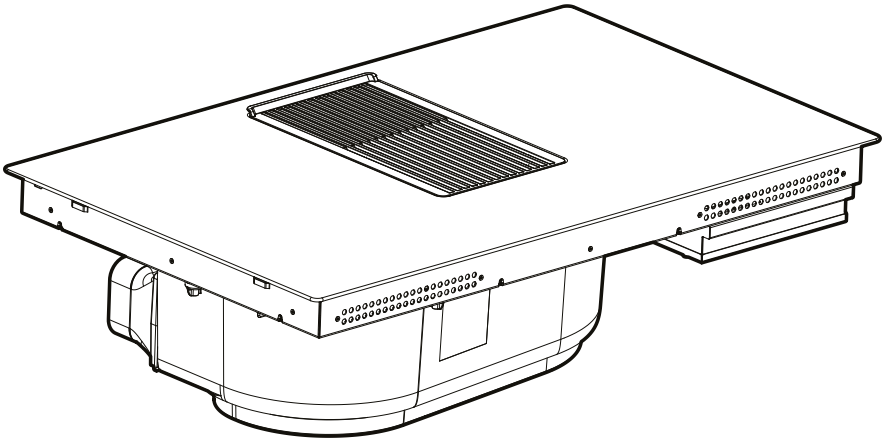
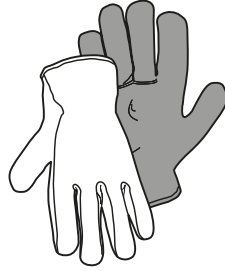
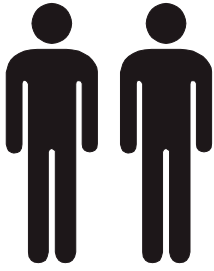
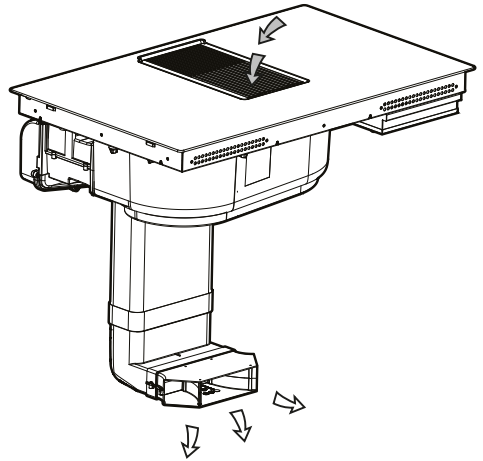
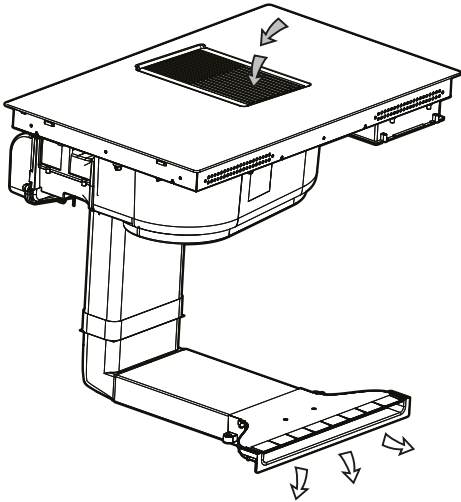
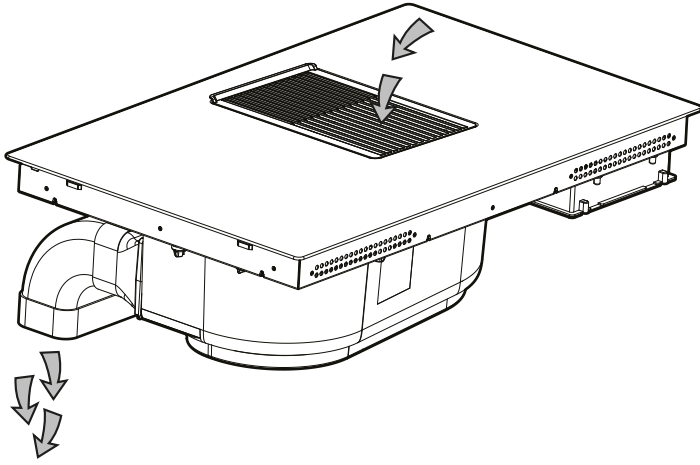
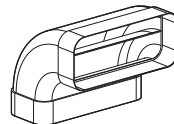
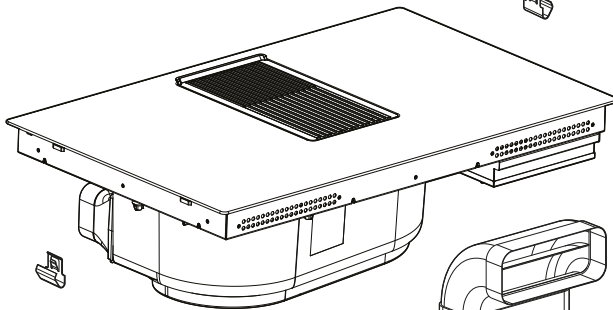
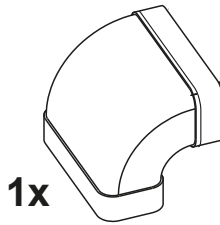
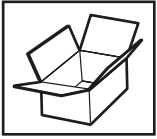


IT Istruzioni per l'uso
EN Instructions for use
DE Betriebsanleitung
FR Mode d'emploi
NL Gebruiksaanwijzingen
ES Instrucciones de uso
RU Инструкция по эксплуатации







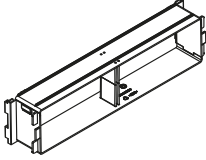




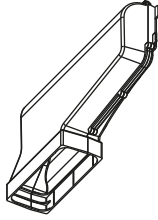
KIT 1



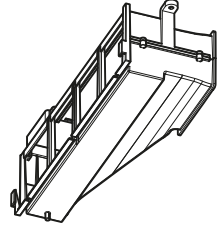
2x



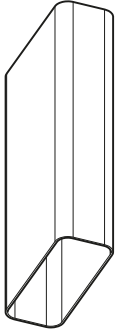
1x



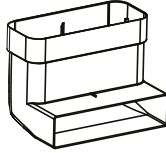
1x



1x



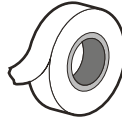
1x



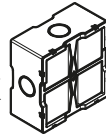
1x



1x



4x



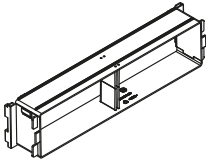
2x
3,5x9,5mm



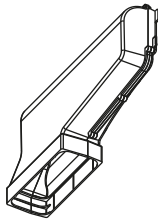
KIT 2



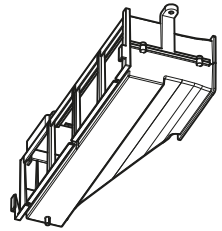
2x



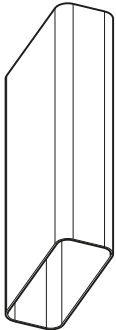
1x



1x



1x



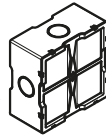
2x



1x



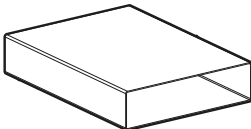
4x



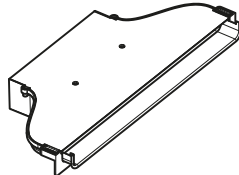
2x
3,5x9,5mm



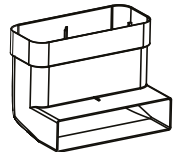
1x



1x

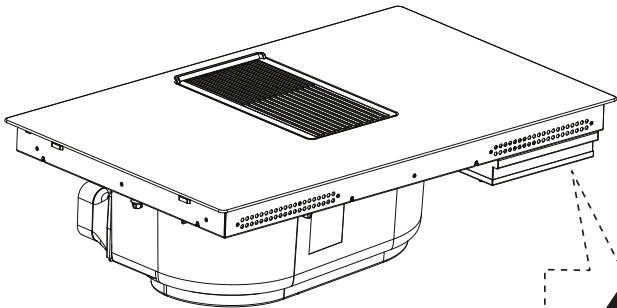
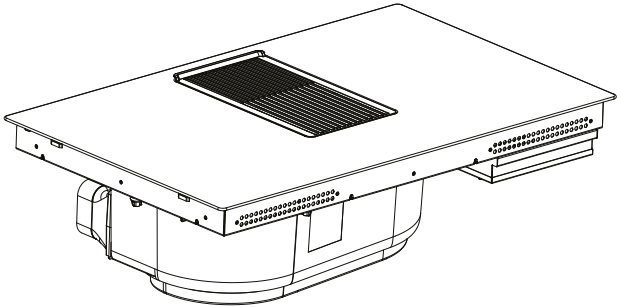
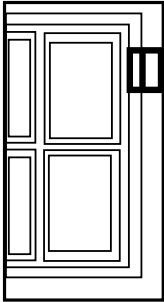


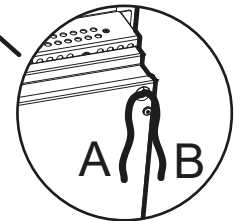
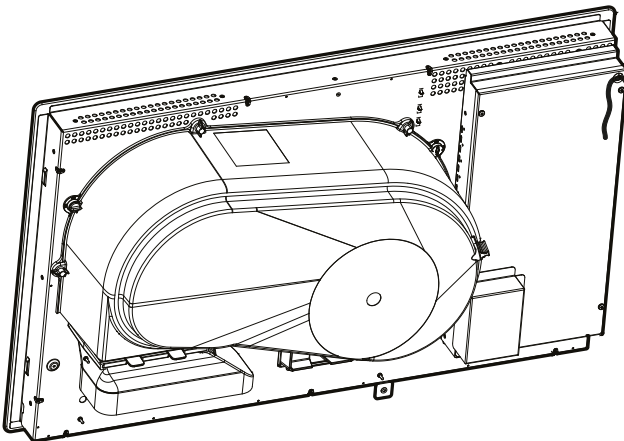
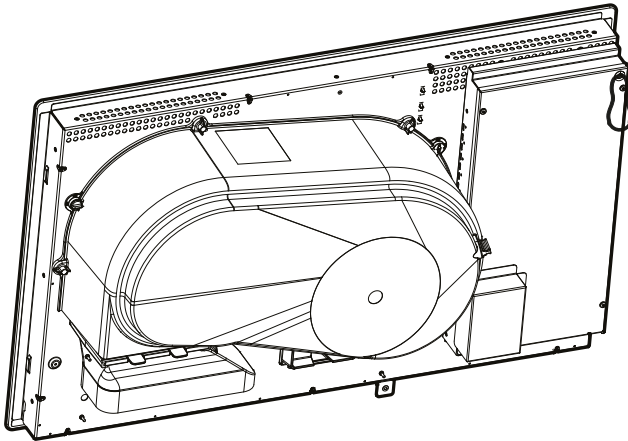
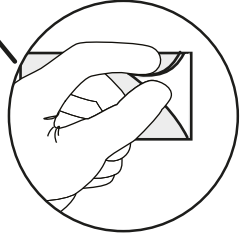
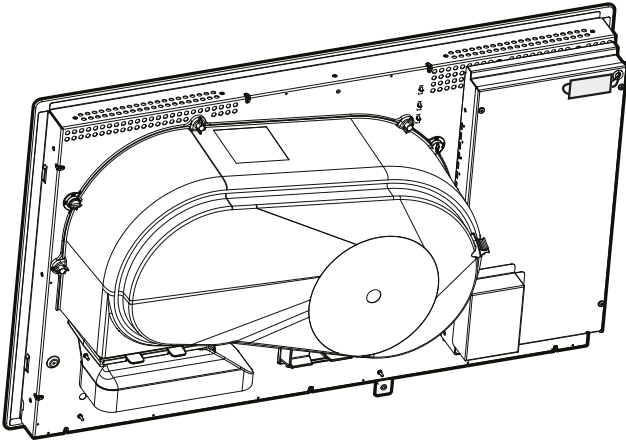
1x

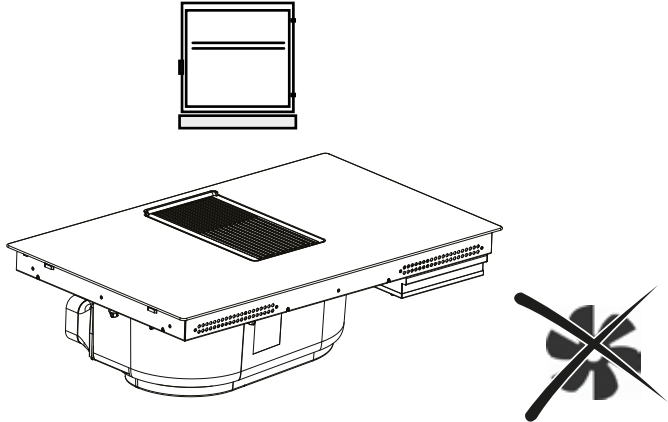
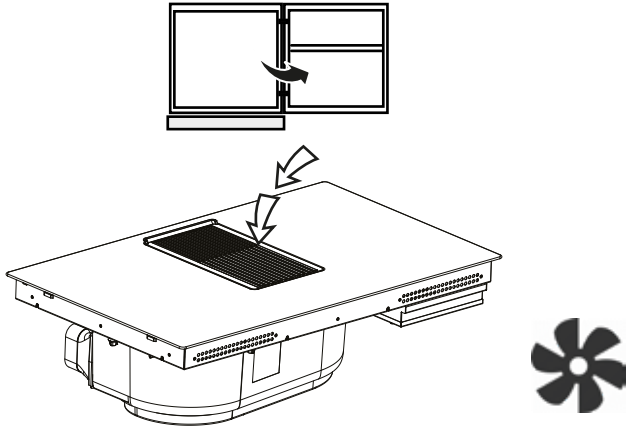
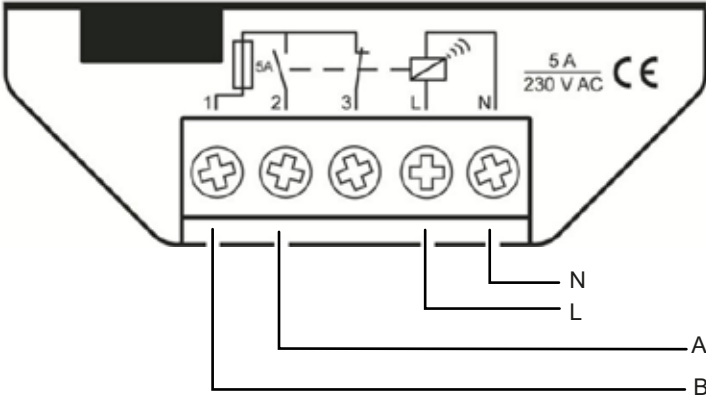


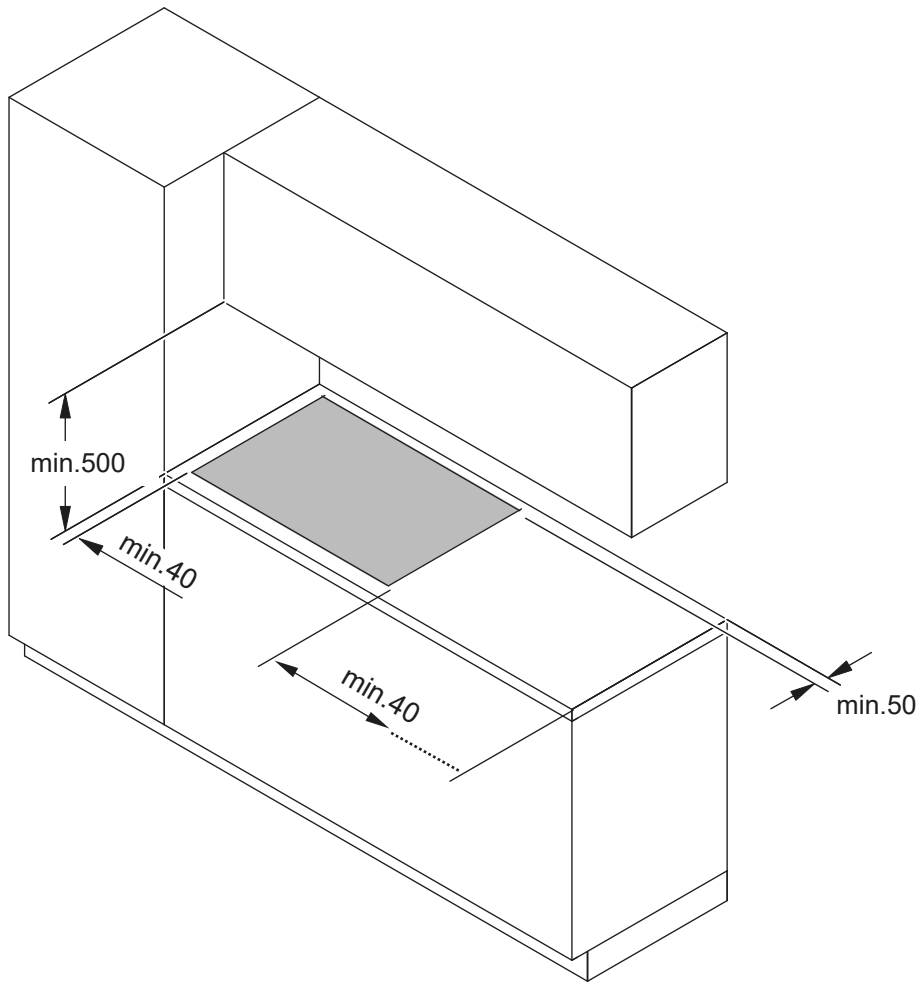


KIT WINDOW

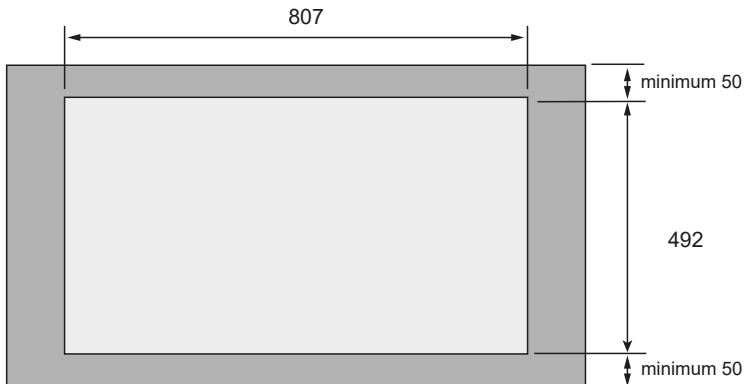
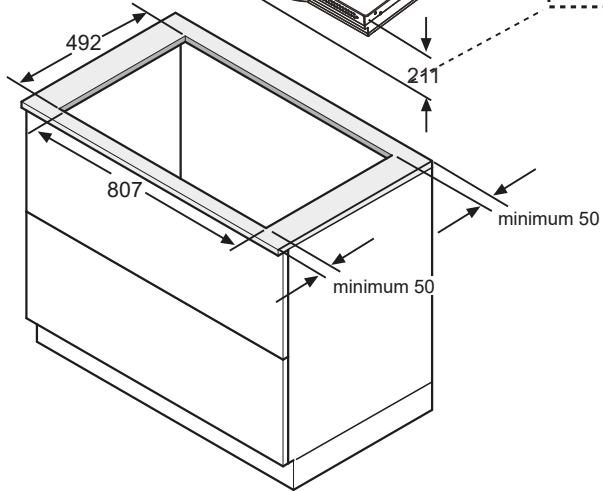
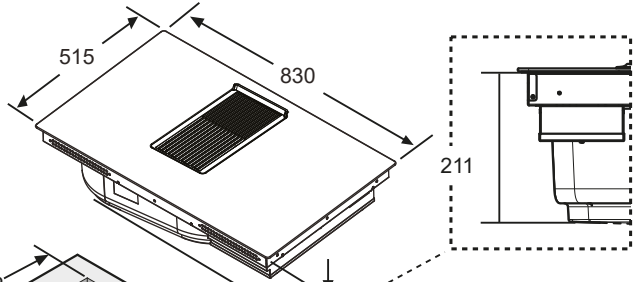
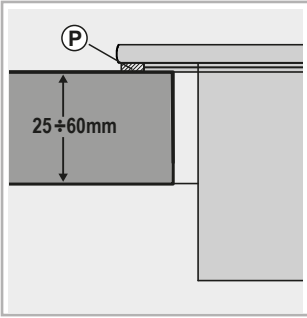






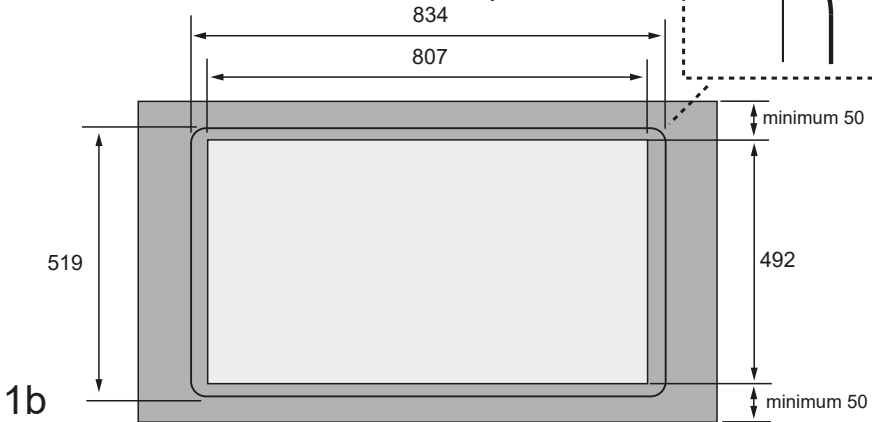
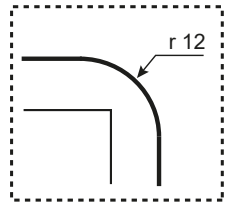
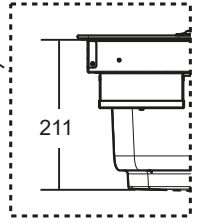
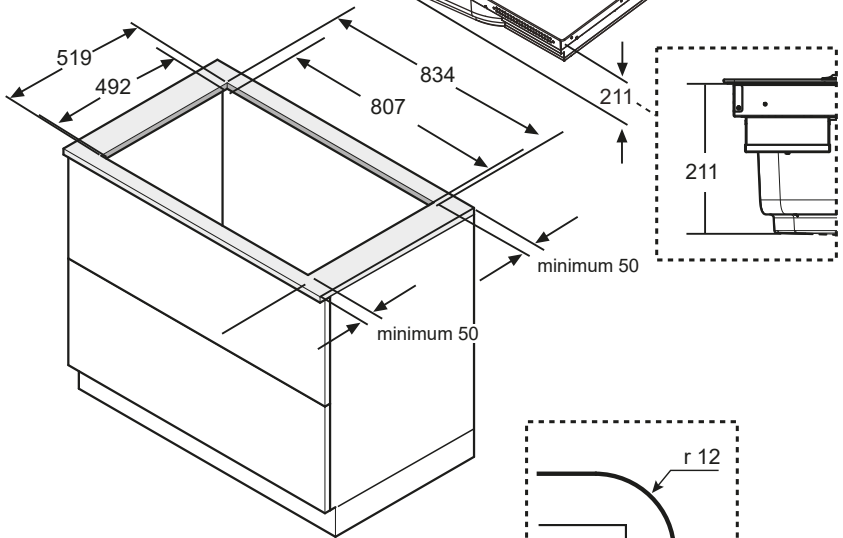
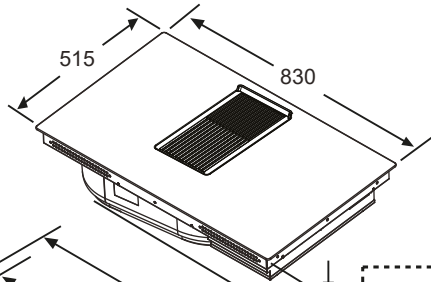
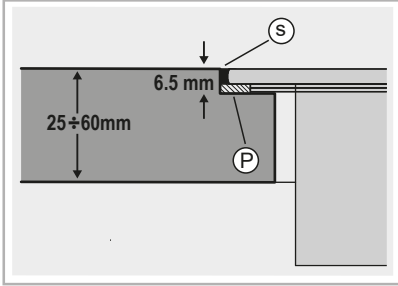


inst. A

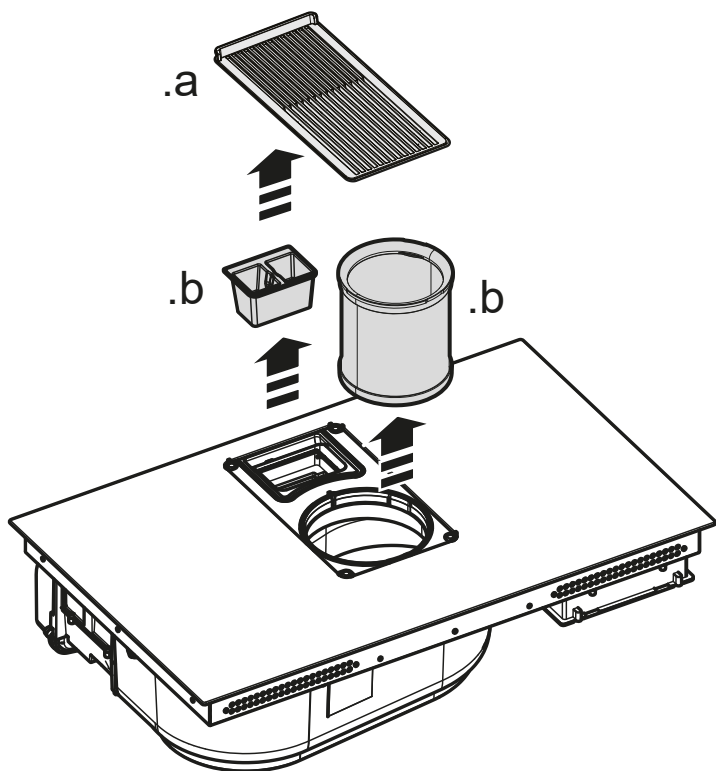
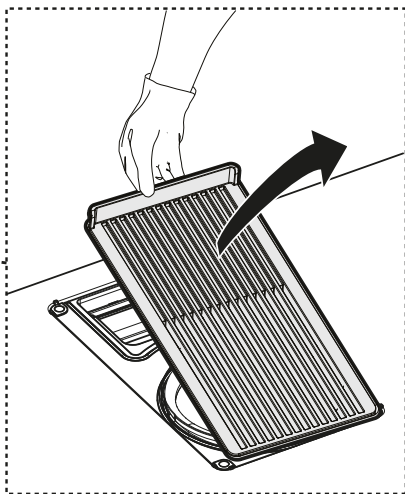
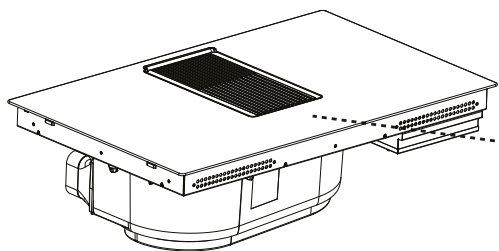


1a

inst. **B**



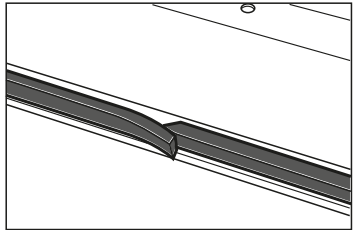
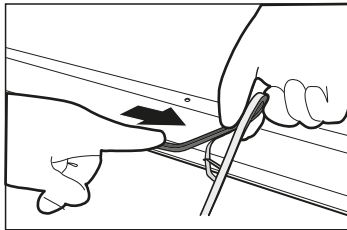
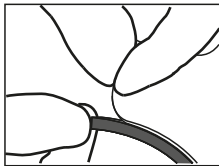
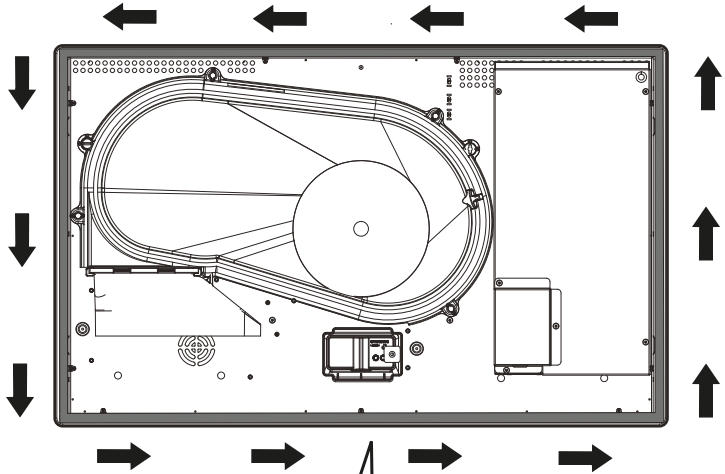
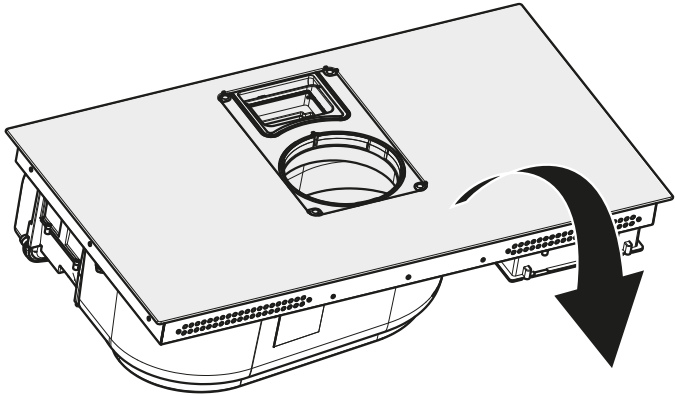
1b



inst. A



1 x
2,8 m

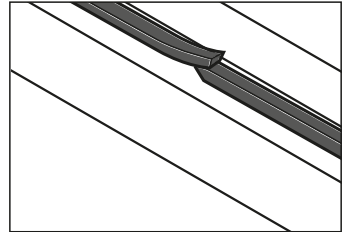
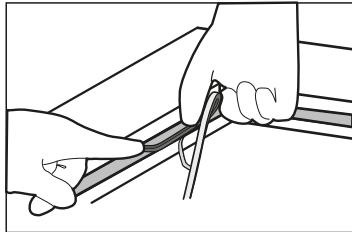
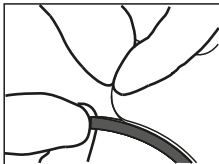
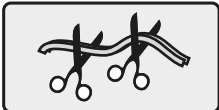
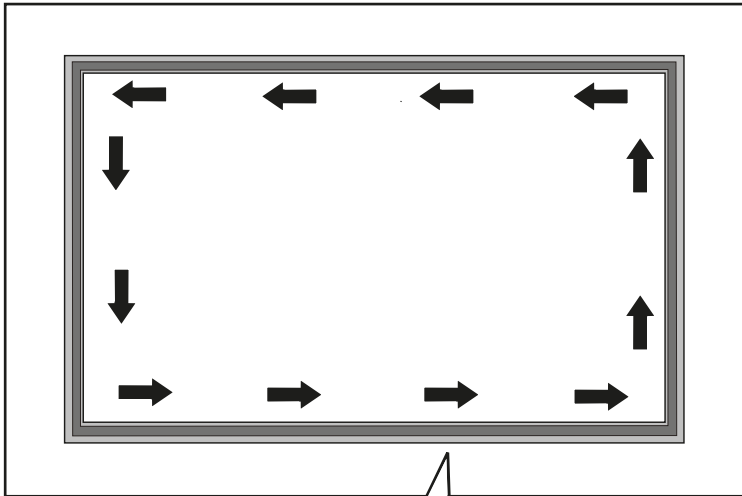
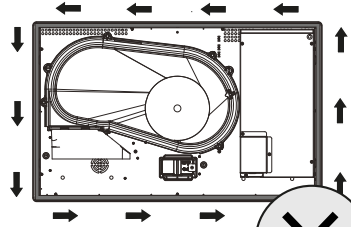
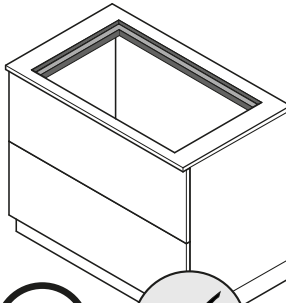


2a

inst. B



1 x
2,8 m



2b

.a

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

2N~

OK!

.b

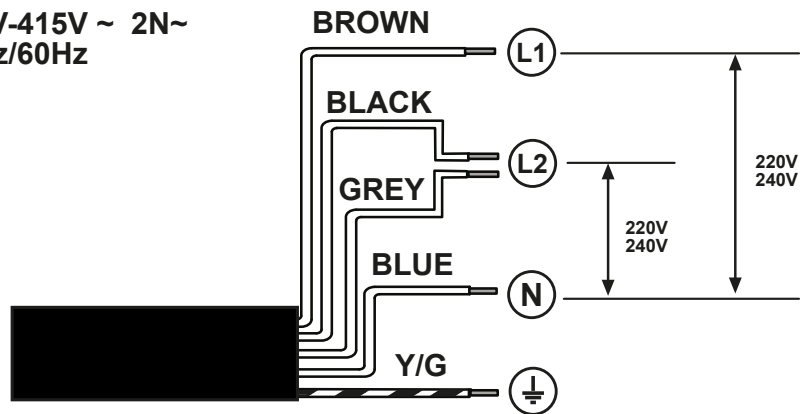
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

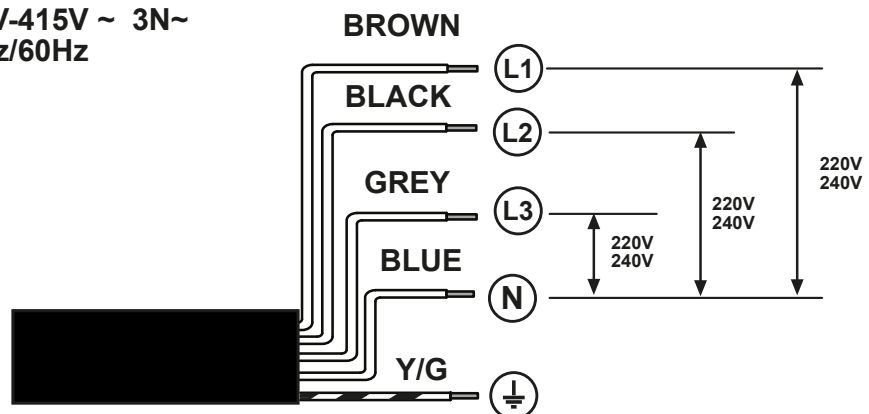
OK!

3

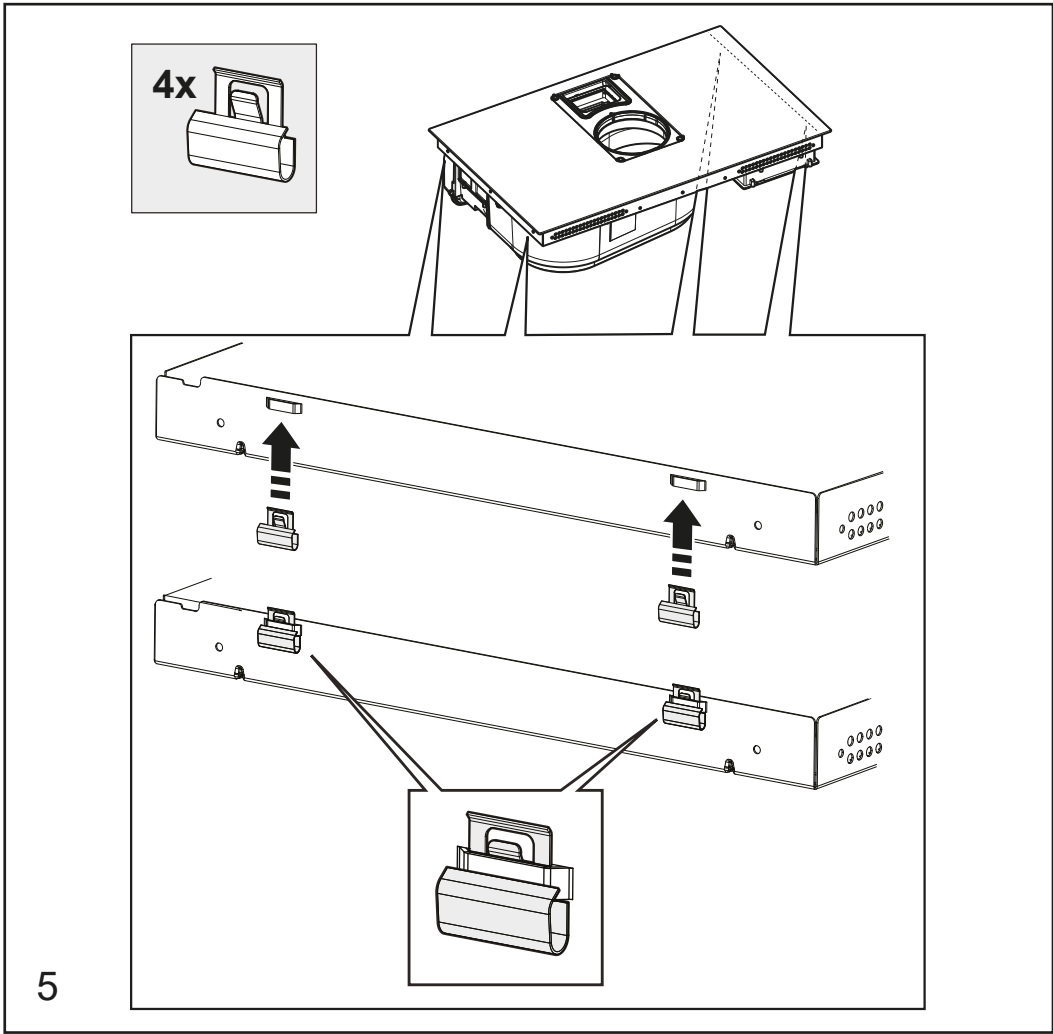
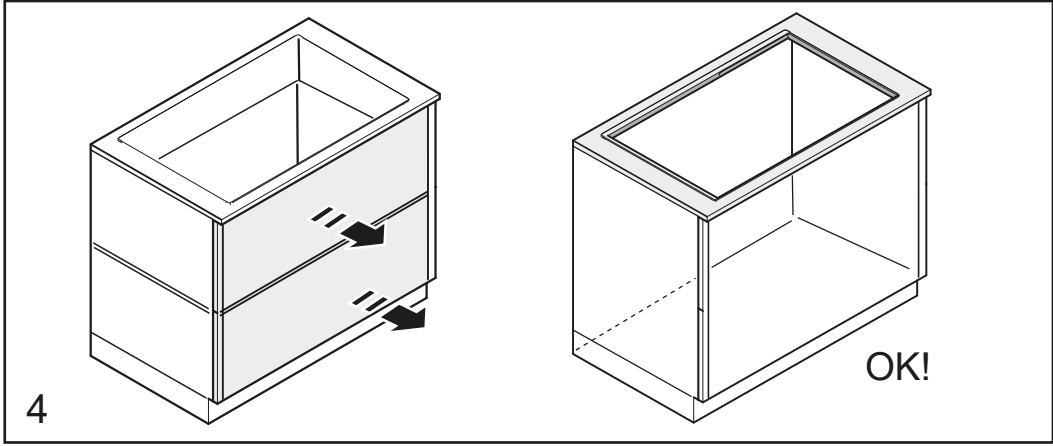
**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**



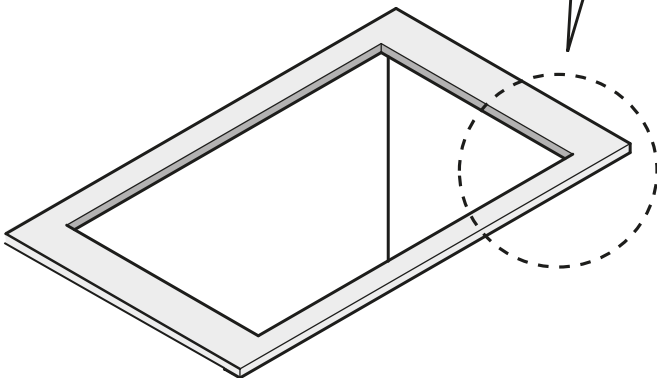
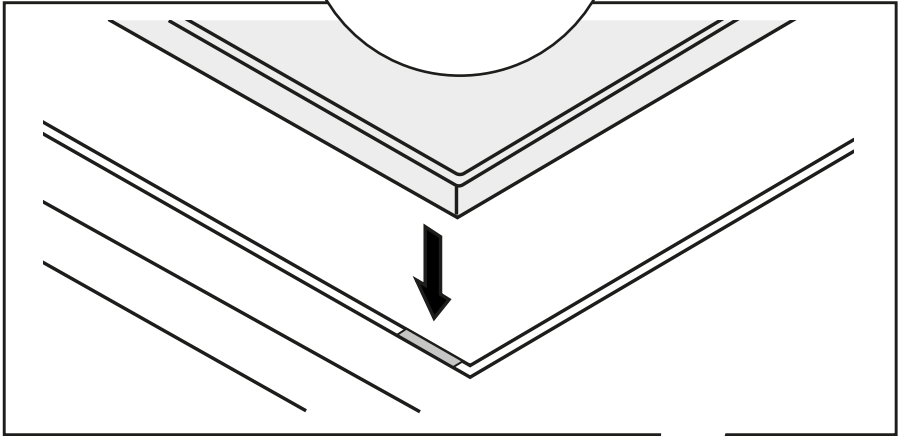
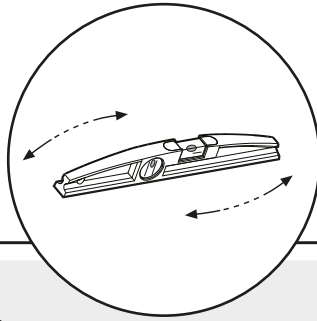
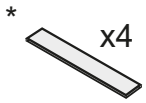
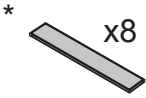
**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**

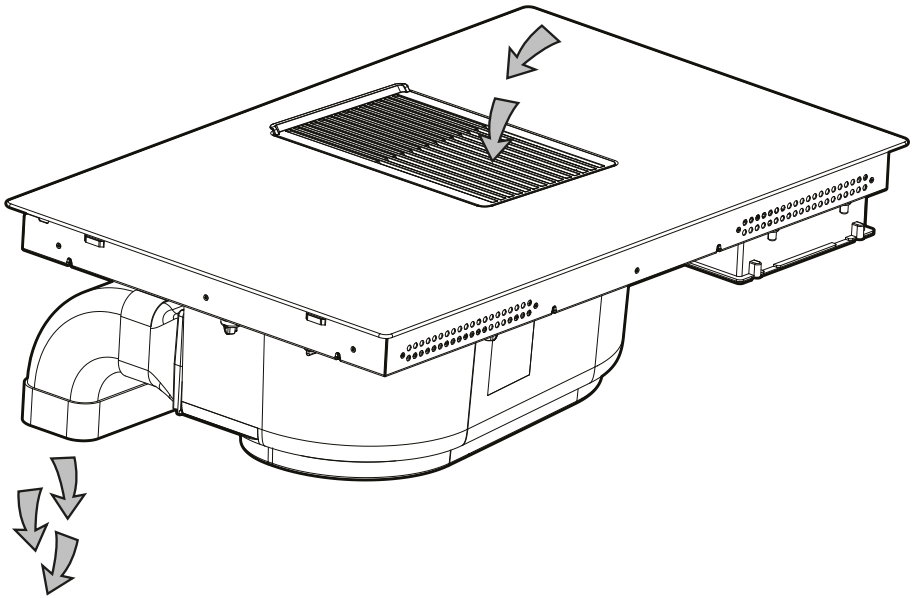
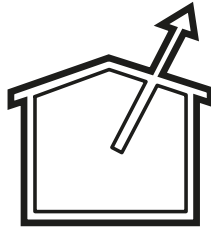


3.1



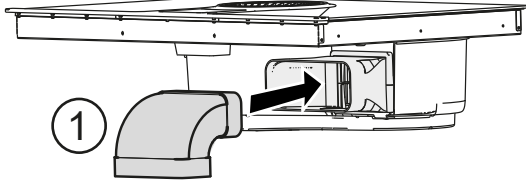
inst. **B**



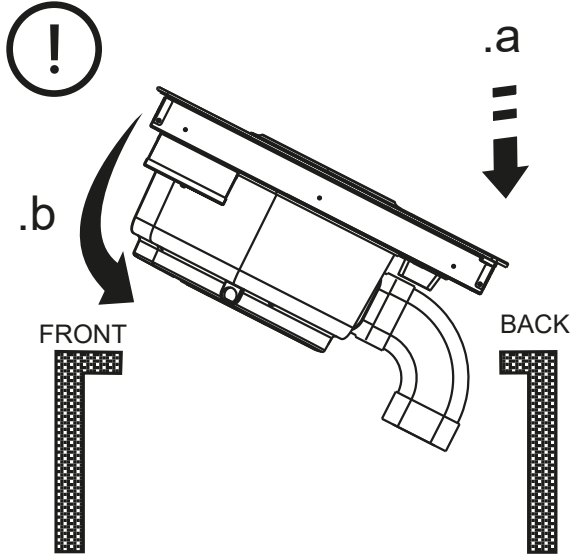




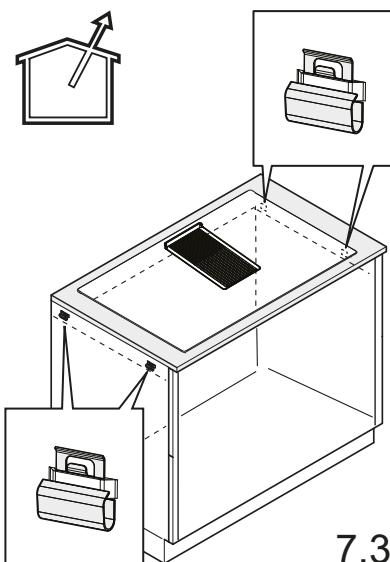
7.1



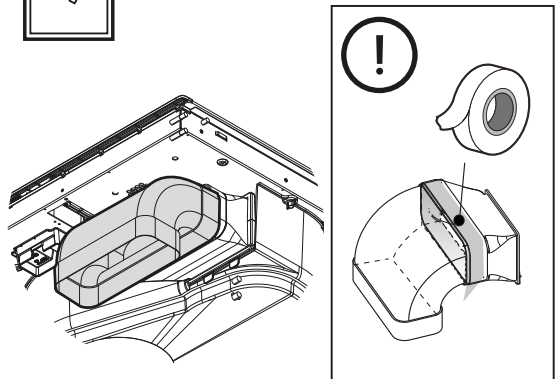
7.2

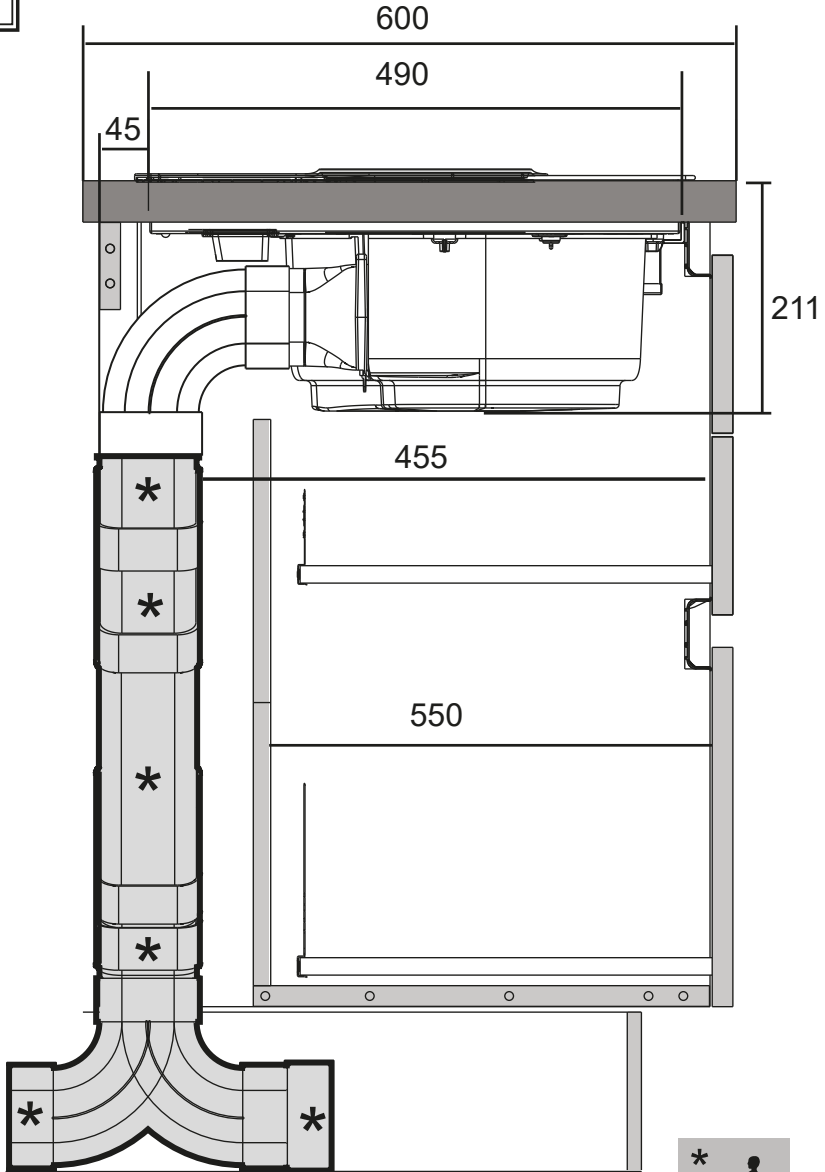


7.3

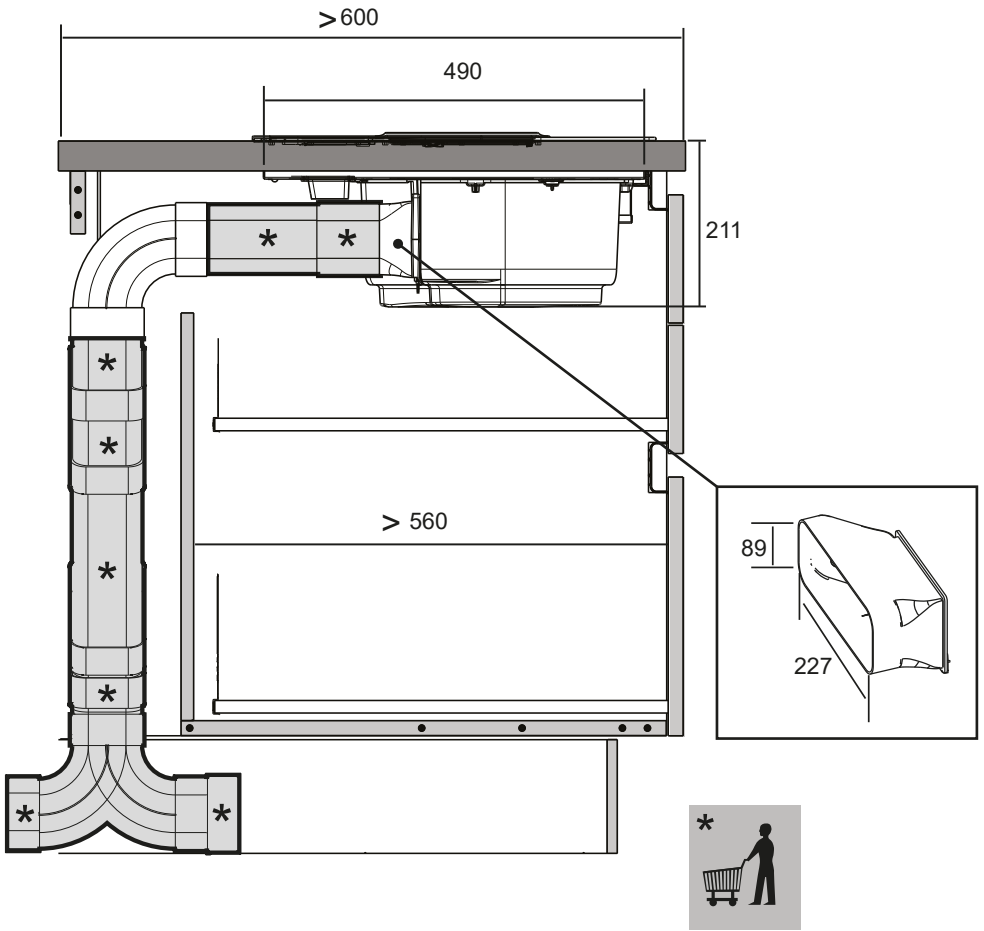


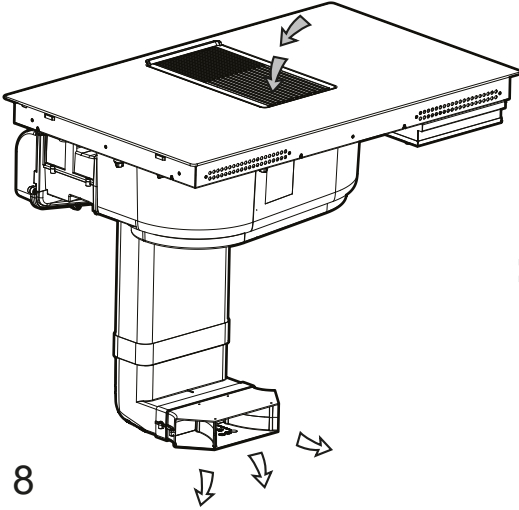
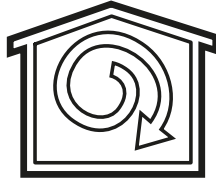
7.4



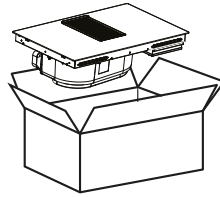


7.5.a





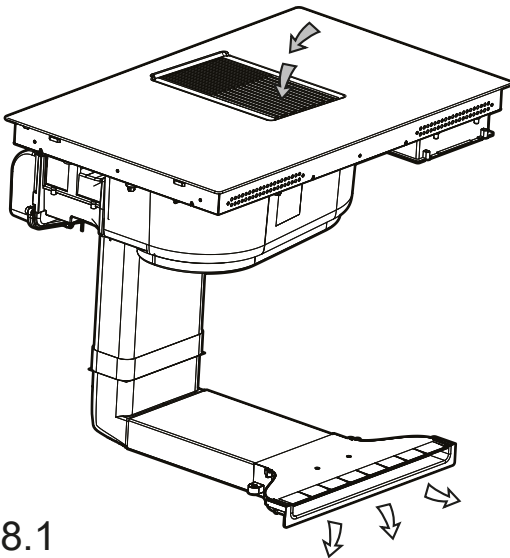
=



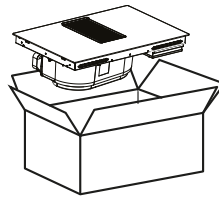
+



8



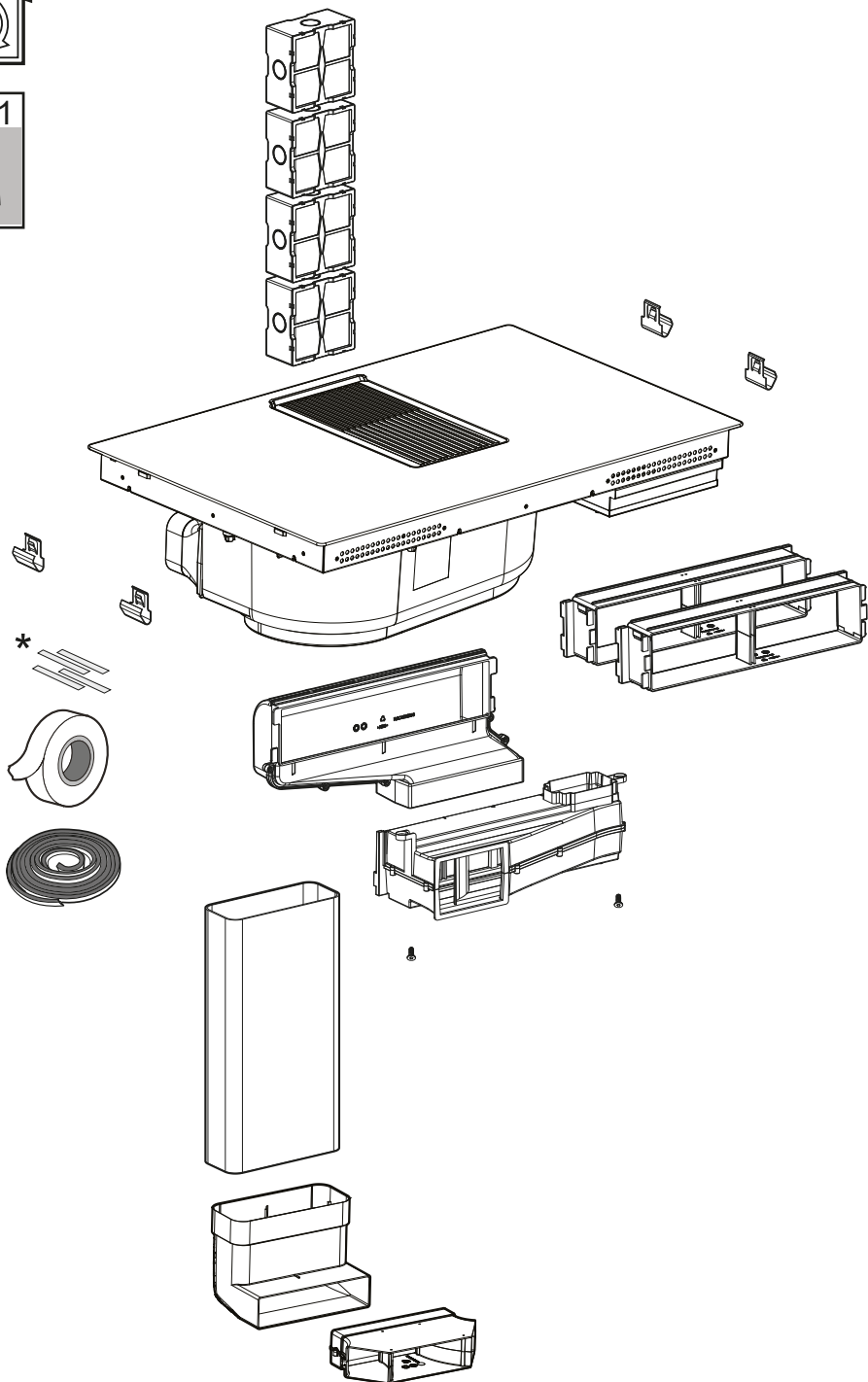
=



+

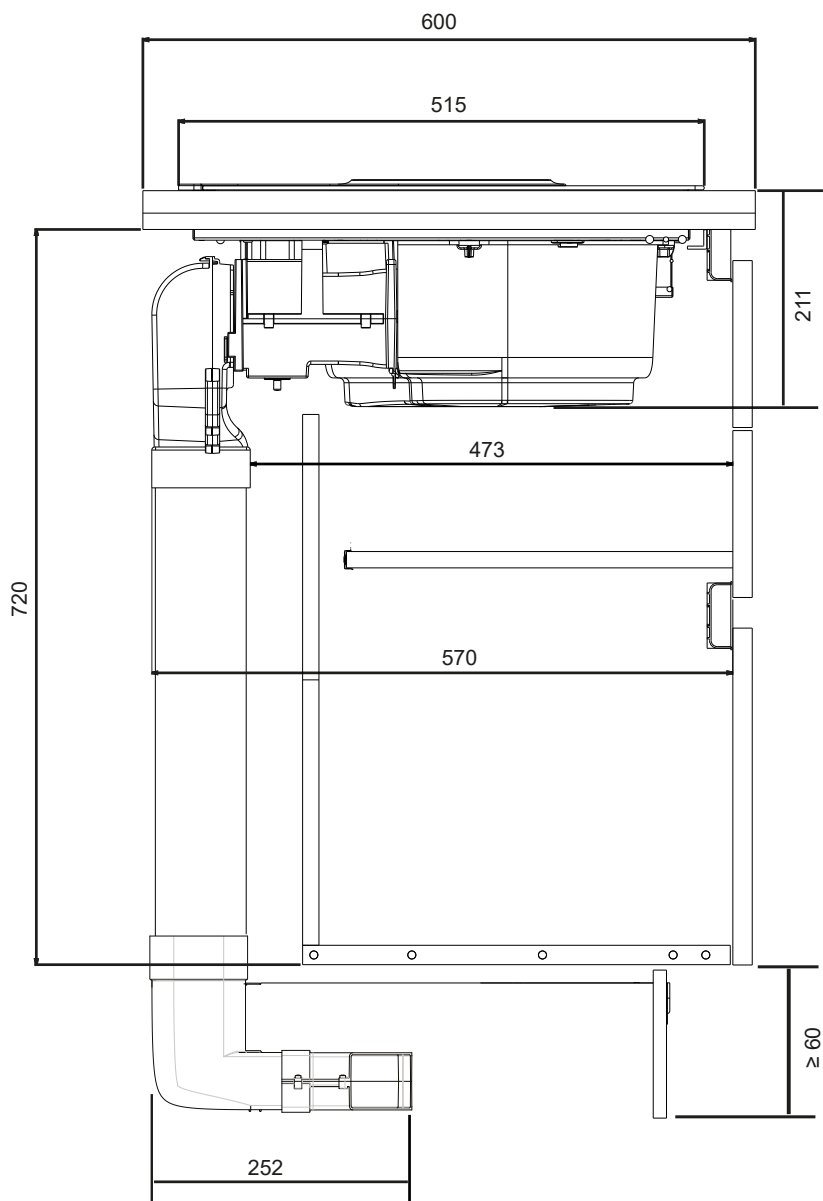


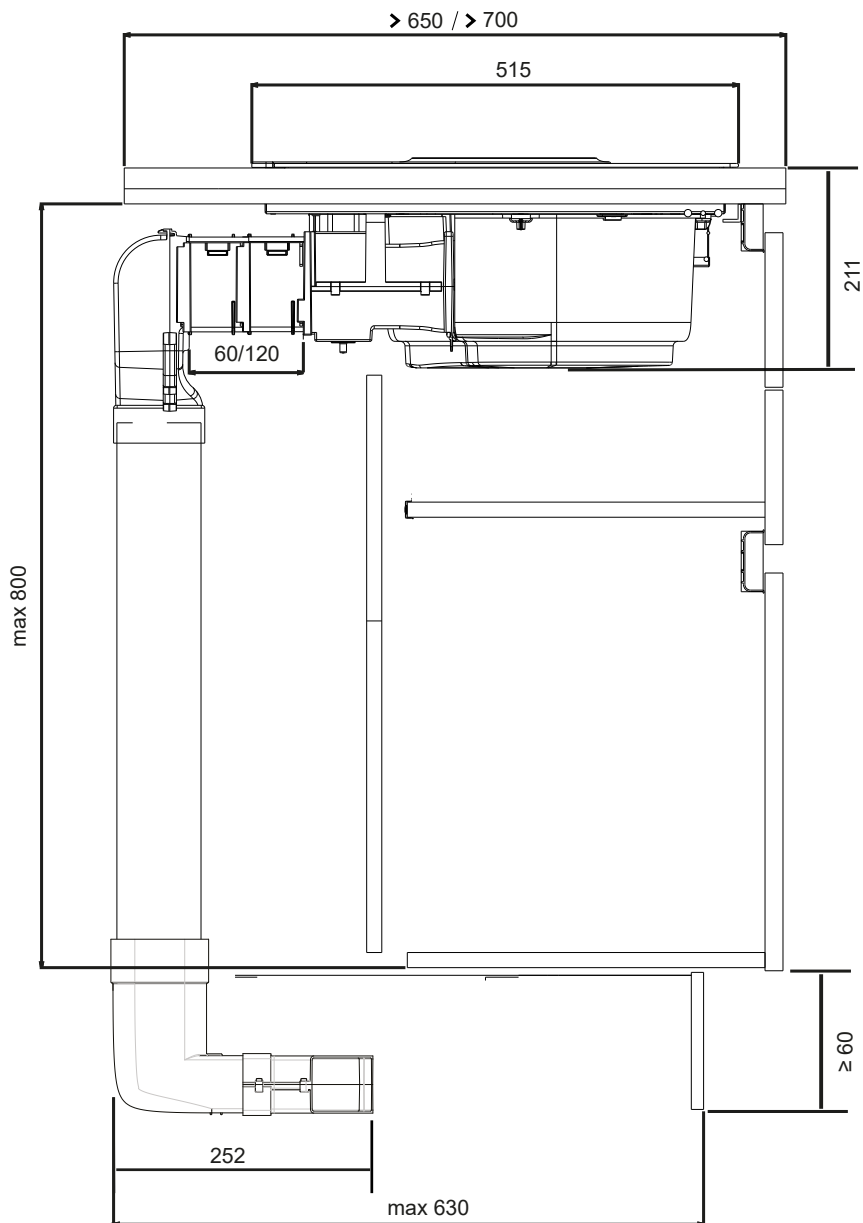
8.1





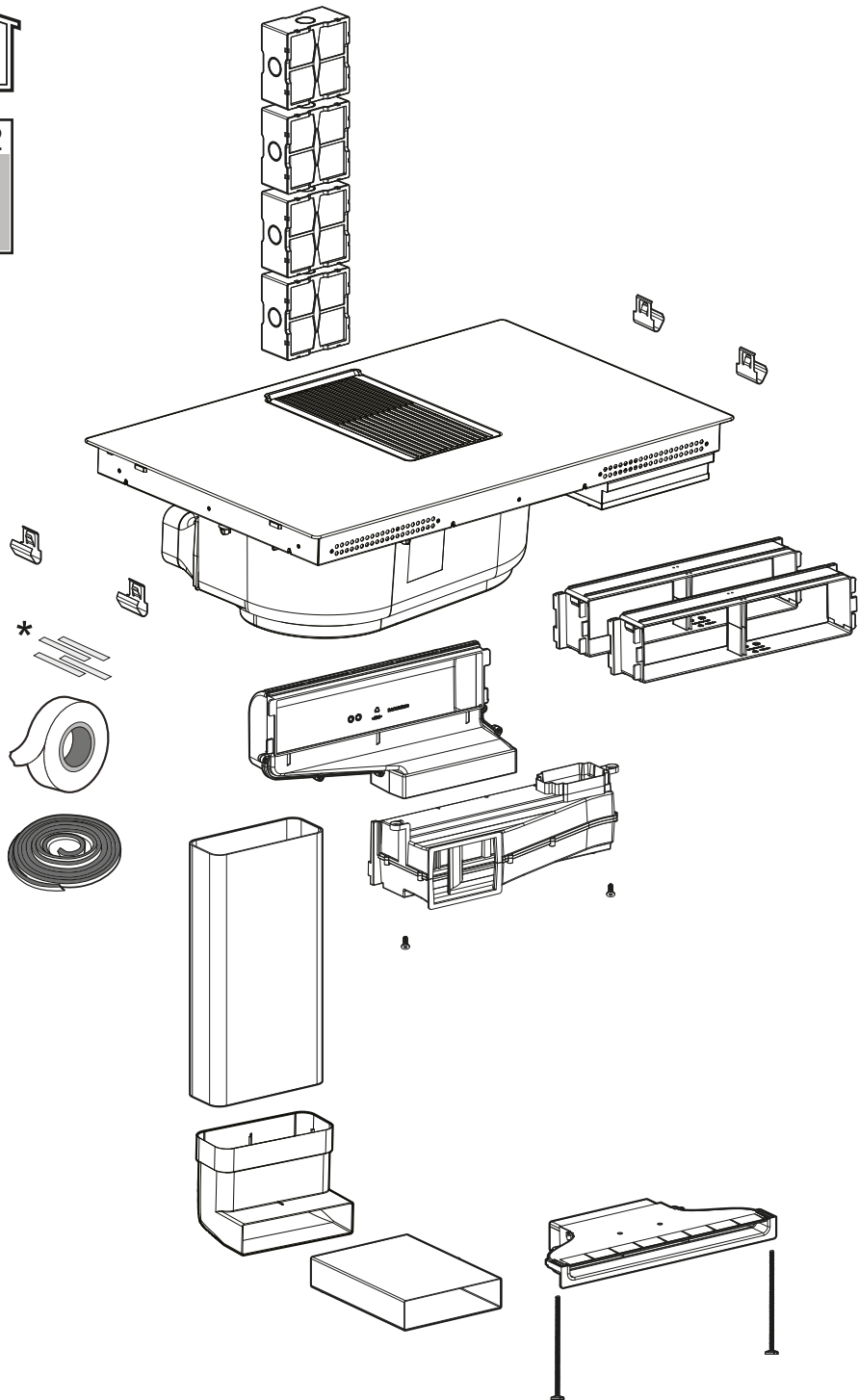
KIT 1





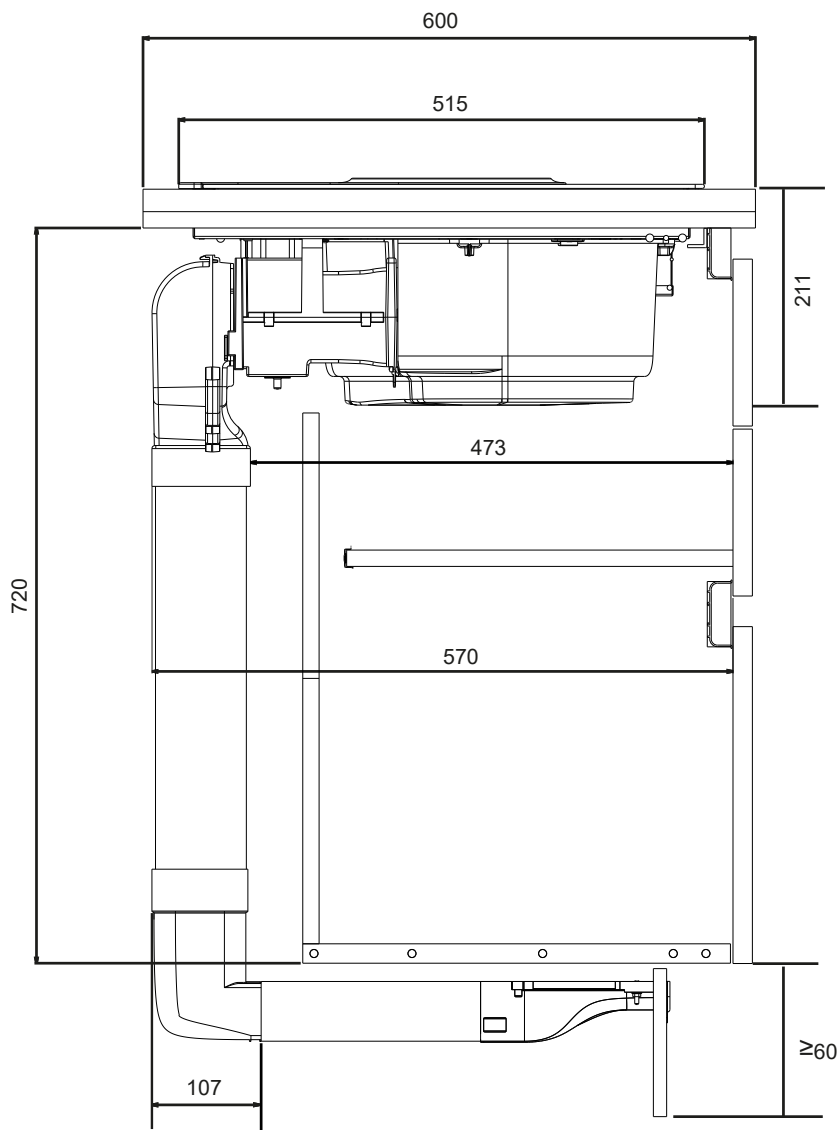


KIT 2



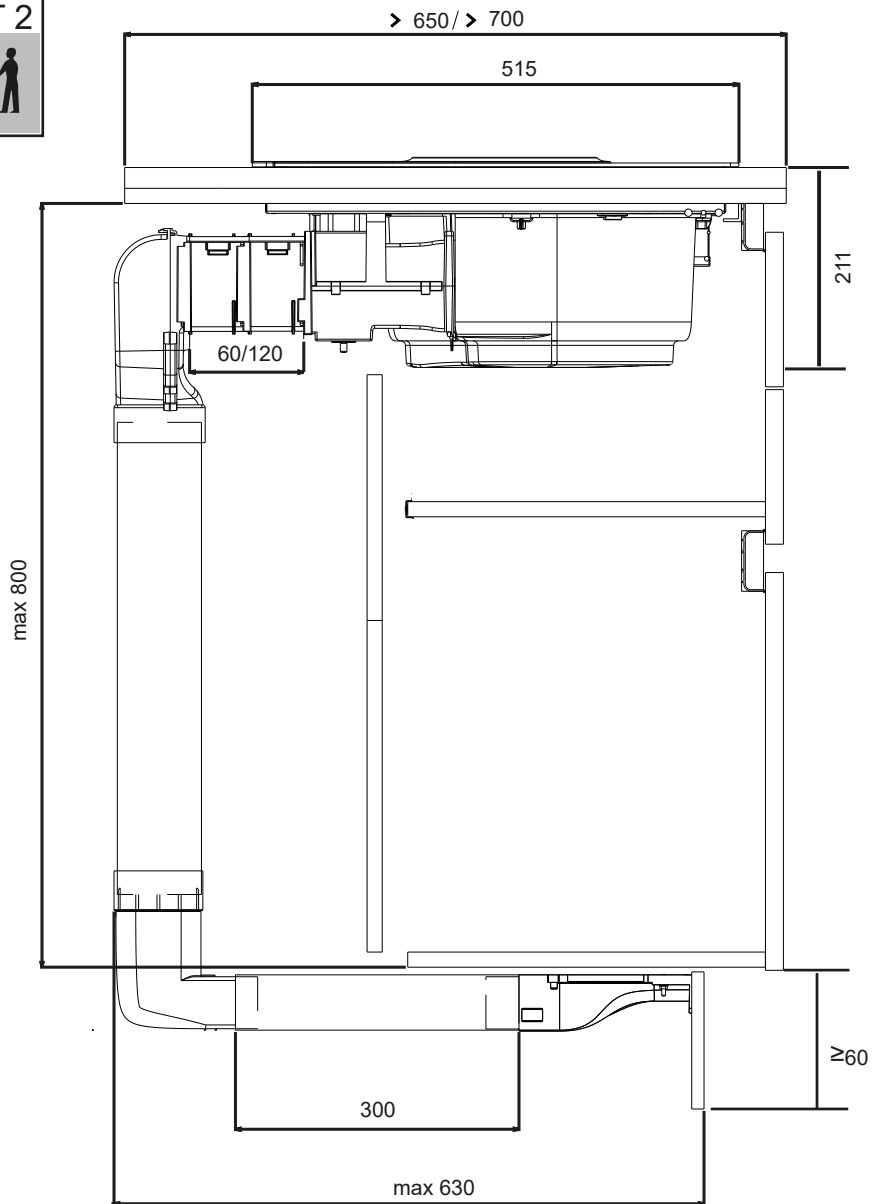


KIT 2

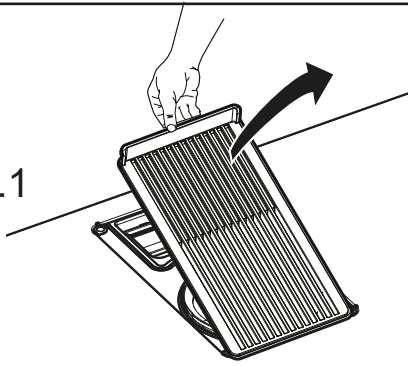




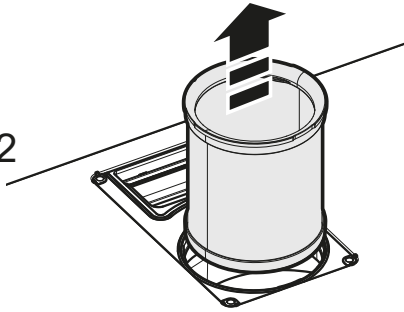
KIT 2



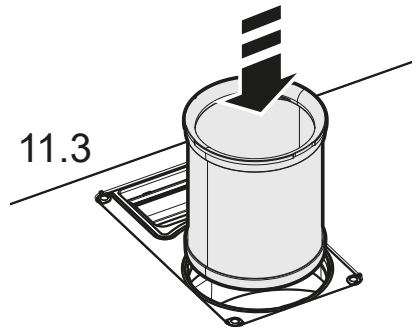
11.1



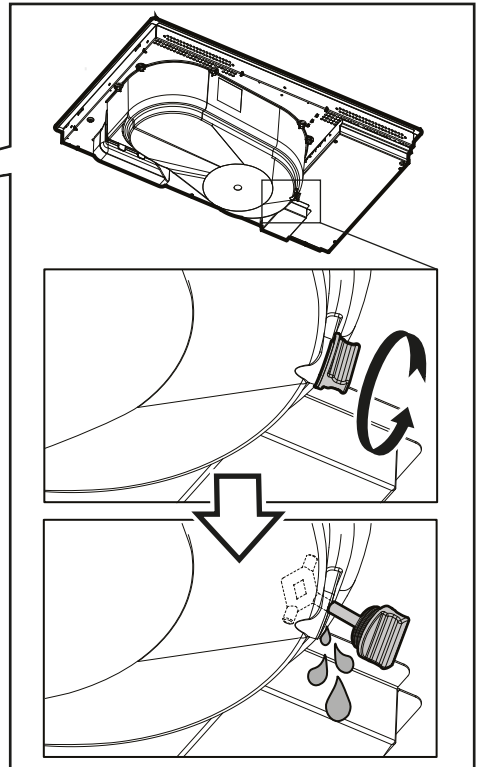
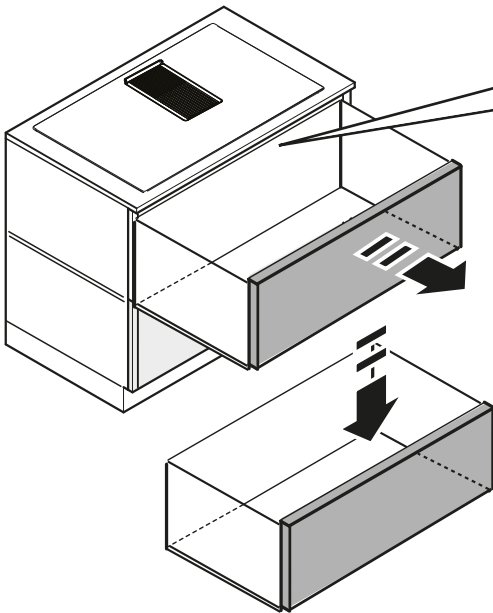
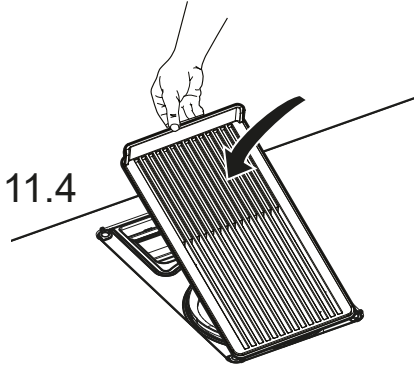
11.2



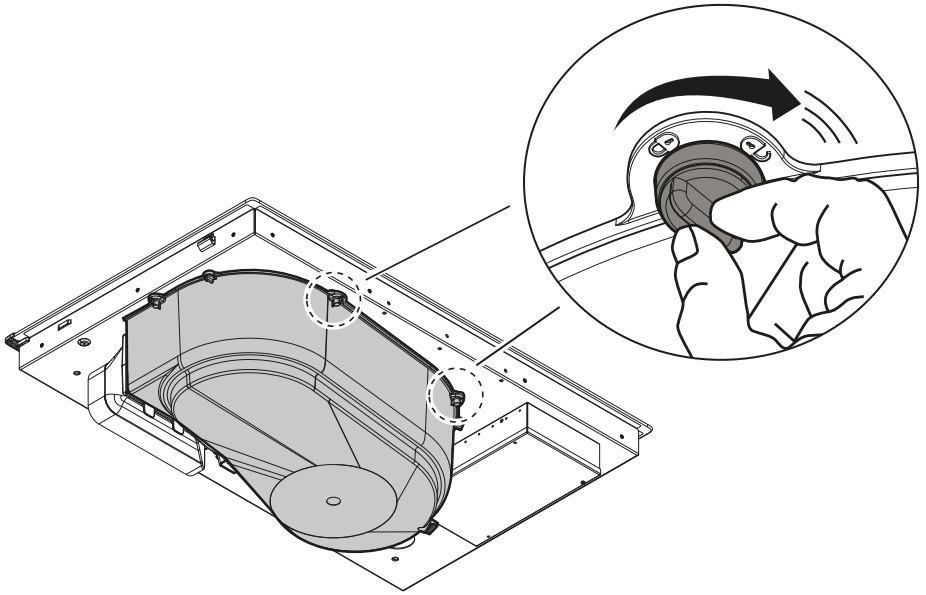
11.3



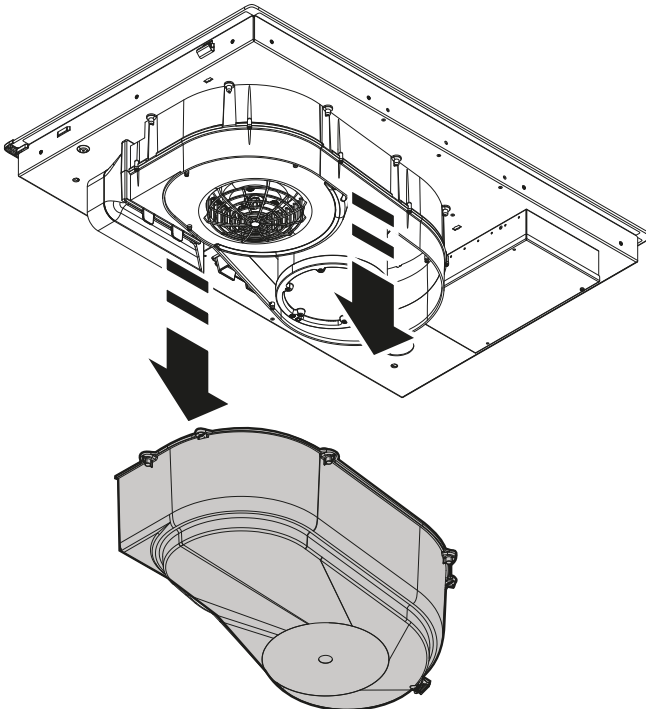
11.4

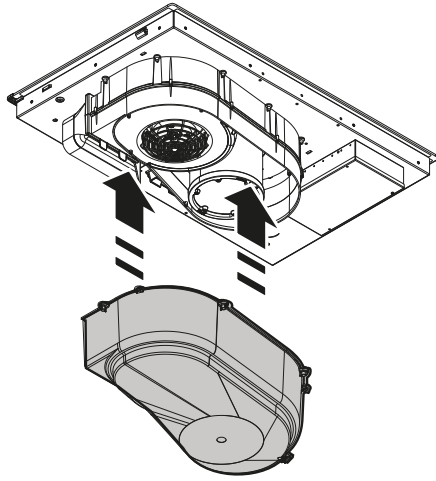


13

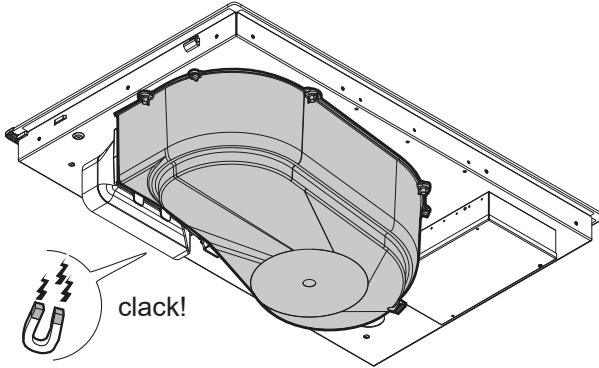


13.1

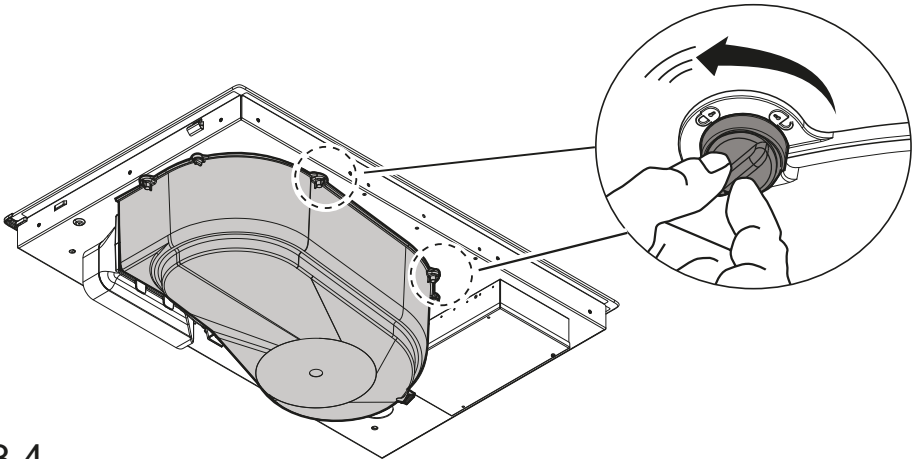




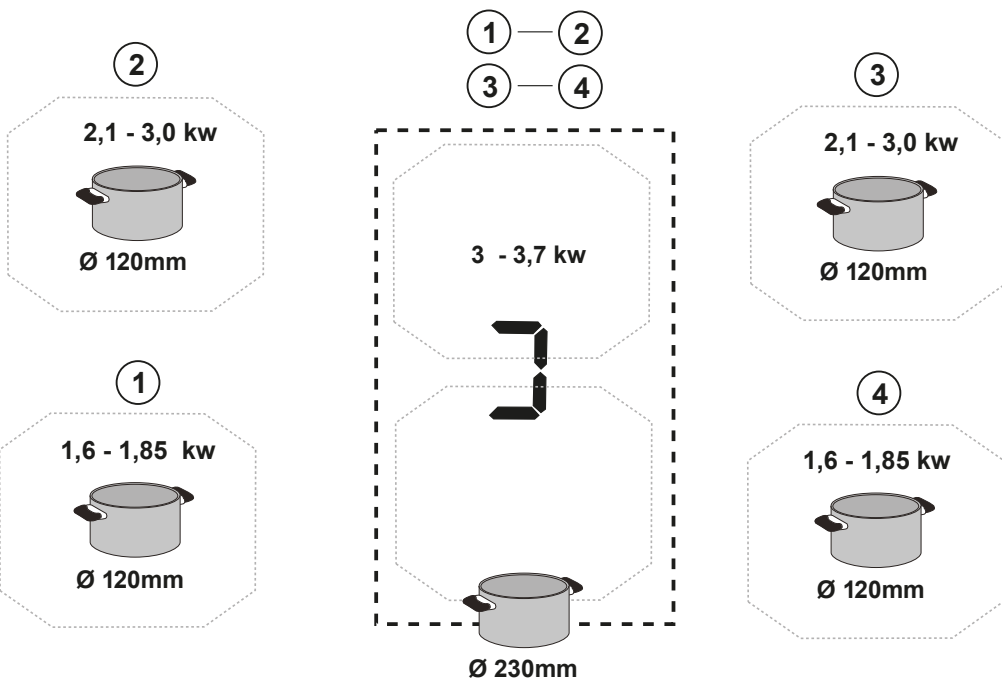
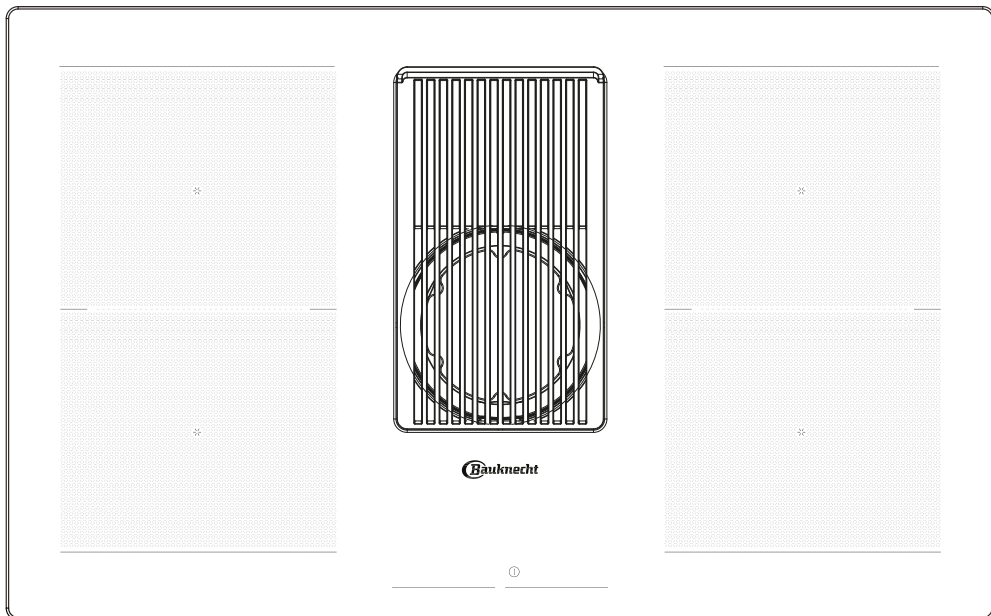
13.2

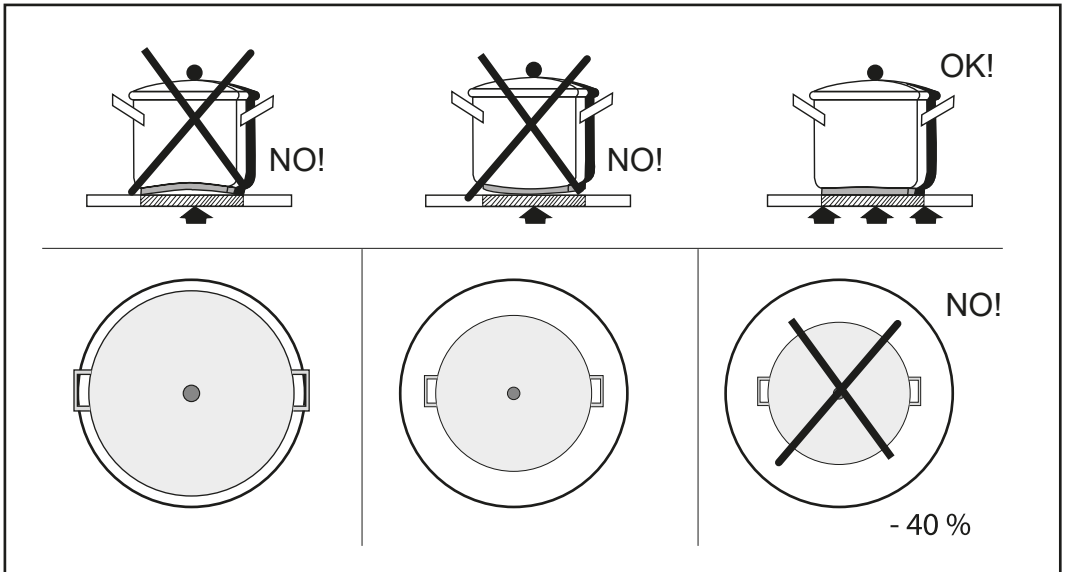
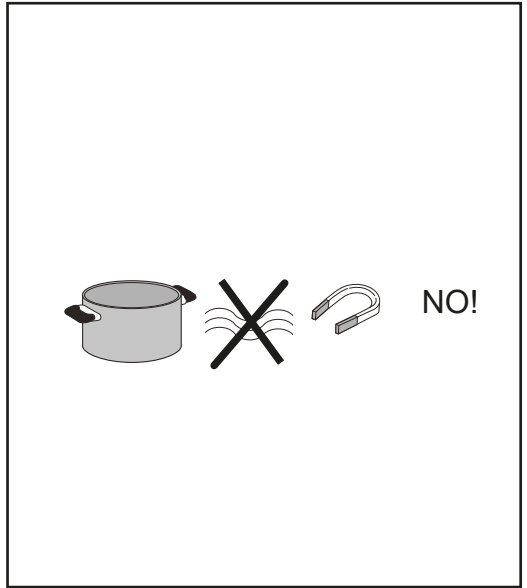
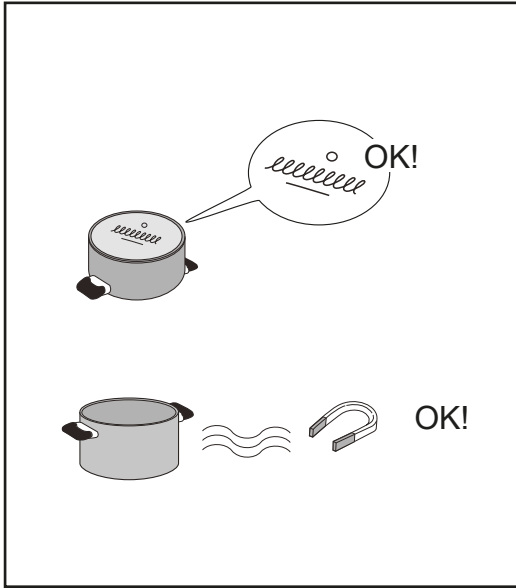


13.3



13.4





SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

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

esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di

potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.

La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.

L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.

La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

Attenzione! Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.

Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.

Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.

Quando la cappa da cucina e gli apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar).

E' importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

Durante l'installazione, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato - rischio di incendio o di scosse elettriche.

Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi o se non si è asciutti. Attivare l'apparecchio soltanto ad installazione completata.

Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione o alla spina, in caso di funzionamento anomalo o se l'apparecchio è stato danneggiato o è caduto.

Se il cavo in dotazione risulta danneggiato, è necessario sostituirlo con un cavo identico fornito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da personale qualificato - rischio di scosse elettriche.

L'apparecchio deve essere maneggiato e installato da due o più persone - rischio di lesioni. Tenere i bambini lontano dall'area di installazione.

Una volta completata l'installazione, l'imballaggio (plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere conservato lontano dalla portata dei bambini - rischio di soffocamento.

I minori di 3 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio; i bambini da 3 a 8 anni possono avvicinarsi all'apparecchio soltanto se strettamente sorvegliati.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Il prodotto potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

! Verificare l'integrità del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

Istallazione TOP: (fig.1a); Istallazione FLUSH:(fig.1b)

MONTAGGIO

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

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

L'adesivo sigillante monocomponente va utilizzato solo nel caso di installazione Flush facendo attenzione a metterlo come indicato in Fig. 1B.

Per l'installazione delle guarnizioni P fare attenzione a posizionarla correttamente come indicato in figura:

- installazione TOP: la guarnizione P va attaccata al vetro (fig. 2A)
- installazione flush - la guarnizione P va attaccata al mobile. (fig. 2B)

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

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

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

-L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

-Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro

-Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

-Non utilizzare prolunghe.

- La messa a terra è obbligatoria per legge

- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi

- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm².

- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

Attenzione! Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

Attenzione! La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

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

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

UTILIZZAZIONE

Utilizzazione del piano cottura

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

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

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipienti di cottura

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

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

Diametri fondi pentola consigliati

Importante:

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

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



Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Recipienti preesistenti

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

Utilizzazione dell'aspiratore

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



Versione aspirante

Fig. 7

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

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

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

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale.

Fig. 7.5.a - 7.5.b

Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo).

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

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

- ! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.
- ! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).
- ! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.



Versione filtrante

Fig. 8 → 10.2

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto NON viene fornito con il necessario per l'installazione della versione Filtrante. Andrà acquistato separatamente il KIT FILTRANTE.

Nel kit troverete inclusi anche quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi e le istruzioni per il montaggio del kit.

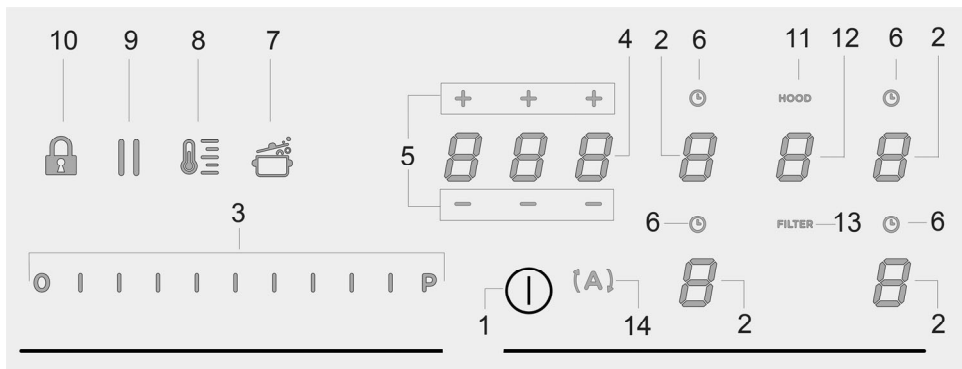
Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

Nota: in questa configurazione è consigliabile effettuare sempre un'apertura sullo zoccolo del mobile x agevolare il ricircolo dell'aria.

COMANDI

Pannello di controllo

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



Tasti / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF del piano cottura/aspiratore | 8. Attivazione Temperature Manager (Warming Function) |
| 2. Selezione zona di cottura
Display zona di cottura | 9. Pausa |
| 3. Aumento/Diminuzione Power Level e Potenza di Aspirazione
Visualizzazione Power Level e Potenza di Aspirazione | 10. Key Lock |
| 4. Attivazione Timer "STAND_ALONE"
Display : Timer "STAND_ALONE" / Timer Zone di cottura | 11. Indicatore Aspiratore attivo
Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri |
| 5. Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND_ALONE"/ Timer Zone di cottura | 12. Selezione/Attivazione aspiratore
Display Aspiratore
Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi |
| 6. Attivazione Timer Zone di cottura
Indicatore Timer Zone di cottura attivo | 13. Reset Saturazione Filtri |
| 7. Attivazione Automatic Heat Up | 14. Attivazione funzione automatica aspiratore |

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA


Da sapere prima di iniziare:

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

Per questo motivo:

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


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

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

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

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	
Power Level	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funzione Bridge attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	U
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa attiva	
Funzione Automatic Heat UP	A

Caratteristiche del piano

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**


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

Funzionamento

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


● **Accensione**

Premere (sfiorare) brevemente **ON/OFF (1)** piano cottura/

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

IMPORTANTE :

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

Premere di nuovo  per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Selezione delle zone di cottura**

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

● **Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**: verso destra per aumentare il livello di potenza; verso sinistra per diminuire il livello di potenza.
Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (2)

● **Power Booster**

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

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

(oltre il livello **5**) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nell'area di

Selezione/Display (2) con il simbolo "P"

● **Key Lock**

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

Attivazione:

- premere  (10)

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota: se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key


Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **Automatic Heat UP**

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

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


Attivazione:

- da zona di cottura accesa premere  (7)
- nel Display (2) viene visualizzata una "A" lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura.

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


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


Nota: selezionando contemporaneamente un'altra zona di

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


● **Temperature Manager (Warming Function)**


Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature Manager si

attiva alla prima pressione del tasto .
Nel display (2) della zona che sta lavorando in Temperature

Manager compare il simbolo 

Nota: selezionando contemporaneamente un'altra zona di

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

Premere ancora  (8) per disattivare e spegnere, fino

a portare il livello visualizzato nel Display (2) a "0".

Nota: se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di **Selezione (2)** ; la funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di**

Selezione (3), portando il Power Level a "0".


● **Pausa**

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

Attivazione:

- premere "||" (9)
- viene visualizzata una "||" lampeggiante nei display (2)

Per disattivare la funzione:

- premere  (9)
- la **Barra di Selezione (3)** si illumina
- premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione

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



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

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

● **Timer "STAND ALONE"**

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

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

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

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

Il formato del Timer è **0.00**

- **0.** per le ore
- **00** per i minuti

Nota: il timer si può impostare fino ad un massimo di 1h e 59 min
Nella **Zona/Display (4)** verrà visualizzato il tempo rimanente; al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico

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

- **0.** minuti
 - **00** secondi
- con punto a luce fissa

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare **Zona/Display (4)**
- impostare impostare la durata del **Timer** a **000**, tramite **- + (5)**

● **Timer Zone di Cottura**

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

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

Attivazione della funzione **Timer Zone di Cottura**

- Sfiocare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** (power level ≠ 0)

- Premere **(6)** relativo alla zona di cottura
- Utilizzare i simboli **- + (5)** per impostare la durata del **Timer**, che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**;

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

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

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

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

Nota: ogni zona di cottura può avere impostato un **Timer** diverso; nel display **(4)** comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul **Display (4)** viene visualizzato il countdown del **Timer "STAND-ALONE"**.

La modalità di visualizzazione del countdown è la stesas del **Timer "STAND-ALONE"** (vedi paragrafo precedente **Timer "STAND ALONE"**)

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

Per lo spegnimento del **Timer**:

- selezionare la zona di cottura **(2)**
- impostare impostare la durata del **Timer** a **000**, tramite **- + (5)**

Power Limitation

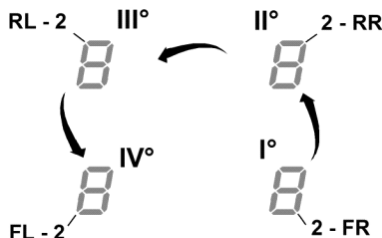
La funzione **Power Limitation** permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

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

Per settare il **Power Limitation:**

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

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



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

a questo punto:

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

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

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

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

Per cambiare l'impostazione del **Power Limitation** premere il **Display (2) della zona frontale sinistra (FL)** scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per impostare il nuovo settaggio

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

● **Bridge Zones**

Le zone di cottura grazie alla funzione **Bridge** sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni. E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale **"Master"** con la corrispondente sul retro **"Secondaria"**

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

Per attivare la Funzione Bridge:

• **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**

• nel **Display (2)** della zona di cottura **“Secondaria”** appare il simbolo **“F”**


• tramite la **Barra di selezione (3)** sarà possibile impostare il **Livello (Potenza) di esercizio**, che sarà visualizzato nel **Display (2)** della zona di cottura **“Master”**

• per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

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

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● Accensione

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

IMPORTANTE :

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

Premere di nuovo  per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● Accensione dell'aspiratore:

Sfiorare (premere) la **Zona di selezione (12)** per attivare l'aspiratore

● Velocità (potenza) di aspirazione:

L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**: verso destra per aumentare il livello di potenza; verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il **livello di potenza impostato** verrà visualizzato nell'**area di Selezione/Display (12)**

● Power Booster

Il prodotto è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)

• **Power Booster 1** : temporizzato per 15min

• **Power Booster 2** : temporizzato per 5 min.,

dopodiché la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 1

Il livello Power Booster 1 è indicato nell'area di

Selezione/Display (12) con il numero **“4”** lampeggiante

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

(oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 2

Il livello Power Booster 2 è indicato nell'area di

Selezione/Display (12) con il simbolo **“F”** lampeggiante

● Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere  (14)

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le **velocità da 1 a 3**, il funzionamento automatico si interrompe;

se invece si selezionano i **Power Booster**, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel

frattempo il simbolo **“A”** rimane lampeggiante.

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

● Indicatore di saturazione filtri

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :

Filtri odori carbone/ceramici

“FILTER”(13) si accende

Filtro grassi

“FILTER”(13) lampeggia

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

● Reset saturazione filtri


Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo **“FILTER”(13)** ;

“FILTER”(13) si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● Attivazione indicatore saturazione filtri

Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

accendere il piano aspirante tramite  ;

• con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la **Zona di selezione (12)**

• premere a lungo **“HOOD”(11)** fin quando non compariranno nel **Display (12)** le lettere **“F” - “G”** lampeggianti alternate

F = filtri odore carbone/ceramici

G = filtro grassi

Filtri odore carbone/ceramici

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "F"
- premere "**FILTER**" (13) – luce lampeggiante
- premere di nuovo a lungo "**HOOD**" (11) **per confermare l'attivazione dell'indicatore filtri odori carbone/ceramici**

Filtro grassi

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "G"
- premere "**FILTER**" (13) – luce fissa
- premere di nuovo a lungo "**HOOD**" (11) **per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi**

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

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

-Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.

-Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE:

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

TABELLA DI COTTURA

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

TABELLA DI POTENZA

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

MANUTENZIONE

Manutenzione del piano di cottura

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

Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.

Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.

Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Importante:

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.

Fig. 12

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore

Fig. 13

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

NON UTILIZZARE ALCOOL!

Filtro antigrasso

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Fig. 11.2 - 11.3

Filtro Ai Carboni Attivi - Plissettato

(Solo per Versione Filtrante)

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono integrati in una matrice tessuto non tessuto che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento. La saturazione dei filtri a carboni attivi si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. Questi filtri odori non possono essere rigenerati e vanno sostituiti all'attivarsi della spia di segnalazione.

SMALTIMENTO



I materiali di imballaggio sono riciclabili al 100% e contrassegnati dal simbolo

È quindi necessario smaltire le differenti componenti dell'imballaggio in maniera responsabile e in conformità alle norme locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

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

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggestioni per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale. Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

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

DATI TECNICI

Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
223	830	515

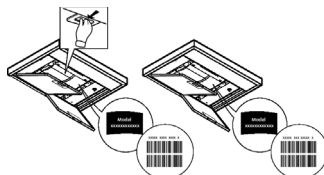


Componenti non in dotazione con il prodotto



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.bauknecht.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



GENERAL SAFETY

Caution! Strictly observe the following instructions:

- The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- During and after use, do not touch the heating elements of the device.
- Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.,risk of fire
- Do not place flammable materials on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.
- If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.
- The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly

monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.

-Do not use steam cleaners, risk of electric shock

-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

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

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.

-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is complete, turn off the relative zone.

- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.

- A high power level such as the Booster function should not be used to heat certain liquids such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power level.

-The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.

For all installation and maintenance operations, always use work gloves

The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the

device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.

Children must be supervised to ensure they do not play with the device.

Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.

The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.

The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.

Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.

It is strictly prohibited to flame food.

The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.

Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.

Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.

In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.

The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.

Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock.

Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric

shock.

The appliance must be handled and installed by two or more persons-risk of injury.

Keep children away from the installation site.

Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children – risk of suffocation.

Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

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

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

! Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.

! Do not make electrical changes to the product.

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

! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

INSTALLATION

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

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

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

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

TOP installation: (fig.1a); FLUSH installation:(fig.1b)

MOUNTING

Before starting the installation:

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

Preparing the cabinet for installation:

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

- to optimise the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market)

IMPORTANT: use a single component adhesive sealant (**S**), resistant against high temperatures up to 250°; prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion

(e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.);

the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame;

after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

The single component adhesive sealant must only be used for Flush installations, taking care to apply it as indicated in Fig. 1B.

When installing gasket P, take care to position it correctly as shown in the figure:

- TOP installation: the gasket P must be attached to the glass Fig. 2A.
- Flush installation: the gasket P must be attached to the furniture element. Fig. 2B.

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Fig. 3

- Disconnect the device from the electrical network

- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.

- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.

- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop

- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.

- Do not use extension cords.

- Earthing is required by law

- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables

- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².

- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.

- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

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

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

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

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

USE

Using the hob

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

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.

- **Faster:** shorter food heating times.

- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands

- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

Cooking containers

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

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

Recommended pan bottom diameters

Important:

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

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



Use only pots bearing the symbol

Pre-existing containers

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

Using the extractor fan

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



Extraction version

Fig.7

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

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

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

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

Fig. 7.5.a - 7.5.b

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

! Use ducting with the minimal indispensable length.

! Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).

! Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 8 → 10.2

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

The product is NOT supplied with the necessary components for installation of the Filtration version. The FILTRATION KIT must be purchased separately.

The kit also includes four sets of filters that retain odours thanks to the activated carbon and instructions to assemble the kit.

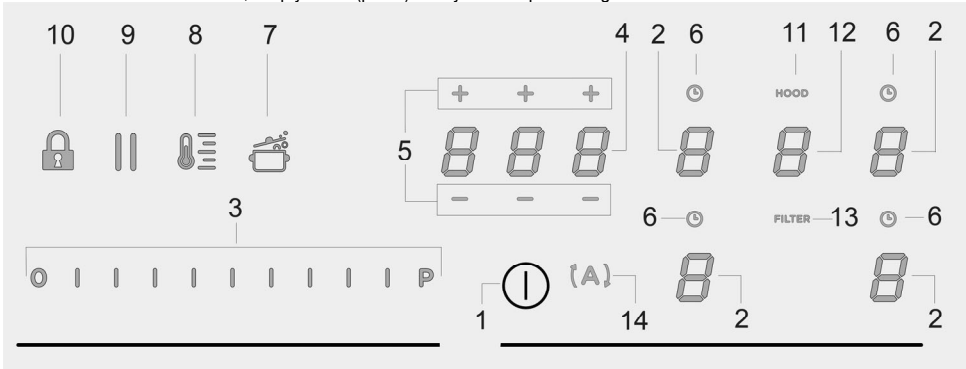
For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Note: in this configuration it is recommended to always make an opening in the plinth of the furniture to facilitate air recirculation.

CONTROLS

Control panel

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



Keys / Display

- | | |
|---|--|
| <p>1. ON/OFF of the hob/extractor</p> | <p>8. Temperature Manager activation (Warming Function)</p> |
| <p>2. Cooking zone selection
Cooking zone display</p> | <p>9. Pause</p> |
| <p>3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power</p> | <p>10. Key Lock</p> |
| <p>4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer</p> | <p>11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator</p> |
| <p>5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer</p> | <p>12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display
Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter</p> |
| <p>6. Activation of Cooking Zones Timer
Indicator of Cooking Zones Timer active</p> | <p>13. Reset Filter Saturation</p> |
| <p>7. Automatic Heat Up Activation</p> | <p>14. Activation of extractor automatic function</p> |

USING THE HOB


Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop are designed to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:










• **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: “Turn the cooktop on” without “Selecting the cooking zone” and the “Operating temperature”, or the “Lock Function” or the “Timer” function).

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

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge Function active	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Child Pause active	
Automatic Heat UP function	

Hob characteristics

● Safe Activation

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

● Pot Detector

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

● Safety Shut Down

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

● Residual Heat Indicator

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

Operation

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

● Switch-on

Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol



lights up;

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

IMPORTANT:

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



Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zones

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

● Power Level

The hob features 9 power levels

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

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

● Power Booster

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

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level **5**) and activate the Power Booster
The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol "P"

● **Key Lock**


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

Activation:

• press  (10)

Repeat the operation to deactivate.


Note: if any other function is pressed during the active Key


Lock, the symbol  will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● **Automatic Heat UP**

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


Activation:


• from the cooking zone on press  (7)
• a flashing "F" is shown in the Display (2) which alternates with the power set in the cooking zone.
Increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;
Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.
Note: by selecting another cooking zone at the same time, the

symbol  (7) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)


● **Temperature Manager (Warming Function)**

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


key  is pressed

The symbol  appears in the display (2) of the zone that is working in the Temperature Manager

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the

symbol  (8) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this

area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)

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

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


● **Pause**

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

Activation:

• press "||" (9)
• a flashing "||" is shown in the displays (2)

To deactivate the function:

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

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



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

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

● **"STAND ALONE" Timer**

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

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

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

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

The format of the Timer is **0:00**

- 0. for the times

- 00 for the minutes

Note: the timer can be set up to a maximum of 1h and 59min. In the Zone/Display (4) the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident



- 0. minutes

- 00 seconds

with fixed light point

To switch off the Timer:

• select Zone/Display (4)

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



● Cooking Zones Timer

The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, on each cooking zone
At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

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

• Press  (6) relating to the cooking zone

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

setting the symbol  (6) is flashing

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

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




If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note: each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, pressing the Display (4) will display the "STAND-ALONE" Timer countdown.

The countdown mode is the same as the "STAND-ALONE" timer one (see previous paragraph "STAND ALONE" Timer)

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:


- select the cooking zone (2)
- set the duration of the Timer to , using   (5)


● Power Limitation

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring the hob's total absorbed power doesn't exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must take place with the hob off, **without** pressing the **ON/OFF (1)** key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.


To set the Power Limitation:

- press  (A) (which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)

- continuing to hold down  (A) press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (FR)



- each press will be accompanied by a short audible signal
- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be

possible to release the key  (A) at this point:

• the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols "C" and "0", indicating that it is possible to perform the setting:

select the Display (2-RL) then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols "C", and "8", appear the Display (2-FL) will show the current setting**

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

** by default the setting is 7.4 KW

To change the Power Limitation setting


- press the **Display (2) of the left front area (FL)**
- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting
- to save the choice made, press the **ON/OFF key (1)**, for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting

● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back (to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- **simultaneously select the two cooking zones you want to use**
- the **Display (2)** of the "**Secondary**" cooking zone shows the symbol ""
- using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the **Level (Power) of exercise**, which will be shown in the **Display (2)** of the "**Master**" cooking zone
- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure

Note: the **Cooking Timer Zone**, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR FAN

● Switch-on

Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol

 lights up;

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

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

Press  again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Starting the extractor:

Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor

● Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**:
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (12)

● Power Booster

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

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

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

after which the power returns to the previously set level.

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

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

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


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

● Automatic operation

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

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


To activate this function:

Press  (14)

Repeat the operation to deactivate.

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

if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the

meantime the symbol "" remains flashing.

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

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters

"**FILTER**"(13) comes on

Grease filter

"**FILTER**"(13) flashes **Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation filter saturation indicator")**

● Reset filter saturation


After performing maintenance on the filters (greases and/or carbon/ceramic), press and hold "**FILTER**" (13) ;

"**FILTER**"(13) turns off, restarting the indicator count.

● Activation filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn on the extractor hob via  ;
 - with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**
 - long press "**HOOD**" (11) until the letters "F" – "G" appear alternately flashing in the **Display (12)**
- F = carbon/ceramic odour filters
G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

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

- press "**FILTER**" (13) – flashing light
- long press "**HOOD**" (11) again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter indicator

Grease filter

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

- press "**FILTER**" (13) – fixed light
- long press "**HOOD**" (11) again to confirm activation of the grease filter indicator

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

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

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

CAUTION:

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

COOKING TABLES

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

POWER TABLES

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

MAINTENANCE

Hob maintenance

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

Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

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

Fig. 12

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

Fig. 13

Extractor fan maintenance

Cleaning

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

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Fig. 11.2 - 11.3

Activated Carbon Filter - Pleated

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons. The activated carbons are integrated into a non-woven fabric matrix, making them easily and completely accessible to impurities, thus creating a high absorption surface.

The activated carbon filters are saturated after more or less prolonged use, depending on the type of kitchen and the regularity with which the grease filter is cleaned. These odour filters cannot be regenerated and must be replaced when the warning lamp turns on.

DISPOSAL



The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

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



The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans

MALFUNCTIONS

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
E3	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E5	Communication problems between the user interface and induction module	Electricity is not reaching the module; The power cable is incorrectly connected or faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals (E ... U ... C ...)	Call customer service and report the error code		

TECHNICAL DATA

Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)
223	830	515

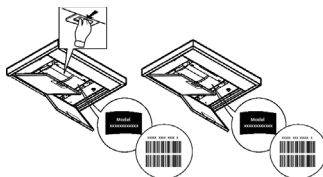


Components not provided with the product



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

- Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden. Reparieren Sie kein Teil des Geräts oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu ermöglichen.
- Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.
- Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden können.
- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.
- .-Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind, brandrisiko
- Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.
- Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

- Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.
- Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.
- Keine Dampfreiniger verwenden, Stromschlagrisiko
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.
- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.
- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.
- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.
- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.
- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas, das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren!

Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.

- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.

- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendetwas zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.
- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungseingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.

Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.

Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird.

Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben der Bedienungsanleitung befolgen.

Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.

Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.

Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.

ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der Haube heiß werden.

Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.

Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.

Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendetet wird.

Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben. Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im Montagehandbuch angegeben werden. Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4×10^{-5} bar)..

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigelegt ist.

Im Zuge der Installation müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät das Netzkabel nicht beschädigt - Brand- bzw. Stromschlagrisiko.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass oder barfußig sind. Nehmen Sie das Gerät erst nach der vollständigen Installation in Betrieb.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer qualifizierten Person durch ein gleichwertiges ersetzt werden, um eine Gefährdung durch Stromschlag zu vermeiden.

Das Gerät muss von zwei oder mehreren Personen bewegt und installiert werden - Verletzungsrisiko.

Halten Sie Kinder vom Installationsort fern.

Nach Abschluss der Installationsarbeiten müssen die Verpackungsabfälle (Plastik, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr.

Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten oder stetig überwacht werden.

Dieses Gerät ist nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.

! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.

- ! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.
- ! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem(*) Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

BEFESTIGUNG

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Das Elektro-Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 2-6 cm bei einer TOP-Installation und 2,5 – 6 cm bei einer FLUSH-Installation hergestellt worden.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss vorne mindestens 5 cm und an der Seite mindesten 4 cm und mindestens 50 cm zu den oberen Hängeschränken sein.

HINWEIS: Die empfohlenen Abstände sind Richtwerte: Bei der Planung der Räume müssen die Anweisungen des Herstellers der Küche befolgt werden.

TOP-Installation: (Abb. 1a); FLUSH-Installation: (Abb. 1b)

MONTAGE

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tüchchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trockner.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.
- Für die Installation mit Umluft machen Sie am besten eine Öffnung in den Sockel, in die Sie ein normales, im Handel erhältliches Lüftungsgitter einsetzen.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden;

nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

Der einkomponentige Kleb- und Dichtstoff sollte nur im Falle der Installation Flush verwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass er wie in Abb. 1B dargestellt angebracht wird.

Bei der Montage der Dichtung P ist darauf zu achten, dass sie wie in der Abbildung dargestellt richtig positioniert wird:

- Installation TOP: Die Dichtung P muss am Glas befestigt werden Abb. 2A
- Installation Flush – die Dichtung P muss am Möbel befestigt werden. Abb. 2B

ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen

Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Abb. 3

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
- Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnisse über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Kabel für die Erdung muss 2cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der der Raumtemperatur erreichen.
- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetz über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

Hinweis: Das Produkt ist mit der Funktion „Power Limitor“ (Leistungsbegrenzung) ausgestattet, die es ermöglicht einen maximalen Grenzwert bezüglich der kW Aufnahme einzustellen.

Die Einstellung muss bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder bei einer Wiederherstellung des Stromnetzes selbst durchgeführt werden (innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten). **Für die Abfolge zur Einstellung der Leistungsbegrenzung konsultieren Sie dieses Handbuch im Abschnitt „Betrieb“.**

BETRIEBSART

Kochen mit Induktion

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

Vorteile:

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

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

Kochgeschirr

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

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

Abmessung des Kochgeschirrs

Wichtig:

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

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

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol  versehen ist.

Kochgeschirrmaterial

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

Die Benutzung der Abzugshaube



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

Abluftbetrieb

Abb.7

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

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

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

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

Bild 7.5.a - 7.5.b

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

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

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

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

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



Umluftbetrieb

Abb.8 → 10.2

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet.

Der Artikel wird NICHT mit dem notwendigen Material für die Installation der Filterversion geliefert. Der FILTER-BAUSATZ muss gesondert gekauft werden.

In dem Bausatz sind vier Filterbatterien, welche mittels Aktivkohle die Gerüche einfangen, und die Montageanleitungen für den Bausatz enthalten.

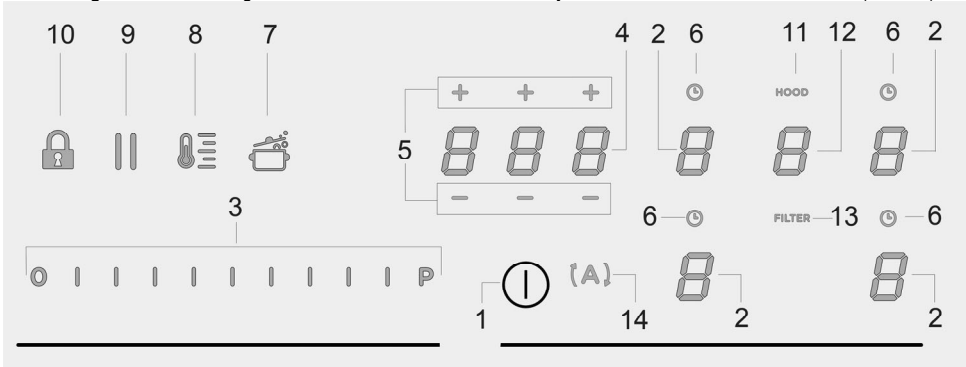
Für mehr Informationen siehe die Seite zum Zubehör der Filterversion (in dem Teil mit den Abbildungen dieses Handbuchs).

Hinweis: In dieser Konfiguration empfehlen wir, immer eine Öffnung an der Fußleiste des Möbels zu bohren, um die Luftzirkulation im Raum zu erleichtern.

BEDIENELEMENTE

Bedienfeldanordnung

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



Tasten / Display

- | | |
|--|--|
| <p>1. ON/OFF des Kochfelds/Gebläses</p> | <p>8. Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)</p> |
| <p>2. Auswahl des Kochfelds
Display Kochbereich</p> | <p>9. Pause</p> |
| <p>3. Erhöhung/Reduktion von Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
Anzeige Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung</p> | <p>10. Key Lock (Tastensperre)</p> |
| <p>4. Aktivierung Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer)
Display: Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfeld</p> | <p>11. Anzeige Gebläse aktiv
Aktivierung Anzeige Filtersättigung</p> |
| <p>5. Erhöhung/Reduktion der Zeit des Timers „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfelder</p> | <p>12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
Display Gebläse</p> |
| <p>6. Aktivierung Timer Kochfeld
Angabe Timer Kochfeld aktiv</p> | <p>13. Reset Sättigung Filter</p> |
| <p>7. Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen)</p> | <p>14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse</p> |

VERWENDUNG DES KOCHFELDS



Was vor dem Beginn zu wissen ist:

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

Aus diesem Grund:


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

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

 **Achtung!** Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern. 150

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	
Power Level (Leistungsstufe)	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	<i>H</i>
Pot Detector (Kochtopferkennung)	<i>4</i>
Funktion Bridge aktiv	<i>n</i>
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	<i>U</i>
Funktion Child Lock aktiv	<i>L</i>
Funktion Pause aktiv	<i> </i>
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	<i>A</i>

Eigenschaften des Kochfelds

● Safe Activation (sichere Aktivierung)

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


● Pot Detector (Kochtopferkennung)

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

● Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)

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

● Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)


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

Funktionsweise

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


● Einschalten

ON/OFF (1) Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen): Das

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

WICHTIG:

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

Zum Abschalten erneut  drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● Wahl der Kochbereiche

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

● Power Level (Leistungsstufe)


Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen

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


nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen; nach links, um die Leistungsstufe zu senken.


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

● Power Booster (Leistungsverstärker)

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe )⁹, die für 5 Minuten aktiv bleibt,

danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.


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

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol  angezeigt

● **Key Lock (Tastensperre)**


Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.

Aktivierung:

-  (10) drücken

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist



eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol  und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

● **Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)**


Die Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt.

Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 -8 verfügbar.

Aktivierung:

- bei eingeschaltetem Kochbereich  (7) drücken
 - auf dem Display (2) blinkt  abwechselnd mit der im Kochbereich eingestellten Leistungsstufe
- Erhöhen der Leistungsstufe im Kochbereich: Die Funktion Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen) bleibt mit der neuen „Temperatureinstellung“ aktiv;
Reduzieren der Leistungsstufe des Kochbereichs: die Funktion Automatic Heat (automatische Hitze) wird deaktiviert.

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich

ausgewählt, dann wird das Symbol  (7) wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display (2) angezeigt, aktiv

● **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)**


Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Die Funktion Temperature Manager

(Temperaturmanager) wird beim nächsten Drücken der Taste


 aktiviert

Am Display (2) des im Temperature Manager


(Temperaturmanager) arbeitenden Kochbereichs erscheint

das Symbol 


Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich

ausgewählt, dann wird das Symbol  (8) wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display (2) angezeigt, aktiv

- Erneut  (8) zum Deaktivieren und Ausschalten

drücken bis die am Display (2) angezeigte Stufe  ist.



Hinweis: Wenn mehrere Bereiche mit dem Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion) betrieben werden, dann muss zuerst der gewünschte Bereich im Abschnitt **Auswahl (2)** ausgewählt werden;

die Funktion kann auch über den **Wahlbalken (3)** deaktiviert werden, indem das **Power Level** (Leistungsstufe) auf  gebracht wird.

● **Pause**

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

-  (9) drücken
- am Display blinkt  (2)

Um die Funktion zu deaktivieren:

-  (9) drücken der **Wahlbalken (3)** leuchtet
- den **Wahlbalken (3)** drücken/streichen, um die Funktion zu deaktivieren

Hinweis: Durch die Deaktivierung werden die Einstellungen des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen weiter.

Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die **Funktion Pause** nicht deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.


Anmerkung: Die **Funktion Pause** wirkt sich nicht auf das Gebläse aus


● **Timer „STAND ALONE“ (unabhängiger Timer)**

Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.

Der Timer wird durch Drücken von **Bereich/Display (4)** aktiviert Die Symbole   (5) verwenden, um die Dauer des Timers einzustellen, die unter **Bereich/Display (4)** angezeigt wird

Hinweis: 10 Sekunden warten und dabei keinen anderen Befehl drücken, damit der Countdown gestartet werden kann.

Das Format des Timers ist 

- . Für die Stunden

- **00** für die Minuten

Hinweis: Der Timer kann auf maximal 1 h und 59 Min eingestellt werden.

Im Abschnitt **Bereich/Display (4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt;

am Ende des Countdowns wird ein akustisches Signal abgegeben

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

- **0**. Minuten

- **00** Sekunden

durchgehend

Zum Ausschalten des Timers:

• **Bereich /Display (4)** auswählen

• die Dauer des Timers auf **000** einstellen, mittels

— **+** (5)

● **Timer Kochbereiche**

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

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

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

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

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

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

wird; während dem Einstellen blinkt das Symbol **⌚** (6)

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

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

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

Hinweis: Für jeden Kochbereich kann ein anderer Timer eingestellt werden; auf dem Display (4) erscheint der Countdown für das aktuell ausgewählte Kochfeld; wenn kein Bereich ausgewählt wurde, wird durch Drücken am Display (4) der Countdown des Timers „STAND-ALONE“ (unabhängiger Timer) angezeigt.

Die Art, auf die der Countdown angezeigt wird, ist dieselbe wie beim Timer „STAND-ALONE“ (unabhängiger Timer) (siehe vorhergehender Absatz Timer „STAND-ALONE“)

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

Zum Ausschalten des Timers:

• den Kochbereich (2) ausschalten

• die Dauer des Timers auf **000** einstellen, mittels

— **+** (5).

● **Power Limitation (Leistungsbegrenzer)**

Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produktes beschränken und die

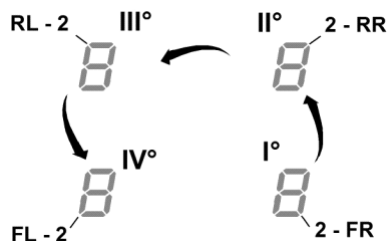
Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

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

Zur Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer):

• Drücken Sie auf **(A)** (blinkt nur für die ersten 2 Minuten nach Anschluss des Produktes an die Stromversorgung)

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



• bei jedem Druck wird ein kurzes akustisches Signal abgegeben

• nachdem **alle Displays (2)** gedrückt wurden, kann die Taste **(A)** ausgelassen werden nun:

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

das Display (2-RL) auswählen danach die **Auswahlleiste (3)** so lange schieben, bis die Symbole „C“ und „8“ am Display angezeigt werden, am Display (2-FL) wird die aktuelle Einstellung angezeigt**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** die standardmäßige Einstellung ist 7,4 KW

Um die Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer) zu ändern

• auf das **Display (2) im linken vorderen Bereich (FL)** drücken

• die **Auswahlleiste (3)** verschieben, um die neue Einstellung durchzuführen


• zur Bestätigung der Auswahl die Taste **ON/OFF (EIN/AUS) (1)** zwei Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal abgegeben, um die durchgeführte Einstellung zu bestätigen

● **Bridge-Funktion**

Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen.

Es ist möglich, den vorderen Kochbereich **„Master“** in Kombination mit dem entsprechenden hinteren **„Nebenbereich“** zu verwenden (konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).


Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:

- **gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen**
 - am **Display (2)** des Kochbereichs „sekundär“ erscheint das Symbol „“
 - über den **Wahlbalken (3)** ist das **Einstellen der Leistungsstufe** möglich, die am **Display (2)** des Kochfeldes „Master“ angezeigt wird
 - um die Bridge-Funktion zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen
- Hinweis :** Wenn die Funktion **Timer Kochzone** während der Bridge-Funktion eingeschaltet wird, schalten sich beide Kochzonen automatisch ab, da sie in dieser Situation als ein einziger Kombi-Bereich erkannt werden.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES


● Einschalten

ON/OFF (1) Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen): Das

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

WICHTIG:

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

Zum Abschalten erneut  drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● Einschalten des Gebläses:

Über den **Wahlbereich (12)** streichen (drücken), um das Gebläse zu aktivieren

● Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:

Das Gebläse verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen)

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

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich

Auswahl/Display (12) angezeigt

● Power Booster (Leistungsverstärker)

Das Produkt verfügt über zwei zusätzliche Leistungsstufen (mehr als Stufe 3)

- **Power Booster (Leistungsverstärker) 1:** auf einen Zeitraum

von 15 min beschränkt

- **Power Booster (Leistungsverstärker) 2:** auf einen Zeitraum von 5 min beschränkt.

Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (12)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster

(Leistungsverstärker) 1 aktivieren


Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 1 wird im Bereich

Auswahl/Display (3) angezeigt, indem die Zahl „4“ blinkt

Den **Auswahlbalken (12)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den

Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster 2 aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 2 wird im Bereich


Auswahl/Display (3) angezeigt, indem das Symbol „“ blinkt

● Automatikbetrieb

Die Abzugshaube wählt selbst die am besten geeignete Geschwindigkeit aus und passt die Gebläseleistung auf die höchste Leistungsstufe des Kochbereichs an.


Wenn die Kochbereiche ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie  (14)

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Werden während des Automatikbetriebs am **Auswahlbalken (3)** die **Geschwindigkeitsstufen zwischen 1 und 3** ausgewählt, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wird hingegen der **Power Booster** (Leistungsverstärker) ausgewählt, wird der Automatikbetrieb nach dem Verstreichen der eingestellten Zeitdauer wieder aufgenommen. In der

Zwischenzeit blinkt das Symbol „“.

Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im **Automatikbetrieb** abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

● Anzeige der Filtersättigung

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

Geruchsfilter Kohle/Keramik

„**FILTER**“ (13) schaltet sich ein

Fettfilter

„**FILTER**“ (13) blinkt

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

● Reset Sättigung Filter

Nachdem die Filter gewartet wurden (Fett und/oder Kohle/Keramik), **„FILTER“** gedrückt halten (13);


„**FILTER**“ (13) schaltet sich aus und startet den Countdown der Anzeige.

● Aktivierung Anzeige Sättigung Filter

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:



- die Gebläsefläche mit  einschalten;
 - mit ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den **Wählbereich (12)** drücken
 - „**HOOD**“ (11) lange drücken, bis am **Display (12)** die Buchstaben „F“ – „G“ abwechselnd blinken
- F = Geruchsfilter Kohle/Keramik
G = Fettfilter

Geruchsfilter Kohle/Keramik

- Das **Display (12)** berühren, sobald der Buchstabe „F“ erscheint

- „**FILTER**“ (13) drücken – blinkendes Licht
- Erneut „**HOOD**“ (11) lange drücken, **um die Aktivierung der Anzeige des Geruchsfilters Kohle/Keramik zu bestätigen**

Fettfilter

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

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

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

-Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.

-Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

ACHTUNG:

-Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.

-Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

KOCHTABELLEN

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

LEISTUNGSTABELLEN

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

WARTUNG

Wartung der Kochfläche

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

Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Wichtig:

verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.

Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.

Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.

Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.

Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!

Wichtig:

Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.

Bild 12

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.

Bild 13

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**

Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.

BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOH!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.

Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.

Bild 11.2 - 11.3

Aktivkohlefilter - Plissiert

(Nur für die Filterversion)

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest.

Das Produkt ist mit vier Filtersätzen, die durch den Einsatz von Aktivkohle Gerüche festhalten. Die Aktivkohle ist auf Vlies fixiert, sodass die Wrasen leicht und vollständig an ihr haften bleiben und so eine hohe Absorptionsfläche geschaffen wird. Die Aktivkohlefilter sind nach einer mehr oder weniger längeren Zeit, je nach dem Küchentyp und der Regelmäßigkeit, mit welcher die Fettfilter gereinigt werden, gesättigt. Diese Geruchsfilter können nicht regeneriert werden und müssen ausgewechselt werden, sobald die Kontrollanzeige leuchtet.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recycelbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und unter Beachtung der lokalen gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf die Abfallbeseitigung entsorgt werden.

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.



Die Kennzeichnung auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgung beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:

- Sicherheit: EN / IEC 60335-1; EN / IEC 60335-2-6, EN / IEC 60335-2-31, EN / IEC 62233.
- Leistung: EN / IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN / IEC 60704-1; EN / IEC 60704-2-13; EN / IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3; EN 60350-2;-

12. Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

Nutzen Sie die Restwärme der heißen Herdplatte, indem Sie sie einige Minuten vor dem Ende des Garvorgangs ausschalten.

Der Boden Ihres Topfes oder der Pfanne sollte die heiße Platte vollständig bedecken. Kochgeschirr, das kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverschwendung.

Decken Sie Ihre Töpfe und Pfannen beim Kochen mit gut verschließenden Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich.

Verwenden Sie nur Pfannen und Töpfe mit flachem Boden.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

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

TECHNISCHE DATEN

Höhe (cm)	Breite (cm)	Tiefe (cm)
223	830	515

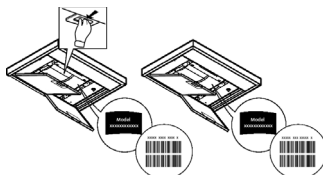


Teile, die nicht zum Lieferumfang des Produkts gehören



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.bauknecht.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unserer Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.
- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie
- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.
- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou

bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur, risque d'électrochoc

- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié. **Important :**

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de

puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.

Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.

Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.

La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.

Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.

Il est strictement interdit de flamber les aliments.

L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.

La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.

Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.

En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.

L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.

Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.

Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar).

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation ! risque d'incendie ou d'électrochoc !

N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillé ou pieds nus. N'activez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.

N'utilisez jamais cet appareil si son câble d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, son technicien de réparation ou des personnes ayant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus afin d'éviter tout risque de blessure.

Gardez les enfants loin du site d'installation.

Une fois installés, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être rangés hors de portée des enfants ! Risque d'étouffement !

Les enfants en bas âge (0 à 3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les petits enfants (3 à 8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'une surveillance permanente.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

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

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.

! Ne pas faire des changements dans les produits électriques

! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

! Vérifier l'intégrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

INSTALLATION

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil électroménager est conçu pour être encastré dans un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur pour les installations TOP et 2,5 à 6 cm pour les installations FLUSH.

La distance minimum entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm de front, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapports aux éléments suspendus.

NB = Les distances suggérées sont fournies à titre d'exemple : respecter, dans la conception des espaces, les consignes du fabricant de la cuisine.

Installation TOP : (fig.1a) ; Installation FLUSH : (fig.1b)

MONTAGE

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

• pour optimiser l'installation en mode filtrant, il est conseillé de réaliser une fissure dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille disponible dans le commerce

IMPORTANT : utiliser un joint de finition monocomposant (**S**), résistant aux températures jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion (ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.);

le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre;

après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

Le joint de finition monocomposant doit être utilisé uniquement en cas d'installation Flush en faisant attention à le mettre de la façon indiquée dans la Fig. 1B.

Pour l'installation des garnitures P, faire attention à les positionner correctement comme indiqué en figure :

- installation TOP : la garniture P doit être collée au verre Fig. 2A

- installation flush - la garniture P doit être collée au meuble. Fig. 2B

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

Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Fig. 3

- Débrancher l'appareil du circuit électrique

- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.

-Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.

- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.

- Ne pas utiliser de rallonges.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.

- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm².

- À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.

- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé ou par une personne ayant le même statut.

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

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

UTILISATION

Utilisation de la plaque de cuisson

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

Avantages :

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

- **Plus sûr** : température inférieure à la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments inférieurs.
- **Plus précis** : le plan réagit instantanément à vos commandes
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

Récipients pour la cuisson

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

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

Diamètres fonds de casseroles conseillés

Important :

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

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



Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole

Récipients préexistants

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

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



Version aspirante

Fig. 7

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

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

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

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7.5.a - 7.5.b

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

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

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 8 → 10.2

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni SANS le nécessaire pour l'installation de la version filtrante. Le KIT FILTRANT doit être acheté séparément.

Le kit contient aussi quatre séries de filtres qui capturent les odeurs grâce au charbon actif et les instructions pour le montage du kit.

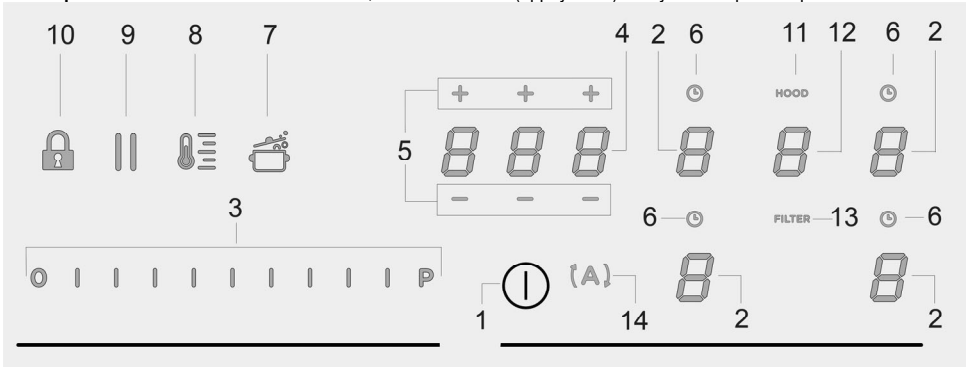
Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Remarque : nous conseillons, pour cette configuration, de percer la plinthe du meuble pour faciliter la recirculation de l'air.

COMMANDES

Panneau de contrôle

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



Touches / Écran

- | | |
|--|---|
| 1. ON/OFF de la plaque de cuisson/aspirateur | 8. Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function) |
| 2. Sélection de la zone de cuisson
Affichage zone de cuisson | 9. Pause |
| 3. Augmenter/Diminuer Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
Affichage Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration | 10. Key Lock (clé de verrouillage) |
| 4. Activation Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)
Écran : Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson | 11. Voyant Aspirateur actif
Activation Voyant de saturation des filtres |
| 5. Augmenter/Diminuer Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson | 12. Sélection/Activation aspirateur
Affichage aspirateur |
| 6. Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif | Affichage saturation filtre charbon/céramique -Filtre à graisse |
| 7. Activation Automatic Heat Up (Chauffage automatique) | 13. Réinitialisation Saturation des filtres |
| | 14. Activation fonction automatique aspirateur |

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON


À savoir avant de commencer :

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

Pour cette raison :

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










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

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

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

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Bridge désactivée	
Fonction Temperature Manager activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause activée	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation (activation sécurisée)**

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

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

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

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

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

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


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

Fonctionnement

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

● **Allumage**

Presser (effleurer) brièvement **ON/OFF (1)** plan de

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

IMPORTANT :

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

Presser à nouveau  pour éteindre

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

● **Sélection des zones de cuisson**

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

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

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance : Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance ; **Le niveau de puissance configuré sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (2)**

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

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

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au delà du niveau **5**) et activer Power Booster (amplificateur de puissance)

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

● **Key Lock (clé de verrouillage)**


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

Activation :

• presser  (10)

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : En pressant une quelconque autre fonction


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

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

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

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

Activation :


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

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

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

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

Remarque : En sélectionnant simultanément une autre zone


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

● **Temperature Manager (Température directrice - Warning Function)**


Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager (température directrice) s'active dès la première pression de


la touche 


L'écran (2) de la zone en mode Temperature Manager

(température directrice) affiche le symbole 


Remarque : En sélectionnant simultanément une autre zone

de cuisson, le symbole  (8) s'éclairera à nouveau légèrement, ce qui permettra de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste tout de même activée dans la zone où elle a été activée, comme signalé sur l'écran (2)

• **Presser encore**  (8) **pour désactiver et éteindre,**

jusqu'à amener le niveau affiché à **Display (2)** sur «  ».


Remarque : Si plusieurs zones fonctionnent en mode Temperature Manager (température directrice - Warning Function) sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de **Sélection (2)** ;


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

● **Pause**


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

Activation :

• presser «  » (9)

• «  » clignote à l'écran (2)

Pour désactiver la fonction :

• presser  (9)

la **Barre de sélection (3)** s'éclaira

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le format du Timer (minuteur) est **0.00**

- **0.** pour les heures

- **00** pour les minutes

Remarque : la configuration maximale du timer est de 1h et 59 minutes

Dans la **Zone/Écran (4)** s'affichera le temps restant ; un signal sonore se déclenche à la fin du compte à rebours

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

- **0.** minutes

- **00** secondes

avec point éclairé en mode fixe

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner **Zone/Écran (4)**

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

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

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

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

Activation de la fonction Timer (minuteur) zones de cuisson

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

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

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

pendant le réglage le symbole **ⓐ (6)** clignote

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

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

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

Remarque : un Timer (minuteur) peut être configuré pour chaque zone ; l'écran (4) affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à cet instant ; si aucune zone n'est sélectionnée, appuyer sur l'écran (4) affiche le compte à rebours du Timer « STAND-ALONE » (minuteur autonome).

Le mode d'affichage du compte à rebours est le même que le Timer « STAND-ALONE » (minuteur autonome)

(consulter le paragraphe précédent **Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)**.)

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

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson (2)

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

● **Power Limitation (limitation de puissance)**

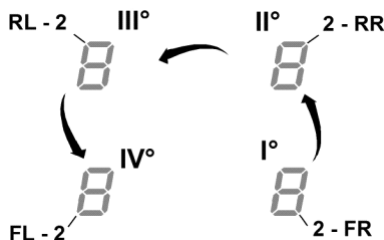
La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives en faisant en sorte que l'absorption totale du plan ne dépasse pas le niveau maximal d'absorption configuré.

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

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

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

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



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

touche **(A)** maintenant :

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

sélectionner l'écran (**2-RL**)

Glisser ensuite sur la **Barre de sélection(3)**, jusqu'à ce que l'écran affiche les symboles « **C** » et « **8** »,

l'écran (**2-FL**) affiche le réglage actuel**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

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

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

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


● Bridge Zones

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

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

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

Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser
- sur l'Afficheur (2) de la zone de cuisson « Secondaire », le symbole «  » s'affiche - avec la Barre de sélection (3), il sera possible de configurer le Niveau de puissance, qui sera affiché sur l'Afficheur (2) de la zone de cuisson « Master »
- pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

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

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● Allumage

Presser (effleurer) brièvement ON/OFF (1) plan de



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

IMPORTANT :

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



Presser à nouveau pour éteindre

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

● Allumage de l'aspirateur :

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

● Vitesse (puissance) d'aspiration :

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

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

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance ;

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

● Power Booster (amplificateur de puissance)

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

- **Power Booster (amplificateur de puissance) 1** : temporisé 15 min


- **Power Booster (amplificateur de puissance) 2** : temporisé 5 min

après quoi la puissance revient au niveau précédemment programmé.

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

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

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


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

● Fonctionnement automatique

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

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


Pour activer cette fonction :

Presser  (14)

Répéter l'opération pour désactiver.

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

En revanche, en sélectionnant les Power Booster (amplificateur de puissance), le fonctionnement automatique redémarre à la fin du délai programmé, entre-

temps le symbole «  » reste en mode clignotant.

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

● Voyant de saturation des filtres

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

Filtres anti-odeur carbon/céramique

"FILTER"(13) s'éclaire

Filtre à graisse

"FILTER"(13) clignote

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

● Réinitialisation saturation des filtres


Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisse et/ou charbon/céramique) presser longuement « **FILTER** » (13) ;

«**FILTER**»(13) s'éteint en lançant le compteur du voyant.

● Activation voyant de saturation des filtres

Ce voyant est généralement désactivé.

Procéder de la façon suivante pour l'activer :

- allumer la plaque de cuisson avec  ;
- avec le moteur d'aspiration et les zones de cuisson éteintes, presser la **Zone de sélection (12)**
- presser longuement « **HOOD** » (11) jusqu'à l'affichage à l'écran (12) les lettres « **F** » – « **G** » qui s'alternent en clignotant

F = filtres anti-odeur charbon/céramique

G = filtre à graisse

Filtres anti-odeur charbon/céramique

- Presser sur l'écran (12) dès que la lettre « **F** » s'affiche
- presser « **FILTER** » (13) – lumière clignotante
- Presser de nouveau longuement sur « **HOOD** » (11) pour confirmer l'activation du voyant des filtres anti-odeur charbon/céramique

Filtre à graisse

- presser sur l'écran (12) dès que la lettre « **G** » s'affiche
 - presser « **FILTER** » (13) – lumière fixe
- Presser de nouveau longuement sur « **HOOD** » (11) pour confirmer l'activation du voyant filtre à graisse

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

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

-Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.

-Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

ATTENTION :

-le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS).

-le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

TABLEAUX DE CUISSON

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

TABLEAUX DE PUISSANCE

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

ENTRETIEN

Entretien de la plaque de cuisson

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

Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.

Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.

Fig. 12

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.

Fig. 13

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.

Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

Fig. 11.2 - 11.3

Filtre À Charbon Actif - Plissé

(Seulement pour la version filtrante)

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une matrice textile non-tissé qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés, en créant ainsi une surface d'absorption élevée. La saturation des filtres aux charbons actifs se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres à odeurs ne peuvent pas être nettoyés et doivent être remplacés lorsque le voyant d'indication s'allume.

ÉLIMINATION



Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et marqué par le symbole correspondant. Ainsi, les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de manière éco-responsable et dans le respect scrupuleux des règlements en matière d'élimination des déchets.

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



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

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

- Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;
- CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel. Tirez le meilleur parti de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en l'éteignant quelques minutes avant la fin de la cuisson. La base de votre casserole ou poêle doit recouvrir complètement la plaque chauffante ; un récipient plus petit que la plaque chauffante entraînera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles hermétiques pendant la cuisson et utilisez le moins d'eau possible. Cuire sans couvercle augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

DONNÉES TECHNIQUE

Hauteur (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)
223	830	515



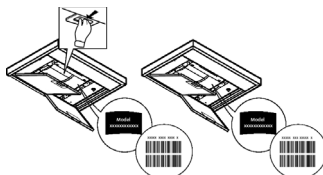
Éléments non fournis avec la hotte



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet docs.bauknecht.eu
- Utilisant le Code QR

• Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



ALGEMENE VEILIGHEID

Let op! Neem de volgende instructies strikt in acht:

- Alvorens enige handeling voor de installatie uit te voeren, moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en volgens de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk gevraagd in de handleiding voor gebruik.
- Aarding van het apparaat is verplicht.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat mogelijk te maken.
- Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar volgens de norm vereist die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.
- Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.
- Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.
- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, of uw stimulator compatibel is met het apparaat.
- Tijdens en na gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet aanraken.
- Vermijd het contact met doeken of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar
- Geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid plaatsen.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.
- Indien het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld

om het gevaar van elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.
- Een kookproces met olie of vet op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden.
- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, het apparaat uitschakelen en de vlammen doven met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.
- Geen stoomreiniger gebruiken, risico op elektrische schokken
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen door middel van het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan-detector.
 - Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.
 - Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of steelpannen, of zonder recipiënten.
 - Aan het einde van het kookproces de betreffende zone uitschakelen.
 - Tijdens het koken nooit vellen aluminiumfolie gebruiken of direct in aluminium verpakte producten plaatsen. Het aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen.
 - Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder dit eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!
- Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.
 - De recipiënten moeten rechtstreeks en in het midden op de kookplaat worden geplaatst. In

geen geval andere objecten tussen de pan en de kookplaat plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.

Voordat er enige handeling voor reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.

Gebruik tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.

Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat deze instructies kregen voor een veilig gebruik van het apparaat en betreffende het begrip van de gevaren die inherent zijn aan het apparaat.

Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat deze onder toezicht staan.

De ruimtes moeten beschikken over voldoende ventilatie wanneer de afzuigkap gelijktijdig gebruikt wordt met andere apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.

De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern gereinigd worden (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND) en hierbij moeten alle uitdrukkelijke aanwijzingen van de onderhoudsinstructies in acht worden genomen.

De niet-naleving van de voorschriften voor het reinigen van de afzuigkap en voor het vervangen en reinigen van de filters vormt een gevaar voor brand.

Het is ten strengste verboden voedsel direct op de vlam voor te bereiden.

Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.

Het frituren moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.

LET OP: Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.

Let op! Het apparaat niet op het elektriciteitsnet aansluiten voor zolang de installatie niet volledig voltooid is.

Voor wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moeten de eisen van de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen.

De aangezogen lucht mag niet geleid worden in een kanaal dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.

De afzuigkap nooit gebruiken zonder het correct gemonteerde rooster!

Gebruik alleen de met het product voor de installatie geleverde bevestigingsschroeven of, indien deze niet geleverd zijn, koop het correcte type schroef. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie.

Wanneer de afzuigkap gelijktijdig functioneert met apparaten die gevoed worden door een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte de 4Pa (4×10^{-5} bar) niet overschrijden.

Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding bij het product blijven. Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding bij het product blijven. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock.

Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

The appliance must be handled and installed by two or more persons-risk of injury.

Keep children away from the installation site.

Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children – risk of suffocation.

Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

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

Het is mogelijk dat het product er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de aanwijzingen voor gebruik, onderhoud en montage blijven hetzelfde.

! De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

! Geen elektrische wijzigingen op het product aanbrengen

! Alvorens het apparaat te installeren, moet gecontroleerd worden of alle onderdelen onbeschadigd zijn. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

! Controleer de integriteit van het product alvorens over te gaan met de installatie. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

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

HET INSTALLEREN

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

Het apparaat is vervaardigd voor inbouw in een 2-6 cm dik werkblad in geval van opbouwinstallatie; een verzonken installatie vereist een 2,5-6 cm dik werkblad.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wanden moet aan de voorkant ten minste 5 cm bedragen, aan de zijkanten 4 cm en ten minste 50 cm ten opzichte van de kastjes erboven.

NB = Dit zijn indicatieve afstanden: houd bij het bepalen van de afstanden rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van de keuken.

OPBOUWINSTALLATIE: (afb. 1a); VERZONKEN INSTALLATIE: (afb. 1b)

MONTAGE

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, alvorens verder te gaan met de installatie, contact opnemen met uw leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor de gekozen installatiezone.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van de installatiezone een stopcontact beschikbaar is.

Vorbereiding van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, fornuizen, ovens, wasmachine en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

• om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf aan te brengen en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen

BELANGRIJK: gebruik een één-component lijmkit (**S**), met een thermische weerstand tot aan 250°;

voorafgaand op de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting zouden kunnen aantasten, verwijderd worden

(bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.);

de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst verdeeld worden;

na het verlijmen de kit gedurende ongeveer 24 uur laten opdrogen.

De één-component afdichtingslijm mag alleen worden gebruikt in het geval van een verzonken installatie, waarbij wordt gezorgd dat deze wordt geplaatst zoals weergegeven in Afb. 1B.

Let bij het installeren van de P-afdichting op de juiste positionering, zoals weergegeven in de afbeelding:

- TOP-installatie: de P-afdichting is bevestigd aan het glas Afb. 2A

- Verzonken installatie - de P-afdichting is bevestigd aan de kast. Afb. 2B

LET OP! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestigingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Afb. 3

- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Geen verlengsnoeren gebruiken.
- De aarding is wettelijk verplicht.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bedoeld om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een meerpoleige schakelaar volgens norm, die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

Let op! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is.

Let op! De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

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

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

HET GEBRUIK

Gebruik van de kookplaat

Het kookstelsel op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak.
- **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.
- **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

Recipiënten voor het koken

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is.
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats nooit hete pannen en steelpannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.



Gebruik alleen pannen met het symbool

Receptiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De receptiënten moeten derhalve ijzer bevatten. Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt.

Gebruik van de afzuigkap

Het afzuigsysteem kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.



Extractie-vorm

Afb.7

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen) bevestigd op de meegeleverde flensaansluiting.

De diameter van het afvoerkanaal moet gelijk zijn aan de diameter van de aansluiting:

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

afb. 7.5.a - 7.5.b

Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau.

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

- ! Gebruik een zo kort mogelijke leiding.
- ! Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).
- ! Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.



Filtratie-vorm

Afb.8 → 10.2

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt NIET geleverd met de benodigdheden voor de installatie van de filterversie. De FILTERKIT moet apart worden gekocht.

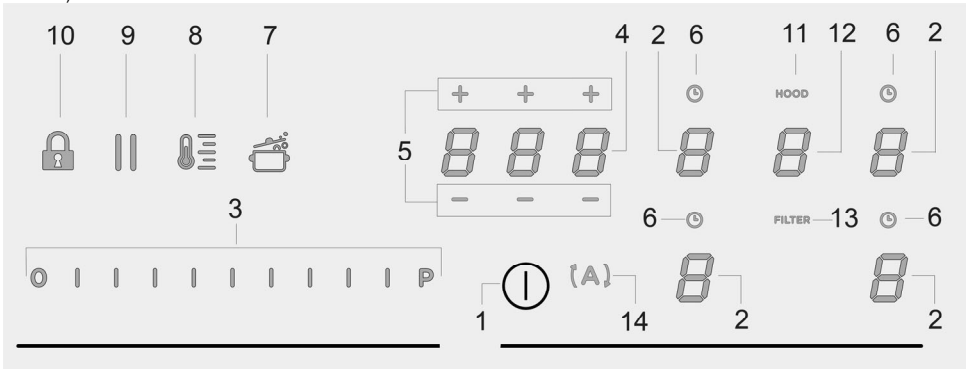
In de kit vindt u ook vier filterpacks die geurtjes vasthouden met behulp van de actieve kool, en de montage-instructies van de kit. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

Opmerking: in deze configuratie is het raadzaam om altijd een opening te maken aan de basis van de unit x om luchtrecirculatie te vergemakkelijken.

BEDIENINGSELEMENTEN

Bedieningspaneel

Opmerking: Voor het selecteren van de commando's is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (erop te drukken).



Toetsen / Display

- | | |
|--|--|
| <p>1. ON/OFF van de kookplaat/afzuigkap</p> | <p>8. Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]</p> |
| <p>2. Selectie kookzone
Display kookzone</p> | <p>9. Pauze</p> |
| <p>3. Verhogen/verlagen Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen
Weergave Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen</p> | <p>10. Key Lock [Toetsenvergrendeling]</p> |
| <p>4. Activering Timer "STAND_ALONE" [Onafhankelijke timer]
Display : Timer "STAND_ALONE [Onafhankelijke timer]" / Timer Kookzones</p> | <p>11. Indicator actieve Afzuigkap
Activering indicator Verzadiging Filters</p> |
| <p>5. Verhogen/verlagen tijd Timer "STAND_ALONE" [Onafhankelijke timer]" / Timer Kookzones</p> | <p>12. Selectie/Activering afzuigkap
Display Afzuigkap
Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter</p> |
| <p>6. Activering Timer Kookzones
Indicator Timer Kookzones actief</p> | <p>13. Reset Verzadiging Filters</p> |
| <p>7. Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming]</p> | <p>14. Activering functie automatische afzuigkap</p> |

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT


Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

Bij het ontwerp van alle functies van deze kookplaat is voldaan aan de meest strenge veiligheidsnormen.

Derhalve:

• **Worden bepaalde functies niet geactiveerd, of worden ze automatisch gedeactiveerd, wanneer er geen pannen aanwezig zijn op de kookzones of wanneer ze niet goed geplaatst zijn.**

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: “**Kookplaat inschakelen**” zonder “**Selecteer kookzone**” en de “**Bedrijfstemperatuur**”, of de “**Functie Lock**” of de “**Timer**”).

 **Let op!** In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool “**H**” om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd.

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt weergegeven:

Kookzone ingeschakeld	0
Power Level [Vermogensniveau]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]	H
Pot Detector [Pannendetector]	4
Functie Bridge actief	n
Functie Temperature Manager [Temperatuurbereiding] actief	U
Functie Child Lock [Kinderslot] actief	L
Functie Pauze [Kinderslot] actief	
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] actief	A

Kenmerken van de kookplaat

● **Safe Activation [Veilige inschakeling]**

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● **Pot Detector [Pannendetector]**

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

● **Safety Shut Down [Veilige uitschakeling]**

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

● **Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]**


Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool “**H**”.

Werking

Opmerking: Voor de activering van de functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden


● **Inschakeling**

Druk kort op (raak aan) **ON/OFF (1)** kookplaat/afzuigkap: het

symbool  wordt verlicht; door te blijven drukken, **worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:

alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op  om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Selectie kookzones**




Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

● **Power Level [Vermogensniveau]**

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen; naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (2)

● **Power Booster [Vermogensboost]**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau ) , dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau. Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbeeld het niveau ) om de Power Booster [Vermogensboost] te activeren
Het niveau Power Booster [Vermogensboost] wordt in de zone Selectie/Display (2) aangegeven met het symbool "  "

● **Key Lock [Toetsenvergrendeling]**

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat deze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

- druk op  (10)

Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.



Let op : wanneer met actieve Key Lock [Toetsenvergrendeling] gedrukt wordt op een willekeurige

andere functie, zal het symbool  knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

● **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**


Door middel van de functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] is het mogelijk om het ingestelde vermogen sneller naar de bijbehorende waarde te brengen; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico voor aanbranden van de levensmiddelen omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.

Activering:

- druk bij ingeschakelde kookzone op  (7)
- op het Display (2) wordt een knipperende "  " weergegeven, afgewisseld met op de kookzone ingestelde vermogen



Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verhoogd wordt: blijft de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] actief met de nieuwe temperatuurinstelling; Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verlaagd wordt: wordt de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] gedeactiveerd.

Let op : wanneer tegelijkertijd een andere kookzone

geselecteerd wordt, wordt het symbool  (7) opnieuw verlicht met matige sterkte en kan de functie dus ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief in de zone waarop hij reeds in ingesteld, zoals aangegeven op het Display (2)



● **Temperature Manager (Verwarmingsfunctie) - [Temperatuurbelaar - Verwarmingsfunctie]**


Temperature Manager is een regelfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds gerechten. De functie Temperature Manager wordt

geactiveerd met één druk op de toets 
Op het display (2) van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool 
Let op : wanneer tegelijkertijd een andere kookzone

geselecteerd wordt, wordt het symbool  (8) opnieuw verlicht met matige sterkte en kan de functie dus ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief in de zone waarop hij reeds in ingesteld, zoals aangegeven op het Display (2)

- **Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op**

 (8), tot het op Display (2) weergegeven niveau wordt gebracht naar "  ".

Let op : wanneer er meerdere zones zijn die in Temperature Manager (Verwarmingsfunctie) functioneren, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de zone **Selectie (2)**; de functie kan ook gedeactiveerd worden door op de **Selectiebalk (3)** het **Power Level [Vermogensniveau]** terug te brengen naar "  ".


● **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het kookvermogen op nul gesteld.

Activering:

- druk op "  " (9)
- er wordt een knipperende "  " weergegeven op de displays (2)

Voor de deactivering van de functie:

- druk op  (9) de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht
- druk op/verschuif de vingers op de **Selectiebalk (3)** om de functie te deactiveren

Let op : de deactivering herstelt naar de conditie van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de eerder gemaakte instellingen.

Let op : wanneer de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

Opmerking: de **Functie Pauze** is niet van invloed op de afzuigfunctie

● Timer "STAND ALONE" [Onafhankelijke timer]

De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de **Zone/Display (4)**

Gebruik de symbolen **— + (5)** om de duur van de **Timer** in te stellen, weergegeven in de **Zone/Display (4)**

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

Het formaat van de Timer is **000**

- **0.** voor de uren

- **00** voor de minuten

Opmerking: de timer kan worden ingesteld tot maximaal 1 uur en 59 minuten

In de **Zone/Display (4)** wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown wordt een geluidssignaal afgegeven

Opmerking : de weergave van de countdown met een resterende tijd van minder dan 10 minuten heeft het volgende formaat

- **0.** minuten

- **00** seconden

met een vast verlicht punt

Voor het uitschakelen van de Timer:

• selecteer **Zone/Display (4)**

• stel de duur van de **Timer** in op **000**, door middel van

— + (5)

● Timer Kookzones

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone, ook gelijktijdig, kan worden ingesteld

Aan het einde van de ingestelde duur worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

• Raak de zone **Selectie/Display (2)** aan (druk op) (power level '0)

• Druk op **⏸ (6)** van de betreffende kookzone

• Gebruik de symbolen **— + (5)** om de duur van de Timer in te stellen; deze wordt weergegeven in de **Zone/Display (4)**;

tijdens de instelling zal het symbool **⏸ (6)** knipperen

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.

Opmerking : druk nogmaals, deze keer lang, op **⏸ (6)** om de Timer van de kookzone te resetten

De handeling kan naar wens op meerdere kookzones herhaald worden.

Let op : elke kookzone kan een andere Timer ingesteld hebben, op display **(4)** verschijnt de countdown van de momenteel geselecteerde kookzone; is er geen kookzone geselecteerd, dan wordt met druk op Display **(4)** de countdown van de Timer "STAND-ALONE" weergegeven.

De manier van weergave van de countdown is gelijk aan die van de Timer "STAND-ALONE" (zie vorige paragraaf **Timer "STAND ALONE [Onafhankelijke timer]**)

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de kookzone **(2)**

• stel de duur van de Timer in op **000**, door middel van

— + (5).

● Power Limitation

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijft.

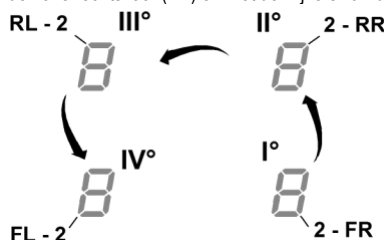
Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd met de uitgeschakelde kookplaat, **zonder** te drukken op de toets **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of bij de nieuwe aansluiting van het elektriciteitsnet, binnen 2 minuten.

Voor de instelling van de Power Limitation:

• druk op **(A)**

(de toets knippert, alleen gedurende de eerste 2 minuten dat het product elektrisch gevoed wordt)

• houd **(A)** ingedrukt en druk, één voor één, op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, te beginnen met de zone rechtsvoor (**FR**) en met de wijzers van de klok mee



• bij elke druk wordt er een kort geluidssignaal afgegeven

• nadat gedrukt is op **alle Displays (2)**, kan de toets **(A)** worden losgelaten

op dit punt:

- toont **Display (2) van de zone linksachter (RL)** op volgorde afwisselend de symbolen "C" en "0", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd:

selecteer het Display **(2-RL)** schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)**, tot op het Display de symbolen "C" en "8" worden weergegeven, op het Display **(2-FL)** wordt de huidige instelling weergegeven**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

Druk, om de instelling van de Power Limitation te wijzigen,

- op **Display (2)** van de zone linksvoor (FL)
- schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)** om de nieuwe instelling te selecteren
- druk, om de gemaakte keuze op te slaan, gedurende 2 seconden op de toets **ON/OFF (1)**; er wordt een lang geluidssignaal afgegeven ter bevestiging van de uitgevoerde instelling

● **Bridge Zones**

De kookzones aan dankzij de functie Bridge, in staat om gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Het is mogelijk om de voorste kookzone "Master" te gebruiken in combinatie met de overenkomstigste "Secundaire" kookzone aan de achterzijde (raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:

- **selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken**

- op het **Display (2)** van de "secundaire" kookzone

verschijnt het symbool "I I"

- door middel van de **Selectiebalk (3)** kan het

Werkingsniveau (vermogen) worden ingesteld,

weergegeven op het **Display (2)** van de kookzone "Master"

- voor de deactivering van de **Functie Bridge** is het voldoende de activeringsprocedure te herhalen

Opmerking: de **Timer Kookzones**, geactiveerd tijdens de functie Bridge, heeft de automatische uitschakeling van beide kookzones tot gevolg omdat ze in dit geval beschouwd worden als één enkele gecombineerde zone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakeling**


Druk kort op (raak aan) **ON/OFF (1)** kookplaat/afzuigkap: het

symbool  wordt verlicht;

door te blijven drukken, **worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:

alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op  om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Inschakeling van de afzuigkap:**

Raak (druk) de **Selectiezone (12)** aan om de afzuigkap te activeren

● **Aanzuignelheid (vermogen):**

De afzuigkap heeft 3 niveaus voor aanzuignelheid (vermogen)

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen; naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12)

● **Power Booster [Vermogensboost]**

Het product heeft 2 extra vermogensniveaus (hoger dan niveau 3)

- **Power Booster [Vermogensboost] 1** : getimed gedurende 15min

- **Power Booster [Vermogensboost] 2** : getimed gedurende 5 min., waarna het vermogen terugkeert naar het eerder ingestelde niveau.

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbeeld niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 1 te activeren

Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 1 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende nummer "4"

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbeeld niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 2 te activeren


Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 2 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende symbool "P"

● **Automatische werking**


De kap wordt ingeschakeld op de meest geschikte snelheid en past het aanzuigvermogen aan op het maximale in de kookzones gebruikte bereidingsniveau.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuignelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk op  (14)

Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.

Let op : wanneer tijdens de automatische werking op de **Selectiebalk (3)** de **snelheden van 1 tot 3** worden geselecteerd, wordt de automatische werking onderbroken; wanneer in plaats daarvan de **Power Booster [Vermogensboost]** worden geselecteerd, wordt de automatische werking aan het einde van de timing hervat; het symbool "" blijft ondertussen knipperen.

Opmerking: wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de **Automatische werking** actief is, zal de uitschakeling van de afzuigkap automatisch en geleidelijk plaatsvinden.

● Indicator verzadiging filters

De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Koolstof/Keramisch geurfilter

"**FILTER**"(13) gaat branden

Vetfilter

"**FILTER**"(13) knippert

Opmerking: deze functie is standaard gedeactiveerd (raadpleeg voor de activering paragraaf "Activering indicator verzadiging filters")

● Reset verzadiging filters


Druk, na het uitvoeren van het onderhoud van de filters (vetfilter en/of koolstof/keramisch filter) lang op "**FILTER**" (13);

"**FILTER**"(13) gaat uit en de telling van de indicator wordt opnieuw gestart.

● Activering indicator verzadiging filters

Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in door middel van  ;
 - druk met de uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones op de **Selectiezone (12)**
 - druk lang op "**HOOD**" (11) tot op **Display (12)** de afwisselend knipperende letters "**F**" – "**G**" verschijnen
- F = koolstof/keramisch geurfilter
G = vetfilter

Koolstof/Keramisch geurfilter

- druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**F**" verschijnt
- druk op "**FILTER**" (13) – knipperende indicator
- druk nogmaals lang op "**HOOD**" (11) om de activering van de indicator koolstof/keramisch geurfilter te bevestigen

Vetfilter

- druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**G**" verschijnt
- druk op "**FILTER**" (13) – vast brandend lampje
- druk nogmaals lang op "**HOOD**" (11) om de activering van de indicator vetfilter te bevestigen

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).

Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

-De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.

-De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

OPGELET:

-de bedrading van de op het apparaat aan te sluiten SET moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV).

-de fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.

BEREIDINGSTABEL

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

VERMOGENSTABEL

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	deaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeugig maken (mantecare).
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.
OFF	Vermogen nul	Steenoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afdrop van de bereiding, aangegeven door H-L-O)

ONDERHOUD

Onderhoud van de kookplaat

Let op! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.

Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.

Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Belangrijk:

In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.

afb. 12

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

afb. 13

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.

GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus.

Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

afb. 11.2 - 11.3

Filter Met Actieve Kool - Geplooid

(Alleen voor de Filterversie)

Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op.

Het product is uitgerust met vier filtersets die de geuren opvangen dankzij de actieve kool. De actieve kool is opgenomen in een matrix van gebonden textielvlies die de kool gemakkelijk en volledig bereikbaar maakt voor de onzuiverheden en een groot absorptie-oppervlak vormt. De verzadiging van de filters met actieve kool vindt plaats na een meer of minder lange gebruikperiode, afhankelijk van de manier van koken en de frequentie van reiniging van het vetfilter. Deze geurfilters kunnen niet geregenereerd worden en moeten vervangen worden wanneer het waarschuwingsslampje gaat branden.

VERWIJDERING




Het verpakkingsmateriaal is 100% recycleerbaar en gemarkeerd met het recyclingssymbool

De verschillende verpakkingsmaterialen moeten derhalve op milieuvriendelijke manier en in volledige overeenstemming met de plaatselijke regelgeving inzake afvalverwerking verwijderd worden.

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



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

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

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: CEI/EN 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; CEI/EN 60704-1; CEI/EN 60704-2-13; CEI/EN 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint de koken de afzuigkap op de minimale snelheid inschakelen en hem ook na het einde van de bereiding enkele minuten ingeschakeld laten. De snelheid alleen verhogen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbepaling efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het vefilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, is het raadzaam de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem te gebruiken.

Maak optimaal gebruik van de restwarmte van uw kookplaat door hem enkele minuten voor het verstryken van de kooktijd uit te schakelen.

De bodem van de gebruikte pan moet de kookzone volledig bedekken: een pan die kleiner is dan de kookzone leidt tot energieverstopping.

Bedek uw pannen tijdens het koken met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel leidt tot een aanzienlijk hoger energieverbruik.

Gebruik uitsluitend pannen en potten met een vlakke bodem.

STORINGEN

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
E3	Ongeschikt recipiënt	Verlies van de magnetische eigenschappen	Pan verwijderen
E5	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductiemodule	De module wordt niet gevoed; de voedingskabel is niet correct aangesloten of is defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
Voor alle andere foutmeldingen (E ... U ... C ...)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

TECHNISCHE GEGEVENS

Hoogte (cm)	Breedte (cm)	Diepte (cm)
223	830	515

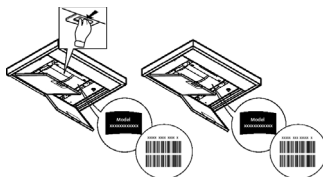


Niet meegeleverde onderdelen



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.
- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricas.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato. Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente., riesgo de incendios No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades. Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilice limpiadoras a vapor, riesgo de electrocución
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante:

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.
- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados con aluminio. - El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar!

Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.
- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación. Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

Este producto no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles.

La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.

En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.

Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del

producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.

Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4×10^{-5} bares).

Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto. Durante la instalación, asegurarse que el dispositivo no dañe el cable de alimentación - riesgo de incendio o electrocución.

No utilizar el dispositivo si se está mojado o descalzo. Activar el dispositivo sólo cuando la instalación haya finalizado.

No hacer funcionar este dispositivo si tiene un cable de alimentación o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si está dañado o se ha caído.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno idéntico por el fabricante, el representante o personas cualificadas afines para evitar el riesgo de electrocución.

El dispositivo debe ser manipulado e instalado por dos o más personas - riesgo de lesiones. Mantener a los niños alejados del lugar de instalación.

Una vez instalado, los residuos de embalaje (plástico, piezas de poliestireno extruido, etc.) deben almacenarse fuera del alcance de los niños - riesgo de asfixia.

Los niños de muy corta edad (0-3 años) deben mantenerse alejados del dispositivo. Los niños pequeños (de 3 a 8 años) también deben mantenerse alejados del aparato a menos que tengan la supervisión de un adulto.

Este dispositivo no es para uso profesional. No utilizar el dispositivo al aire libre.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados a la máquina procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, recalentar alimentos). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- ! Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- ! No realice modificaciones eléctricas al producto
- ! Antes de proceder a la instalación del dispositivo asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- ! Verifique la integridad del producto antes de proceder a su instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

INSTALACIÓN

La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

El electrodoméstico ha sido realizado para ser empotrado en un nivel de trabajo espesor 2-6 cm, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm frontalmente, de al menos 4 cm lateralmente y de al menos 50 cm respecto a los colgantes superiores.

NOTA = Las distancias sugeridas son indicativas: en el proyecto de los espacios deben ser seguidas las indicaciones del fabricante de la cocina.

Instalação TOP: (fig. 1a); Instalação FLUSH: (fig. 1b)

MONTAJE

Antes de iniciar con la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no hay (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.), que en su caso deberá ser quitado y guardado.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente.

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

- para optimizar la instalación filtrante es recomendable realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente(S), con resistencia a la temperatura de hasta 250° ; antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.); el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco; tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

El adhesivo sellador monocomponente debe ser utilizado únicamente en el caso de instalación Flush, procurando aplicarlo como se indica en la Fig. 1B.

Para la instalación de la junta P procurar colocarla correctamente como se indica en la figura:

- instalación TOP: la junta P debe fijarse al cristal Fig. 2A
- instalación flush - la junta P debe fijarse al mueble. Fig. 2B

¡ATENCIÓN! La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- film elástico de PVC suave, con adhesivo a base de acrilato
- que cumpla la normativa DIN EN 60454
- retardante de llama
- resistencia excelente al envejecimiento
- resistencia a los cambios de temperatura
- se puede utilizar con bajos valores de temperatura

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Fig. 3

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.

- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.

-No utilice cables de extensión.

- La puesta a tierra es obligatoria por ley

- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables

- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².

- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.

- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

¡Cuidado! Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

¡Cuidado! La sustitución del cable de interconexión debe ser llevada a cabo por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con cualificación similar.

Nota : el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo kw

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). **Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.**

UTILIZACIÓN

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio.

- **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos.

- **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos

- **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

Recipientes para la cocción

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual.

Diámetros del fondo de olla recomendados

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano.

- recipientes de metal con una base esmaltada.

- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.

- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa

Utilice solo ollas con el símbolo



Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

Empleo del aspirador El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.



Versión aspirante

Fig.7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig. 7.5.a - 7.5.b

Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido.

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

! Usar un conducto cuya longitud se la mínima indispensable.

! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).

! Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig.8 → 10.2

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto NO es suministrado con lo necesario para la instalación de la versión Filtrante. Se comprará por separado el KIT FILTRANTE.

En el kit encontrará incluidas además cuatro baterías de filtros que retienen los olores gracias a los carbones activos y las instrucciones para el montaje del kit.

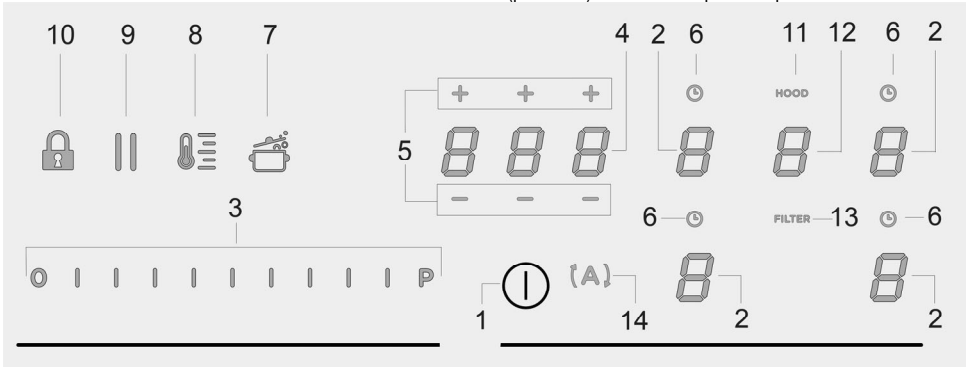
Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

Nota: en esta configuración es recomendable efectuar siempre una apertura en el zócalo del mueble para facilitar la recirculación del aire.

MANDOS

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan.



Teclas / Display (Pantalla)

- | | |
|---|--|
| 1. ON/OFF de la placa de cocción/aspirador | 8. Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de calentamiento) |
| 2. Selección zona de cocción
Indicador zona de cocción | 9. Pausa |
| 3. Aumento/Disminución Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración
Visualización Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración | 10. Key Lock (Cerradura con llave) |
| 4. Activación Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE)
Display (Pantalla): Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción | 11. Indicador Aspirador activo
Activación Indicador de Saturación Filtros |
| 5. Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción | 12. Selección/Activación aspirador
Display (Pantalla) Aspirador
Display (Pantalla) saturación Filtro carbón/cerámico – Filtro grasas |
| 6. Activación Timer Zonas de cocción
Indicador Timer Zonas de cocción activo | 13. Reset (Reajuste) Saturación Filtros |
| 7. Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático) | 14. Activación función automática aspirador |

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN


Antes de iniciar:

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: “Encender la placa de cocción” sin “Seleccionar la zona de cocción” y la “Temperatura de ejercicio”, o la “Función Lock” (Función bloqueo) o la “Timer”). (Temporizador)

 ¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo “H” para indicar que se está en esta etapa.

Espera a que el indicador se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Display (Pantalla) zona cocción

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Bridge activada	n
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	U
Función Child Lock activada	L
Función Pausa activada	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

Características de la placa

● **Safe Activation** (Activación de Seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector** (Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

● **Safety Shut Down** (Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● **Residual Heat Indicator** (Indicador de Calor Residual)


Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo “H”.

Funcionamiento

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

● **Encendido**

Presione (toque) brevemente **ON/OFF** (1) placa de cocción/

aspirador: el símbolo  se ilumina; continuando a presionar, **todas las funciones disponibles se harán visibles por algunos instantes, después permanecerán activas solamente las principales; las otras podrán ser utilizadas, y se activarán, sucesivamente, durante el uso del dispositivo.**

IMPORTANTE :

todas las funciones disponibles resultarán iluminadas con luz de ligera intensidad, que se hará más intensa solamente en el momento que serán activadas.

Presione de nuevo  para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Toque (presione) el área de **Selección/Display (Pantalla)** (2) correspondiente a la zona de cocción deseada.

● **Power Level** (Nivel de Potencia)

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección** (3):

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de Selección/Display (Pantalla) (2)

● **Power Booster** (Amplificador de Fuerza)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel **9**), que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (sobre en nivel **S**) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) está indicado en el área de Selección/Display (2) con el símbolo "P"

● **Key Lock (Cerradura con llave)**

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:




• presione **(10)**

Repita la operación para desactivar.

Nota : si es presionada cualquier otra función durante la Key




Lock activa el símbolo , parpadeará para indicar que la función está en uso y debe ser eventualmente desactivada para poder actuar en la placa.

● **Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)**

La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado.

Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 -8

Activación:


- desde zona de cocción encendida presionar  (7)
- en el Display (2) es visualizada una "A" parpadeante, que se alterna a la potencia configurada en la zona cocción

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción : la función Automatic Heat Up (Calentamiento Automático) permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;

Disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción : la función Automatic Heat (Calentamiento Automático) se desactiva.

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de




cocción, el símbolo  (7) regresará a estar iluminado con luz de ligera intensidad, y se podrá así proceder, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de cualquier modo activa en la zona donde ha sido ya configurada, como es señalado en el Display (2)


● **Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de Calentamiento)**

Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos. La


función Temperature Manager (Gestión Temperatura) se


activa en la primera presión de la tecla 

En el display (2) de la zona que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el

símbolo 

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de

cocción, el símbolo  (8) regresará a estar iluminado con luz de ligera intensidad, y se podrá así proceder, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de cualquier modo activa en la zona donde ha sido ya configurada, como es señalado en el Display (2)

• **Presione una vez más  (8) para desactivar y apagar, hasta llevar el nivel visualizado en el Display (2) a "0".**

Nota : si hay más zonas que trabajan en Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de Calentamiento) seleccionar primero la zona deseada mediante la zona de Selección (2) ;

la función se puede desactivar además mediante la **Barra de Selección (3)**, llevando el **Power Level a (Nivel de Potencia)**




● **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presione "||" (9)
- es visualizada una "||" parpadeante en los display (2)

Para desactivar la función:

- presione  (9) la **Barra de Selección (3)** se ilumina
- presione/recorra en la **Barra de Selección (3)** para desactivar la función

Nota : la desactivación restaura las condiciones de la placa antes de la pausa, la placa continúa a trabajar con las mismas configuraciones precedentemente aplicadas.



Nota : si después de 10 minutos, la **Función Pausa** no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

Nota: la **Función Pausa** no tiene impacto en la aspiración

● **Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)**

La función Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

El Timer se activa presionando la **Zona/Display (4)**

Utilice los símbolos   (5) para configurar la duración del **Timer**, que es visualizada en el **Zona/Display (4)**

Nota : espere 10 segundos sin presionar ninguna otro mando, para que la cuenta atrás inicie.

El formato del Timer es **0.00**

- **0.** para las horas

- **00** para los minutos

Nota: el temporizador se puede configurar hasta un máximo de 1h y 59 min

En la **Zona/Display (4)** será visualizado el tiempo restante;

al final de la cuenta atrás será emitida una señal acústica

Nota : en la visualización de la cuenta atrás, para un tiempo restante inferior a los 10 minutos, se tendrá el siguiente formato

- **00**. minutos

- **00** segundos

con punto de luz fija

Para el apagado del Timer:

• seleccione **Zona/Display (4)**

• configure la duración del **Timer** en **000**, mediante

— **+** (5)

● **Timer Zonas de Cocción**

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción

Al final del periodo configurado las zonas cocción de apagan automáticamente y el usuario es advertido con respectiva señal acústica.

Activación de la función Timer Zonas de Cocción

• Toque (presione) el área de **Selección/Display (2)** (power level '0) (Nivel de Potencia)

• Presione **(6)** relativo a la zona de cocción

• Utilice los símbolos — **+** (5) para configurar la duración del Timer ,que es visualizada en el **Zona/Display (4)**;

durante la configuración el símbolo **(6)** está parpadeante

Nota : espere 10 segundos sin presionar ningún otro mando, para que el Timer Zona de Cocción inicie.

Nota : presionando de nuevo de modo prolongado **(6)** , el Timer de la zona cocción es reseteado

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción.

Nota : cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diverso; en el display **(4)** aparecerá la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada en ese momento; si ninguna zona es seleccionada, presionando en el Display **(4)** es visualizada la cuenta atrás del Timer "STAND-ALONE" (INDEPENDIENTE).

La modalidad de visualización de la cuenta atrás es la misma del Timer "STAND-ALONE" (INDEPENDIENTE) (ver párrafo precedente **Timer "STAND ALONE (INDEPENDIENTE)**)

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Para el apagado del Timer:

• seleccione la zona de cocción **(2)**

• configure la duración del Timer en **000**, mediante

— **+** (5).

● **Power Limitation (Limitación de energía)**

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y

regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo de manera, que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

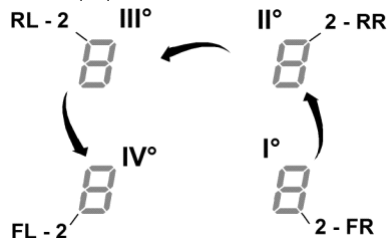
Nota : la configuración se debe realizar con la placa apagada, **sin** presionar la tecla **■ ON/OFF (1)** , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía) :

- presione **(A)**

(que estará parpadeante, solamente por los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto)

- continuando a mantener presionado **(A)** presione, una a la vez, todas las áreas de **Selección/Display (2)** de las zonas de cocción, en sentido antihorario partiendo de la zona frontal derecha (FR)



• con cada presión será emitida una breve señal acústica

• una vez presionados **todos los Display (2)**, será posible

soltar la tecla **(A)**

en este punto:

• el **Display (2) de la zona posterior izquierda (RL)** mostrará

en secuencia alternada los símbolos "C" y "0", para indicar que es posible realizar la configuración:

seleccione el Display **(2-RL)** recorra sucesivamente en la **Barra de selección (3)**, hasta que en el Display no serán visualizados los símbolos "C" y "8",

en el Display **(2-FL)** será mostrada la configuración actual**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** de default la configuración está programada a 7,4 KW

Para cambiar la configuración del Power Limitation (Limitación de energía)

• presione el **Display (2) de la zona frontal izquierda (FL)**

• recorra sucesivamente en la **Barra de selección (3)**, para programar la nueva configuración


• para guardar la selección realizada presione la tecla **■ ON/OFF (1)**, por 2 segundos; será emitida una señal acústica prolongada para confirmar la realización de la configuración

● **Bridge Zones**

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño. Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "**Master**" con la correspondiente en la parte posterior "**Secundaria**" (para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

• **seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar**

• en la **Pantalla (2)** de la zona de cocción "**Secundaria**" aparece el símbolo "I" 

• mediante la **Barra de selección (3)** será posible configurar en **Nivel (Potencia) de ejercicio**, que será visualizado en la **Pantalla (2)** de la zona de cocción "**Master**"


• para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

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

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Encendido**

Presione (toque) brevemente **ON/OFF (1)** placa de cocción/

aspirador: el símbolo  se ilumina; continuando a presionar, **todas las funciones disponibles se harán visibles por algunos instantes, después permanecerán activas solamente las principales; las otras podrán ser utilizadas, y se activarán, sucesivamente, durante el uso del dispositivo.**

IMPORTANTE :

todas las funciones disponibles resultarán iluminadas con luz de ligera intensidad, que se hará más intensa solamente en el momento que serán activadas.

Presione de nuevo  para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Encendido del aspirador:**

Toque (presione) la **Zona de selección (12)** para activar el aspirador

● **Velocidad (potencia) de aspiración:**

El aspirador está dotado de 3 niveles de velocidad (potencia) de aspiración

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de **Selección/Display (Pantalla) (12)**

● **Power Booster (Amplificador de Fuerza)**

El producto está dotado de 2 niveles de potencia suplementarios (además del nivel 3)

-**Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1 :** temporizado por 15 min

-**Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2 :** temporizado por 5 min., después la potencia regresa al nivel precedentemente configurado.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (además del nivel 3) y active el **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1**

El nivel **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1** está indicado en el área de **Selección/Display (12)** con el número "4" parpadeante

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (además del nivel 3) y active el **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2**


El nivel **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2** está indicado en el área de **Selección/Display (12)** con el símbolo "P" parpadeante

● **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.


Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Para activar esta función:

Presione  (14)

Repita la operación para desactivar.

Nota : si durante el funcionamiento automático son seleccionadas desde la **Barra de selección (3)** las **velocidades desde 1 a 3**, el funcionamiento automático se interrumpe;

si en cambio se seleccionan los **Power Booster (Amplificador de Fuerza)**, el funcionamiento automático retomará al final de la temporización, mientras tanto el símbolo  permanece parpadeante.

Nota: en caso de apagado de la placa con **Funcionamiento automático** activo, el apagado del aspirador se realizará automáticamente, de modo gradual.

● **Indicador de saturación filtros**

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtros olores carbón/cerámicos

"**FILTER**"(13) se enciende

Filtro grasas

"**FILTER**"(13) parpadea

Nota : esta función está deshabilitada de default (ver cómo habilitarla en el párrafo "Activación indicador saturación filtros")

● Reset saturación filtros


Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón/cerámicos) presione de modo prolongado **'FILTER' (13)**; **'FILTER'(13)** se apaga, haciendo volver a partir el conteo del indicador.

● Activación indicador saturación filtros

Este indicador generalmente está desactivado.

Para activarlo, proceda del modo siguiente:



- encienda la placa aspirante mediante ;
- con motor de aspiración y zonas de cocción apagadas presione la **Zona de selección (12)**
- presione de modo prolongado **"HOOD" (11)** hasta que no aparezcan en el **Display (12)** las letras **"F" – "G"** parpadeantes alternadas

F = filtros olor carbón/cerámicos

G = filtro grasas

Filtros olor carbón/cerámicos

- presione en el **Display (12)** en el momento que aparece la letra **"F"**
- presione **'FILTER' (13)** – luz parpadeante
- presione de nuevo de modo prolongado **"HOOD" (11)** para confirmar la activación del indicador filtros olores carbón/cerámicos

Filtro grasas

- presione en el **Display (12)** en el momento que aparece la letra **"G"**
- presione **'FILTER' (13)** – luz fija
- presione de nuevo de modo prolongado **"HOOD" (11)** para confirmar la activación del indicador filtro grasas

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana, presente en la habitación en la cual se aplica el KIT, esté cerrada.

-La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.

-El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

-el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).

-el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

TABLAS DE COCCIÓN

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

TABLAS DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

MANTENIMIENTO

Mantenimiento de la placa de cocción

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.

El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.

Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Importante:

En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.

Fig. 12

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior

Fig. 13

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos.

¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

Fig. 11.2 - 11.3

Filtro De Carbón Activado - Plisado

(Sólo para la versión filtrante)

Retiene los olores desagradables de la cocción.

El producto está equipado con cuatro juegos de filtros que retienen los olores por medio de los carbones activados. Los carbones activados están integrados en una matriz de tela no tejida que los vuelven fácilmente y completamente accesibles por las impurezas, creando así una elevada superficie de absorción. La saturación de los filtros de carbón activado ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa. Estos filtros anti olor no se pueden regenerar y deben reemplazarse cuando se enciende la luz de advertencia.

ELIMINACIÓN




El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclar

Por lo tanto, las distintas partes del embalaje deben eliminarse de forma responsable y en pleno cumplimiento de la normativa de las autoridades locales que regula la eliminación de residuos.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Aproveche al máximo el calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar la cocción.

La base de la olla o de la sartén debe cubrir completamente la placa caliente; un recipiente que sea más pequeño que la placa provocará un desperdicio de energía.

Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas mientras cocina y use la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa aumentará significativamente el consumo de energía.

Use sólo ollas y sartenes de fondo plano.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN ERROR
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
E3	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
E5	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	El módulo no recibe corriente eléctrica; El cable de alimentación no ha sido conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error (E ... U ... C ...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

DATOS TÉCNICOS

Altura (cm)	Anchura (cm)	Profundidad (cm)
223	830	515

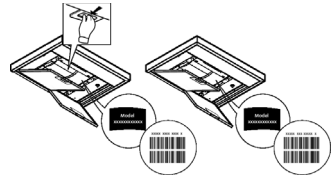


Componentes no suministrados con el producto



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.bauknecht.eu
- Usando el código QR
- También puede, **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Тщательно придерживайтесь следующих указаний:

- Устройство должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- Работы по установке или обслуживанию должны выполняться специализированным техником, в соответствии с указаниями производителя и с соблюдением действующего местного законодательства в области безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали устройства, если об этом прямо не сказано в руководстве по эксплуатации.
- Заземление устройства является обязательным.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.
- Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.
- Не используйте тройник или удлинители.
- По окончании установки электрические узлы не должны быть доступны пользователю.
- Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Осторожно! Не прикасайтесь к нагретым частям.
- Не позволяйте детям играть с устройством; держите детей на расстоянии и под присмотром, поскольку доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Перед использованием индуктивной панели пользователи кардиостимуляторов и активных имплантатов должны проверить свой прибор на совместимость с устройством.
- В процессе и после использования не касайтесь раскалённых деталей устройства.
- Избегайте контакта с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все части устройства не охладятся до приемлемого уровня, пожароопасность
- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на устройстве или вблизи него.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.
- Если поверхность имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор и погасите огонь, например, при помощи крышки или огнеупорного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.
- Не используйте пароочистители. риск поражения электрическим током
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.
- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют характеристикам сети, а тип вилки питания соответствует требуемому. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.
- Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.
- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.
- Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.
- Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.
- Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами,

предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, например, при активации функции Booster, не подходит для разогревания некоторых жидкостей, таких как масло для жарки. Избыточное тепло может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность по центру относительно источника нагрева. Запрещено вставлять какие-либо предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случае высокой температуры устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку или отключив главный выключатель.

При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию устройства и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством.

Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.

Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если вытяжка на кухне используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

Вытяжку следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.

Категорически запрещено приготовление пищи на открытом огне.

В любом случае следует избегать использования открытого огня, поскольку это опасно для фильтров и может стать причиной возгорания.

Процесс жарки должен осуществляться под присмотром, поскольку перегретое масло может воспламениться.

ВНИМАНИЕ! При работе варочной поверхности доступные части

вытяжки могут нагреваться.

Внимание! Не подключайте устройство к электрической сети до полного завершения установки.

Что касается мер безопасности и технических мер, принимаемых при выбросе дыма, строго придерживайтесь предписаний местных компетентных органов.

Всасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма, образующегося в устройствах, сжигающих газ или другое топливо.

Не используйте вытяжку без правильно установленной решетки!

Используйте только крепежные болты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите болты соответствующего типа. Болты, указанные в руководстве по установке, должны иметь необходимую длину.

Когда вытяжка и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4x10⁻⁵ бар) Важно сохранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, передачи или перемещения устройства убедитесь, что руководство передается вместе с ним.

В ходе установки убедитесь, что кабель питания не поврежден - риск возгорания или удара электротоком.

Не работайте с устройством на босу ногу или с мокрыми ногами. Включайте устройство только после полного завершения установки.

Не эксплуатируйте устройство с поврежденным кабелем питания или неисправной вилкой, а также в случае неполадок в его работе, повреждениях устройства, или после его падения.

В случае выявления повреждений кабеля необходимо заменять его точно таким же, предоставленным поставщиком устройства, привлекая уполномоченного электрика или квалифицированный персонал - риск удара электротоком.

Устройство должно перемещаться и устанавливаться силами двух или более человек - риск травмирования.

Не допускайте детей в зону проведения работ по установке устройства.

По завершении установки, все упаковочные материалы (пластик, полистироловые части и т.п.) должны храниться вне досягаемости детей - риск удушья.

Детям младше 3 лет нельзя приближаться к устройству, дети в возрасте от 3 до 8 лет могут подходить к устройству только под надзором взрослых.

Это устройство не предназначено для профессионального использования. Не применяйте устройство вне помещений.

Неукоснительно придерживайтесь указаний, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании устройства вследствие несоблюдения

указаний, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования при приготовлении продуктов питания и вытяжки паров, образующихся при этом. Запрещено использование для других целей (напр. обогрев жилища). Производитель снимает с себя всякую ответственность при неправильном использовании или при неправильной настройке органов управления.

Изделие может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

! Внимательно прочитайте указания: они содержат важную информацию по установке, эксплуатации и безопасности.

! Не вмешивайтесь в конструкцию электрооборудования устройства.

! Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

! Убедитесь в целостности изделия перед установкой. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые заказываются отдельно.

УСТАНОВКА

Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

Прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность толщиной 2-6 см, в случае установки типа TOP, и 2,5-6 см, в случае установки типа FLUSH.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 5 см фронтально и не менее 4 см по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 50 см.

Примечание. Рекомендованные расстояния приведены ориентировочно. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

Установка ВЕРХ: (рис. 1а); Установка ЗАПОДЛИЦО: (рис. 1б)

УСТАНОВКА

Перед началом установки:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретенный прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

Подготовка мебели для встраивания:

- изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами.

- выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

- Для оптимизации установки фиксирующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик (S), который устойчив к температурам до 250 °С. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Однокомпонентный клейкий герметик следует использовать только в случае установки заподлицо, при этом наносить его следует так, как показано на рис. 1В.

При установке прокладки Р необходимо следить за ее правильным размещением, как показано на рисунке:

- установка СВЕРХУ: прокладка Р крепится к стеклу рис. 2А

- установка заподлицо - прокладка Р крепится к мебельному элементу.рис. 2В

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение указаний данного руководства при установке винтов и фиксирующих приспособлений влечет за собой риски электрического характера.

Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Рис. 3

- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °С температуру в помещении.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

Внимание! Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что сетевой кабель подключен правильно.

Внимание! Замена кабеля межсистемной связи должна выполняться авторизованным сервисным центром или непосредственно лицом с аналогичным уровнем квалификации.

Примечание: изделие снабжено функцией Power Limitator (ограничитель мощности), которая позволяет установить максимальный порог потребления мощности в киловаттах.

Настройку следует выполнять при подключении изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут). **Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Работа» данного руководства.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ

Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- **безопаснее:** меньшая температура на стеклянной поверхности.
- **быстрее:** время разогрева еды меньше.
- **точнее:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды
- **эфективнее:** 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

Емкости для варки

ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмалированным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.



Используйте только кастрюли, которые имеют символ

Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.



Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7.5.a - 7.5.b

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.



Использование в режиме рециркуляции воздуха

Рис. 8 → 10.2

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиров- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

При поставке продукт НЕ оснащается тем, что нужно для установки модели с Фильтрующим комплектом. Необходимо отдельно закупать ФИЛЬТРУЮЩИЙ КОМПЛЕКТ.

В комплекте будут находиться четыре фильтрующих батареи, задерживающие запахи благодаря активированному углю и инструкции по монтажу комплекта.

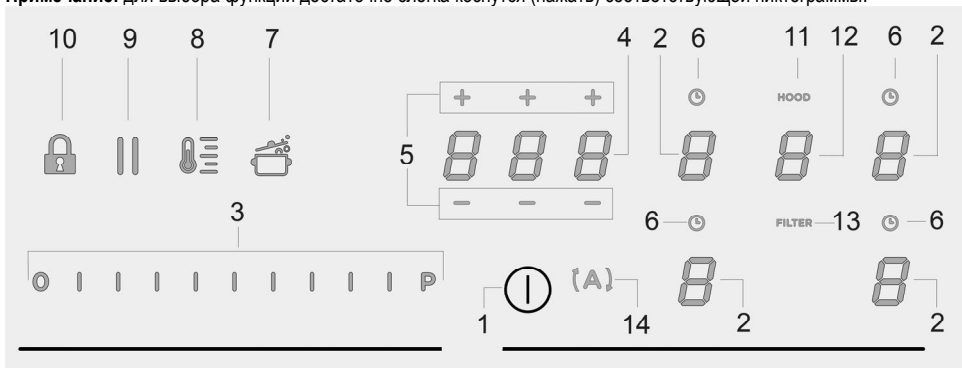
Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Примечание: в этой конфигурации рекомендуется всегда обеспечивать проем в цоколе у мебели для облегчения рециркуляции воздуха.

КОМАНДЫ

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснуться (нажать) соответствующей пиктограммы.



Кнопки / дисплей

- 1. ON/OFF** варочной поверхности/вытяжки
- Выбор варочной зоны
Дисплей варочной зоны
- Увеличение/уменьшение Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки
Вывод Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки
- Подключение таймера "STAND_ALONE" (отдельный)
Дисплей: Таймер "STAND_ALONE" (отдельный) / таймер варочных зон
- Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND_ALONE" (отдельный) / таймера варочных зон
- Подключение таймера варочных зон
Индикатор подключенного таймера варочных зон
- Подключение Automatic Heat Up (автоматический нагрев)
- Включение Temperature Manager - управление температурой (Warming Function - функция подогрева)
- Пауза
- Key Lock (блокировка кнопок)
- Индикатор подключенной вытяжки
Включение индикатора загрязнения фильтров
- Выбор/подключение вытяжки
Дисплей вытяжки
Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - фильтр жиров
- Сброс загрязнения фильтров
- Подключение автоматической функции вытяжки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ


Нужно знать перед началом использования:

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.

Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “**Включить варочную поверхность**” без функций “**Выбор варочной зоны**” и “**Рабочая температура**”, либо “**Функция Lock (блокировка)**” или “**Таймер**”).

 **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ “H”, обозначающий эту фазу.

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Дисплей варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	<i>0</i>
Power Level (Уровень мощности)	<i>1...9-P</i>
Индикатор остаточного тепла	<i>H</i>
Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	<i>U</i>
Функция Bridge (перекрытие) включена	<i>П</i>
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	<i>U</i>
Функция Child Lock (защита от детей) включена	<i>L</i>
Функция Пауза	<i> </i>
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	<i>A</i>

Характеристики варочной поверхности

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**


После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее индикатор соответствующей зоны в виде символа “H”.

Работа

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● **Включение**

Кратко нажать (провести) **ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**

варочная поверхность/вытяжка, символ  загорится. Если продолжать нажатие, **кратковременно появятся все доступные функции**, затем останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.

ВАЖНО:

все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Еще раз нажмите  для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

● **Выбор варочных зон**

Коснуться (нажать) область **выбор/дисплей (2)**, соответствующую нужной варочной зоне.


● **Power Level (Уровень мощности)**


Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:


вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (2)

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня ) , который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (свыше уровня ) и подключить Power Booster (усилитель мощности)

Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области Выбора/дисплея (2) символом "  "

● **Key Lock (блокировка кнопок)**

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения.

При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:




• нажмите  (10)

Для отключения повторите действие.

Примечание: если в активном режиме Key Lock будет



нажата любая другая функция, символ  будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения, чтобы работать с варочной поверхностью.


● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.

Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

• на включенной варочной зоне нажмите  (7)


• на дисплее (2) появится мигающая "  ", которая чередуется со значением заданной в варочной зоне мощности

Если увеличить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat Up останется активной с новой настройкой температуры;

Если уменьшить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat отключится.

Примечание: при одновременном выборе другой



варочной зоны символ  (7) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализируется на дисплее (2)

● **Temperature Manager (Warming Function)**


(управление температурой, функция подогрева)

Функция Temperature Manager управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности.


Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager активируется при первом нажатии






кнопки. 
На дисплее (2) зоны, работающей в режиме управления

температурой, появится символ 

Примечание: при одновременном выборе другой

варочной зоны символ  (8) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализируется на дисплее (2)

• **Еще раз нажмите  (8) для отключения и выключения,** пока уровень, выведенный на дисплее (2), не станет .


Примечание: если сразу несколько зон работают в режиме управления температурой (функция подогрева), выберите сначала нужную зону в области **Выбор (2)** ; функцию можно отключить также с помощью **Панели выбора (3)**, для этого привести **уровень мощности** на .

● **Пауза**


Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

• нажмите "  " (9)

• появится мигающая "  " на дисплее (2)

Для отключения функции:

• нажмите  (9) **Панель выбора (3)** загорится
• нажмите/проведите по **Панели выбора (3)** для отключения функции


Примечание: отключение восстанавливает состояние варочной поверхности перед паузой, варочная поверхность продолжает работу с теми же настройками, что были заданы ранее.

Примечание: если по прошествии 10 минут **функцию Pausa** не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

Примечание: функция паузы не влияет на вытяжку

● **Таймер "STAND ALONE" (отдельный)**

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также от зоны вытяжки). Таймер включается нажатием на **зону/дисплей (4)**

Используйте символы  (5) для настройки продолжительности таймера, которая выводится в **зоне/дисплее (4)**

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, чтобы запустился обратный отсчет.

Формат таймера следующий **000**

- **0**. часы
- **00** минуты

Прим.: можно устанавливать таймер на время, не превышающее 1ч. 59 мин.

В **зоне/дисплее (4)** выводится оставшееся время.

После завершения обратного отсчета подается звуковой сигнал.

Примечание : при выводе обратного отсчета оставшегося времени менее 10 минут, формат будет следующим

- **0**. минуты
- **00** секунды

с точкой неподвижного света

Для выключения таймера:

• выберите **зону/дисплей (4)**

• настройте продолжительность таймера на **000**, с помощью **- + (5)**

● Таймер варочных зон

Функция таймера варочных зон является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно.

В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователь предупредит специальный звуковой сигнал.

Подключение функции таймера варочных зон

• Коснитесь (нажмите) область **выбор/дисплей (2)** (уровень мощности $\neq 0$)

• Нажмите **(6)** варочной зоны

Используйте символы **- + (5)** для настройки продолжительности таймера, которая отображается в **зоне/дисплее (4)**

Во время настройки символ **(6)** мигает

Примечание : подождите 10 секунд, не нажимая никаких команд, чтобы запустился таймер варочных зон.

Примечание : еще одно длительное нажатие **(6)** сбрасывает таймер варочной зоны

При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон.

Примечание: в каждой варочной зоне можно настроить свой отличающийся таймер. На дисплее **(4)** появится обратный отсчет варочной зоны, выбранной на данный момент. Если не выбрано ни одной зоны, после нажатия на дисплей **(4)** появится обратный отсчет таймера "STAND-ALONE" (отдельный).

Режим отображения обратного отсчета является тем же, что и для таймера "STAND-ALONE" (отдельный) (см. предыдущий параграф **таймер "STAND ALONE (отдельный)**)

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

Для выключения таймера:

• выберите варочную зону **(2)**

• настройте продолжительность таймера на **000** с помощью **- + (5)**

● Power Limitation (ограничение мощности)

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

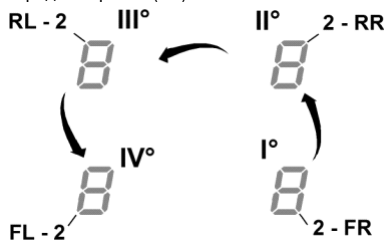
Прим.: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, **без** предварительного нажатия кнопки **■ ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**, в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation:

• нажмите кнопку **(A)**;

(которая будет мигать только первые 2 минуты после подсоединения изделия к сети электропитания)

• продолжая удерживать кнопку **(A)** нажимать, по одной, на все участки **Выбора/Дисплеи (2)** варочных зон в направлении против часовой стрелки, начиная с передней правой (FR)



• при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал;

• после нажатия на **все дисплеи (2)**, можно будет

отпустить кнопку **(A)** в этот момент:

- **Дисплей (2) задней левой зоны (RL)** отобразит чередование символов "С" и "0", указывая на возможность выполнения этой настройки:

выбрать дисплей **(2-RL)** после чего провести по **Панели выбора (3)**, пока на дисплее не отобразятся символы "С" и "8", на дисплее **(2-FL)** отобразится текущая настройка**

0 = 7,4 кВт

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

Чтобы поменять настройку функции Power Limitation

• нажать на **дисплей (2) передней левой зоны (FL)**

• после чего провести по **Панели выбора (3)**, чтобы задать новую уставку


• для сохранения сделанного выбора нажимать кнопку **ON/OFF (1)**, в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки

● **Bridge Zones (перекрытие зон)**

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Ведущая» и соответствующую зону «Вторичная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать
- на дисплее (2) варочной зоны «Вторичная» появится символ «»

• при помощи Панели выбора (3) можно будет задать уровень (Мощность) работы, который будет отображаться на дисплее (2) зоны «Ведущая»


• для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

Прим.: Таймер варочных зон, включенный в ходе работы функции перекрытия Bridge, приведет к автоматическому выключению обеих зон, поскольку они будут регулироваться как одна объединенная зона.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● **Включение**

Кратко нажать (коснуться) ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)

варочной поверхности/вытяжки, символ  загорится. Если продолжать нажатие, **кратковременно** появятся все доступные функции, затем останутся активными только основные. Другие функции подключаются и могут быть использованы далее во время пользования устройством.

ВАЖНО:

все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Еще раз нажмите  для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

● **Включение вытяжки:**

Коснитесь (нажмите) зону выбора (12) для подключения вытяжки

● **Скорость (мощность) вытяжки:**

Вытяжной вентилятор имеет 3 уровня скорости (мощности) вытяжки.

Прикоснуться и провести пальцами вдоль Панели выбора (3):

вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (12)

● **Усилитель нагрева Power Booster**

На изделии предусмотрено 2 дополнительных уровня мощности (помимо уровня 3)

-Power Booster (усилитель мощности) 1 : с уставкой таймера на 15 мин


-Power Booster (усилитель мощности) 2 : с уставкой таймера на 5 мин

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster (усилитель мощности) 1

Уровень Power Booster (усилитель мощности) 1 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающей цифрой «4»

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster (усилитель мощности) 2


Уровень Power Booster (усилитель мощности) 2 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающим символом 

● **Работа в автоматическом режиме**

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость отсоса к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.


Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

Для активации данной функции:

Нажмите  (14)

Для отключения повторите действие.

Прим.: если, в автоматическом режиме на Панели выбора (3) будут выбраны скорость от 1 до 3, автоматический режим отключается;

Если выбирается Power Booster (усилитель мощности), автоматический режим вновь включится после завершения отсчета таймера, а тем временем символ  будет мигать.

Прим.: в случае отключения варочной поверхности, находящейся в автоматическом режиме, выключение вытяжки произойдет автоматически и постепенно.

● **Индикатор уровня загрязнения фильтров**

Вытяжной зонт указывает на необходимость выполнения техобслуживания фильтров:

Угольные/керамические
запахоулавливающие фильтры

“FILTER” (13) загорается

Жироулавливающий фильтр

“FILTER” (13) мигает

Примечание: данная функция отключена по умолчанию (о ее включении см. в параграфе “Включение индикатора загрязненности фильтров”)

● Сброс уровня загрязненности фильтров

После завершения обслуживания фильтров (жироулавливающего и (или) угольных/керамических) длительно нажмите **"FILTER" (13)**;


"FILTER" (13) погаснет и начнется отсчет индикатора.

● Включение индикатора уровня загрязнения фильтров

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:



- включите вытяжку с помощью  ;
 - когда двигатель вытяжки и варочные зоны выключены, нажмите **Зону выбора (12)**
 - длительно нажимайте **"HOOD" (11)**, пока не появятся на дисплее (12) буквы **"F"** – **"G"**, мигающие поочередно
- F = угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

G = жироулавливающий фильтр

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

- нажмите на дисплей (12), когда появится буква **"F"**
- нажмите **"FILTER" (13)** – подсветка мигает
- еще раз длительно нажмите **"HOOD" (11)** для подтверждения включения индикатора угольных/керамических запахоулавливающих фильтров

Жироулавливающий фильтр

- нажмите на дисплей (12), когда появится буква **"G"**
- нажмите **"FILTER" (13)** – подсветка горит ровно
- еще раз длительно нажмите **"HOOD" (11)** для подтверждения включения индикатора жироулавливающего фильтра

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с КОМПЛЕКТОМ датчика Окна (не предоставляется производителем)

При установке КОМПЛЕКТА датчика Окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА), отсос воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

- Подключение КОМПЛЕКТА датчика Окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.
- КОМПЛЕКТ должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормативами по ТБ, относящимися к компоненту и к своему применению с установкой. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ:

- проводка КОМПЛЕКТА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура,

сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV).

- изготовитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, убытки и пожары, обусловленные дефектами или проблемами с работой и/или неправильной установкой этого КОМПЛЕКТА.

TABELE DE GĂTIT

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушенная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	Boost	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	7-8	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	4-5	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	Мощность ноль	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техобслуживание варочной поверхности

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 12

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 13

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жиρούлавливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жиρούлавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменяются.

Рис. 11.2 - 11.3

Угольный Фильтр – Гофрированный (только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Элементы из активированного угля интегрированы в матрицу из нетканого материала, что делает их легко и полностью доступными для загрязнений, создавая таким образом большую площадь поглощающей поверхности.

Насыщение фильтров с активированным углем происходит после более или менее продолжительного времени эксплуатации в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жиρούлавливающего фильтра. Эти фильтры для улавливания запахов не восстанавливаются и подлежат замене при включении сигнального индикатора.

УТИЛИЗАЦИЯ




Упаковочные материалы на 100% подлежат вторичной переработке и помечены символом.

Поэтому необходимо утилизировать различные компоненты упаковки ответственным образом и в соответствии с местными нормативами по утилизации отходов.

Данное устройство маркировано согласно директиве ЕС 2012/19/ЕС, WEEE (отходы электрического и электронного оборудования). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований. Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения влияния на окружающую среду: В начале приготовления включите вытяжку на минимальной скорости; по окончании приготовления оставьте устройство включенным на несколько минут. Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов заменяйте, когда это необходимо, угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирулавливающего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

Рационально используйте остаточное тепло электроплиток, выключая их на несколько минут раньше завершения готовки.

Днище кастрюли или сковородки должно полностью покрывать поверхность разогрева электроплитки. Использование посуды с днищами меньшего диаметра приводит к растрате энергии.

Накрывайте кастрюли и сковородки прилегающими крышками во время готовки, и не наливайте большее, чем необходимо количество воды. Готовка в открытой посуде приводит к значительному увеличению потребления энергии.

Применяйте только такие кастрюли и сковородки, которые имеют ровное днище.

АНОМАЛИИ В РАБОТЕ

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
E3	Емкость непригодна	Утеря магнитных свойств	Снимите кастрюлю
E5	Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Не поступает питание на модуль; кабель питания неправильно подключен или поврежден	Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение
При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ... C ...)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Высота (см)	Ширина (см)	Глубина (см)
223	830	515



Комплекующие, не входящие в комплект деталей к изделию



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт docs.bauknecht.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

