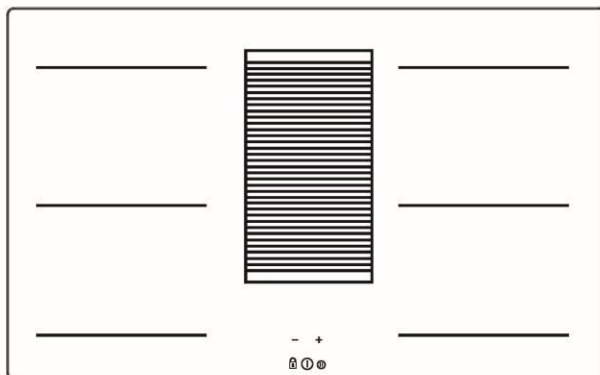


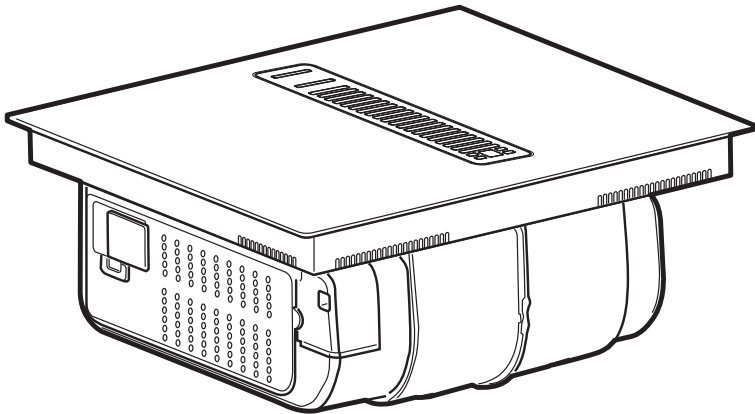
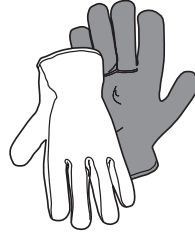
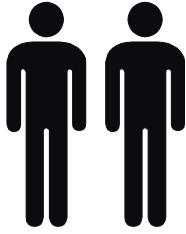
ASP: cod.comm.???

FIL: cod.comm.???



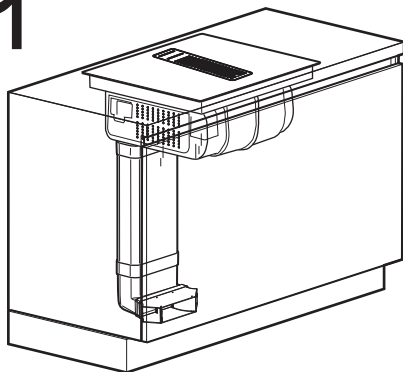
- IT Istruzioni di montaggio e d'uso**
- EN Instruction on mounting and use**
- DE Montage- und Gebrauchsanweisung**
- FR Prescriptions de montage et mode d'emploi**
- ES Montaje y modo de empleo**
- PT Instruções para montagem e utilização**
- CS Pokyny k montáži a použití**
- SK Návod na montáž a použitie**
- SR Uputstvo za montažu i upotrebu**
- SL Navodila za montažo in uporabo**

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

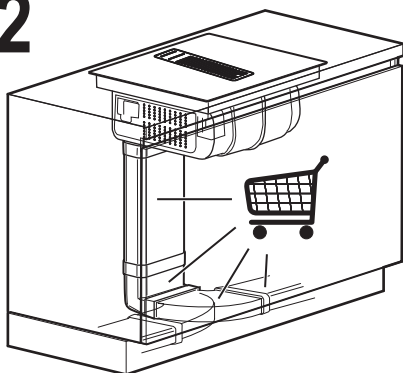




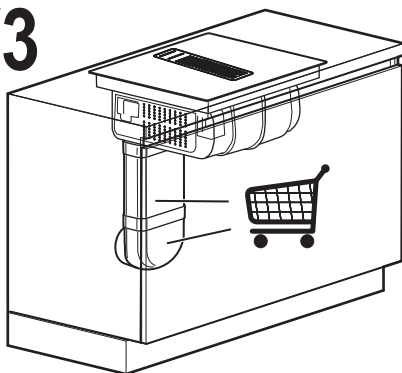
V1

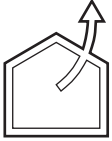
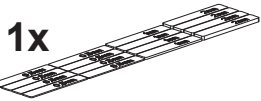
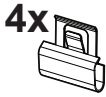
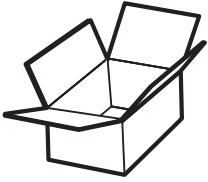


V2

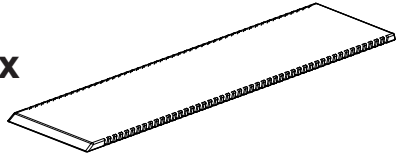


V3

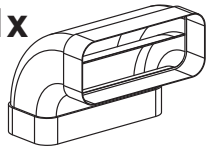




1x



1x



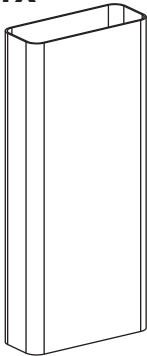
1x
2,8 m



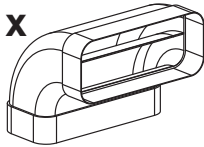
1x



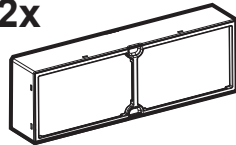
1x



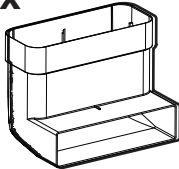
1x



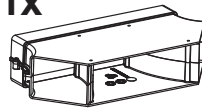
2x



1x



1x



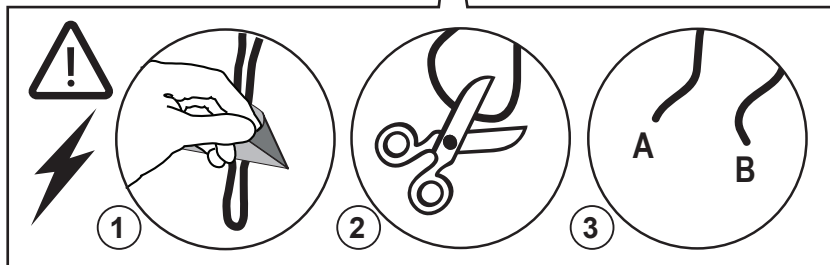
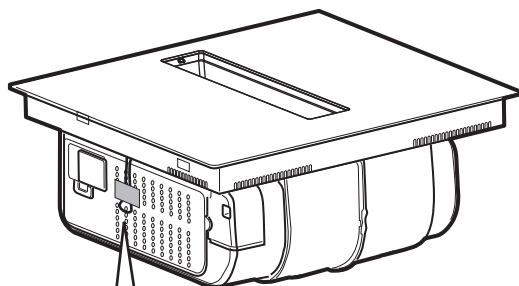
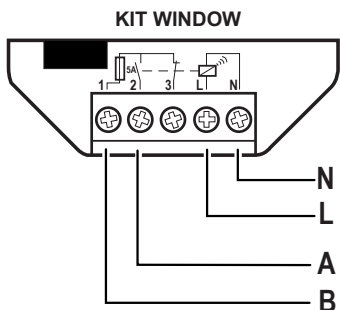
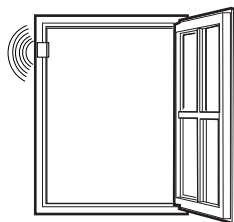


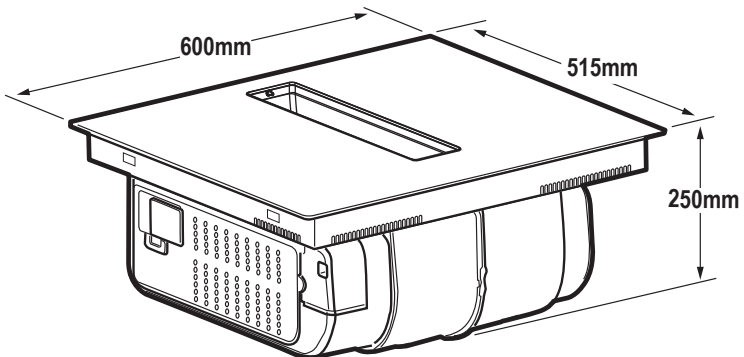
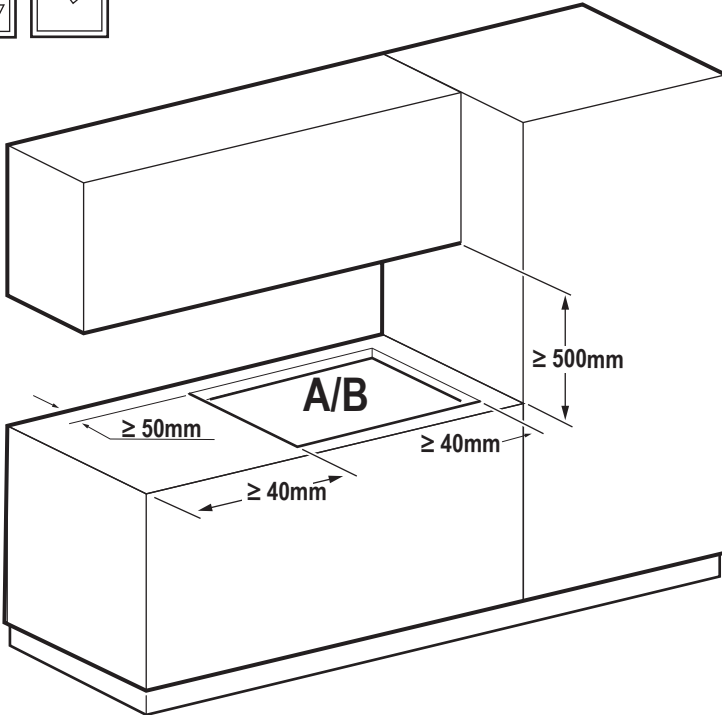
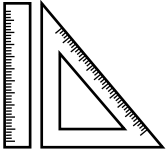
KIT WINDOW

OFF

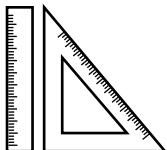


ON

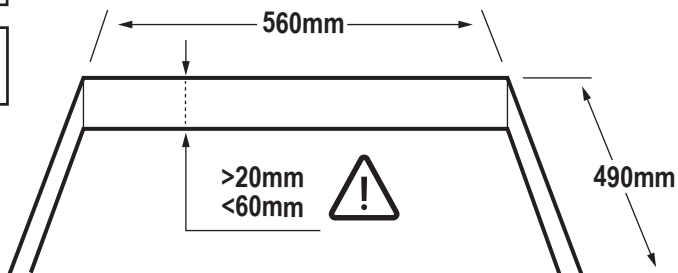




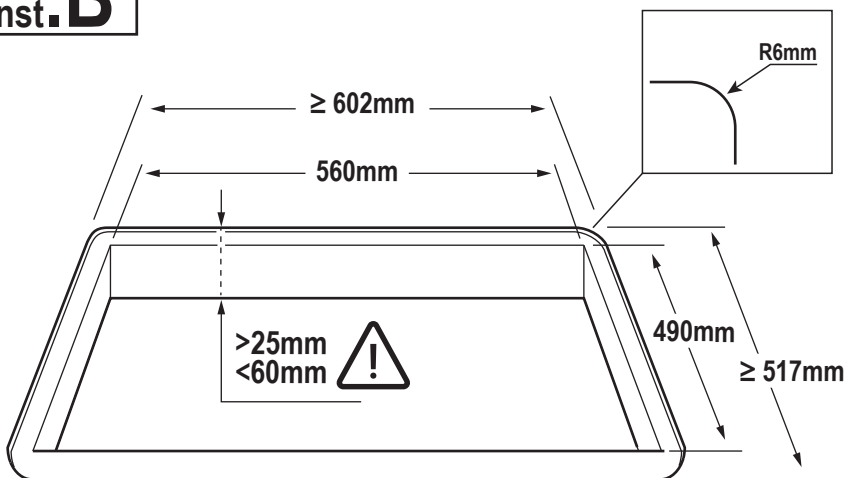
2

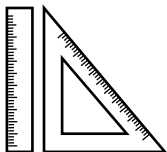


inst. A

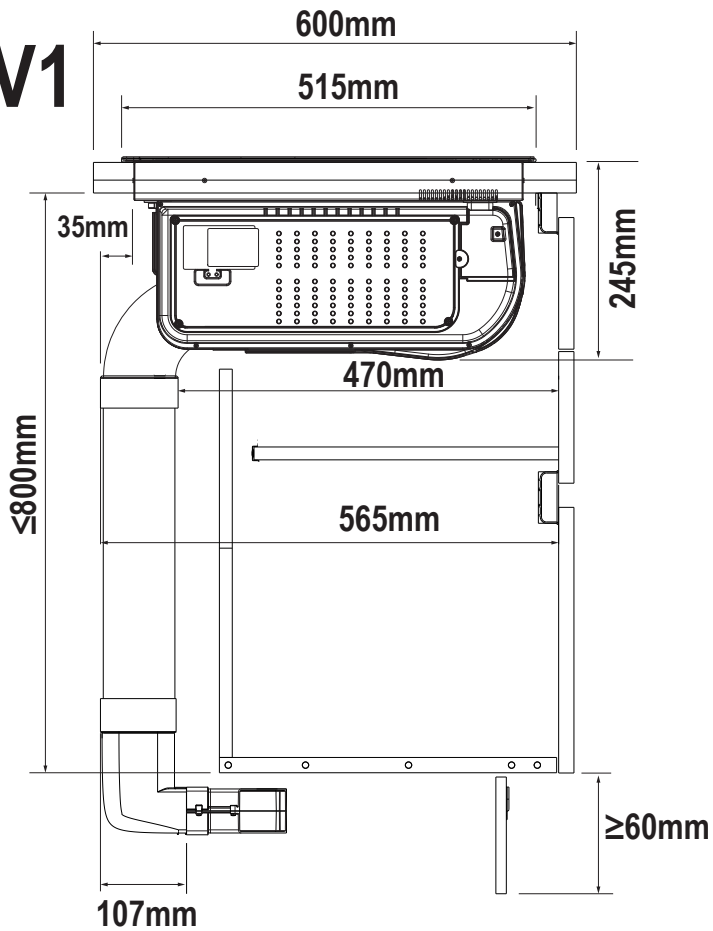


inst. B

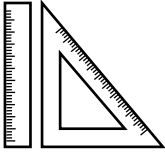




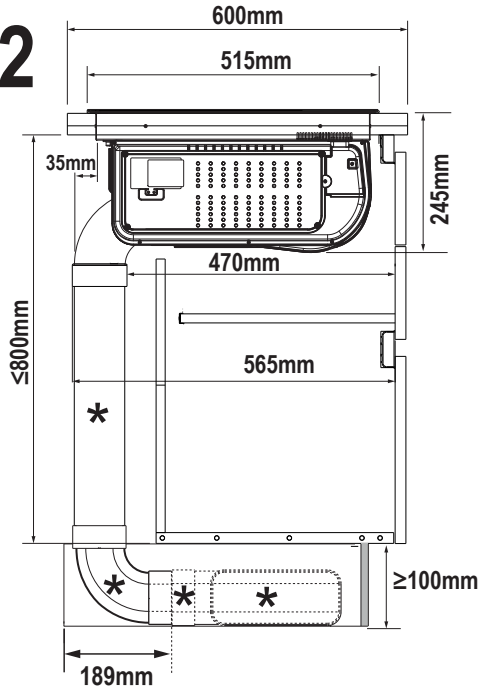
V1



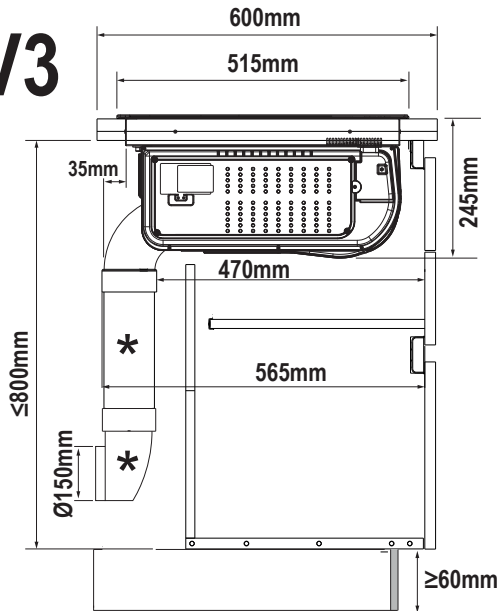
4.a



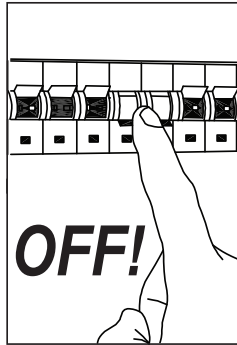
V2



V3



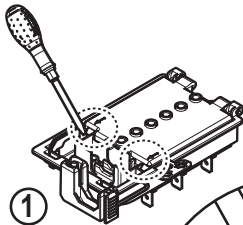
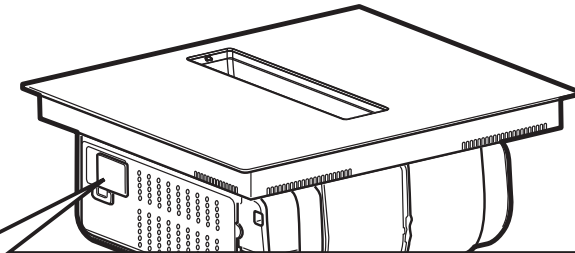
4.b



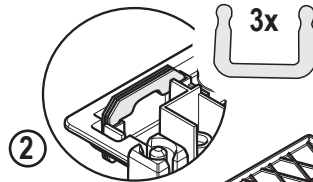
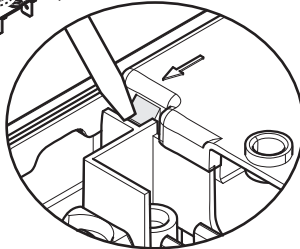
5



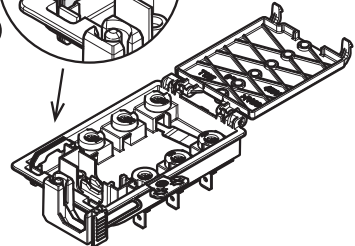
V-Hz



1



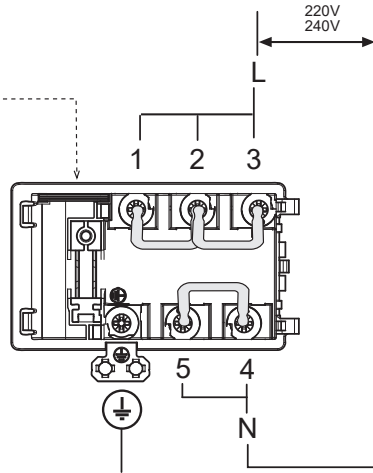
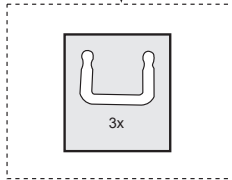
2



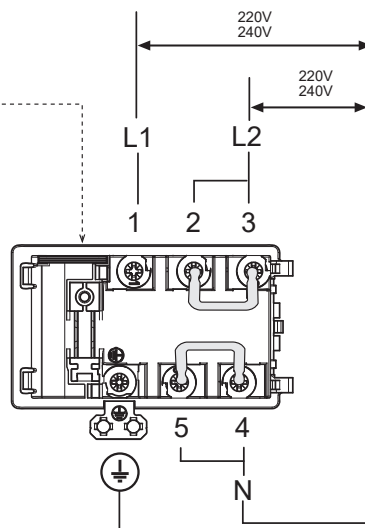
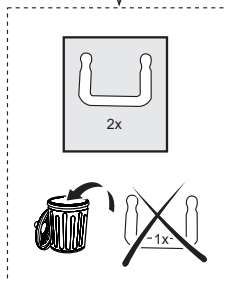
6



220V-240V ~
50Hz/60Hz



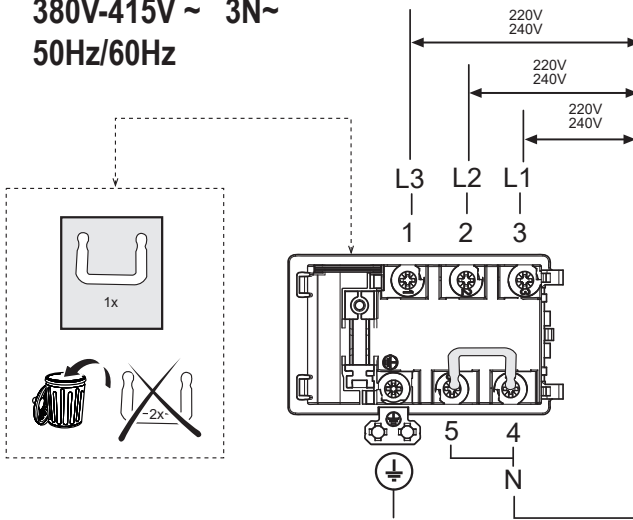
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



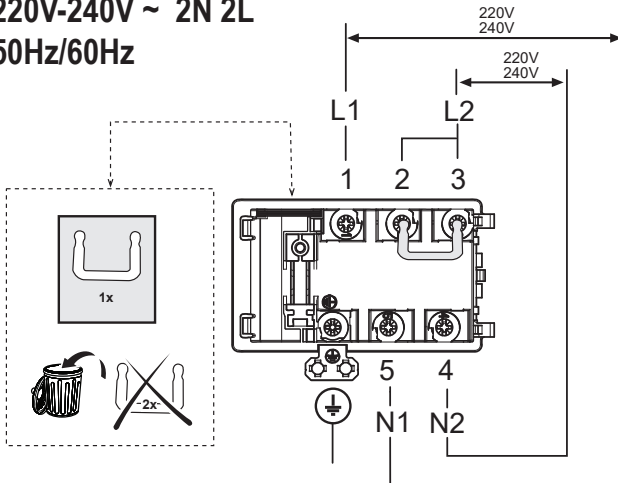
6.1

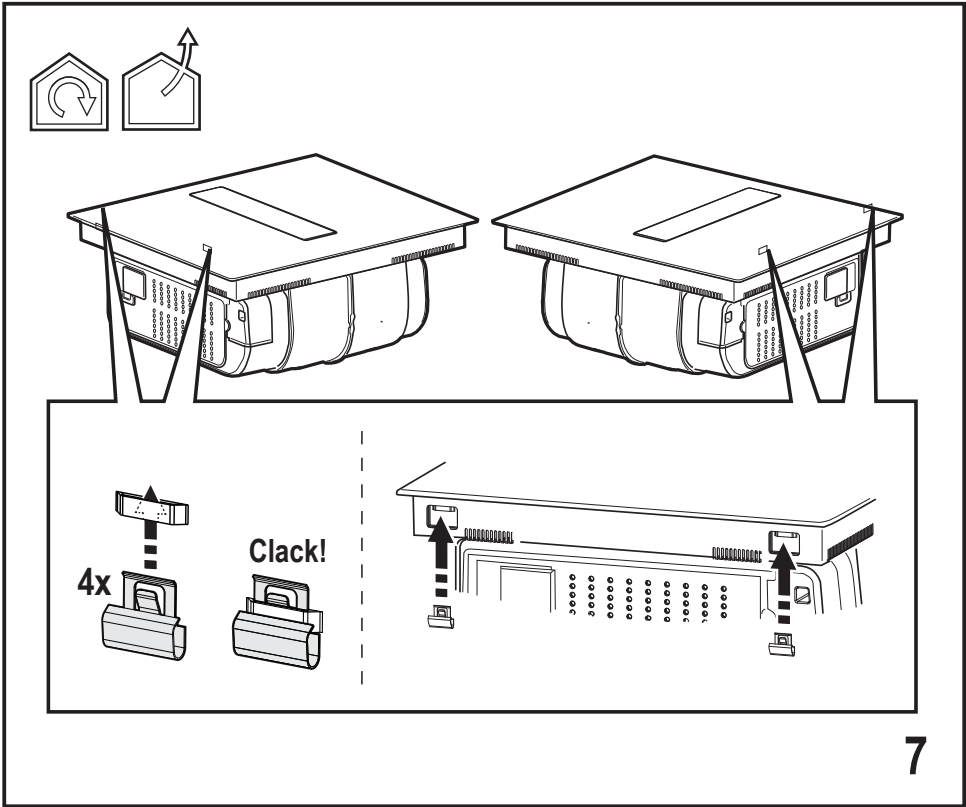
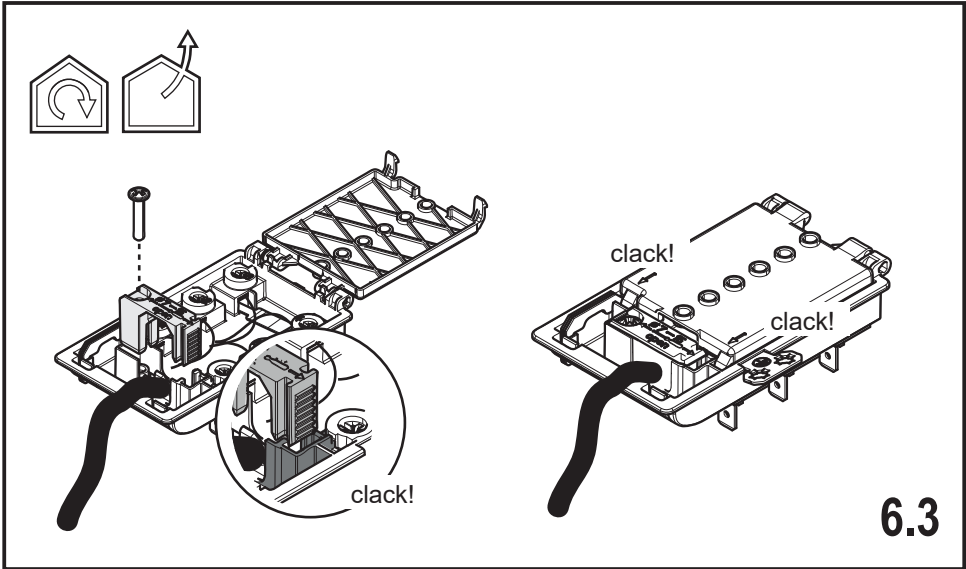


**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**



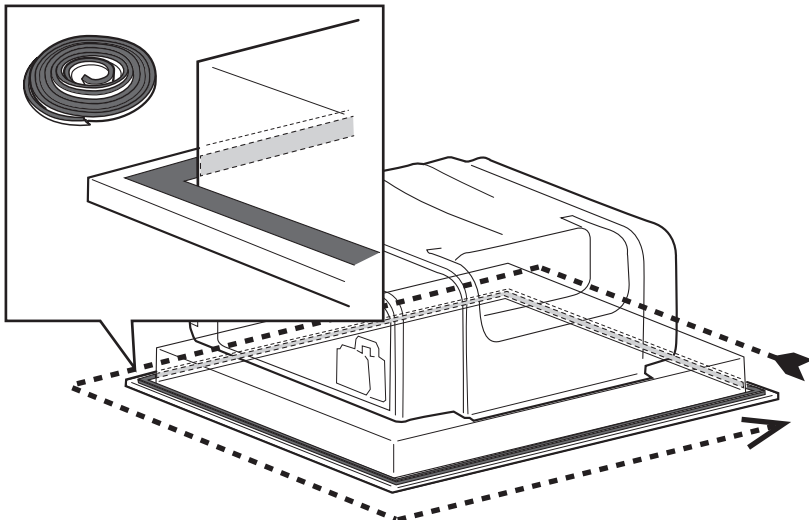
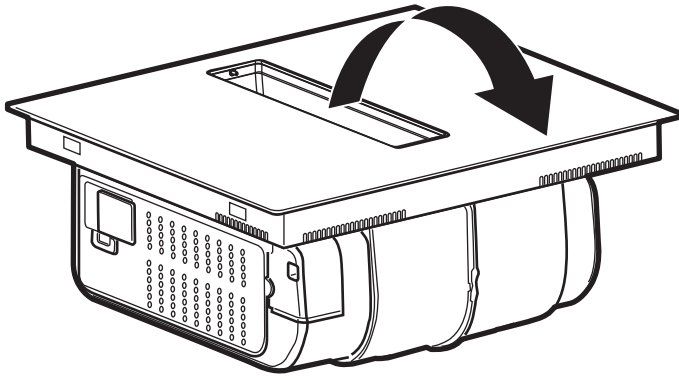
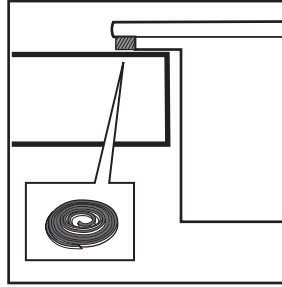
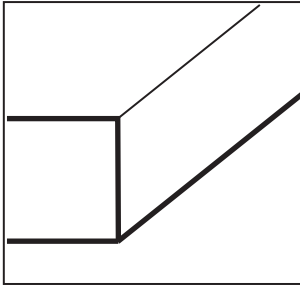
**220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz**





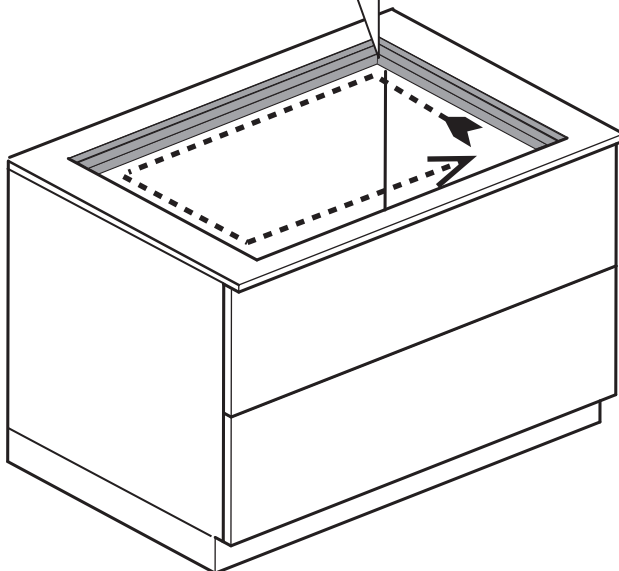
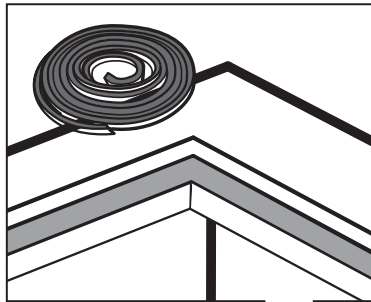
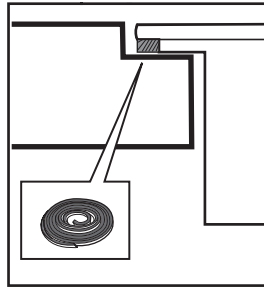
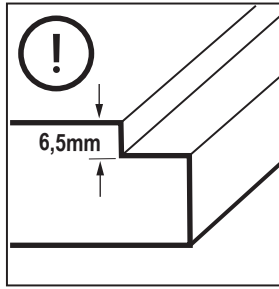


inst. **A**



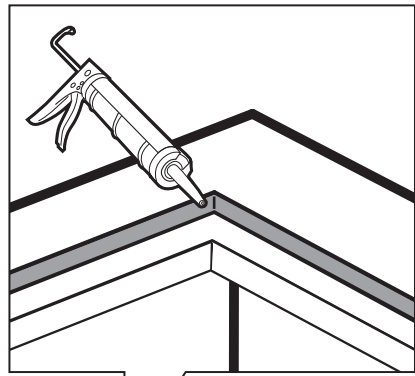
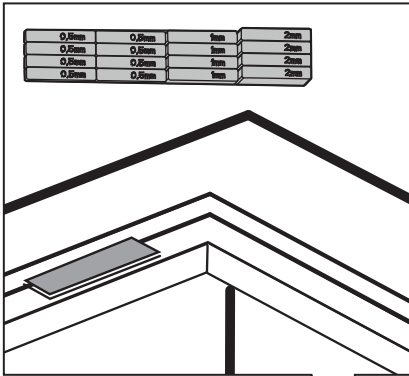
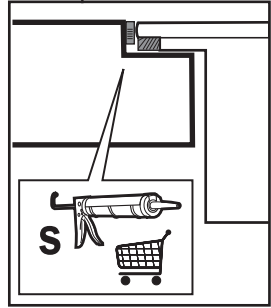
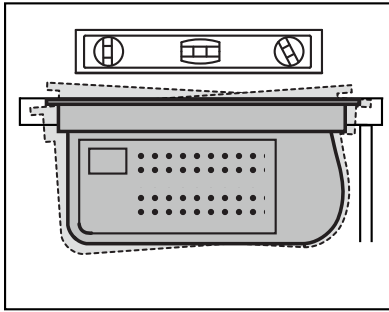


inst. **B**

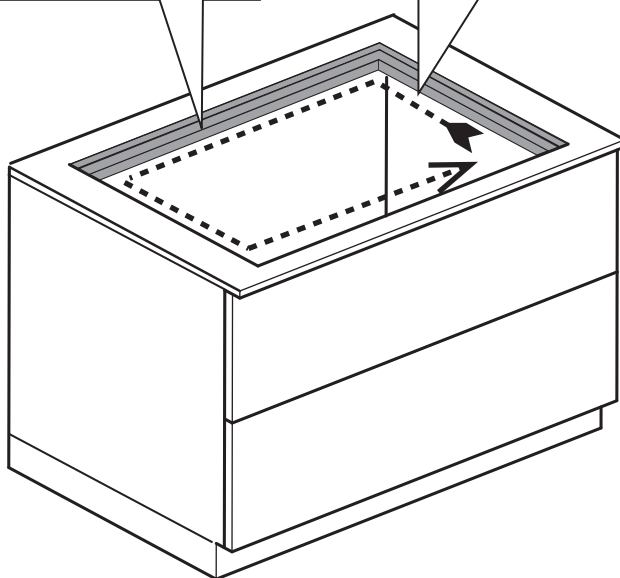




inst. **B**



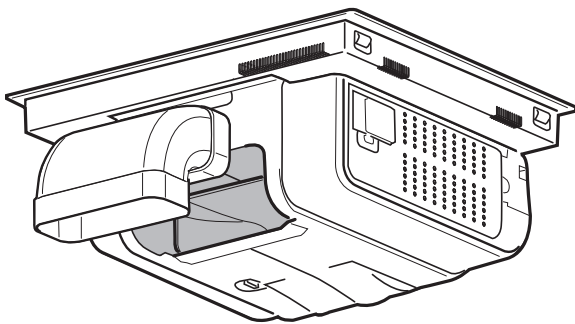
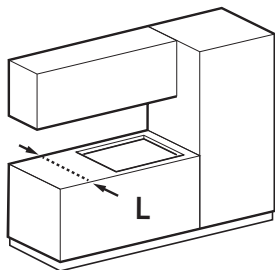
0.8mm	0.8mm	2mm	2mm
0.8mm	0.8mm	2mm	2mm
0.8mm	0.8mm	2mm	2mm
0.8mm	0.8mm	2mm	2mm



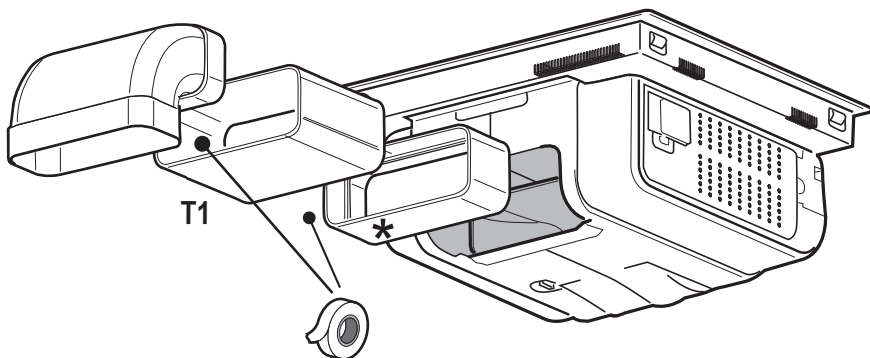
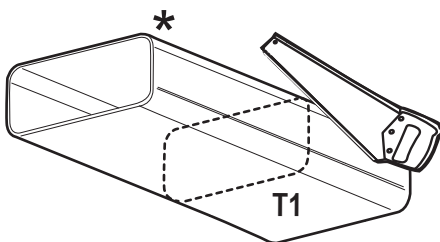
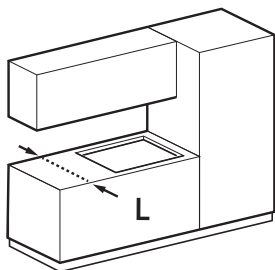
9.1

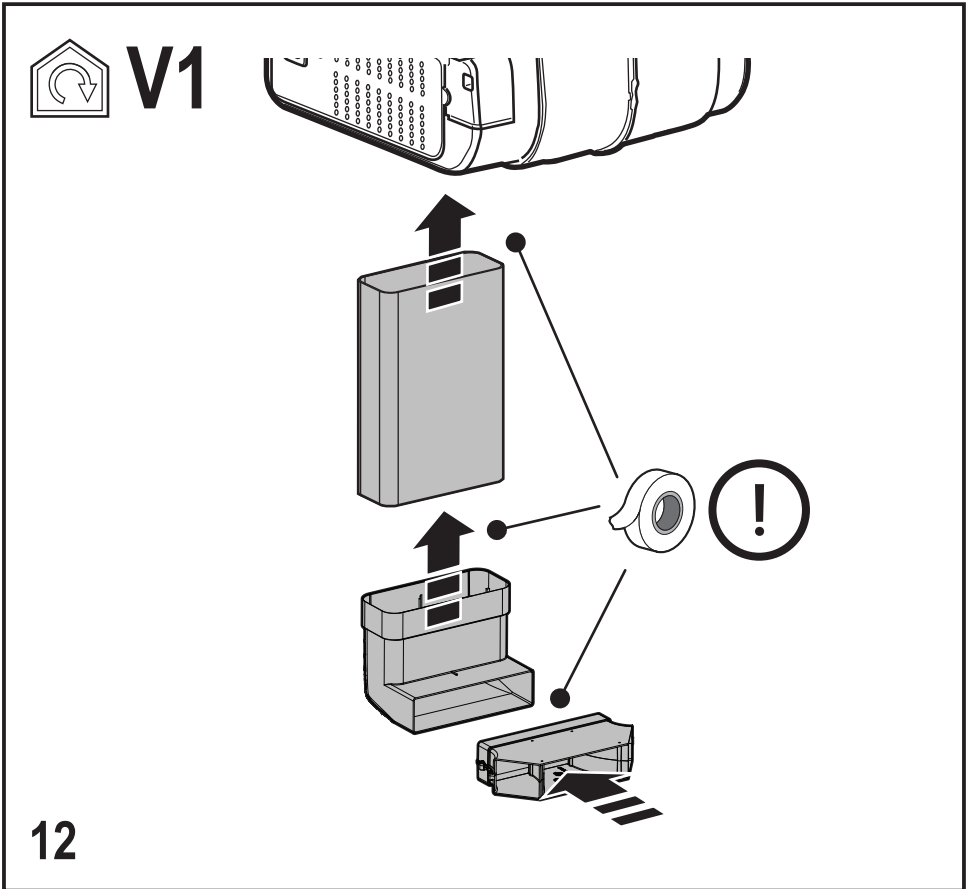
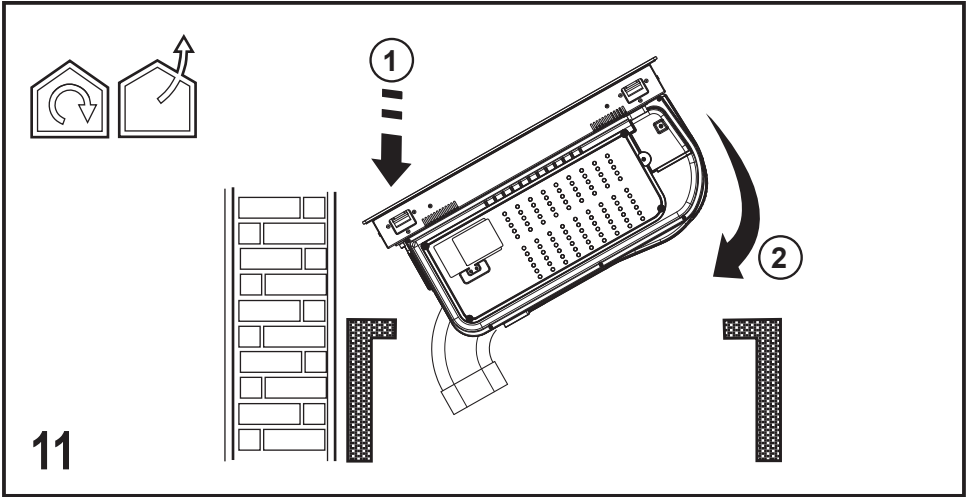


$L = \leq 650\text{mm}$



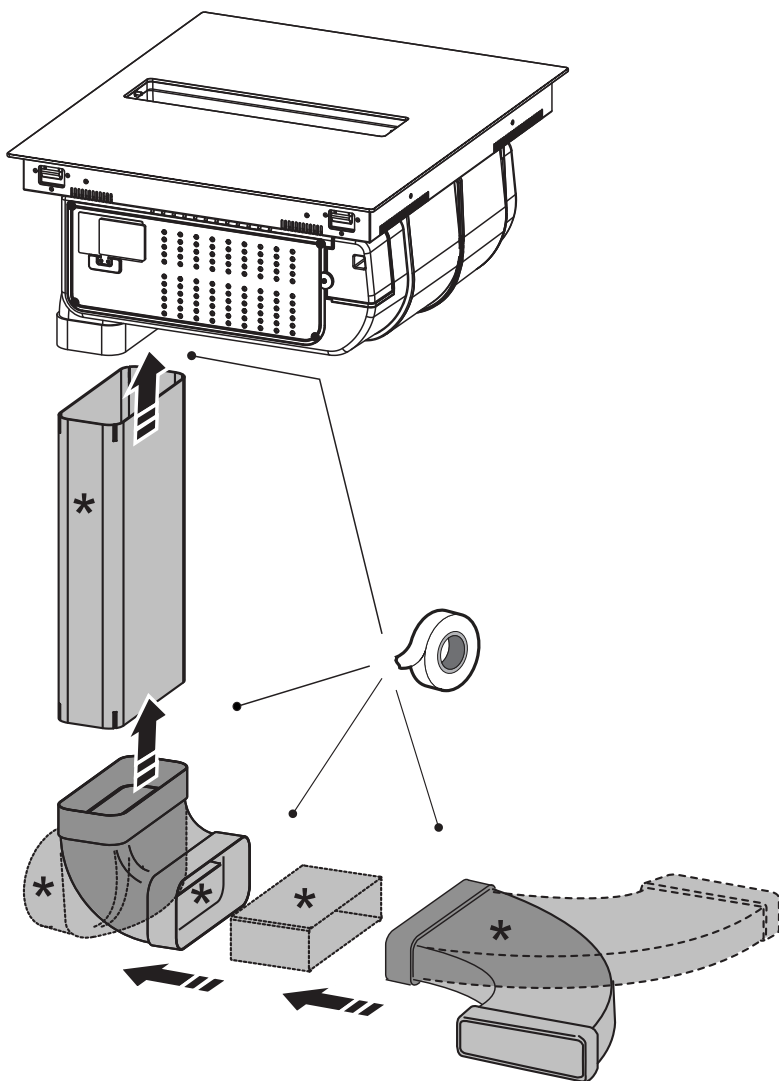
$L = >650\text{mm} \leq 750\text{mm}$



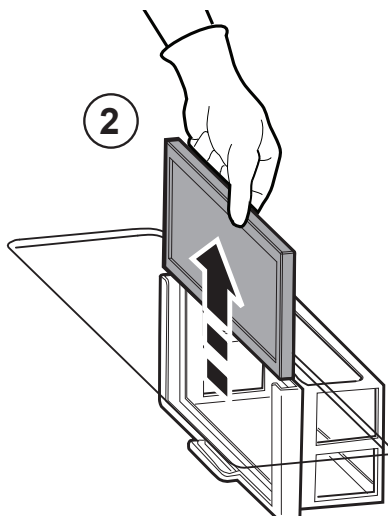
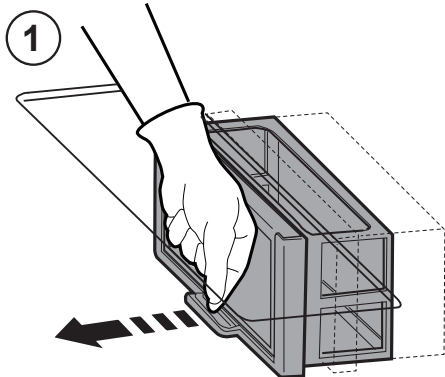
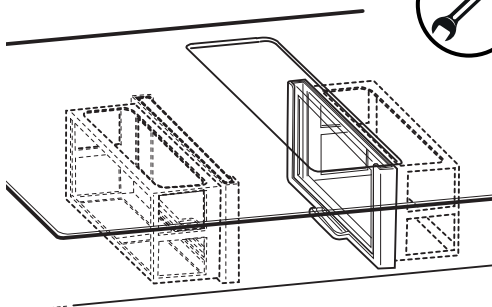
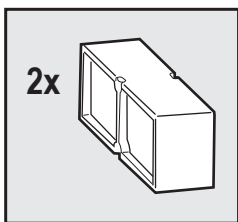




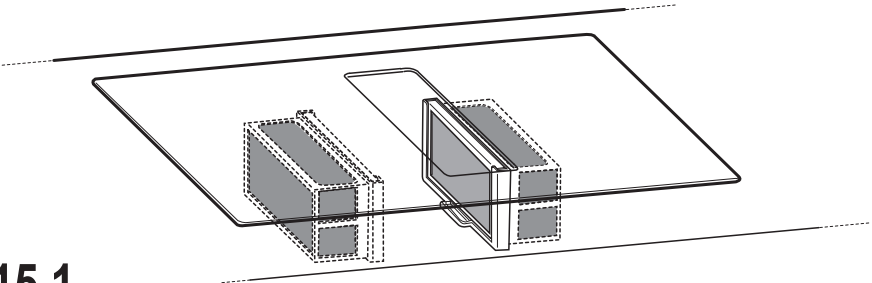
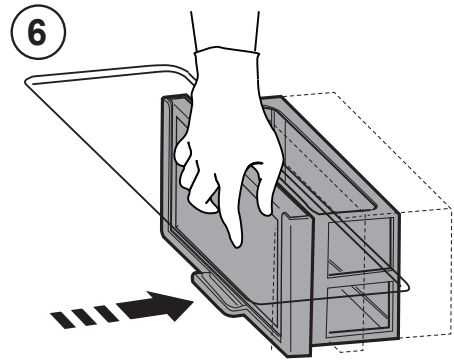
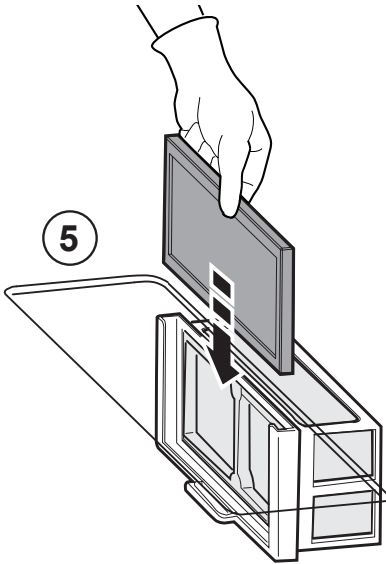
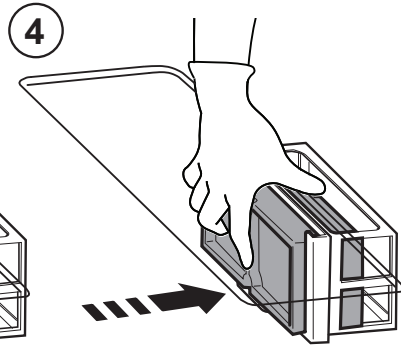
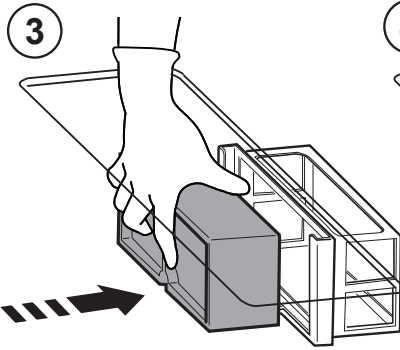
V2-V3



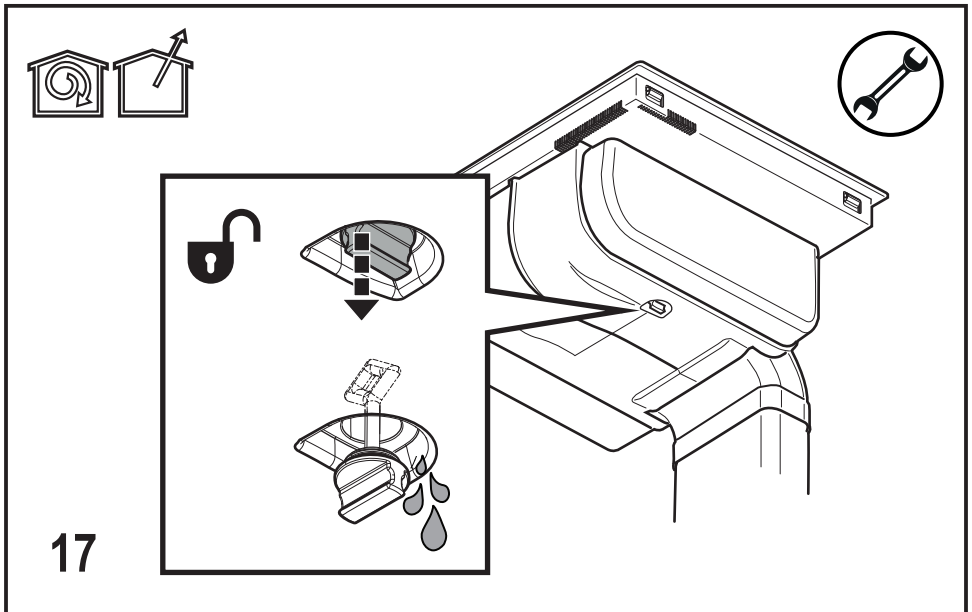
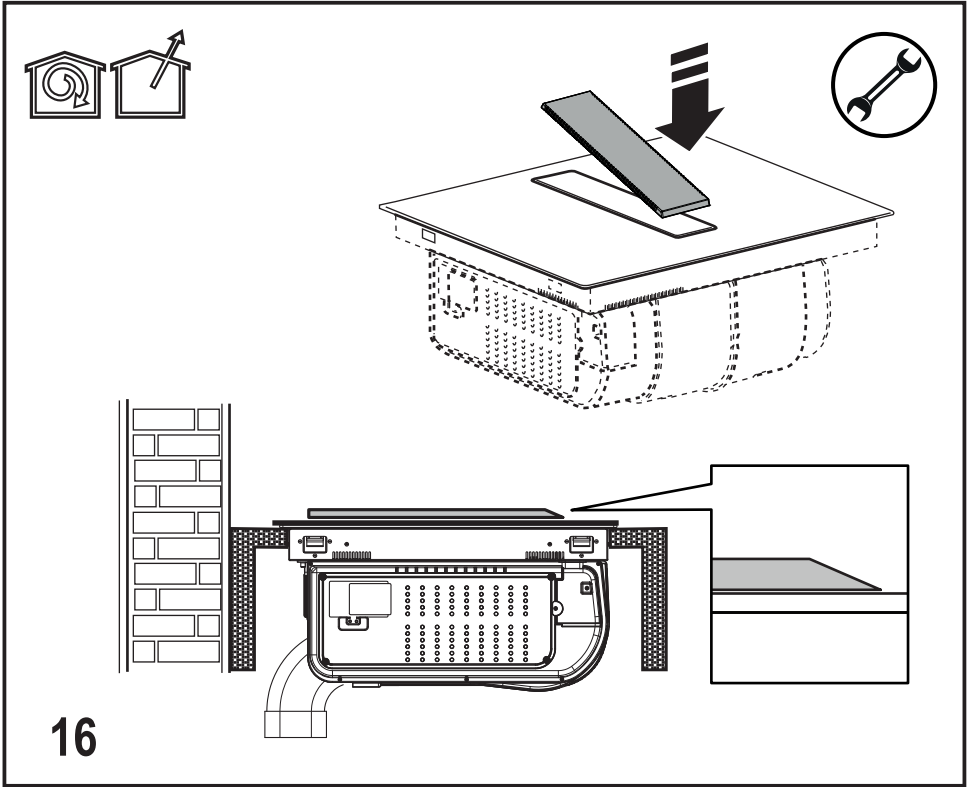
14

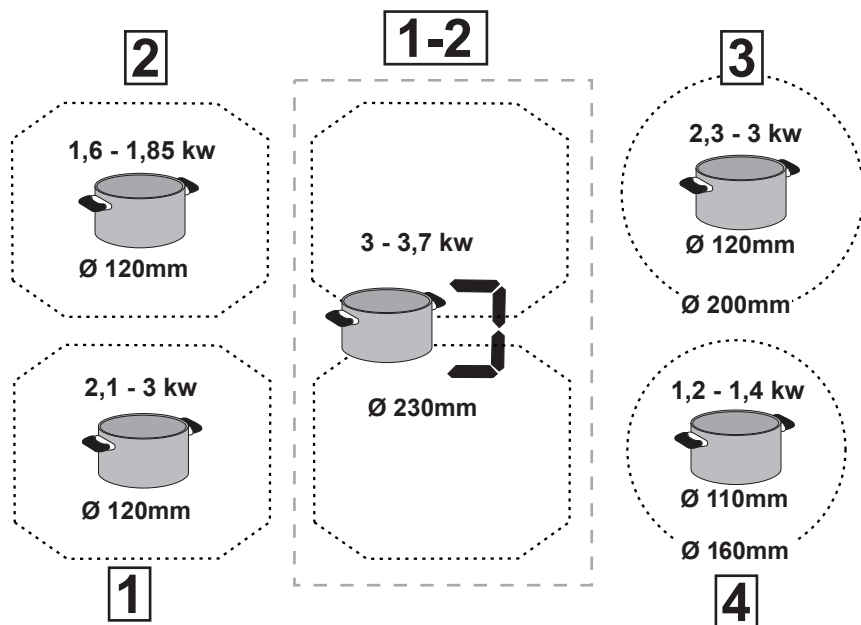
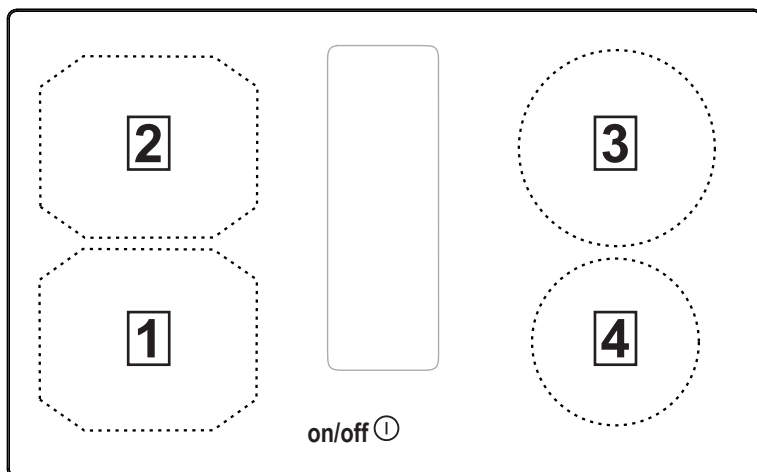


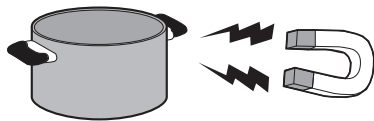
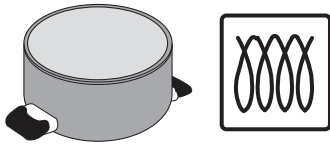
15



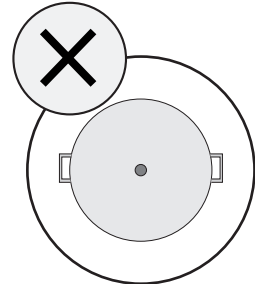
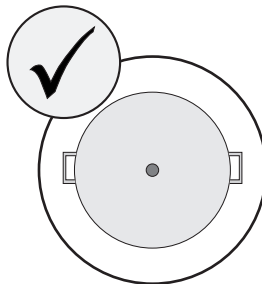
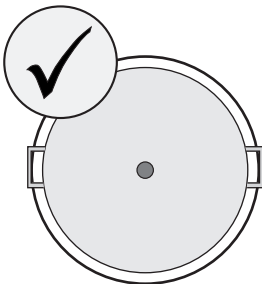
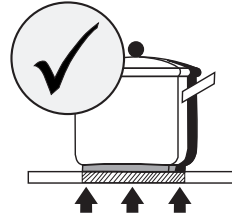
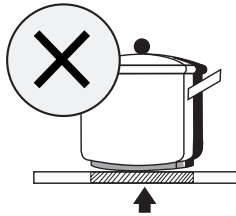
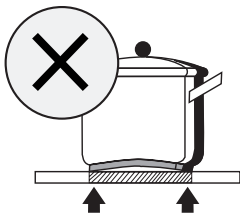
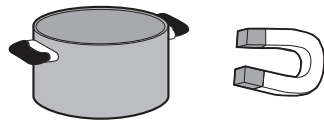
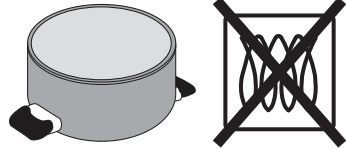
15.1







19



- 40 %

20

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

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

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

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

Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di

sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. - Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al

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

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una

potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando l'apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● L'apparecchio va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia dell'apparecchio e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta

sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

● **ATTENZIONE:** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

● **Attenzione!** Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai l'apparecchio senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con l'apparecchio per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo apparecchio e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar).

● È 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.



Collegamento Elettrico

Fig. 6 → 6.3

● 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. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 7200 Watt; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

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

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

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

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

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.

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

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.

Attenzione! la parete di fondo del mobile sotto il piano cottura, deve essere rimovibile per ispezione/manutenzione"

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 comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

Fig. 9.1

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

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

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.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il



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

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

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-

2-31, EN/IEC 62233.

• Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Utilizzazione

Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Importante:

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

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

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.

Diametri fondi pentola consigliati

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

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

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

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

Selezione dei recipienti di cottura

	Padella in ferro per frittura con olio
	Utensili da cucina smaltati
	Padella in ferro
	Bollitore in ferro
	Bollitore in acciaio inox smaltato
	Pentola in acciaio inox
	Piastra di ferro

È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:

Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, questo è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.

N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico. Deve avere un fondo piatto con un diametro corrispondente alla tabella 1 sotto riportata.

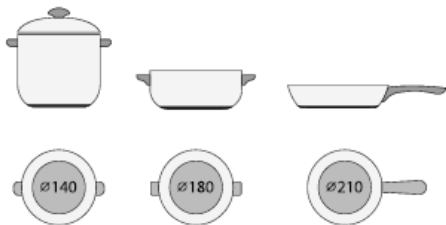
3. Utilizzare solo recipienti di cottura ferromagnetici realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile, ma compatibili con la cottura a induzione

4. Utilizzare delle padelle nelle quali il diametro della zona ferromagnetica (base della padella) rientri nelle dimensioni della tabella sottostante. (Tabella 1)

- Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni di cottura possono essere influenzate

- Se si utilizzano pentole con un diametro minore rispetto a quello indicato nella tabella 1, le padelle potrebbero non venire rilevate

A seconda delle dimensioni della zona, si possono utilizzare pentole con diametri diversi, come indicato nella figura sottostante:



5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda unicamente la zona ferromagnetica mentre il resto della base può non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.



6. Se la zona ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali quali ad esempio l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.

Se la base della padella è simile alle figure sottostanti, la padella potrebbe non venire rilevata.



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.

Utilizzazione dell'aspiratore

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



Versione aspirante

Fig. 4.b

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.

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



Versione filtrante

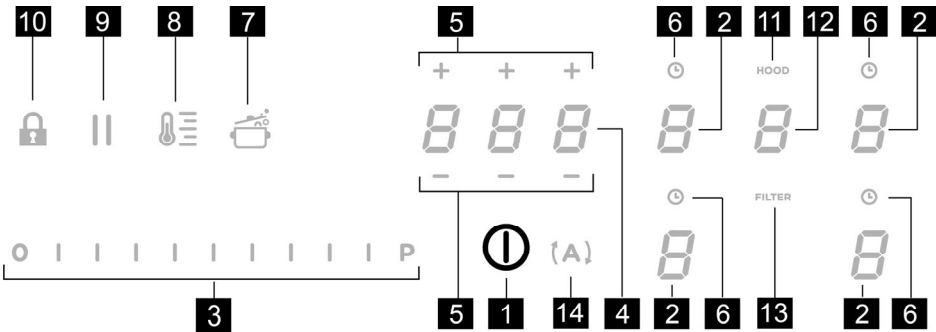
Fig. 4.a

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

Avvertenza: Nel caso di scarico all'interno del mobile, prevedere una sezione minima di passaggio dell'aria tramite il pannello dello zoccolo di circa 120cm².

Funzionamento

Pannello di controllo



Tasti / Display

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA


Da sapere prima di iniziare:

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

Per questo motivo:

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

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

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

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

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	4
Funzione Bridge attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	U
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa attiva	11
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 **5**), 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 "P" 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 **0:00**, 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

• Sforare (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 stessa del **Timer "STAND-ALONE"** (vedi paragrafo precedente **Timer "STAND-ALONE"**)

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

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura **(2)**
- impostare impostare la durata del **Timer** a **0:00**, 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**

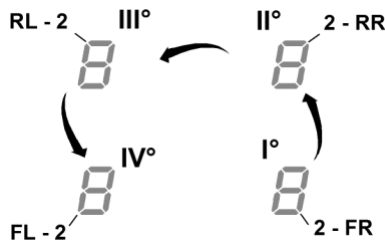
premere il tasto **⓪ ON/OFF (1)**, al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

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:

selezionare 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 **(I) ON/OFF (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 "**i**"

- 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 **(I) ON/OFF (1)** piano

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

IMPORTANTE :

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

Premere di nuovo **(I)** per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Accensione del sistema aspirante: Aprire il Flap** toccare la **Zona di selezione (12)** per attivare il sistema aspirante.

Nota: La zona aspirante è dotata di un **FLAP** rotante meccanico. E' necessario aprire il **FLAP** prima di accendere la cappa per attivare il sistema aspirante. La cappa è dotata di un sensore che, ad aspirazione attivata, nel caso in cui il **FLAP** viene chiuso completamente, arresta il motore automaticamente. L'aspirazione riparte solo quando viene riaperto il **FLAP**.

● **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)

5. **Power Booster 1** : temporizzato per 15min

6. **Power Booster 2** : temporizzato per 5 min., dopodichè la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

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

Il livello Power Booster 1 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante

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

(oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 2
Il livello Power Booster 2 è indicato nell'area di
Selezione/Display (12) con il simbolo "P" 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 **(A)** (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 **(I)** ;

- 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**

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)

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	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

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.

Pulizia della griglia metallica:

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

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. 15.2 - 15.15

Filtro Ai Carboni Attivi - Ceramico

(Solo per Versione Filtrante)

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

Fig. 15.1.3

Ricerca guasti

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		

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

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

Per le richieste di assistenza, fare riferimento ai contatti forniti sul sito web "www.haier-europe.com" del proprio paese, nella sezione Assistenza tecnica.

EN - Instruction on mounting and use

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

- ⓘ Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- ⓘ Do not make electrical changes to the device.
- ⓘ Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ⓘ Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

⚠ Electrical connection

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the appliance must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible

by the user. ● The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device. ● Do not touch the heating elements of the device during and after use. ● Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire ● Do not place flammable material on or near the device. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot. ● Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is

suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!
- This warning also applies to all other types of hobs.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.
- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be

performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambé. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

- **PLEASE NOTE:** The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.
- **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

Electrical connection

Fig. 6 → 6.3

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

Note : the product is equipped with a Power Limiator 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.

Installation

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

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

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

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

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

Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

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

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

Caution!: the back panel of the cabinet under the worktop must be removable for inspection \ maintenance.

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

Fig. 9.1

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

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

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

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

• **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.**

• **The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**


PLEASE NOTE:

• **the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.**

• **the manufacturer of this device declines all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.**

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



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO

5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

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

Use

Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important:

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

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

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.

Recommended pan bottom diameters

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




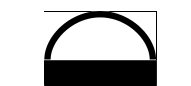

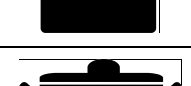

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

Energy saving

Recommendations for best results:

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

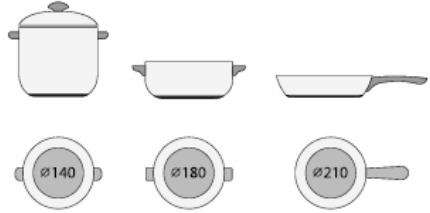
Selection of cooking vessels

	Iron oil frying pan
	Enamel cooking utensil
	Iron pan
	Iron kettle
	Enamel stainless steel kettle
	Stainless steel pot
	Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
NB: The base of the vessel must contain magnetic material. It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
- If you use smaller pots, performance could be affected
- If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



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.

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. 4.b

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

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

All responsibility in this regard is therefore denied.

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



Filtration version

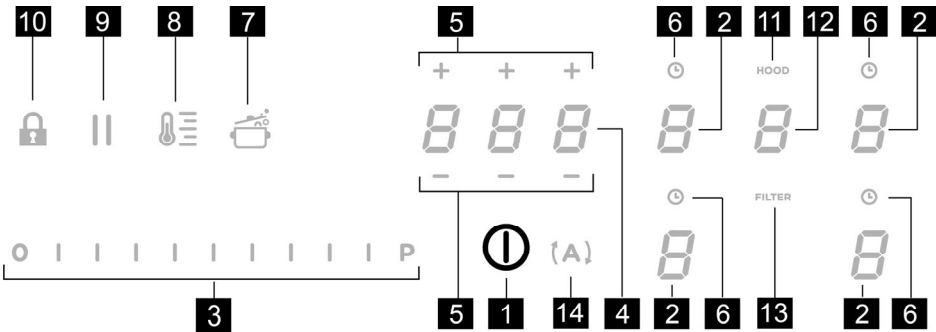
Fig. 4.a

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

Warning: If the outlet is inside the cabinet, create an air vent through the plinth panel measuring at least 120cm².

Operation

Control panel



Keys / Display

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ON/OFF of the hob/extractor 2. Cooking zone selection
Cooking zone display 3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power 4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer 5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer 6. Activation of Cooking Zones Timer
Indicator of Cooking Zones Timer active 7. Automatic Heat Up Activation | <ol style="list-style-type: none"> 8. Temperature Manager activation (Warming Function) 9. Pause 10. Key Lock 11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator 12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display
Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter 13. Reset Filter Saturation 14. Activation of extractor automatic function |
|--|---|

USING THE HOB


Before you begin, it is important to know:

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

For this reason:

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

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

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

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

Cooking zone on	D
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Bridge Function active	n
Temperature Manager Function active	U
Child Lock Function active	L
Child Pause active	
Automatic Heat UP function	A

Hob characteristics

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**


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

Operation

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

● **Switch-on**

Press (touch) briefly  **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 5), 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 "A" is shown in the Display (2) which alternates with the power set in the cooking zone

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

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

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


the symbol  (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 **0000**, 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 **0000**, 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.

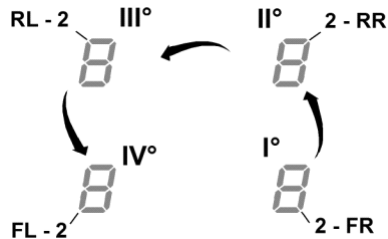
Note: the setting must take place with the hob off, **without**

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 "f",
- 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 **ON/OFF (1)** lights up; continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments**, 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 **ON/OFF (1)** again to turn off

Note: This function has priority over the others.

- **Switching the extractor system off:** Open the Flap touch the **selection Zone (12)** to activate the extractor system.

Note: The extractor zone is fitted with a mechanical rotating **FLAP**. The **FLAP** must be opened before switching on the hood to activate the extractor system. The hood has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. Extraction only starts again when the **FLAP** is reopened.

● 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)
7. **Power Booster 1** : timed for 15 min.
8. **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 **(A)** (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 **(A)** 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**

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)

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

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.

Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

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. 15.2 - 15.1.5

Activated Carbon Filter - Ceramic

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product comes with a set of odour filters. The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the

grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Fig. 15.1.3

Troubleshooting

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

Customer service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

For service request, please refer to the contacts provided on the website "www.haier-europe.com" of your country, under Service Support section.

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

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

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

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

Elektrischer Anschluss

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: ● Vor der Durchführung von Installationsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Kein Bauteil der Geräts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Geräts an die

Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Geräts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. -Kein entflammbares Material auf dem Gerät bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. -Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Gerät abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch eine

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

Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf.

Das Aluminium würde schmelzen und daher Ihr Gerät unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konservendose oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Gerät die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Vor jeglichem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät von der Stromversorgung durch Ausstecken des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Wohnung trennen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt

werden. ● Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder anderen Brennstoffen verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raums gesorgt werden. ● Das Gerät muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; die Wartungsanweisungen müssen trotzdem beachtet werden. ● Die Nichteinhaltung der Reinigungsrichtlinien des Gerätes und des Austauschs und der Reinigung der Filter führt zu einem Brandrisiko. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, es muss daher in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● ACHTUNG: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● **Achtung!** Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, solange die Installation nicht vollkommen abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt einzuhalten. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Ohne korrekt montiertem Gitter darf das Gerät nicht verwendet werden! ● Zur Installation nur die mit dem Gerät mitgelieferten Befestigungsschrauben verwenden. Sollte diese nicht vorhanden sein, müssen geeignete Schrauben gekauft werden. Die korrekte Länge für

die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Gerät und andere Geräte verwendet werden, die nicht mittels Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.



Elektrischer Anschluss

Bild 6 → 6.3

● Das Gerät vom Stromnetz trennen. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Serienschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Verwenden Sie keine Verlängerungen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen). ● Die Temperatur des Kabels muss an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen.

● Das Gerät ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

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

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

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

Befestigung

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

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

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

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

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

Montage

Bevor man die Installation beginnt:

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

Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Das Produkt darf nicht auf Kühlern, Geschirrspülern, Herden, Öfen, Waschmaschinen und Trocknermaschinen installiert werden.
- Sämtliche Schneidarbeiten im Möbel vor dem Einbau des Kochfelds durchführen; Späne und Sägemehl-Rückstände sorgfältig entfernen.
- Für die Installation mit Umluft machen Sie am besten eine Öffnung in den Sockel, in die Sie ein normales, im Handel erhältliches Lüftungsgitter einsetzen.

Achtung!: Die Rückwand des Schrankes unter dem Kochfeld muss zur Inspektion / Instandhaltung abnehmbar sein.

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

Bild 9.1

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

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

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.**

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



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

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

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

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz

des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

Betriebsart

Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol



versehen ist.

Wichtig:

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

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

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.

Abmessung des Kochgeschirrs

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

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

Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

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

Geeignetes Kochgeschirr

	Eisenbratpfanne
	Emaillierter Kochtopf
	Eisenpfanne
	Eisenkessel
	Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl
	Edelstahltopf
	Gusseisenplatte

Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktionskochfeld eignen.

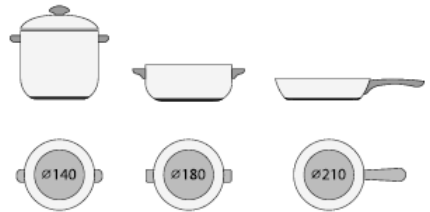
1. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:
Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol „U“ blinkt, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.

2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.
Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.
Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser gemäß Tabelle 1 unten haben.

3. Benutzen Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das jedoch induktionsgeeignet sein muss.

4. Benutzen Sie Töpfe/Pfannen, bei denen der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Topf/Pfannenboden) den Abmessungen in der Tabelle unten entspricht. (Tabelle 1)
- Bei kleinerem Kochgeschirr kann die Leistung eingeschränkt sein
- Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner als in der Tabelle 1 angegeben ist, wird eventuell nicht erkannt

Je nach Größe der Zone können Sie unterschiedlich großes Kochgeschirr benutzen (siehe Abbildung unten):



5. Der ferromagnetische Teil bedeckt nur einen Teil des Topf/Pfannenbodens. Nur dieser ferromagnetische Bereich wird erhitzt. Der übrige Teil erreicht möglicherweise keine Temperatur, die zum Garen ausreicht.



6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht einheitlich ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies das Erkennen und Aufheizen des jeweiligen Kochgeschirrs beeinträchtigen.

Falls das Kochgeschirr einen Boden wie in den Abbildungen unten hat, wird es möglicherweise nicht erkannt.



Kochen mit Induktion

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

Vorteile:

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

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

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im



Abluftbetrieb

Umluftbetrieb benutzt werden.

Bild 4.b

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

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

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

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

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

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

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

- ⚠ Verwenden Sie einen Kanal, der so kurz wie möglich ist.
- ⚠ Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).
- ⚠ Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



Umluftbetrieb

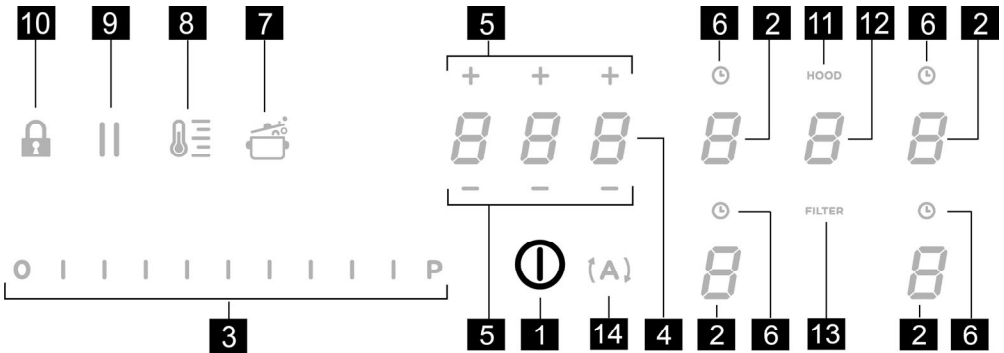
Bild 4.a

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

Warnhinweis: Erfolgt die Ableitung innerhalb des Möbels muss eine Mindestfläche für den Durchzug der Luft sichergestellt werden. In diesem Fall ist ein Sockel von 120cm² zu verwenden.

Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung



Tasten / Display

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

Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter</p> <p>13. Reset Sättigung Filter</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.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	
Power Level (Leistungsstufe)	
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	
Pot Detector (Kochtopferkennung)	
Funktion Bridge aktiv	
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	
Funktion Child Lock aktiv	
Funktion Pause aktiv	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	

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/Gebälse 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 )⁵, 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 )⁵, 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 **00**

- **0** für die Stunden

- **00** für die Minuten

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

Im Abschnitt **Bereich/Display (4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt; am Ende des Countdowns wird ein akustisches Signal abgegeben

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

- **0** Minuten

- **00** Sekunden

durchgehend

Zum Ausschalten des Timers:

• **Bereich /Display (4)** auswählen

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

— + (5)

● **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 Produkts 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

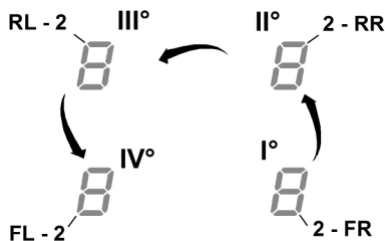
der Kochplatte, **ohne** dass die Taste **ⓘ ON/OFF (EIN/AUS) (1)** gedrückt wird, im Zuge des Anschlusses der Kochplatte an das Stromversorgungsnetz oder im Zuge des Wiederanschlusses an das Stromversorgungsnetz innerhalb von 2 Minuten erfolgen.

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 „**I**“

- 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/Gebälse kurz drücken (antippen):

Das Symbol **I** 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 **I** drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

• **Einschalten der Absaugung:** Öffnen Sie den Flap und tippen Sie auf die **Auswahlzone (12)**, um das Absaugsystem einzuschalten.

Anmerkung: Der Bereich des Wrasenabzugs ist mit einem sich drehenden, mechanischen **FLAP** ausgestattet. Der **FLAP** muss geöffnet werden, bevor die Abzugshaube zur Aktivierung des Absaugsystems geöffnet wird. Der Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der **FLAP** komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug

schaltet sich erst wieder ein, wenn der **FLAP** wieder geöffnet wird.

● **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)

9. **Power Booster (Leistungsverstärker) 1:** auf einen Zeitraum von 15 min beschränkt

10. **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 „F“ 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 **(A)** (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 **(A)**.

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 **(I)** einschalten;
- mit ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den **Wahlbereich (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

- Das **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**

Leistungstabellen

Leistungsstufena		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)

Kochtabellen

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

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.

Reinigung des Metallgitters:

Der Grill muss von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gewaschen und sorgfältig getrocknet werden, um Oxidation zu vermeiden.

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

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

Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.

BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fetteilchen 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 15.2 - 15.1.5

Aktivkohle-Filter – Keramik

(Nur für die Version mit Filter)

Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.

Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet. Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

Bild 15.1.3

Störungssuche

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

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.

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

Für Serviceanfragen wenden Sie sich bitte an die auf der Website "www.haier-europe.com" Ihres Landes unter Service-Support angegebenen Kontakte.

FR - Prescriptions de montage et mode d'emploi

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

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

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

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

⚠ Branchement électrique

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● L'appareil doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la loi. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique

dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● L'appareil et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil. ● Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en

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

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil. ● Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être

dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. ● Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles. ● L'appareil doit être régulièrement nettoyé à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. ● Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La

friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● **ATTENTION** : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● **Attention !** Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Il ne faut jamais utiliser l'appareil sans la grille ! ● Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.



Branchement électrique

Fig. 6 → 6.3

● Débrancher l'appareil du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans le présent chapitre. ● Le cordon

d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Vérifier que la tension indiquée sur la plaque de série correspond à celle fournie dans le logement dans lequel elle sera installée. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long par rapport aux autres câbles

● Si l'appareil n'est pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant des conducteurs d'une section minimale de 2.5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, la section doit être de 4 mm²). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● L'appareil est destiné à être branché de manière permanente au secteur électrique.

● **Attention!** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation ait été correctement monté.

● **Attention!** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

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

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

Installation

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

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

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

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

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

Montage

Avant de commencer l'installation :

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

Préparation du meuble pour l'encastrement :

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

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

Attention ! : la paroi du fond du meuble placé sous la plaque de cuisson doit être amovible pour pouvoir effectuer une inspection / maintenance.

Fig. 9.1

IMPORTANT : utiliser une colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement

nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussière, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout l'encadrement ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

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

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

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.

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



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

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

- Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performance : EN/IEC 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO

5168 ; EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; IEC 62301. EN 60350-2 ;
 • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental :
 Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Utilisation

Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

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

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

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.

Diamètres fonds de casseroles conseillés

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


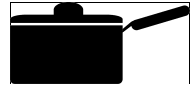



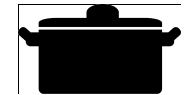

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :

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

Choix des récipients de cuisson

	Choix des récipients de cuisson
	Ustensile de cuisson émaillé
	Poêle en fer
	Bouilloire en fer
	Bouilloire en acier inoxydable émaillé
	Casserole en acier inoxydable
	Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :

Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.

2. Poser un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la plaque de cuisson à induction.

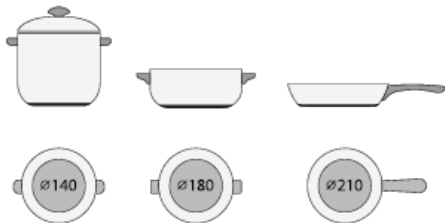
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique. Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.

3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.

4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous. (Tableau 1)

- Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
- Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :



5. Si la partie ferromagnétique couvre seulement partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.



6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



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.

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. 4.b

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

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

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

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

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

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

- ⚠ Utiliser un conduit le plus court possible.
- ⚠ Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).
- ⚠ Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

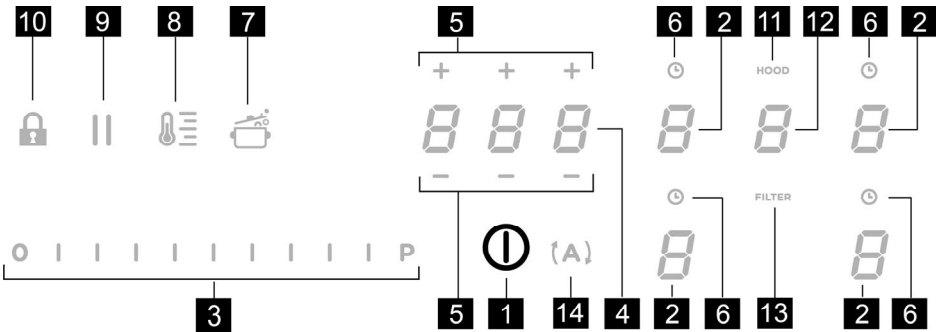
Fig. 4.a

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

Mise en garde: En cas d'évacuation à l'intérieur du meuble, prévoir une section minimum de passage de l'air moyennant le panneau de la plinthe d'environ 120cm².

Fonctionnement

Panneau de contrôle



Touches / Écran

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ON/OFF de la plaque de cuisson/aspirateur 2. Sélection de la zone de cuisson
Affichage zone de cuisson 3. Augmenter/Diminuer Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
Affichage Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration 4. Activation Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)
Écran : Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson 5. Augmenter/Diminuer Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson 6. Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif 7. Activation Automatic Heat Up (Chauffage automatique) | <ol style="list-style-type: none"> 8. Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function) 9. Pause 10. Key Lock (clé de verrouillage) 11. Voyant Aspirateur actif
Activation Voyant de saturation des filtres 12. Sélection/Activation aspirateur
Affichage aspirateur
Affichage saturation filtre charbon/céramique -Filtre à graisse 13. Réinitialisation Saturation des filtres 14. Activation fonction automatique aspirateur |
|---|---|

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON


À savoir avant de commencer :

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

Pour cette raison :

• **Certains 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'éclairer
- 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

(2) • Effleurer (presser) la zone de **Sélection/Écran**

(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,

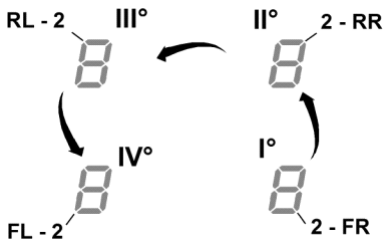
sans appuyer sur la touche **ⓘ ON/OFF (1)**, lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent.

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 « **ii** » 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 (effleuré) 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 du système d'aspiration : Ouvrir le Flap (volet)** appuyer sur la **Zone de sélection (12)** pour activer le système d'aspiration.

Remarque : La zone d'aspiration est dotée d'un **FLAP** (volet) pivotant mécanique. Il faut ouvrir le **FLAP** (volet) avant d'activer la hotte aspirante. La hotte est équipée d'un capteur qui, quand l'aspiration est activée, si le **FLAP** (volet) est

complètement fermé, arrête automatiquement le moteur. L'aspiration redémarre uniquement à l'ouverture du **FLAP**.

● 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)

11. **Power Booster (amplificateur de puissance) 1** : temporisé 15 min

12. **Power Booster (amplificateur de puissance) 2** : temporisé 5 min

après quoi la puissance revient au niveau précédemment programmé.

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

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

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

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

● Fonctionnement automatique

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

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

Pour activer cette fonction :

Presser **(A)** (14)

Répéter l'opération pour désactiver.

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

En revanche, en sélectionnant les **Power Boster (amplificateur de puissance)**, le fonctionnement automatique redémarre à la fin du délai programmé, entre-

temps le symbole « **(A)** » reste en mode clignotant.

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

● Voyant de saturation des filtres

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

● Filtres anti-odeur charbon/céramique

« 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 **(I)** ;
- 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'altèrent 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

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)

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

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.

Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

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. 15.2 - 15.1.5

Filtre À Charbon Actif - Céramique (Seulement pour la version filtrante)

Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.

L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur. La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

Fig. 15.1.3

Recherche des pannes

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

Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

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

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

Pour toute demande de service, veuillez consulter les contacts fournis sur le site internet "www.haier-europe.com" de votre pays, dans la section Service de Support.

ES - Montaje y modo de empleo

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, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El aparato 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 efectúe variaciones eléctricas en el aparato.
- ⓘ Antes de instalar el aparato, compruebe que todos los componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- ⓘ Verifique la integridad del aparato antes de proceder con la 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.

Conexión eléctrica

¡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 ley exige la puesta a tierra del aparato. ● 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 un interruptor de corte omnipolar bajo norma

que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● 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 otro material inflamable hasta que todos los componentes del aparato no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● 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 limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● 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 aparato 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. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados 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 adaptada 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. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. 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 cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación, cuando el aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros combustibles. ● El aparato debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y limpieza de

los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● 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. ● ¡CUIDADO!: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del aparato 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. ● ¡No utilice nunca el aparato sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice solo los tornillos de fijación suministrados con el aparato para la instalación o, si no se suministran, compre el tipo de tornillos adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este aparato y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● 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.



Conexión eléctrica

Fig. 6 → 6.3

● Desconecte 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, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que 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 destinado a estar conectado permanentemente a la red eléctrica.

● **¡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 realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una 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.

Instalación

● La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

El aparato está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, 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 en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

¡Cuidado! La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

Montaje

Antes de iniciar 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 haya (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.) que, en su caso, deberán ser quitados y guardados.
- 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.
- Realice 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

¡Cuidado!: la pared de fondo del mueble bajo la placa de cocción, debe ser extraíble para inspección \ mantenimiento.

IMPORTANTE: utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, déje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Fig. 9.1

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

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.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseché 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 punto de recolección 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 el aparato a la velocidad mínima, dejándolo encendido 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.

Utilización

Recipientes para la cocción



Utilice solo ollas con el símbolo

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

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.

Diámetros del fondo de olla recomendados

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.

Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Use únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocine verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

Selección de utensilios de cocción

	Parilla de hierro
	Utensilios de cocina esmaltados
	Cacerola de hierro
	Hervidor de hierro
	Hervidor de acero inoxidable esmaltado
	Olla de acero inoxidable:
	Parilla de hierro

Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

1. Esta encimera de inducción puede identificar una gran variedad de utensilios de cocción, que puede probar mediante uno de los siguientes métodos:

Coloque el utensilio en la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, significa que el utensilio es adecuado. Si la "U" parpadea, el utensilio no puede utilizarse en la encimera de inducción.

2. Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.

Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.

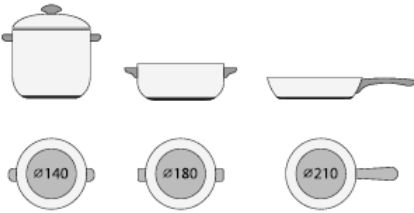
Debe tener el fondo plano con el diámetro indicado en la tabla 1 siguiente.

3. Utilice solamente utensilios de cocina ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable que sirvan para encimeras de inducción.

4. Utilice cacerolas cuyo diámetro del área ferromagnética (base de la cacerola) se encuentre en el intervalo de medidas que se especifican en la tabla siguiente. (Tabla 1)

- El uso de ollas más pequeñas podría afectar al rendimiento.
- Las ollas con diámetro menor al indicado en la tabla 1 podrían no detectarse.

En función de las medidas de la zona, puede utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ilustra abajo:



5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la olla, solo se calentará el área ferromagnética; el resto de la base podría no alcanzar una temperatura suficiente para la cocción.



6. Si el área ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales, como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.

Si la base de la olla es similar a las imágenes siguientes, la olla podría no detectarse.



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.

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. 4.b

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 \varnothing 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual. 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 lo más corto posible.
- ⚠ Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
- ⚠ Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

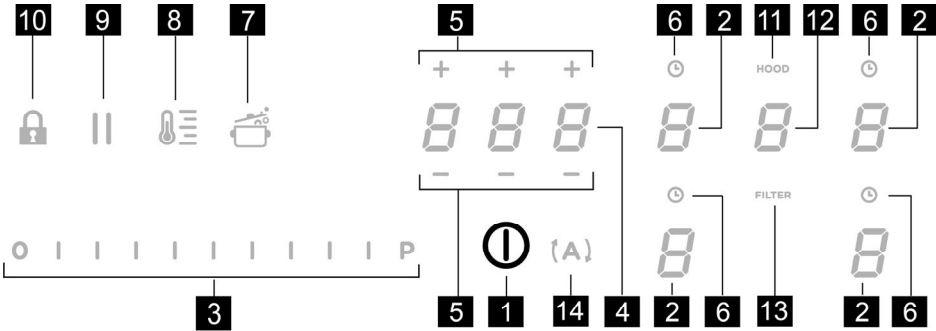
Fig. 4.a

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Para más información ver la página de accesorios del manual de instalación: versión filtrante.

Advertencia: En el caso de descarga dentro del mueble, prever una sección mínima de paso del aire mediante el panel del zócalo de aproximadamente 120cm².

Funcionamiento

Panel de control



Teclas / Display (Pantalla)

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ON/OFF de la placa de cocción/aspirador 2. Selección zona de cocción
Indicador zona de cocción 3. Aumento/Disminución Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración
Visualización Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración 4. Activación Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE)
Display (Pantalla): Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción 5. Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción 6. Activación Timer Zonas de cocción
Indicador Timer Zonas de cocción activo 7. Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático) | <ol style="list-style-type: none"> 8. Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de calentamiento) 9. Pausa 10. Key Lock (Cerradura con llave) 11. Indicador Aspirador activo
Activación Indicador de Saturación Filtros 12. Selección/Activación aspirador
Display (Pantalla) Aspirador

Display (Pantalla) saturación Filtro carbón/cerámico – Filtro grasas 13. Reset (Reajuste) Saturación Filtros 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.

Espere 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	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa activada	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

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 **5**), 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 **5**) 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 "H" 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) "0".


● **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

- **0.** 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) (I)****

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 **(1) 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.

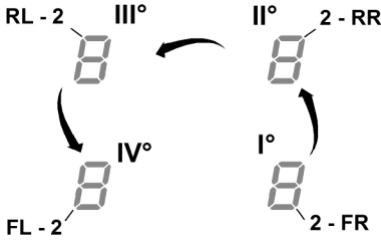
Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía) :

- 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 **(I)** **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 **(I)** 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 **(I)** para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

• **Encendido del sistema aspirante: Abrir la Solapa** tocar la **Zona de selección (12)** para activar el sistema aspirante.

Nota: El área de aspiración está equipada con un **FLAP** mecánico giratorio. Es necesario abrir el **FLAP** antes de encender la campana para activar el sistema aspirante. La campana está equipada con un sensor que, cuando la aspiración está activada, detiene el motor automáticamente si el **FLAP** está completamente cerrado. La aspiración solo comienza nuevamente cuando se vuelve a abrir el **FLAP**.

● **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)

13. **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1** : temporizado por 15min

14. **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 **(A)** (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 **(A)** 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 **(I)** ;
- 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

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)

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

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.

Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

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. 15.2 - 15.1.5

Filtro De Carbón Activado - Cerámico

(Solo para Versión Filtrante)

Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.

El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

Fig. 15.1.3

Solución de daños

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		

Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el aparato para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

Para solicitar el servicio, consulte los contactos proporcionados en la página web "www.haier-europe.com" de su país, en la sección de Soporte técnico.

Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

O aparelho pode ter estéticas diferentes relativamente ao ilustrado nos desenhos deste manual, contudo as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

- ❗ Leia atentamente as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.
- ❗ Não faça mudanças elétricas no aparelho.
- ❗ Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique que todos os componentes não estejam danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.
- ❗ Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Nota: As peças sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou peças não fornecidas, que devem ser compradas.

⚠ **Ligação elétrica**

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas de segurança locais em vigor. Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho se

não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do aparelho à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor onipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos não deverão continuar a estar acessíveis ao utilizador. ● O equipamento e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o aparelho. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do aparelho não estiverem suficientemente arrefecidos, risco de incêndio. ● Não coloque materiais inflamáveis por cima do aparelho ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos


ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura com óleo ou gordura não vigiada sobre uma placa pode ser perigoso e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o aparelho e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do aparelho) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panela. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em

alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu aparelho. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do aparelho em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. O local deve dispor de ventilação suficiente quando o aparelho for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O aparelho deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer

no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. O incumprimento das normas de limpeza do aparelho e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● **ATENÇÃO:** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● **Atenção!** Não ligue o aparelho à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o aparelho sem a grelha montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o aparelho para a instalação ou, quando não fornecidos, compre parafusos de tipo adequado. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. Quando este aparelho e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que

permanece junto ao aparelho.

 **Ligação elétrica**
Fig. 6 → 6.3

● Desligue o aparelho da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa seja removida da bancada. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do aparelho, corresponda à da habitação onde será instalado. ● Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● No caso em que o eletrodoméstico não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 7200 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm²). ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O aparelho deve estar permanentemente conectado à rede elétrica.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente. ● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

Nota: o produto dispõe de uma função

Power Limitation que permite configurar um limiar máximo de absorção de kw.

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

Instalação

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico é fabricado para ser encastrado numa bancada com 2-6 cm de espessura, no caso da instalação TOP; 2,5-6 cm no caso da instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na frente, de pelo menos 4 cm no lado e de pelo menos 50 cm dos armários de parede superiores.

Atenção! A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verifique se não ficou danificado durante o transporte e, em caso de problemas, entre em contacto com o revendedor ou o Serviço de Assistência ao Cliente antes de proceder à instalação;
- Verifique se o produto adquirido possui as dimensões adequadas à zona de instalação previamente escolhida;
- Certifique-se de que dentro da embalagem não existe (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, sacos com parafusos, garantias, etc.); caso contrário, retire e guarde;
- Além disso, verifique também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da zona de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado em cima de dispositivos de refrigeração, máquinas de lavar louça, salamandras, fornos, máquinas de lavar e secadores;
- Efetue todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de cozinha e remova cuidadosamente aparas ou resíduos de serradura.

- de forma a otimizar a instalação do grupo filtrante, é aconselhável abrir uma fenda na base que permita inserir uma grelha adquirida no mercado

Atenção! a parede traseira do móvel debaixo da placa de cozinha, deve ser removível para inspeção / manutenção.

IMPORTANTE: Utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250 °; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

Fig. 9.1

Nota: Para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- Película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato;
- Que respeite a norma DIN EN 60454;
- Retardador de chama;
- Ótima resistência ao envelhecimento;
- Resistente às variações de temperatura;
- Utilizável a baixas temperaturas.

O aparelho está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante).

Instalando o KIT sensor Window (somente no caso de uso no modo de ASPIRAÇÃO), a aspiração de ar parará de funcionar sempre que a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado for fechada.

• A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.

• O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes para o componente e o seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.


ATENÇÃO:

• a cablagem do KIT a ser ligada ao aparelho deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV);

• o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente, o utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e



para a saúde. O símbolo  no aparelho ou na documentação anexa indica que este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado

para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste aparelho, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

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

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

- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o/s filtro/s de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

Uso

Recipientes para cozinhar



Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilizar:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.

- recipientes metálicos com fundo esmaltado.

- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.

- nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

Recipientes preexistentes

O aquecimento de indução requer magnetismo para gerar calor.

Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material do recipiente é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, os recipientes não são adequados.

Diâmetros de fundo de recipientes recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

Para verificar o diâmetro mínimo de recipiente a ser utilizado em cada uma das zonas, consultar a parte ilustrada deste manual.

Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;

- Utilize apenas panelas e tachos com fundos planos;

- Sempre que possível, mantenha o testro nas panelas enquanto cozinha;

- Cozinhe verduras, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura;

- Reduza ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura utilizando a panela de pressão;

- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

Seleção dos recipientes de cozedura

	Frigideira em ferro
	Utensílio de cozinha esmaltado
	Panela em ferro
	Chaleira em ferro
	Chaleira em aço inox esmaltado
	Panela em aço inoxidável
	Placa em ferro

Pode ter vários recipientes para cozinhar

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes de cozedura, que é possível testar por um dos seguintes métodos:

Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar o nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" piscar, o recipiente não é adequado para usar com a placa de indução.

2. Segure um íman contra o recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, é adequado para uso com a placa de indução.

NB: A base do recipiente deve conter material magnético. O fundo deve ser plano e o diâmetro de acordo com a tabela 1 abaixo.

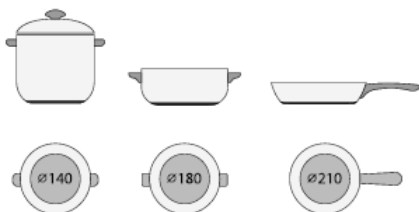
3. Use apenas utensílios ferromagnéticos fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável e compatíveis com

indução é:

4. Use panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontre na faixa de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)

- Se usar panelas mais pequenas, o desempenho poderá ser afetado - Se usar uma panela com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, as panelas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode usar panelas de diferentes diâmetros, como se pode ver na figura abaixo:



5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética será aquecida, o restante da base poderá não aquecer até uma temperatura suficiente para cozinhar.



6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais como alumínio, isto poderá afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a mesma poderá não ser detetada.



Utilização da placa de cozinha

O sistema de aquecimento de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de

indução é:

- **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro.

- **Mais rápida:** tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.

- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos.

- **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

Utilização do exaustor

O sistema de exaustão pode ser utilizado em versão de evacuação para o exterior ou de recirculação.



Versão evacuação para o exterior Fig. 4.b

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm

- em caso de saída redonda Ø 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual. Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição da performance de extração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

- ⚠ Usar uma conduta o mais curta possível.
- ⚠ Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).
- ⚠ Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.



Versão recirculação

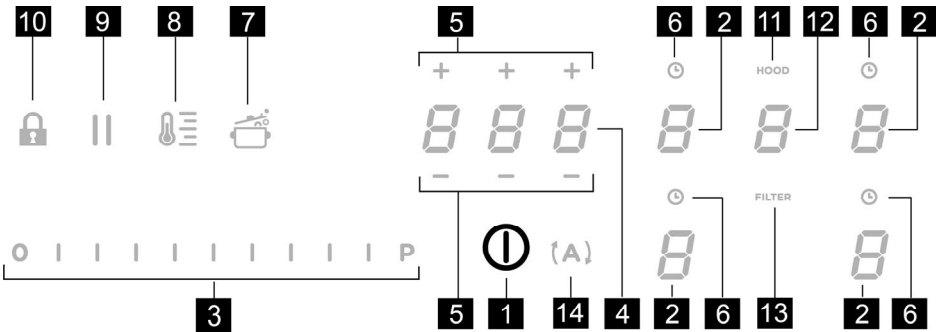
Fig. 4.a

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser reenviado novamente para a divisão. Para mais informações, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de filtragem.

Aviso: No caso de descarga dentro do móvel, preveja uma secção mínima de passagem de ar através do painel do rodapé de cerca de 120cm².

Funcionamento

Panel de controlo



Teclas / Display

- | | |
|---|--|
| <p>1. ON/OFF da placa de cozedura/aspirador</p> <p>2. Seleção zona de cozedura
Display da zona de cozedura</p> <p>3. Aumento/Diminuição Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração
Visualização Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração</p> <p>4. Ativação Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)
Display: Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL) / Timer Zonas de cozedura</p> <p>5. Aumento/Diminuição tempo Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)/ Timer Zonas de cozedura</p> <p>6. Ativação Timer Zonas de cozedura
Indicador Timer Zonas de cozedura ativo</p> <p>7. Ativação Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático)</p> | <p>8. Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)</p> <p>9. Pausa</p> <p>10. Key Lock</p> <p>11. Indicador Aspirador ativo
Ativação Indicador de Saturação dos Filtros</p> <p>12. Seleção/Ativação aspirador
Display Aspirador</p> <p>Display saturação Filtro carvão/cerâmico - Filtro de gorduras</p> <p>13. Reset Saturação Filtros</p> <p>14. Ativação função automática aspirador</p> |
|---|--|


UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

A saber antes de começar:

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

• **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: “Ligar a placa de cozedura” sem “Selecionar a zona de cozedura” e “Temperatura de funcionamento”, ou “Função Lock (Bloqueio)” ou “Timer”).

 **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo **H** para indicar que está nesta fase. Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	O
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Painela)	U
Função Bridge ativa	A
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	U
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa ativa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

Características da placa

● Safe Activation (ativação Segura)

O produto é ativado apenas na presença de painéis nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das painéis.

● Pot Detector (Detetor de Painela)

O produto deteta automaticamente a presença de painéis nas zonas de cozedura.

● Safety Shut Down (Desligamento de Segurança)

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.



● Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)

Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo **H**.

Funcionamento

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.

● Acendimento

Tocar brevemente em  ON/OFF (1) na placa de cozedura/aspirador: o símbolo  ilumina-se; continuando a pressionar, **todas as funções disponíveis ficam visíveis por alguns instantes, depois ficam ativas apenas as principais; as outras podem ser utilizadas e ativadas mais tarde, durante a utilização do dispositivo.**

IMPORTANTE:

todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.

Pressionar novamente  para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● Seleção das zonas de cozedura

Tocar (pressionar) a área de **Seleção/Display (2)** correspondente à zona de cozedura pretendida.

● Power Level (Nível de Potência)

A placa dispõe de 9 níveis de potência. Tochar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)**:

para a direita para aumentar o nível de potência; para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência configurado será visualizado na área de Seleção/Display (2)

● **Power Booster (Impulsionador de Potência)**

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível **5**), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível **5**) e ativar o Power Booster (Impulsionador de Potência)

O nível Power Booster (Impulsionador de Potência) é indicado na área de Seleção/Display (2) com o símbolo "P"

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**


O Key Lock (Bloqueio das Teclas) permite bloquear as configurações da placa para impedir ações acidentais, deixando ativas as funções já configuradas.

Ativação:

- pressionar  (10)

Repetir a operação para desativar.

Nota: se for pressionada qualquer outra função com o Key


Lock (Bloqueio das Teclas) ativo, o símbolo  piscará indicando que a função está em uso e deve ser desativada para poder utilizar a placa.

● **Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)**

A função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permite colocar mais rapidamente em regime a potência configurada; com esta função, tem-se a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem risco de queimar os alimentos, porque a temperatura não ultrapassa a do nível configurado.

Esta função está disponível para os níveis de potência 1-8.


Ativação:

- com a zona de cozedura ligada, pressionar  (7)
- no Display (2) é visualizada uma "A", a piscar, que se alterna à potência configurada na zona de cozedura

Aumentando o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permanece ativa, com a nova configuração de temperatura;


Diminuindo o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) é desativada.


Nota: selecionando ao mesmo tempo outra zona de

cozedura, o símbolo  (7) voltará a iluminar-se com uma luz de leve intensidade, e poderá assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ativa na zona onde já tinha sido configurada, como assinalado no Display (2)


● **Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)**



Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos. A função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é ativada


pressionando a tecla 

No display (2) da zona onde está a trabalhar o Temperature Manager (Gestor de Temperatura) surge o símbolo 

Nota: selecionando ao mesmo tempo outra zona de

cozedura, o símbolo  (8) voltará a iluminar-se com uma luz de leve intensidade, e poderá assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ativa na zona onde já tinha sido configurada, como assinalado no Display (2)

- Pressionar novamente  (8) para desativar e desligar, até colocar o nível visualizado no Display (2) a .

Nota: se existirem mais zonas onde a função Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento) estiver a trabalhar, selecionar primeiro a zona pretendida através da zona de **Seleção (2)**; a função pode ser desativada também através da **Barra de Seleção (3)**, colocando o **Power Level (Nível de Potência)** a .


● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

- pressionar "||" (9)
- é visualizada uma "||" intermitente no display (2)

Para desativar a função:

- pressionar  (9) a **Barra de Seleção (3)** ilumina-se
- pressionar/deslizar pela **Barra de Seleção (3)** para desativar a função

Nota: a desativação restaura as condições da placa antes da pausa, a placa continua a trabalhar com as mesmas configurações anteriormente definidas.

Nota: se após 10 minutos, a **Função Pausa** não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

Nota: a **Função Pausa** não tem impacto sobre a aspiração

● **Timer “STAND ALONE” (INDIVIDUAL)**

A função Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

O Timer é ativado pressionando a **Zona/Display (4)**

Utilizar os símbolos **— + (5)** para configurar a duração do **Timer**, que é visualizada na **Zona/Display (4)**

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até iniciar a contagem decrescente.

O formato do Timer é **0.00**

- **0.** para as horas

- **00** para os minutos

Nota : O temporizador pode ser regulado até a um máximo de 1h e 59 min

Na **Zona/Display (4)** será visualizado o tempo restante; no final da contagem decrescente, será emitido um sinal acústico

Nota : a visualização da contagem decrescente, para um tempo restante inferior a 10 minutos será feita da seguinte forma

- **0.** minutos

- **00** segundos

com ponto de luz fixa

Para o desligamento do Timer:

• seleccionar **Zona/Display (4)**

• configurar a duração do **Timer** a **000**, através de

— + (5)

● **Timer Zonas de Cozedura**

A função **Timer Zonas de Cozedura** é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura

No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação da função Timer Zonas de Cozedura

• Tocar (pressionar) a área de **Seleção/Display (2)** (power level - nível de potência'0)

• Pressionar **⌚ (6)** relativo à zona de cozedura

• Utilizar os símbolos **— + (5)** para configurar a duração do **Timer**, que é visualizada na **Zona/Display (4)**;

durante a configuração, o símbolo **⌚ (6)** pisca

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até que o **Timer Zonas de Cozedura** inicie.

Nota : pressionando novamente durante algum tempo **⌚ (6)**, o **Timer** da zona de cozedura é restaurado

Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura.

Nota: cada zona de cozedura pode ter um **Timer** diferente configurado; no **display (4)** surge a contagem decrescente da zona de cozedura seleccionada nesse momento; se nenhuma zona estiver seleccionada, pressionando no **Display (4)** é visualizada a contagem decrescente do **Timer “STAND-ALONE” (INDIVIDUAL)**.

A modalidade de visualização da contagem decrescente é a mesma do **Timer “STAND-ALONE” (INDIVIDUAL) (ver parágrafo anterior **Timer “STAND ALONE” (INDIVIDUAL)**)**

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se.

Para o desligamento do Timer:

• seleccionar a zona de cozedura **(2)**

• configurar a duração do **Timer** a **000**, através de **— + (5)**.

● **Power Limitation (Limitar a Potência)**

A função **Power Limitation** permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

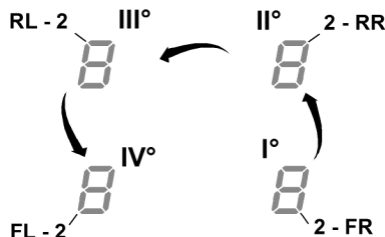
Nota: a configuração deve ser efectuada com a placa

desligada, **sem** premir a tecla **ⓘ ON/OFF (1)**, quando se liga a placa à rede eléctrica ou 2 minutos depois de ter sido novamente ligada.

Para definir a função Limitar a Potência:

- prima **(A)**
(que ficará intermitente durante 2 minutos após o produto ter sido introduzido)

- mantenha a tecla **(A)** premeida e prima, uma de cada vez, todas as áreas de **Seleção/Display (Visor) (2)** das zonas de coçção no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, começando pela parte da frente da direita (**FR**)



- sempre que prime uma área de selecção, é emitido um sinal sonoro curto

- depois de premir **todas as áreas de selecção do Display (Visor) (2)**, pode soltar a tecla **(A)**

a partir daqui:

- o **Display (Visor) (2) da parte de trás da esquerda (RL)** apresenta alternadamente os símbolos "C" e "0" para indicar que é possível executar a configuração:
selecione o Display (Visor) **(2-RL)**

percorra a **Barra de selecção (3)** até os símbolos "C" e "8" desaparecerem do Display (Visor)

no Display (Visor) **(2-FL)** será apresentada a configuração efectuada **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** o nível de potência está definido por defeito para 7,4 KW

Para alterar a configuração da função Limitar a Potência

- prima o **Display (Visor) (2) da parte da frente da esquerda (FL)**

- percorra a **Barra de selecção (3)** para alterar a configuração

- para guardar as definições, prima a tecla **(I) N/OFF (1)** durante 2 segundos; será emitido um sinal sonoro prolongado para confirmar que a alteração foi bem-sucedida

● **Bridge Zones**

As zonas de cozedura graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões. É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal "Master" com a zona correspondente na parte de trás "Secundária"

(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

- **seleccionar ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar**

- no **Ecrã (2)** da zona de cozedura "Secundária" aparece o símbolo **"f"**

- por meio da **Barra de selecção (3)**, será possível **configurar o Nível (Potência) de exercício**, que será mostrado no **Ecrã (2)** da zona de cozedura "Master"

- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

Nota: o **Timer da Zona de Cozedura**, ativado durante a função Bridge, implicará o desligar automático de ambas as zonas de cozedura. Sendo considerado, neste caso, como uma única área combinada.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

Tocar brevemente em **(ON/OFF (1))** na placa de

cozedura/aspirador: o símbolo **(I)** ilumina-se; continuando a pressionar, **todas as funções disponíveis ficam visíveis por alguns instantes**, depois **ficam ativas apenas as principais**; as outras podem ser utilizadas e ativadas mais tarde, durante a utilização do dispositivo.

IMPORTANTE:

todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.

Pressionar novamente **(I)** para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Ligação do sistema de aspiração:** Abra o **Flap (a aba)** toque na **Zona de selecção (12)** para ativar o sistema de aspiração.

Nota: A zona de aspiração está equipada com um **FLAP** rotativo mecânico. É necessário abrir o **FLAP** antes de ligar o exaustor para ativar o sistema de aspiração. O exaustor está equipado com um sensor que, com a aspiração ativada, no caso em que o **FLAP** é fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração reinicia apenas quando se reabre o **FLAP**.

● **Velocidade (potência) de aspiração:**

O aspirador dispõe de 3 níveis de velocidade (potência) de aspiração

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de selecção (3)**:

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência configurado será visualizado na área de Seleção/Display (12)

● **Power Booster (Impulsionador de Potência)**

O produto dispõe de 2 níveis de potência suplementares (além do nível 3)

15. **Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1)** : temporizado para 15 min

16. **Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2)** : temporizado para 5 min.

depois disso, a potência regressa ao nível anteriormente configurado.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1)

O nível Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1) é indicado na área de Seleção/Display (12) com o número "4" intermitente

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 1)

O nível Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2) é indicado na área de Seleção/Display (12) com o símbolo "P" intermitente

● Funcionamento automático

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

Para ativar esta função:

Pressionar **(A)** (14)

Repetir a operação para desativar.

Nota: se durante o funcionamento automático forem selecionadas na **Barra de seleção (3)** as **velocidades de 1 a 3**, o funcionamento automático é interrompido; se forem selecionados os **Power Booster (Impulsionadores de Potência)**, o funcionamento automático será retomado no

final da temporização, entretanto o símbolo **(A)** continuar a piscar.

Nota no caso de desligar a placa com o **Funcionamento**

Automático ativo, o aspirador desligar-se-á automaticamente de forma gradual.

● Indicador de saturação dos filtros

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtros de cheiros de carvão/cerâmicas

"FILTER"(13) acende-se

Filtro de gorduras

"FILTER"(13) pisca

Nota: esta função é desabilitada por predefinição (ver como habilitá-la no parágrafo "Ativação do indicador de saturação dos filtros")

● Reset da saturação dos filtros

Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carvão/cerâmicas) pressionar alguns instantes "FILTER" (13);
"FILTER"(13) desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

● Ativação indicador de saturação dos filtros

Este indicador está normalmente desativado.

Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

- ligar a placa de aspiração através de **(I)**;
- com motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar a **Zona de seleção (12)**
- pressionar durante alguns instantes **"HOOD" (11)** até que surjam no **Display (12)** as letras "F" – "G" que piscam alternadas

F = filtros de cheiros carvão/cerâmicas

G = filtro de gorduras

Filtros de cheiros de carvão/cerâmicas

- pressionar no **Display (12)** no momento em que surge a letra "F"
- pressionar "FILTER" (13) – luz a piscar
- pressionar novamente durante alguns instantes **"HOOD" (11)** para confirmar a ativação do **indicador dos filtros de cheiros de carvão/cerâmicas**

Filtro de gorduras

- pressionar no **Display (12)** no momento em que surge a letra "G"
- pressionar "FILTER" (13) – luz fixa
- pressionar novamente durante alguns instantes **"HOOD" (11)** para confirmar a ativação do **indicador do filtro de gorduras**

Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência Máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um tempo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	4-5	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	1-2	Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos cozinhados ou manter constante a temperatura os pratos dos pratos até servir e amantegar risotos
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, sinalizado por H-L-O)

Tabelas de cozadura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozadura	Nível de potência e evolução da cozadura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Guisadas / Ensopados	Saltear com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento do recipiente	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento de azeite ou outra gordura similar	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornar leite	5-6	Mantém uma leve ebulição	2-3

Manutenção

Manutenção da placa

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se de que as zonas de aquecimento estão desligadas e o indicador luminoso desapareceu.

Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

Não utilizar esponjas abrasivas ou esfegões. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro. Não utilizar substâncias químicas tóxicas, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

Após cada utilização, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.

Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!

Importante:

Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.

Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

Manutenção do exaustor

Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos.

NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.

Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

Fig. 15.2 - 15.1.5

Filtro De Carvão Ativo - Cerâmica

(Apenas para a Versão Recirculação)

Retém os odores desagradáveis derivadas da cozedura.

O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

Fig. 15.1.3

Resolução de problemas

CÓDIGO DO ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	REMOÇÃO DO ERRO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das partes eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
E3	Recipiente não adequado	Perda das propriedades magnéticas	Remover a panela
E5	Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução	A corrente elétrica não chega ao módulo; O cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou está com defeito	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a ligação
Para todos os outros avisos de erro (E ... U ... C ...)	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Para a solicitação de serviço, consulte os contatos fornecidos no site "www.haier-europe.com" do seu país, na seção de Suporte de Serviço.

CS – Pokyny k montáži a použití

Pokyny uvedené v této příručce striktně dodržujte. Odmítáme veškerou odpovědnost za problémy, škody nebo požáry způsobené nedodržáním pokynů uvedených v této příručce. Zařízení je určeno pouze k domácímu použití, k tepelné úpravě potravin a k odvádění výparů vznikajících při vaření. Jiné použití není povoleno (např. vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládání. **Estetickými charakteristikami se zařízení nemusí shodovat se zařízením vyobrazeným v této příručce. Návod k obsluze, údržbě a instalaci však zůstává stejný.**

- ❗ Návod si prostudujte pozorně: jsou v něm důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.
- ❗ Na zařízení neprovádějte žádné úpravy elektroinstalace.
- ❗ Před instalací zařízení se ujistěte, že žádná ze součástí není poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.
- ❗ Než budete pokračovat v instalaci, zkontrolujte, zda je zařízení neporušené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Dily označené symbolem „(*)“ jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů nebo jinak nedodávaným, ale s možností zakoupení.

Připojení k elektrickému napájení

Upozornění: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací věnujte pozornost následujícím pokynům: Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být zařízení odpojeno od elektrického napájení. ● Instalaci nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část zařízení, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k obsluze. ● Podle zákona musí být spotřebič uzemněn. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval připojení zařízení zabudovaného do jednotky ke zdroji napájení. Platné bezpečnostní předpisy vyžaduje použití schváleného mnohopólového jističe, který zaručí úplné odpojení sítě při přepětí kategorie III v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte napájecí lišty ani prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace nesmí být elektrické součásti pro

uživatele přístupné. ● Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte, abyste se nedotkli topných těles. ● Dbejte, aby si děti se zařízením nehrály; udržujte děti mimo dosah a dohlížejte na ně, protože přístupné části mohou být během používání velmi horké. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je důležité před použitím indukční varné desky zkontrolovat, zda je jejich kardiostimulátor kompatibilní se zařízením. ● Nedotýkejte se topných prvků zařízení během použití ani po něm. ● Zabraňte kontaktu s oděvy nebo jiným hořlavým materiálem, dokud všechny součásti varné desky dostatečně nevychladnou. Hrozilo by nebezpečí požáru. ● Na zařízení ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. ● Přehřáté tuky a oleje se snadno vznítí. Dohlížejte na vaření tučných nebo olejnatých potravin. ● Pokud dojde k prasknutí povrchu, zařízení okamžitě vypněte, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. ● Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání. ● Vaření na zařízení s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dohledem. Na krátký proces vaření je nezbytné neustále dohlížet. ● NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň pomocí vody. Místo toho přístroj vypněte a plameny uduste, například víkem nebo protipožární přikrývkou. Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varné povrchy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Nepokládejte na zařízení kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo víka, protože by se mohly zahřát. ● Před připojením zařízení k elektrické síti: zkontrolujte štítek s údaji (na spodní straně zařízení) a ujistěte se, že napětí a napájení

odpovídá napájení ze sítě a že je síťová zásuvka k připojení vhodná. V případě pochybností se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem.

Důležité: ● Po použití vypněte varnou desku spínačem, nespolehejte se na detektor nádoby. ● Předcházejte „utíkání“ kapalin, proto při vaření nebo ohřevu kapalin snižte teplotu. ● Nenechávejte topná tělesa zapnutá s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez hrnců/pánví. ● Po dokončení vaření příslušnou varnou desku vypněte. ● K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii a na varnou desku nikdy nepokládejte výrobky zabalené do hliníku. Hliník by roztavil a nenapravitelně poškodil spotřebič. ● Nikdy neohřívejte plechovky obsahující potraviny, aniž byste je nejprve otevřeli: mohly by explodovat! ● Toto varování platí také pro všechny ostatní typy varných desek či sporáků. ● Vysoké úrovně výkonu, například při použití funkce Booster, by neměly být používány k ohřevu některých kapalin, například oleje na smažení. Příliš vysoké teplo může být nebezpečné. V těchto případech doporučujeme použít nižší úroveň výkonu. ● Nádoby je třeba položit přímo na varnou desku a doprostřed. Za žádných okolností nesmí být mezi nádobou a varnou deskou umístěn žádný jiný předmět. ● Když se teplota zvýší, zařízení automaticky sníží úroveň výkonu varných zón. ● Před čištěním nebo údržbou odpojte zařízení od napájení ze sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím síťového vypínače. Při všech úkonech instalace a údržby vždy používejte pracovní rukavice. Děti starší osmi let a osoby s narušenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, případně osoby bez zkušeností nebo nezbytných znalostí, smějí používat spotřebič pouze za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo že byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily sou-

visející rizika. Na děti je třeba dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu mohou provádět děti, pouze když jsou pod řádným dohledem. Je-li spotřebič používán současně s jinými zařízeními na plyn nebo na jiná paliva, musí být místnost řádně větrána. Zařízení musí být pravidelně čištěno zevnitř i zvenčí (NEJMÉNĚ JEDNOU ZA MĚSÍC), přísně v souladu s pokyny pro údržbu. Nedodržování pravidel pro čištění spotřebiče a vyměňování a čištění filtrů může mít za následek nebezpečí požáru. Potraviny se nikdy nesmí upravovat na varné desce flambováním. Použití otevřeného plamene může poškodit filtry a způsobit nebezpečí požáru; proto je třeba se mu za všech okolností vyhnout. Při smažení je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se olej nepřehřál a nezačal hořet. ● **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části zařízení se mohou při zapnutí varné desky zahřívát. ● **Pozor!** Nepřipojujte zařízení k elektrické síti, dokud nebude instalace zcela dokončena. Je třeba přísně dodržovat předpisy stanovené místními úřady, pokud jde o technická a bezpečnostní opatření týkající se odsávání kouře. ● Odsávaný vzduch nesmí být veden stejným vedením, jaké se používá k odsávání kouře ze spalování plynů nebo z jiných typů spalovacích zařízení. Nikdy nepoužívejte přístroj bez správně nainstalované mřížky! K instalaci používejte pouze upevňovací šrouby dodané se zařízením, nebo pokud nejsou dodány, kupte správný typ šroubů. Použijte šrouby správné délky, jak je uvedeno v instalační příručce. ● Je-li zařízení používáno společně s jinými zařízeními napájenými neelektrickou energií, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). Tuto příručku je třeba uložit pro případné budoucí potřeby. Pokud dojde k prodeji, převodu nebo přestěhování zařízení, musí příručka zůstat se zařízením.

Připojení k elektrickému napájení

Obr. 6 → 6.3

● Odpojte zařízení od zdroje napájení. ● Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál se znalostí platných předpisů pro instalaci a bezpečnost. ● V případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo majetku. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval vyjmutí varné desky z pracovní desky. ● Ujistěte se, že napětí na výrobním štítku na spodní straně zařízení odpovídá napětí v domácím prostředí, kde bude zařízení nainstalováno. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Uzemňovací napájecí kabel musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● Pokud není elektrický spotřebič dodán s napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průměrem vodiče 2,5 mm² pro příkon až 7200 W; pro vyšší úroveň příkonu musí být průměr 4 mm². ● Teplota nesmí nikde v blízkosti kabelu překračovat pokojovou teplotu o více než 50 °C. ● Spotřebič je určen pro trvalé připojení k napájení.

● **Upozornění:** Před opětovným připojením obvodu k síťovému napájení se ujistěte, že funguje správně. Vždy se ujistěte, že je napájecí kabel správně nainstalován.

● **Upozornění:** Propojovací kabel smí vyměnit pouze autorizovaný poskytovatel technických služeb nebo osoba s obdobnou kvalifikací.

Poznámka: výrobek je vybaven funkcí Omezovač příkonu, která umožňuje nastavit maximální příkon.

Limit je třeba nastavit v době připojení výrobku k elektrické síti nebo při novém připojení vlastní elektrické sítě (během následujících 2 minut). Sekvenci nastavení

omezení příkonu naleznete v části Provoz této příručky.

Instalace

● Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět specializovaný personál. Elektrický spotřebič je určen k zabudování do pracovní desky o tloušťce 2–6 cm v případě instalace SHORA; 2,5–6 cm v případě ZAROVNANÉ instalace.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm vpředu, nejméně 4 cm po stranách a nejméně 50 cm od horních nástěnných skříněk.

Poznámka: Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny jako příklady. Při plánování je třeba dodržet údaje výrobce kuchyně.

Upozornění: Nebudou-li šrouby nebo upevňovací prvky namontovány v souladu s těmito pokyny, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

Montáž

Před zahájením instalace:

- Po vybalení produktu zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli problému před instalací kontaktujte prodejce nebo zákaznickou podporu.
- Zkontrolujte, zda má výrobek správnou velikost pro oblast, v níž má být instalován.
- Zkontrolujte příslušenství (např. sáčky se šrouby, záručními listy atd.) uvnitř obalu (jsou tam umístěny z přepravních důvodů). Pokud tam jsou, vyjměte je a bezpečně uložte.
- Zkontrolujte také, zda je v blízkosti instalačního prostoru zásuvka.

Příprava skřínky k instalaci:

- Výrobek nelze instalovat nad chladicí spotřebiče, myčky nádobí, ohříváče, trouby, pračky a sušičky.
- Před vložením varné desky vytvořte ve skřínce výřezy a pečlivě odstraňte veškeré hobliny či piliny.
- **V zájmu optimalizace instalace filtru je vhodné vyříznout v soklu štěrbinu pro vložení mřížky (k dispozici na trhu).**

Upozornění: zadní panel skřínky pod pracovní deskou musí být odnímatelný, aby bylo možné provádět kontrolu a údržbu spotřebiče.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepicí tmel (**S**), který snáší teploty až do 250°; před instalací důkladně očistěte povrchy, aby k nim tmel přilnul, a odstraňte všechny látky, které by mohly narušit přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, olej, prach, stopy starých lepidel atd.); lepidlo by mělo být rovnoměrně rozetřeno po celé vnější straně rámu; po přilepení nechte lepidlo asi 24 hodin schnout.

Obr. 9.1

Poznámka: Pro zajištění správné instalace výrobku se doporučuje upevnit trubky lepidlem s následujícími vlastnostmi:

- měkká elastická PVC fólie, s lepidlem na akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- zpomalovač hoření
- vynikající odolnost proti opotřebení
- odolnost vůči teplotním výkyvům
- umožňuje použití při nízkých teplotách

Spotřebič lze také používat v kombinaci se SOUPRAVOU okenního snímače (není součástí dodávky od výrobce).

Pokud je nainstalována souprava okenního snímače (pouze v případě použití v režimu ODSÁVAČE), odsávání vzduchu se vždy zastaví, když je okno v místnosti, kde je souprava instalována, zavřené.

• **Soupravu musí elektricky připojit k zařízení kvalifikovaný a specializovaný technický pracovník.**

• **Souprava musí být certifikována samostatně v souladu s bezpečnostními normami pro danou součást a její použití s zařízením. Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy pro domácí systémy.**


UPOZORNĚNÍ:

• **Zapojení soupravy, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného bezpečnostního obvodu s mimořádně nízkým napětím (SELV).**

• **Výrobce tohoto zařízení odmítá jakoukoli odpovědnost za nepříjemnosti, škody nebo požáry způsobené vadami a/nebo problémy spojenými s poruchou a/nebo nesprávnou instalací soupravy.**

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení pomůže uživatel zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.



Symbol  na přístroji nebo poskytnutá dokumentace udává, že tento přístroj nesmí být považován za domácí odpad, ale musí být odvezen na vhodné sběrné místo pro účely recyklace elektrických a elektronických spotřebičů. Zlikvidujte přístroj v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Chcete-li získat další informace o zpracování, využití a recyklaci tohoto zařízení, obraťte se na místní úřad, sběrné místo pro odpady z domácností nebo na prodejnu, kde bylo zařízení zakoupeno. Zařízení navržené, testované a vyvinuté v souladu s předpisy týkajícími se těchto témat:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonost: 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;

• EMK: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Doporučení pro správné použití za účelem snížení dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte zařízení při minimální rychlosti, po dokončení vaření je nechte několik minut zapnuté. Rychlost zvyšujte pouze v případě velkého množství výparů a páry, funkci Booster používejte pouze v extrémních případech. V případě potřeby vyměňte uhlíkový filtr (filtry). Zajistěte tak účinné fungování systému pro eliminaci zápachu. V zájmu maximalizace výkonu tukového filtru je vhodné filtr v případě potřeby vyčistit. Chcete-li zvýšit účinnost a minimalizovat hluk, použijte maximální průměr potrubí uvedený v této příručce.

Používání

Nádoby na vaření



Používejte pouze nádoby se symbolem

Důležité:

V zájmu zabránění trvalému poškození povrchu varné desky nepoužívejte:

- nádoby, které nemají dokonale ploché dno,
- kovové nádoby se smaltovaným dnem,
- nádoby s hrubým povrchem zespodu, protože by mohly způsobit poškrábání povrchu varné desky,
- nikdy nepokládejte horké hrnce ani pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

Nádoby, které máte z dřívějška

Indukční vaření využívá k výrobě tepla magnetismus. Nádoby proto musí obsahovat železo. Pomocí magnetu zkontrolujte, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce na magnet nereagují, nejsou k použití vhodné.

Doporučené průměry dna hrnce/pánve

DŮLEŽITÉ: pokud nemají hrnce správné rozměry, varné zóny se nezapnou

Podrobnosti o minimálním průměru hrnců/pánví, který je třeba k použití v jednotlivých zónách, najdete v ilustrované části této příručky.

Úspora energie

Doporučení pro nejlepší výsledky:

- Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovnajícím se průměru příslušné varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- Pokud je to možné, mějte nádoby během vaření uzavřené pokličkou.
- Zeleninu, brambory atd. vařte v minimálním množství vody. Tím zkrátíte dobu vaření.
- Používejte tlakový hrnec, protože tím dále snižujete spotřebu energie a zkracujete vaření.
- Umístěte hrnce/pánve do středu varné zóny vyznačené na varné desce.

Výběr nádob na vaření

	Litínová pánev na smažení
	Smaltovaná nádoba na vaření
	Litínový rendlík
	Litínová konvice
	Konvice ze smaltované nerezové oceli
	Hrnc z nerezové oceli
	Litínový pekáč

Nejpsiší máte řadu různých nádob na vaření

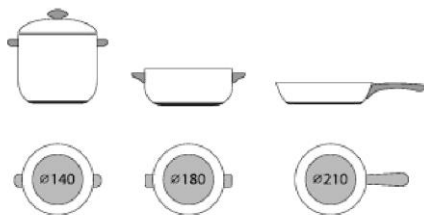
1. Tato indukční varná deska dokáže rozpoznat různé nádoby na vaření, což si můžete vyzkoušet jedním z následujících způsobů: Položte nádobu do varné zóny. Pokud se zobrazí stupeň výkonu odpovídající varné zóně, tato nádoba je vhodná pro indukční ohřev. Pokud bliká písmeno „U“, nádoba není vhodná k použití s indukční varnou deskou.

2. Přidržeťte u nádoby magnet. Jestliže je magnet přitahován k nádobě, je vhodná k použití s indukční varnou deskou. Pozn.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál. Nádoba musí mít ploché dno o průměru podle níže uvedených tabulky 1.

3. Používejte pouze feromagnetické nádoby na vaření ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které jsou kompatibilní s indukčním ohřevem.

4. Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
 - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
 - Pokud použijete hrnce s průměrem menším než jeden z rozměrů uvedených v tabulce 1, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



6. Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Použití varné desky

Indukční systém je založen na fyzikálním jevu, který se nazývá magnetická indukce. Hlavní charakteristikou systému je přímý přenos energie z generátoru na varnou nádobu.

Výhody:

Ve srovnání s elektrickými varnými deskami je indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** skleněný povrch má nižší teplotu.
- **Rychlejší:** tepelné zpracování potravin trvá kratší dobu.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy.
- **Účinnější:** 90 % absorbované energie se přeměňuje na teplo. Když navíc sejmete hrnce z varné desky, přenos tepla se okamžitě přerušuje. Tím se brání zbytečným tepelným ztrátám.

Použití ventilátoru odsávače

Odsávací systém lze použít ve dvou verzích: v jedné jde o externí odsávání a odvádění, v druhé o vnitřní recirkulaci s filtrováním.



Odsávací verze

Obr. 4.b

Výpary jsou odváděny směrem ven trubkami (ty je třeba zakoupit samostatně) připevněnými ke spojovací přírubě, jež je součástí dodávky.

Průměr extrakčního potrubí musí být roven průměru spojovacího kroužku:

- pro obdélníkové vývody 222 x 89 mm
- pro kruhové vývody Ø 150 mm (*)

Další informace najdete na stránce týkající se verze odsávání v ilustrované části této příručky. Výrobek připojte k trubkám upevněným ke stěně a k otvorům o průměru odpovídajícím vzduchovému vývodu (připojovací příruba).

Použití trubek upevněných ke stěně a otvorů s menším průměrem může snížit účinnost odsávání a výrazně zvýšit hladinu hluku.

Odmítáme proto v tomto ohledu veškerou odpovědnost.

- ❗ Udržujte vedení co nejkratší.
- ❗ Použijte potrubí s co nejmenším počtem zakřivení (maximální úhel kolena: 90°).
- ❗ Vyhnete se prudkým změnám průměru potrubí.



Filtrační verze

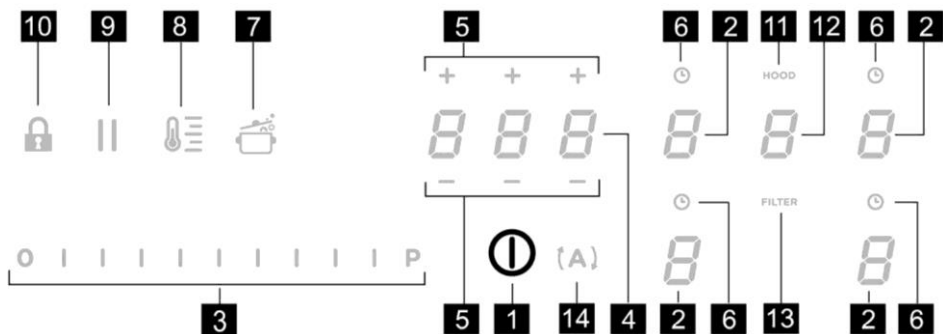
Obr. 4.a

Odsávaný vzduch bude před vrácením do místnosti přefiltrován ve speciálních tukových a pachových filtrech. Další informace najdete na stránce týkající se příslušenství v instalační příručce – filtrační verze.

Varování: Pokud je vývod uvnitř skříňky, vytvořte v soklovém panelu průduch o velikosti nejméně 120 cm².

Provoz

Ovládací panel



Klávesy / displej

1. **Zapnutí/vypnutí** varné desky/odsávače
2. Výběr varné zóny
Zobrazení varné zóny
3. Zvýšení/snížení úrovně výkonu a výkonu odsávání / zobrazení úrovně výkonu a výkonu odsávání
4. Časovač aktivace „STAND_ALONE“
Zobrazení: Časovač „STAND_ALONE“ / časovač varných zón
5. Zvýšení/snížení času na časovači „STAND_ALONE“ / časovači varných zón
6. Aktivace časovače varných zón
Indikátor, že je časovač varných zón aktivní
7. Aktivace automatického zahřívání
8. Aktivace správy teploty (funkce ohřívání)
9. Pauza
10. Zámek tlačítek
11. Indikátor aktivity odsávače
Indikátor nasycení aktivního filtru
12. Výběr/aktivace odsávače
Displej odsávače
Zobrazení nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru
13. Resetování nasycení filtru
14. Aktivace automatické funkce odsávače

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

Co je třeba vědět, než začnete:

Všechny funkce varné desky jsou navrženy tak, aby splňovaly nej přísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

• **Některé funkce nebudou aktivovány nebo budou automaticky deaktivovány, pokud na varných místech nejsou hrnce/pánve nebo pokud jsou špatně umístěny.**

• V ostatních případech se aktivované funkce automaticky deaktivují po několika sekundách, pokud konkrétní funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo zvoleno (např.: „Zapnete varnou desku“, ale neprovedete „výběr varné zóny“ a „provozní teploty“ nebo „funkce uzamčení“ nebo „časovače“).



Upozornění: V případě (například) delšího používání se varná zóna nemusí okamžitě vypnout, protože může být ve fázi chlazení; na displeji varné zóny se zobrazí symbol „H“, který právě indikuje, že se zařízení nachází v této fázi. Než budete něco dělat s varnou zónou, vyčkejte, až se displej vypne.

Displej varné zóny

Na displejích varných zón se zobrazují tyto údaje:

Varná zóna zapnuta	0
Úroveň výkonu	1...9.P
Indikátor zbytkového tepla	H
Detektor hrnce/pánve	U
Funkce přemostění aktivní	n
Funkce správy teploty aktivní	U
Funkce dětského zámku tlačítek aktivní	L
Dětská pauza aktivní	11
Funkce automatického zahřívání	A

Vlastnosti varné desky

• **Bezpečná aktivace**

Produkt se aktivuje pouze v přítomnosti varné nádoby na varné zóně: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší, pokud varná nádoba není přítomna nebo pokud ji odstraní.

• **Detektor hrnce/pánve**

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců/pánví na varných zónách.

• **Bezpečnostní vypnutí**

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální provozní dobu, která závisí na nastavené maximální úrovni výkonu.

• **Indikátor zbytkového tepla**

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována vizuálně na displeji příslušné zóny pomocí symbolu „H“.

Provoz

Poznámka: Před aktivací jakýchkoli funkcí je třeba aktivovat požadovanou zónu.

• **Zapnutí**

Krátce stiskněte tlačítko  zap./vyp. (1) varné desky: rozsvítí se symbol  ;

budete-li tlačítko stále držet, na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní lze použít a následně se aktivují během používání zařízení.

DŮLEŽITÉ:

Všechny dostupné funkce budou osvětleny, Intenzita osvětlení bude vyšší pouze při jejich aktivaci.

Stiskněte  znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

• **Výběr varných zón**

Krátce stiskněte (dotkněte se) oblasti **Výběr/displej (2)** odpovídající požadované varné zóně.

• **Úroveň výkonu**

Varná deska má 9 úrovní výkonu


Dotkněte se a posuňte prsty podél **sloupce pro výběr (3)**:


doprava, když chcete úroveň výkonu zvýšit;


doleva, když chcete úroveň výkonu snížit.

Nastavení úrovně výkonu se zobrazí v oblasti Výběr/displej (2)

• **Zesílení výkonu**

Výrobek má doplňkovou úroveň výkonu (po úrovni ), která zůstane aktivní po dobu 5 minut, následně se teplota vrátí na dříve nastavenou hodnotu.

Stiskněte a posuňte prsty podél **sloupce pro výběr (3)** (nad úroveň ) a aktivujete zesílení výkonu.

Úroveň zesílení výkonu je indikována v oblasti Výběr/displej (2) symbolem „“

• **Zámek tlačítek**


Zámek tlačítek umožňuje blokovat nastavování varné desky, čímž lze zabránit neúmyslné manipulaci. Nastavené funkce zůstanou aktivní.

Aktivace:

- stiskněte  (10)

Deaktivaci provede zopakováním této operace.

Poznámka: Pokud během doby, kdy je zámek tlačítek aktivní,



stisknete jakoukoli jinou funkci, rozblíká se symbol  což znamená, že je funkce používána, a musí být deaktivována, pokud je to pro použití varné desky nutné.

• **Automatické zahřívání**


Funkce automatického zahřívání umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; s touto funkcí je možné potraviny tepelně upravovat rychleji, aniž by hrozilo spálení, protože teplota nepřekročí nastavenou úroveň.

Tato funkce je k dispozici pro úrovně výkonu 1–8.

Aktivace:


- z varné zóny stiskněte  (7)
- na displeji (2) se zobrazí blikající symbol „“, který se střídá s nastaveným výkonem pro danou varnou zónu


Zvýšení úrovně výkonu varné zóny: Funkce automatického zahřívání zůstává aktivní i při novém nastavení teploty;
Snížení úrovně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu se deaktivuje.


Poznámka: vyberete-li současně jinou varnou zónu, symbol  (7) se vrátí do stavu, kdy bude osvětlen světlem nižší intenzity, a bude možné pokračovat v aktivaci funkce i pro tuto oblast; funkce zůstane aktivní v oblasti, kde již byla nastavena, jak indikuje displej (2)



• **Správa teploty (funkce ohřevu!)**

Správa teploty je řídicí funkce, která umožňuje udržovat teplotu konstantní při optimalizované úrovni výkonu; je ideální pro udržování již hotových jídel teplých. Při prvním stisknutí tlačítka


 se funkce Správa teploty aktivuje

Symbol  se zobrazí na displeji (2) zóny, pro niž je správa teploty aktivována

Poznámka: vyberete-li současně jinou varnou zónu, symbol  (8) se vrátí do stavu, kdy bude osvětlen světlem nižší intenzity, a bude možné pokračovat v aktivaci funkce i pro tuto oblast; funkce zůstane aktivní v oblasti, kde již byla nastavena, jak indikuje displej (2)

• **Opětovným stisknutím tlačítka  (8) funkci deaktivujete a vypnete, dokud se úroveň zobrazená v části Displej (2) nezvýší na „“**



Poznámka: Pokud v režimu Správa teploty (funkce ohřevu) funguje několik zón, nejprve zvolte požadovanou zónu pomocí funkce pro výběr (2);

funkci lze také deaktivovat pomocí **sloupce pro výběr (3)**, čímž se **úroveň výkonu** nastaví na „“


• **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit aktivní funkce na varné desce, výkon vaření se tím sníží na nulu.

Aktivace:

- stiskněte „“ (9)
- na displejích se zobrazí blikající symbol „“ (2)

Deaktivace funkce:

- po stisknutí tlačítka  (9) se rozsvítí sloupec pro výběr (3)
- pro deaktivaci funkce stiskněte/posuňte **sloupec pro výběr (3)**

Poznámka: deaktivací obnovíte stav varné desky před pauzou; varná deska pokračuje ve fungování ve stejném nastavení, jaké bylo nastaveno předtím.


Poznámka: Pokud nebude **funkce pauzy** deaktivována do 10 minut, varná deska se automaticky vypne.

Poznámka: **Funkce pauzy** nemá vliv na odsávání.

• **Časovač „STAND ALONE“**

Časovač slouží k odpočítávání času nezávisle na varných zónách (a odsávací zóně).

Časovač se aktivuje stisknutím tlačítka **Zóna/displej (4)**

Pomocí symbolů   (5) nastavte dobu odpočítávání **časovače**. Ta se zobrazí v části **Zóna/displej (4)**

Poznámka: Aby se spustilo odpočítávání, je třeba po dobu 10 sekund nestisknout žádný jiný příkaz.

Formát časovače je **00:00**

- **0**. pro hodiny
- **00** pro minuty

Poznámka: časovač lze nastavit maximálně na 1 hodinu a 59 minut.

V části **Zóna/displej (4)** se zobrazuje zbývající čas; na konci odpočítávání zazní zvukový signál

Poznámka: Když je displej časovače méně než 10 minut, zobrazuje se čas v následujícím formátu

- **0**. minuty
 - **00** sekundy
- s pevným svítícím bodem

Vypnutí časovače:

- vyberte tlačítko **Zóna/displej (4)**
- nastavte dobu trvání **časovače** na **00:00**, pomocí **- + (5)**

• Časovač varných zón

Časovač varných zón vykonává funkci odpočítávání. Je možné je nastavit současně pro každou varnou zónu. Na konci nastavené doby se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace funkce časovače varné zóny

- Dotkněte se (stiskněte) **oblasti Výběr/displej (2)** (úroveň výkonu 10)
- Stiskněte **(A)** (6) pro příslušnou varnou zónu

Pomocí symbolů **- + (5)** nastavte dobu odpočítávání časovače. Ta se zobrazí v části **Zóna/displej (4)**. Během nastavování symbol **(A)** (6) bliká.

Poznámka: Aby se spustilo odpočítávání, je třeba po dobu 10 sekund nestisknout žádný jiný příkaz. Poté se časovač varné zóny spustí.

Poznámka: Stisknutím a přidržením tlačítka **(A)** (6) se časovač varné zóny resetuje.

V případě potřeby opakujte operaci pro několik varných zón.

Poznámka: každá varná zóna může mít nastaven jiný časovač; na displeji (4) se zobrazí odpočítávání varné zóny vybrané v daném okamžiku; pokud není vybrána žádná zóna, stisknutím displeje (4) zobrazíte odpočítávání časovače STAND-ALONE.

Režim odpočítávání je stejný jako režim u časovače STANDALONE (viz předchozí odstavec o časovači STAND ALONE)

Po skončení odpočítávání se ozve akustický signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí časovače:

- vyberte varnou zónu (2)
- nastavte dobu odpočítávání časovače na **00:00** pomocí **- + (5)**

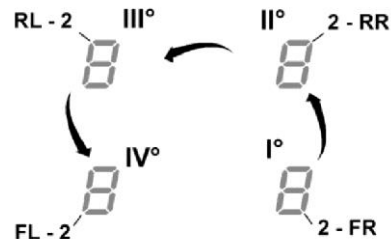
• Omezení příkonu

Funkce omezení příkonu umožňuje použití výrobku s omezením maximální spotřeby, upravuje příkon všech aktivních varných zón a zajišťuje, že celkový příkon varné desky nepřekročí nastavenou maximální úroveň.

Poznámka: Nastavení musí být provedeno, když je varná deska vypnutá, **aniž** byste stiskli tlačítko **(A)** zap./vyp. (1), když je varná deska připojena k elektrické síti nebo když je samotná elektrická síť znovu připojena, a to během intervalu následujících 2 minut.

Nastavení omezení příkonu:

- stiskněte **(A)**
- (rozblíká se, ale pouze po dobu prvních 2 minut po zapnutí výrobku)
- držte stisknuté **(A)**, jednu po druhé, všechny oblasti **Výběr/displej (2)** varných zón. Postupujte proti směru hodinových ručiček, počínaje pravou přední zónou (FR)



- každé stisknutí bude doprovázeno krátkým zvukovým signálem
- po stisknutí všech oblastí **Displej (2)** můžete uvolnit tlačítko **(A)**

v tomto bodě:

- Oblast **displej (2) levé zadní zóny (RL)** zobrazuje v alternativní sekvenci symboly „c“ a „0“, což znamená, že je možné provést nastavení: zvolte displej (2-RL) a posuňte **sloupec pro výběr (3)**, dokud se neobjeví symboly „c“ a „8“ na displeji (2-FL) se nezobrazí aktuální nastavení**

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

** ve výchozím nastavení je 7,4 kW

Postup změny nastavení omezení příkonu

- stiskněte **displej (2) levé přední zóny (FL)**
- poté posunutím **sloupce pro výběr (3)** vyberte nové nastavení

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítko **I** zap./vyp.

(1) na dobu 2 sekund; potvrzení úspěšného nastavení oznámí prodloužený zvukový signál

● Přemostění zón

Díky funkci přemostění mohou varné zóny pracovat kombinovaně a vytvořit tak jednu zónu se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné rozložení zdroje tepla při používání velkých hrnců a pánví.

Přední „**hlavní**“ varnou zónu lze používat v kombinaci s odpovídající „**sekundární**“ varnou zónou vzadu (informaci, které zóny jsou touto funkcí vybaveny, najdete v ilustrované části této příručky).

Aktivace funkce přemostění:

- **vyberte současně dvě varné zóny, které chcete použít**
- na **displeji (2) „sekundární“** varné zóny se zobrazí symbol „ **I** “
- pomocí **sloupce pro výběr (3)** bude možné nastavit úroveň (výkon), která se zobrazí na **displeji (2) „hlavní“** varné zóny
- pro deaktivaci **funkce přemostění** jednoduše opakujte stejný postup jako při aktivaci

Poznámka: Časovač varné zóny aktivovaný během funkce přemostění způsobí automatické vypnutí obou varných zón, protože v tomto případě jsou považovány za jednu kombinovanou oblast.

POUŽITÍ VENTILÁTORU ODSÁVAČE

● Zapnutí

Krátce stiskněte tlačítko (dotkněte se tlačítka) **I** zap./vyp. (1) varné desky / odsávače: rozsvítí se symbol **I** ;

budete-li tlačítko stále držet, **na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní lze použít a následně se aktivují během používání zařízení.**

DŮLEŽITÉ:

Všechny dostupné funkce budou osvětleny. Intenzita osvětlení bude vyšší pouze při jejich aktivaci.

Stiskněte **I** znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

- **Vypnutí systému odsávače:** Pro aktivaci systému odsávače otevřete klapku a dotkněte se **vybrané zóny (12).**

Poznámka: Zóna odsávače je vybavena mechanickou rotační **KLAPKOU.** Před zapnutím odsávače musí být **KLAPKA** otevřena. Digestoř je vybavena senzorem, který při zapnutí odsávači automaticky zastaví motor, pokud je **KLAPKA** zavřená. Odsávání začne znovu až po opětovném otevření **KLAPKY.**

● Rychlost odsávání (výkon):

Odsávač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti odsávání (výkonu) Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posunem doprava zvýšíte úroveň výkonu; posunem doleva snížíte úroveň výkonu.

Nastavení úrovně výkonu se zobrazí v oblasti Výběr/displej (12)

● Zesílení výkonu

Výrobek má 2 další úrovně výkonu (nad úrovní 3)

7. **Zesílení výkonu 1:** načasované na 15 minut.

8. **Zesílení výkonu 2:** načasované na 5 minut.

Poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posuňte úroveň výkonu nad úroveň 3, tím se aktivuje funkce Zesílení výkonu 1
Úroveň zesílení výkonu 1 je indikována v oblasti Výběr/displej (12) blikajícím číslem „4“

Pomocí **sloupce pro výběr (3)** posuňte úroveň výkonu nad úroveň 3 a aktivujte zesílení výkonu 2.

Úroveň zesílení výkonu 2 je indikována v oblasti Výběr/displej (12) blikajícím symbolem „ **P** “

● Automatický provoz

Digestoř se zapne v nevhodnější rychlosti, čímž se kapacita odsávání přizpůsobí maximální úrovni vaření použité v dané varné zóně.

Když jsou varné zóny vypnuté, digestoř přizpůsobí svou rychlost odsávání a postupně ji bude snižovat. Smyslem je odstranit jen zbytkové výpary a pachy.

Aktivace této funkce:

Stiskněte **(A) (14)**

Deaktivaci provede opakováním této operace.

Poznámka: pokud během automatického provozu vyberete na **sloupci pro výběr (3)** rychlosti od 1 do 3, automatický provoz se přeruší;

pokud místo toho vyberete **zesílení výkonu,** bude na konci stanoveného času pokračovat automatický provoz, mezitím bude blikat symbol „ **(A)** “.

Poznámka: Pokud se varná deska automaticky vypne, když je aktivní **automatický režim,** ventilátor odsávače se automaticky postupně vypne také.

● Indikátor nasycení filtru

Digestoř indikuje, když je nutná údržba filtru:

Uhlíkové/keramické pachové filtry

„ FILTER “ (13) indikuje svítí

Tukový filtr

„ FILTER “ (13) bliká

Poznámka: Tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta (její aktivaci popisuje část „Aktivace indikátoru nasycení filtru“)

● Resetování nasycení filtru


Po provedení údržby filtrů (tukového filtru a/nebo uhlíkového/keramického filtru) stiskněte a podržte „ FILTER “ (13);

„ FILTER “ (13) se vypne, počítadlo indikátoru se vynuluje.

● Aktivace indikátoru nasycení filtru

Tento indikátor je obvykle deaktivován.

Pro jeho aktivaci postupujte takto:

- zapněte odsávač k varné desce tlačítkem  ;
- při vypnutém motoru odsávání a vypnutých varných zónách stiskněte **vybranou zónu (12)**
- dlouze stiskněte „ **HOOD** “ (11), dokud se na displeji nezobrazí střídavě blikající **písmena „F“ - „G“ (12)**

F = uhlíkové/keramické pachové filtry

G = tukový filtr

Uhlíkové/keramické pachové filtry

- stiskněte **displej (12)**, když se objeví písmeno „F“
- stiskněte „ FILTER “ (13) — blikající světlo
- opakovaným dlouhým stisknutím tlačítka „ **HOOD** “ (11) **potvrďte aktivaci indikátoru uhlíkového/keramického pachového filtru**

Tukový filtr

- stiskněte **displej (12)**, když se objeví písmeno „G“
- stiskněte „ FILTER “ (13) — svítí trvale
- opakovaným dlouhým stisknutím tlačítka „ **HOOD** “ (11) **potvrďte aktivaci indikátoru tukového filtru**

Tabulky napájení

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití úrovně (údaje kombinují zkušenosti a návyky při vaření)
Max. výkon	Zesílení výkonu	Rychlý ohřev	Ideální pro rychlé zvýšení teploty pokrmu až do rychlého varu v případě vody nebo rychlého ohřevu kapalin určených k přípravě potravin
	8–9	Smažení – vaření	Ideální pro opékání do hněda, začátek vaření, smažení zmrazených produktů, rychlé vaření
Vysoký výkon	7–8	Opékání do hněda – smažení – vaření – grilování	Ideální pro smažení, uchovávání varu, vaření a grilování (na krátkou dobu, 5–10 minut)
	6–7	Opékání do hněda – vaření – dušení – smažení – grilování	Ideální pro smažení, udržování varu, vaření a grilování (průměrně 10–20 minut), předehřívání příslušenství
Střední výkon	4–5	Vaření – dušení – smažení – grilování	Ideální pro dušení, udržování lehkého varu, vaření (po delší dobu). Těstoviny promíchejte
	3–4	Vaření – mírný var – zahušťování – míchání	Ideální pro pomalé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti tekutiny (např. vody, vína, vývaru, mléka), příprava těstovin
	2–3	Vaření – mírný var – zahušťování – míchání	Ideální pro pomalé vaření (objem menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti tekutin (např. vody, vína, vývaru, mléka)
Nízký výkon	1–2	Tavení – rozmrazování – udržování v teple – míchání	Ideální pro tavení másla, čokolády, rozmrazování malých produktů
	1	Tavení – rozmrazování – udržování v teple – míchání	Ideální pro uchovávání malých porcí čerstvě uvařeného jídla v teple nebo udržování teploty servírovaných jídel nebo rizota
VYPNUTO	Nulový výkon	Nosná plocha	Varná deska v pohotovostním režimu nebo vypnutá (možná přítomnost zbytkového tepla z konce vaření, signalizováno H-L-O)

Tabulka pečení

Kategorie potravin	Typ nádoby nebo vaření	Úroveň výkonu a způsob tepelného zpracování			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	7–8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	7–8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržování varu	5–6
	Risotto	Smažení a opékání	7–8	Vaření	4–5
Zelenina, luštěniny	Vaření	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6–7
	Smažení	Ohřívání oleje	9	Smažení	8–9
	Sauté	Ohřívání příslušenství	7–8	Vaření	6–7
	Dušení	Ohřívání příslušenství	7–8	Vaření	3–4
	Smažení	Ohřívání příslušenství	7–8	Osmazení do hněda	7–8
Maso	Restování	Restování masa do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
	Grilování	Předehřívání pánve	7–8	Grilování na obou stranách	7–8
	Opékání do hněda	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	4–5
	Dušení	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
Ryby	Grilování	Předehřívání pánve	7–8	Vaření	7–8
	Dušení	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	7–8	Vaření	3–4
	Smažení	Ohřívání oleje nebo tuku	8–9	Smažení	7–8
Vejece	Omelety	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6–7
	Omelety	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5–6
	Vaření na měkko/tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5–6
	Livance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6–7
Omáčky	Rajská	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	6–7	Vaření	3–4
	Masová omáčka	Opékání do hněda na oleji (použití másla – výkon 6)	6–7	Vaření	3–4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštěné máslo a mouka)	5–6	Přivedte k varu	3–4
Dezerty, krémy	Pudink	Vaření mléka	4–5	Udržujte mírný var	4–5
	Pudinky	Vaření mléka	4–5	Udržujte mírný var	2–3
	Rýžový pudink	Ohřívání mléka	5–6	Udržujte mírný var	2–3

Údržba

hřáté na 200 °C po dobu 45 minut. Správná regenerace filtru zajišťuje efektivní filtrování po dobu 5 let.

Obr. 15.1.3

Údržba varné desky

Upozornění: Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že jsou varné zóny vypnuté a indikátor horké zóny nesvítil.

Čištění

Po každém použití je třeba varnou desku vyčistit.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houby ani drátěnky. Jejich použitím můžete postupně sklo poškodit.

Nepoužívejte chemické agresivní látky, jako jsou spreje do trouby nebo odstraňovače skvm.

Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvmy způsobené zbytky potravin.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru varnou desku poškozují a je třeba je odstranit okamžitě.

Sůl, cukr a písek mohou povrch skla poškrábat.

K čištění varné desky použijte měkký hadřík, papírovou utěrku nebo speciální výrobky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Důležité:

Pokud dojde k neúmyslnému rozliti kapaliny nebo překypění při vaření, je možné otevřít ventil, který se nachází ve spodní části výrobku. Tím lze veškeré zbytky odstranit. Následně je možné provést čištění za podmínek maximální hygieny.

Čištění kovové mřížky:

Mřížku je nutné ručně omýt horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem. Poté ji důkladně osušte, tím zabráníte oxidaci.

Údržba ventilátoru odsávače

Čištění

K čištění používejte **POUZE** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ČISTICÍ NÁSTROJE!**

Nepoužívejte přípravky obsahující abraziva.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Filtr zachycuje částice tuků vznikající při vaření.

Jednou za měsíc je třeba filtr vyčistit (nebo dříve, když to naznačuje indikátor nasycení filtru). Používejte neagresivní čisticí prostředky. Čistěte filtr ručně nebo jej dejte do myčky nádobí (krátký program s nízkou teplotou).

Při čištění v myčce nádobí může kovový tukový filtr změnit barvu, ale na jeho filtrační schopnosti to nemá vliv.

Obr. 15.2 – 15.1.5

Filtr s aktivním uhlím – keramický

(Pouze pro filtrační verzi)

Zachycuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.

Výrobek se dodává se sadou filtrů pro zachycování pachů. Nasycení zápachových filtrů může nastat po delším používání. Záleží na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě přede-

Řešení problémů

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
E2	Ovládací zóna se z důvodu nadměrně vysoké teploty vypne	Teplota uvnitř elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, až varná deska vychladne
E3	Nádobka není vhodná	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hrnec
E5	Problém s komunikací mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Elektrina nedosahuje do modulu; Napájecí kabel je nesprávně připojen nebo vadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Pro všechny ostatní chybové signály (E... U... C...)	Volejte zákaznický servis a nahlaste chybový kód		

Zákaznický servis

Před kontaktováním zákaznického servisu

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami na základě bodů popsaných v části „Řešení problémů“.
2. Vypněte a znovu zapněte zařízení, abyste zjistili, zda se problém takto nevyřešil sám.

Pokud závada přetrvává i po výše uvedených akcích, obraťte se na nejbližší zákaznický servis.

Chcete-li otevřít servisní požadavek, projděte si kontakty na webových stránkách „www.haier-europe.com“ ve vaší zemi v sekci Servisní podpora.

SK - Návod na montáž a použitie

Dôsledne dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke.

Odmieťa sa každá zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené nedodržaním pokynov v tejto príručke. Spotrebič je určený len na domáce použitie, na varenie jedál a extrakciu výparov vznikajúcich pri varení. Nie je povolené žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca odmieťa akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládania. **Spotrebič môže mať vzhľad iný než je na ilustráciách v tejto príručke, avšak návod na obsluhu, údržbu a inštaláciu zostáva rovnaký.**

- ❗ Pozorne si prečítajte pokyny: obsahujú dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- ❗ Na spotrebiči nerobte žiadne elektrické zmeny.
- ❗ Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že žiadny z komponentov nie je poškodený. V opačnom prípade kontaktujte predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ❗ Pred pokračovaním v inštalácii skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. V opačnom prípade kontaktujte predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Časti označené symbolom „(*)“ sú voľiteľným príslušenstvom, ktoré sa dodáva len s niektorými modelmi, ale sú k dispozícii na zakúpenie, ak sa s produktom nedodávajú.

⚠ Elektrické zapojenie

Upozornenie! Prísne dbajte na nasledujúce pokyny: ● Pred vykonaním akýchkoľvek inštalačných prác musí byť spotrebič odpojený od elektrického napájania. ● Inštaláciu alebo údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu. ● Podľa zákona musí byť spotrebič uzemnený. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie spotrebiča zabudovaného do jednotky k napájaciemu zdroju. ● Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, vyžaduje sa inštalácia schváleného omnipolárneho ističa, ktorý zaručuje úplné odpojenie siete kategórie prepätia III, v súlade s predpismi na inštaláciu. ● Nepoužívajte elektrické káblové zväzky pásy ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmú ostať elektrické komponenty prístupné pre používateľa. ● Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby

ste sa nedotkli ohrevných prvkov. ● Uistite sa, že sa deti so spotrebičom nebudú hrať. Deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, pretože prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zahriať. ● U ľudí s kardiostimulátormi a aktívnymi implantátmi je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich kardiostimulátor kompatibilný so spotrebičom. ● Počas používania a po ňom sa ohrevných prvkov spotrebiča nedotýkajte. ● Zabráňte kontaktu s utierkami ani iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty varnej dosky dostatočne nevychladnú, pretože hrozí nebezpečenstvo požiaru. ● Na spotrebič ani v jeho blízkosti nekladte žiadny horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje ľahko vzplanú. Dohliadajte na varenie jedál s veľkým množstvom oleja a tuku. ● Ak je povrch spotrebiča prasknutý, okamžite ho vypnite, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. ● Spotrebič nie je určený na prevádzku s externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania. ● Varenie jedla s olejom a tukom na spotrebiči bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia sa musí neustále monitorovať. ● NIKDY sa nepokúšajte hasiť požiar vodou. Namiesto toho spotrebič vypnite a plamene zaduste pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou. Nebezpečenstvo požiaru: na varné plochy nekladte žiadne predmety. ● Nepoužívajte parné čističe, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. ● Na spotrebič nekladte kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli rozpáliť. ● Pred pripojením spotrebiča do elektrickej siete: skontrolujte štítok s údajmi (na spodnej strane spotrebiča), aby ste sa uistili, že napätie a príkon zodpovedajú sieťovému napájaniu, a že je zásuvka elek-

trickey siete vhodná. V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku vypínačom, nespoliehajte sa na detektor prítomnosti varnej nádoby. ● Zabráňte vykypeniu kvapalín, preto pri varení alebo ohrievaní kvapalín znížte teplotu. ● Nenechávajte ohrevné prvky zapnuté s prázdnyimi hrncami a panvicami alebo bez varných nádob. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú dosku. ● Na varenie nikdy nepoužívajte alobal a nikdy nekladte produkty zabalené v alobale priamo na varnú dosku. Alobal by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil spotrebič. ● Nikdy neohrievajte plechovku alebo tesne uzavretú nádobu s jedlom bez toho, že by ste ich najprv otvorili: mohli by vybuchnúť! ● Toto upozornenie platí aj pre všetky ostatné typy varných dosák. ● Vysoké úrovne výkonu, ako je napríklad funkcia Booster, by sa nemali používať na ohrievanie určitých kvapalín, ako je napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo môže byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižšiu úroveň výkonu. ● Varné nádoby sa musia klásť priamo na varnú dosku a do jej stredu. Medzi varnú nádobu a varnú dosku sa nesmú za žiadnych okolností umiestňovať žiadne iné predmety. ● Ak teplota dosiahne vysokú hodnotu, spotrebič automaticky zníži úroveň výkonu varných zón. ● Pred vykonaním akéhokoľvek čistenia alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím elektrického vypínača. Pri všetkých inštalačných a údržbárskych prácach vždy používajte ochranné rukavice. Spotrebič môžu používať deti vo veku nad osem rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností či potrebných znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili nebezpečenstvá súvisiace s používaním

spotrebiča. Deti musia byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa so spotrebičom nebudú hrať. Deti nesmú nikdy vykonávať čistenie ani údržbu, pokiaľ nie sú pod riadnym dohľadom. Miestnosť musí byť riadne vetraná, ak sa spotrebič používa súčasne s inými spotrebičmi spaľujúcimi plyn alebo iné palivá. Spotrebič sa musí pravidelne čistiť, vnútri aj zvonku (ASPOŇ RAZ MESAČNE), v súlade s pokynmi na údržbu. Nedodržanie pokynov na čistenie spotrebiča, výmenu filtra a čistenie môže mať za následok nebezpečenstvo požiaru. Jedlo sa nikdy nesmie flambovať. Použitie otvoreného plameňa môže poškodiť filtre a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru, preto sa mu treba v každom prípade vyhnúť. Pri vyprášaní treba zvýšiť pozornosť, aby sa olej neprehrial a nevznikol požiar. ● **UPOZORNENIE:** Prístupné časti spotrebiča sa môžu pri zapnutí varnej dosky zahriať. ● **Upozornenie!** Spotrebič nezapájajte do elektrickej siete, kým nebude úplne dokončená inštalácia. Vzhľadom na technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré treba urobiť v súvislosti s odvodom dymu, treba prísne dodržiavať predpisy miestnych orgánov. ● Odsávaný vzduch sa nesmie odvádzať tými istými kanálmi, ktoré sa používajú na odsávanie spalín generovaných spaľovaním plynov alebo spalín z iných typov spaľovacích zariadení. Spotrebič nikdy nepoužívajte bez správne nainštalovanej mriežky! Na inštaláciu používajte len upevňovacie skrutky dodané so spotrebičom. AK by neboli dodané, zakúpte správny typ skrutiek. Použite skrutky správnej dĺžky, ako je uvedené v inštalačnej príručke. ● Ak sa spotrebič používa spolu s inými zariadeniami napájanými inou než elektrickou energiou, negatívny tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar). Túto príručku si odložte, aby ste si ju mohli prečítať aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte, odovzdáte inej osobe alebo premiestnite, musí ostať so spotrebičom.

Elektrické zapojenie

Obr. 6 → 6.3

● Odpojte spotrebič od elektrického napájania. ● Inštaláciu musí vykonávať odborne spôsobilý personál so znalosťou platných predpisov pre inštaláciu a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za úrazy osôb, zvierat alebo poškodenie majetku, pokiaľ sa nedodržia pokyny uvedené v tejto kapitole. ● Elektrický napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby bolo možné varnú dosku vybrať z pracovnej dosky. ● Uistite sa, že napätie na štítku s údajmi o výrobnom čísle na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti, kde bude spotrebič nainštalovaný. ● Nepoužívajte predlžovacie káble. ● Uzemňovací vodič musí byť o 2 cm dlhší než ostatné vodiče. ● Ak sa elektrický spotrebič nedodáva s elektrickým napájacím káblom, použite kábel s minimálnym priemerom vodiča 2,5 mm² pre výkon do 7 200 W. Pri vyšších výkonoch musí byť priemer 4 mm². ● Teplota nesmie dosiahnuť hodnotu o 50 °C vyššiu než je teplota okolia kdekoľvek pozdĺž kábla. ● Spotrebič je určený na trvalé zapojenie do elektrickej siete.

● **Upozornenie!** Pred opätovným zapojením obvodu do elektrickej siete sa uistite, že funguje správne, vždy skontrolujte, či je elektrický napájací kábel správne nainštalovaný. ● **Upozornenie!** Prepojovací kábel musí vymeniť technik autorizovaného servisu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: výrobok je vybavený funkciou obmedzovača výkonu, ktorá umožňuje nastaviť maximálny limit výkonu

Limit sa musí nastaviť pri zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo pri opätovnom zapojení napájania zo samotnej elektrickej siete (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Sekvenciu nastavenia obmedzenia

výkonu nájdete v časti Prevádzka v tejto príručke.

Inštalácia

● Elektrickú aj mechanickú inštaláciu musí vykonávať špecializovaný personál.

Elektrický spotrebič je určený na zabudovanie do pracovnej dosky s hrúbkou 2 – 6 cm v prípade inštalácie TOP (zhora) a s hrúbkou 2,5 – 6 cm v prípade inštalácie FLUSH (zapustená).

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm vpredu, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od závesných skriniek.

Poznámka = Odporúčané vzdialenosti sú uvedené ako príklady: pri plánovaní priestorov sa musia dodržiavať údaje výrobcu kuchyne.

Upozornenie! Zanedbanie inštalácie skrutiiek alebo upínačov podľa pokynov môžu hroziť elektrické riziká.

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problému požiadajte pred jeho inštaláciou o pomoc predajcu alebo podporu zákazníkov.
- Skontrolujte, či je výrobok správnej veľkosti pre miesto inštalácie.
- Skontrolujte príslušenstvo (napr. vrecká so skrutičkami, záručné listy atď.) vnútri obalu (vložené do obalu z prepravných dôvodov). Ak sú prítomné, vyberte ich a bezpečne odložte.
- Okrem toho skontrolujte, či je v blízkosti miesta inštalácie elektrická zásuvka.

Príprava skrinky na inštaláciu:

- Výrobok sa nesmie nainštalovať nad chladiace spotrebiče, umývačky riadu, ohrievače, rúry na pečenie, práčky a sušičky.
- Pred vložením vamej dosky urobte v skrinke otvory a opatrne odstráňte všetky hobliny alebo piliny.
- **optimalizáciu inštalácie filtra dosiahnete, aj vyrežete v sokli drážku na vloženie mriežky (k dispozícii na trhu)**

Upozornenie!: zadný panel skrinky pod pracovnou doskou musí byť namontovaný tak, aby sa dal vybrať pre kontrolu a údržbu.

DŮLEŽITÉ: použijte jednozložkový lepiaci tmel (S), který odolává teplotám až do 250 °C. Před instalací důkladně očistěte povrch na přilepení, aby ste odstránili všetko, čo môže ohroziť príľnavosť (napr. látky na uvoľnenie, konzervačné látky, mazivo, olej, prach, stopy starých lepidiel atď.). Lepidlo treba naniesť rovnomerne po celej vonkajšej strane rámu. Po nalepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín.

Obr. 9.1

Poznámka: na zabezpečenie správnej inštalácie výrobku sa odporúča prilepiť rúrky lepidlom s nasledujúcimi vlastnosťami:

- mäkká elastická PVC fólia s akrylovým lepidlom
- v súlade s normami DIN EN 60454
- spomaľuje horenie
- vynikajúca odolnosť proti opotrebovaniu
- odolné voči výkyvom teploty
- môže sa používať pri nízkych teplotách

Spotrebič sa môže používať aj v kombinácii so SÚPRAVOU snímača Window (nedodáva výrobca).

Ak je nainštalovaná SÚPRAVA snímača Window (len v prípade použitia v režime ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa zastaví vždy, keď sa zatvorí okno v miestnosti, kde sa SÚPRAVA používa.

• SÚPRAVU musí k spotrebiču elektricky pripojiť kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

• SÚPRAVA musí byť certifikovaná samostatne v súlade s bezpečnostnými normami pre komponent a jeho použitie so spotrebičom. Inštalácia sa musí vykonať v súlade s platnými predpismi pre systémy do domácností.


UPOZORNENIE:

• káble SÚPRAVY, ktorá sa má pripojiť k spotrebiču, musia byť súčasťou certifikovaného bezpečnostného obvodu s mimoriadne nízkym napätím (SELV).

• výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za akékoľvek nepríjemnosti, škody alebo požiare spôsobené chybami a/alebo problémami spojenými s poruchou a/alebo nesprávnou inštaláciou SÚPRAVY.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/ES – UK SI 2013 No3113, Odpad z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôže používateľ predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Symbol  na spotrebiči alebo v poskytnutej dokumentácii indikuje, že s týmto spotrebičom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať vo vhodnom zbernom stredisku odpadu na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi na likvidáciu odpadu. Ďalšie informácie o manipulácii, obnove a recyklácii tohto zariadenia vám poskytne miestny úrad, služba zberu komunálneho odpadu alebo obchod, v ktorom ste spotrebič kúpili.

Spotrebič je navrhnutý, testovaný a vyvinutý v súlade s predpismi pre:

- Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

• Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. 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. Odporúčania pre správne používanie s cieľom znížiť vplyv na životné prostredie: Keď začnete variť, zapnite spotrebič pri minimálnej rýchlosti a nechajte ho zapnutý niekoľko minút aj dokončení varenia. Rýchlosť zvýšte len v prítomnosti veľkého množstva výparov a pary pomocou funkcie Booster len v extrémnych prípadoch. V prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/uhlíkové filtre, aby systém na znižovanie zápachu fungoval efektívne. Aby ste zaistili vysoký výkon filtra na zachytávanie tukov, v prípade potreby ho vyčistíte. Ak chcete zvýšiť účinnosť a minimalizovať hluk, použijte maximálny priemer kanála uvedený v tejto príručke.

Použitie

Nádoby na varenie



Používajte iba nádoby na varenie so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu varnej dosky, nepoužívajte:

- nádoby iba s dokonale plochým dnom.
- kovové nádoby so smaltovanými dnami.
- nádoby s drsným dnom, aby sa zabránilo poškrabaniu povrchu varnej dosky.
- nikdy nekladte horúce hrnce a panvice na ovládací panel varnej dosky

Nádoby na varenie, ktoré už máte doma

Indukčné varenie využíva na generovanie tepla magnetizmus. Nádoby preto musia obsahovať železo. Pomocou magnetu skontrolujte, či je materiál hrnce magnetický. Nádoby na varenie nie sú vhodné, ak nepríťahujú magnet.

Odporúčané priemery dna nádob na varenie

DŮLEŽITÉ: ak nádoby nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú

Podrobnosti o minimálnom priemere nádoby na varenie, ktorá sa musí použiť na každej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tejto príručky.

Úspora energie

Odporúčania pre čo najlepšie výsledky:

- Použite hrnce a panvice s priemerom dna rovnajúcim sa priemeru varnej zóny.
- Používajte len hrnce a panvice s plochým dnom.
- Ak je to možné, počas varenia nechávajte na nádobách pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s minimálnym množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, pretože to ešte viac znižuje spotrebu energie a skracuje dobu prípravy jedla
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny vyznačenej na varnej doske.

Výber nádob na varenie

	Železná panvica na smaženie
	Smaltovaný kuchynský riad
	Železný hrniec
	Železná kanvica
	Smaltovaná nerezová kanvica
	Hrniec z nehrdzavejúcej ocele
	Železný riad

Môžete mať množstvo rôznych varných nádob

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzne nádoby na varenie, ktoré môžete otestovať pomocou jedného z nasledovných spôsobov:

Umiestnite nádobu na varnú zónu. Pokiaľ príslušná varná zóna zobrazí úroveň výkonu, nádoba je vhodná. Pokiaľ bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

2. Priložte k nádobe magnet. Ak je magnet k nádobe priťahovaný, nádoba je vhodná na použitie s indukčnou varnou doskou.

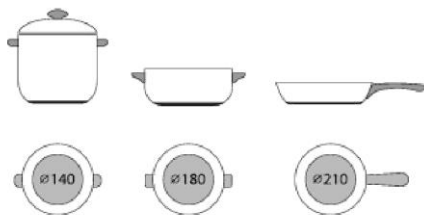
POZNÁMKA: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál. Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

3. Používajte iba feromagnetické nádoby zo smaltovanej ocele, liatinu alebo nehrdzavejúcej ocele, ktoré sú ale kompatibilné s indukciou

4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)

- Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
- Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



5. Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



6. Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.



Používanie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Hlavnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora na varnú nádobu.

Výhody:

V porovnaní s elektrickými varnými doskami je indukčná varná doska:

- **Bezpečnejšia:** nižšia teplota skleneného povrchu.
- **Rýchlejšia:** skrátenie doby varenia jedla.
- **Presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na príkazy
- **Efektívnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa premení na teplo. Okrem toho, po zložení varnej nádoby z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, čím sa zabráni zbytočným tepelným stratám.

Použitie odsávacieho ventilátora

Extrakčný systém sa môže používať v dvoch verziách: externé odsávanie a odvod alebo ako filter s vnútornou recirkuláciou.



Verzia s odsávaním

Obr. 4.b

Výpary sa odvádzajú von cez sériu potrubí (zakúpených samostatne) pripravených k dodanej spojovacej prírubke.

Priemer odvodného potrubia musí zodpovedať priemeru spojovacieho krúžku:

- pre obdĺžnikové výstupy 222 x 89 mm
- pre kruhové výstupy \varnothing 150 mm (*)

Ďalšie informácie nájdete na strane týkajúcej sa verzie odsávania v ilustrovanej časti tejto príručky. Pripojte spotrebič k odvodným potrubiam namontovaným na stene a otvorom s priemerom zodpovedajúcim výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie odvodných potrubí namontovaných na stene a otvorov s menším priemerom môže znížiť účinnosť odsávania a výrazne zvýšiť hladinu hluku.

V tejto súvislosti sa preto odmieta akákoľvek zodpovednosť.

- ⚠ Udržujte kanál čo najkratší.
- ⚠ Použite potrubie s čo najmenším počtom oblúkov (maximálny uhol: 90°).
- ⚠ Vyhňte sa drastickým zmenám v priemere potrubia.



Verzia filtrácie

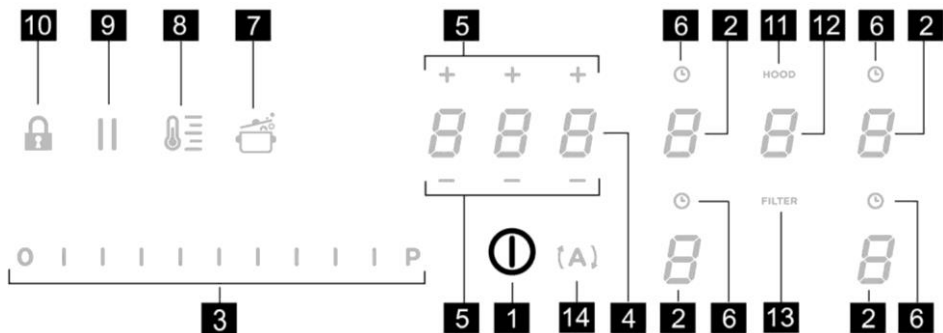
Obr. 4.a

Odsávaný vzduch sa pred vrátením späť do miestnosti filtruje v špeciálnych filtroch na zachytenie tukov a pachov. Ďalšie informácie nájdete na stránke venovanej príslušenstvu v návode na inštaláciu - Verzia filtra.

Varovanie: Ak je výstup vnútri skrinky, vytvorte v paneli sokla otvor s rozmermi minimálne 120 cm².

Prevádzka

Ovládací panel



Tlačidlá/displej

1. ZAPNUTIE/VYPNUTIE varnej dosky/odsávača
2. Výber varnej zóny
Displej varnej zóny
3. Zvýšenie/zníženie úrovne výkonu a zobrazenie úrovne výkonu a sily odsávania
4. Aktivácia časovača „STAND_ALONE“
Displej: Časovač „STAND_ALONE“/časovač varných zón
5. Časovač predĺženia/skrátenia doby časovača „STAND_ALONE“/časovača varných zón
6. Aktivácia časovača varných zón
Indikátor aktívneho časovača varných zón
7. Automatická aktivácia ohrevu
8. Aktivácia riadenia teploty (funkcia zahrievania)
9. Pauza
10. Zámka Key Lock
11. Indikátor aktívneho odsávača
Aktivácia indikátora zanesenia filtra
12. Výber/aktivácia odsávača
Displej odsávača
Zobrazenie zanesenia uhlíkového/keramického filtra - Tukový filter
13. Reset zanesenia filtra
14. Aktivácia automatickej funkcie odsávača

POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY

Pred prvým použitím je dôležité vedieť:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby spĺňali najprísnejšie bezpečnostné predpisy.

Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie nebudú aktivované alebo sa automaticky vypnú, ak na varných zónach nebudú uložené varné nádoby alebo ak budú umiestnené nesprávne.

- V ostatných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky vypnú po niekoľkých sekundách, pokiaľ si konkrétna funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nebolo vybrané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Výber varnej zóny“ a „Prevádzková teplota“ alebo „Funkcia uzamknutia“ alebo „Časovač“).



Upozornenie! V prípade (napríklad) dlhšieho používania sa varná zóna nemusí okamžite vypnúť, pretože je vo fáze chladenia. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „H“, ktorý označuje priebeh tejto fázy. Pred priblížením sa k varnej zóne počkajte, kým sa displej nevypne.

Displej varnej zóny

Na displejoch varnej zóny je zobrazené nasledovné:

Varná zóna je zapnutá	
Úroveň výkonu	
Indikátor zvyškového tepla	
Detektor nádoby	
Funkcia premostenia je zapnutá	
Funkcia Temperature Manager je aktívna	
Funkcia detského zámku je aktívna	
Funkcia pauzy je aktívna	
Funkcia automatického zahrievania	

Vlastnosti varnej dosky

• **Safe Activation (Bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa aktivuje len v prítomnosti varných nádob na varnej zóne: ohrev sa nezapne alebo sa preruší, ak na varných zónach nie sú varné nádoby alebo ak ich odstránite.

• **Pot Detector (Detektor nádoby)**

Výrobok automaticky deteguje prítomnosť varných nádob na varných zónach.

• **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna určenú maximálnu prevádzkovú dobu, ktorá závisí od nastavenej maximálnej úrovne výkonu.

• **Residual Heat Indicator (Indikátor zvyškového tepla)**

Keď sa vypne jedna alebo viac varných zón, prítomnosť zvyškového tepla je signalizovaná vizuálne na príslušnom displeji zóny prostredníctvom symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pred aktiváciou akýchkoľvek funkcií sa musí zapnúť požadovaná zóna

• **Zapnutie**

Stlačte (dotknite sa) krátko ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1)

varnej dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ; ak stlačíte dlhšie, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom ostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu používať, ale až po následnej aktivácii počas používania spotrebiča.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť, ale osvetlenie bude intenzívnejšie až po ich aktivácii.

Opätovným stlačením spotrebič vypnete

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred ostatnými.

• **Výber varných zón**

Krátko stlačte (dotknite sa) oblasti výberu/zobrazenia (2) zodpovedajúcej požadovanej oblasti varenia.

• **Úroveň výkonu**


Varná doska má 9 úrovní výkonu
Dotykom a posunom na lište výberu (3):

doprava zvýšte úroveň výkonu;


dolava znížte úroveň výkonu.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti výberu/zobrazenia (2)

• **Power Booster (Posilňovač výkonu)**

Výrobok má doplnkovú úroveň výkonu (po dosiahnutí úrovne ) , ktorá ostáva aktívna 5 minút, potom sa teplota vráti na predtým nastavenú hodnotu.

Funkcia Power Booster sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou )

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster je v oblasti výberu/ zobrazenia (2) označená symbolom „“

• **Zámka Key Lock**

Zámka Key Lock umožňuje zablokovať nastavenia varnej dosky, čím sa zabráni náhodnej manipulácii, pričom nastavené funkcie ostávajú aktívne.

Aktivácia:

- stlačte  (10)

Zopakovaním postupu sa funkcia vypne.

Poznámka: ak stlačíte tlačidlo akejkoľvek inej funkcie, kým je aktívne zablokovanie tlačidiel prostredníctvom Key Lock, symbol





začne blikať, čo znamená, že sa táto funkcia používa. Aby ste mohli používať varnú dosku, funkciu musíte vypnúť.

• **Automatic Heat UP (Automatické zahrievanie)**

Funkcia automatického zahrievania umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Pomocou tejto funkcie je možné variť jedlo rýchlejšie bez rizika jeho spálenia, pokiaľ teplota neprekročí nastavenú úroveň.

Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu 1 – 8.

Aktivácia:

- ak je varná zóna zapnutá, stlačte  (7)
- na displeji (2) blika písmeno „“ striedavo s nastaveným výkonom pre varnú zónu

Zvýšenie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia automatického zahrievania ostáva aktívna s novým nastavením teploty;
Zníženie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia automatického ohrevu je vypnutá.



Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny sa symbol




(7) znovu rozsvieti menej intenzívne a bude možné pokračovať s aktiváciou aj tejto oblasti. Funkcia ostáva aktívna pre oblasť, kde už bola nastavená, ako je označené na displeji (2)


• **Temperature Manager (Warming Function) (Správca teploty – funkcia zahrievania)**

Temperature Manager (Správca teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavať teplo pri konštantnej teplote pri optimalizovanej úrovni výkonu. Funkcia ideálna na udržanie pripravených jedál v teple. Funkcia Temperature Manager

(Správca teploty) sa aktivuje pri prvom stlačení tlačidla  Symbol  sa zobrazí na displeji (2) zóny, ktorá pracuje rámci Temperature Manager (Správca teploty)

Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny sa symbol  (8) znovu rozsvieti menej intenzívne a bude možné pokračovať s aktiváciou aj tejto oblasti. Funkcia ostáva aktívna pre oblasť, kde už bola nastavená, ako je označené na displeji (2)



• **Opätovným stlačením tlačidla**  (8) funkciu vypnite, až kým sa úroveň zobrazená na **displeji (2)** nedostane na „“

Poznámka: ak v rámci Temperature Manager (Warming Function) (Správca teploty – funkcia zahrievania) pracuje niekoľko zón, najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny **výberu (2)**; funkciu je možné vypnúť aj prostredníctvom **lišty výberu (3)** tak, aby sa **úroveň výkonu** dostala na „“


• **Pausa**

Funkcia Pausa umožňuje pozastavenie aktívnych funkcií na varnej doske, čím sa varný výkon dostane na nulu.

Aktivácia:

- stlačte „“ (9)
- na displejoch (2) sa zobrazí blikajúci symbol „“

Vypnutie funkcie:

- stlačením tlačidla  (9) sa rozsvieti lišta výberu (3)
- ak chcete funkciu vypnúť, použite **lištu výberu (3)**

Poznámka: deaktivácia obnoví stav varnej dosky pred pozastavením. Varná doska naďalej pracuje s nastaveniami nastavenými pred pauzou.



Poznámka: ak po 10 minútach trvania **funkcie Pausa** túto funkciu nedeaktivujete, varná doska sa automaticky vypne.

Poznámka: funkcia **pauzy** nemá vplyv na odsávanie.

• **Časovač „STAND ALONE“**

Funkciou časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a zóny odsávania).

Časovač sa aktivuje stlačením tlačidla **zóny/displeja (4)**

Pomocou symbolov   (5) nastavte dobu odpočítania **časovača**, ktorá sa zobrazí pre **zónu/displej (4)**

Poznámka: počkajte 10 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek iného príkazu, aby sa začalo odpočítavanie.

Formát časovača je **000**

- **0**. pre hodiny
- **00** pre minúty

Poznámka: časovač je možné nastaviť maximálne na 1 h a 59 min.

V časti **zóna/displej (4)** sa zobrazí zostávajúci čas; na konci odpočítavania sa ozve akustický signál

Poznámka: na displeji odpočítavania pre dobu kratšiu ako 10 minút bude zobrazený nasledujúci formát

- **0**. minúty
- **00** sekundy

so svetelným bodom bez blikania

Vypnutie časovača:

- zvolíte **Zóna/Displej (4)**
- nastavíte dobu **časovača** na **000**, použijete **- + (5)**

• **Časovač varných zón**

Funkciu časovača pre varné zóny je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, a to aj súčasne, pre každú varnú zónu. Na konci nastavenej doby sa varné zóny automaticky vypnú a používateľa na to upozorní zvukový signál.

Aktivácia funkcie časovača varnej zóny

- Dotknite sa (stlačte) oblasti **výberu/displeja (2)** (úroveň výkonu '0)
- Stlačte **(L)** (6) pre príslušnú varnú zónu

Pomocou symbolov **- + (5)** nastavíte dobu odpočítavania časovača, ktorá sa zobrazí pre **zónu/displej (4)**, počas nastavenia symbol **(L)** (6) bliká

Poznámka: počkajte 10 sekúnd bez stlačenia akéhokoľvek iného príkazu, aby sa spustil časovač varnej zóny.

Poznámka: stlačením a podržaním **(L)** (6) sa časovač varnej zóny zresetuje

Ak je to potrebné, zopakujte operáciu pre niekoľko varných zón.

Poznámka: pre každú varnú zónu môže byť nastavený iný časovač; na displeji (4) sa zobrazí odpočítavanie varnej zóny zvolenej v danom okamihu. Ak nie je zvolená žiadna zóna, stlačením displeja (4) sa zobrazí odpočítavanie časovača „STAND-ALONE“.

Režim odpočítavania je rovnaký ako pri časovači „STANDALONE“ (pozri predchádzajúci odsek **Časovač „STAND ALONE“**)

Po ukončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu (2)
- nastavíte dobu odpočítavania časovača na **000**, použijete **- + (5)**

• **Obmedzenie výkonu**

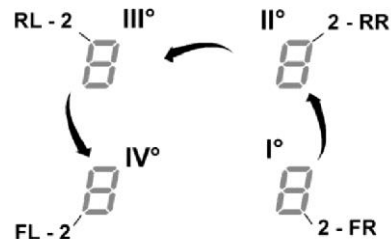
Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje používanie výrobu, a zároveň obmedzuje jeho maximálny príkon, upravuje príkon na všetkých aktívnych varných zónach a zabezpečuje, aby celkový príkon varnej dosky neprekročil nastavenú maximálnu úroveň príkonu.

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať, kým je varná doska vypnutá, **bez stlačenia tlačidla (I) ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1)**, keď je varná doska zapojená do elektrickej siete alebo po opätovnej aktivácii elektrického napájania v priebehu nasledujúcich 2 minút.

Nastavenie obmedzenia výkonu:

- stlačte **(A)**
(bude blikáť iba prvé 2 minúty po zapnutí spotrebiča)

- podržte stlačené **(A)** a stláčajte postupne všetky oblasti pre **výberu/displej (2)** varných zón proti smeru hodinových ručičiek počnúc od pravej prednej zóny (FR)



- každé stlačenie bude sprevádzať krátky zvukový signál
- po stlačení všetkých **displejov (2)** bude možné tlačidlo **(A)** uvoľniť
v danom bode:

- na **displeji (2) ľavej zadnej zóny (RL)** sa budú striedavo zobrazovať symboly „c“ a „0“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie: vyberte displej **(2-RL)** a potom prejdite po **lište výberu (3)**, kým sa neobjavia symboly „c“ a „8“, na displeji **(2-FL)** sa zobrazí aktuálne nastavenie**

- 0 = 7,4 kW
- 1 = 4,5 kW
- 2 = 3,1 kW

** predvolené nastavenie je 7,4 kW

Zmena nastavenia Power Limitation (Obmedzenie výkonu)

- stlačte **displej (2)** ľavej prednej oblasti (FL)
 - potom prejdite na **lištu výberu (3)** a vyberte nové nastavenie
 - ak chcete uložiť vykonanú voľbu, stlačte tlačidlo **I**
- ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1) na 2 sekundy. Úspešné nastavenie potvrdí dlhší zvukový signál

• Premostenie zón

Vďaka funkcií Bridge (Premostenie) sú varné zóny schopné pracovať kombinovaným spôsobom, čím sa vytvorí jedna zóna s rovnakou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerne rozloženie výkonu pri varení použitím veľkých hrncov a panvíc. Prednú varnú zónu „Master“ (Hlavná) možno použiť v kombinácii s príslušnou varnou zónou „Secondary“ (Sekundárna) na zadnej strane (zóny vybavené touto funkciou uvádza ilustrovaná časť tejto príručky).

Aktivácia funkcie Bridge (Premostenie):

- **súčasne vyberte dve varné zóny, ktoré chcete použiť**
- na **displeji (2)** „Sekundárnej“ varnej zóny sa zobrazí symbol „**F**“
- pomocou **lišty výberu (3)** bude možné nastaviť úroveň (výkon) varenia, ktorá sa zobrazí na **displeji (2)** varnej zóny „Master“
- funkcia Bridge (Premostenie) sa jednoducho vypne rovnakým postupom ako aktivácia

Poznámka: časovač zóny varenia, aktivovaný počas funkcie Bridge (Premostenie), spôsobuje automatické vypnutie oboch varných zón, pretože v tomto prípade sa považujú za jednu kombinovanú oblasť.

POUŽÍVANIE VENTILÁTORA ODSÁVAČA

• Zapnutie

Stlačte (dotknite sa) krátko **I** ZAPNUTIE/VYPNUTIE (1) varnej dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol **I**;

ak stlačíte dlhšie, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom ostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu používať, ale až po následnej aktivácii počas používania spotrebiča.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť, ale osvetlenie bude intenzívnejšie až po ich aktivácii.

Opätovným stlačením **I** spotrebič vypnete

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred ostatnými.

- **Vypnutie systému odsávača** Otvorte klapku a dotknite sa zvolenej zóny (12), aby sa aktivoval systém odsávania.

Poznámka: Zóna odsávača je vybavená mechanickou rotačnou **KLAPKOU**. Pred zapnutím digestora sa musí otvoriť **KLAPKA**, aby sa aktivoval systém odsávania. Na odsávači pár je snímač, ktorý po zapnutí odsávania automaticky zastaví motor, pokiaľ je **KLAPKA** zatvorená. Odsávanie sa začne znova až po opätovnom otvorení **KLAPKY**.

• Rýchlosť odsávania (výkon):

Odsávač má k dispozícii 3 úrovne otáčok odsávania (výkon) Dotykom a posunom po **lište výberu (3)**: doprava zvýšte úroveň výkonu; doľava znížte úroveň výkonu.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti výberu/zobrazenia (12)

• Power Booster (Posilňovač výkonu)

Spotrebič má 2 ďalšie úrovne výkonu (nad úrovňou 3)

7. **Power Booster 1:** načasovaný na 15 min.

8. **Power Booster 2:** načasovaný na 5 min.
potom sa výkon vráti na predtým stanovenú úroveň.

Funkcia Power Booster 1 sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou 3)

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster 1 je v oblasti výberu/zobrazenia (12) indikovaná blikajúcim číslom „4“

Funkcia Power Booster 2 sa aktivuje dotykom a posunom po **lište výberu (3)** (nad úrovňou 3)

Úroveň posilňovača výkonu Power Booster 2 je v oblasti výberu/zobrazenia (12) indikovaná blikajúcim symbolom „**F**“

• Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, čím sa kapacita odsávania prispôsobí maximálnej úrovni varenia použitej vo varnej zóne.

Keď sú varné zóny vypnuté, odsávač pár prispôsobí svoju rýchlosť odsávania a postupne ju znižuje, aby sa odstránilí zvyškové pary a pach.

Aktivácia tejto funkcie:

Stlačte **(A)** (14)

Zopakovaním postupu sa funkcia vypne.

Poznámka: ak sa počas automatickej prevádzky na **lište výberu (3)** zvolia **rýchlosti 1 až 3**, automatická prevádzka sa preruší;

ak sú namiesto toho zvolené posilňovače výkonu **Power Booster**, na konci načasovania sa obnoví automatická prevádzka, zatiaľ čo symbol „**(A)**“ ostane blikat.

Poznámka: ak sa varná doska automaticky vypne s aktívnym **automatickým režimom**, ventilátor odsávača sa automaticky postupne vypne.

● Indikátor zanesenia filtra

Odsávač pár indikuje, kedy je potrebná údržba filtra:

Uhlíkové/keramické filtre na odstránenie zápachu

„FILTER“ (13) sa rozsvieti

Tukový filter

„FILTER“ (13) bliká

Poznámka: táto funkcia je v predvolenom nastavení vypnutá (jej aktiváciu opisuje odsek „Aktivácia indikátora zanesenia filtra“)

● Reset zanesenia filtra


Po vykonaní údržby filtrov (tukové a/alebo uhlíkové/keramické) stlačte a podržte „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) sa vypne a znovu sa spustí počítanie indikátorov.

● Aktivácia indikátora zanesenia filtra

Tento ukazovateľ je normálne vypnutý.

Ak ho chcete aktivovať, postupujte nasledovne:

- zapnite odsávaciu varnú dosku pomocou ;
- s vypnutým motorom a varnými zónami stlačte **zónu výberu (12)**
- podržte stlačené „HOOD“ (11), kým sa na displeji (12) nezobrazia striedavo blikajúce písmená „F“ – „G“

F = uhlíkové/keramické pachové filtre

G = tukový filter

Uhlíkové/keramické filtre na odstránenie zápachu

- stlačte na **displeji (12)**, keď sa objaví písmeno „F“
- stlačte tlačidlo „FILTER“ (13) – blikajúce svetlo
- podržte stlačené „HOOD“ (11) ešte raz, **aby ste potvrdili aktiváciu indikátora uhlíkového/keramického filtra na odstránenie zápachu**

Tukový filter

- stlačte **displej (12)**, keď sa objaví písmeno „G“
- stlačte „FILTER“ (13) – svieti bez blikania
- podržte stlačené „HOOD“ (11) ešte raz, **aby ste potvrdili aktiváciu indikátora tukového filtra**

Tabuľky výkonu

Úroveň výkonu		Typ prípravy jedla	Použitie úroveň (odporúčanie treba použiť spolu so skúsenosťami a návykmi pri varení)
Maximálny výkon	Boost (Intenzívny)	Rýchle zahrievanie	Ideálne pre rýchle zvýšenie teploty jedla až po rýchle zovretie v prípade vody alebo rýchleho ohrevu kvapalín
	8-9	Smaženie – var	Ideálne na zapečenie, začatie varenia, vyprážanie mrazených výrobkov, rýchle zovretie
Vysoký výkon	7-8	Zapečenie – vyprážanie – var – grilovanie	Ideálne pre vyprážanie, udržanie varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5 – 10 minút)
	6-7	Zapečenie – varenie – dusenie – vyprážanie – grilovanie	Ideálne pre vyprážanie, udržiavanie varu, varenie a grilovanie (priemerne 10 – 20 minút), predhrievanie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Varenie – dusenie – vyprážanie – grilovanie	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (dlhšie doby). Dokončenie prípravy cestovín
	3-4	Varenie –dusenie – zahusťovanie – miešanie	Ideálne pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s kvapalinou (napr. s vodou, vínom, vývarom, mliekom), miešanie cestovín
	2-3	Varenie –dusenie – zahusťovanie – miešanie	Ideálne na pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečené jedlá, ryby) s kvapalinou (napr. s vodou, vínom, vývarom, mliekom)
Nízky výkon	1-2	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie v teple – miešanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, šetrné roztápanie čokolády, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztápanie – rozmrazovanie – udržiavanie v teple – miešanie	Ideálne na udržiavanie malých porcií čerstvo uvarených jedál v teple alebo udržiavanie teploty servírovaných jedál a pri miešaní rizota
VYP	Nulový výkon	Nosná plocha	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konca varenia, ktorú signalizuje H-L-O)

Tabuľky prípravy jedál

Kategória potravín	Jedlá alebo druh prípravy jedla a varenia	Úroveň výkonu a postup varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Vyprážanie a pečenie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Var	6-7
	Vyprážené	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené s kvapalinou	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážené	Ohrev príslušenstva	7-8	Opražené do zlata	7-8
Mäso	Pečené	Opečené na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predohrev panvice	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Zapečenie	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Dusené s kvapalinou	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Grilované	Predohrev panvice	7-8	Varenie	7-8
	Dusené s kvapalinou	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Mäkké varené/varené	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Palacinky	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Mäsová omáčka	Zapečenie na oleji (ak na masle, výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopenie masla s múkou)	5-6	Dosiahnutie bodu mierneho varu	3-4
Dezerty, krémy	Pudingový krém	Zovretie mlieka	4-5	Udržiavanie mierneho dusenia	4-5
	Pudiny	Zovretie mlieka	4-5	Udržiavanie mierneho dusenia	2-3
	Ryžový puding	Ohrev mlieka	5-6	Udržiavanie mierneho dusenia	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Upozornenie! Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny a indikátor tepla sú vypnuté.

Čistenie

Varnú dosku je potrebné vyčistiť po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich použitie môže postupne zničiť sklo.

Nepoužívajte korozívne chemikálie, ako sú spreje na čistenie rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju, aby ste odstránili usadeniny a škvŕny spôsobené zvyškami jedla. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Sof, cukor a piesok môžu povrch skla poškrabať.

Na čistenie varnej dosky používajte mäkkú handričku, papierovú utierku alebo špeciálne výrobky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE SPOTREBIČE, KTORÉ VYUŽÍVAJÚ NA ČISTENIE PARU!!!

Dôležité:

Ak kvapaliny vykipia náhodne alebo v dôsledku ich nadmerného množstva, vypúšťací ventil umiestnený na spodnej časti spotrebiča sa môže otvoriť tak, aby sa odstránili všetky zvyšky a mohol sa dosiahnuť stav maximálnej hygieny.

Čistenie kovovej mriežky:

Mriežka sa musí umyť ručne horúcou vodou a neutrálnym umývacím prostriedkom, potom sa musí dôkladne vysušiť, aby sa zabránilo oxidácii.

Údržba odsávacieho ventilátora

Čistenie

Na čistenie používajte **IBA** handričku navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NEPOUŽÍVAJTE ČISTIACE POMÔCKY ANI NÁSTROJE!**

Vyhýbajte sa používaniu abrazívnych prípravkov.

NEPOUŽÍVAJTE PROSTRIEDKY S ALKOHOLOM!

Tukový filter

Zachytáva tukové častice vznikajúce pri varení.

Musí sa čistiť raz za mesiac (alebo ak indikuje ukazovateľ zanesenia filtra), a to neagresívnymi čistiacimi prostriedkami buď ručne, alebo v umývačke riadu pri nízkej teplote a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa môže farba kovového tukového filtra zmeniť, ale jeho filtračné vlastnosti zostávajú nezmenené.

Obr. 15.2 - 15.1.5

Aktivovaný uhľikový filter – keramický

(Len pre verziu s filtrovaním)

Zachytáva nepríjemné pachy vznikajúce pri varení.

Spotrebič sa dodáva so sadou filtrov proti zápachu. Zanesenie filtrov na odstránenie zápachu sa môže vyskytnúť po dlhšom používaní, v závislosti od typu varenia a od intervalov jeho čistenia. Filtre na odstránenie zápachu sa môžu tepelne regenerovať

každé 2/3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C počas 45 minút. Správna regenerácia filtra zaručuje jeho správnu funkčnosť nepretržite počas 5 rokov.

Obr. 15.1.3

Riešenie problémov

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna príkazov zóna sa vypne z dôvodu nadmerne vysokej teploty	Teplota vnútri elektronických súčiastok je príliš vysoká	Pred opätovným použitím počkajte, kým varná doska nevychladne
E3	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Nádobu zložte
E5	Problémy s komunikáciou medzi rozhraním používateľa a indukčným modulom	Prerušené elektrické napájanie modulu; Napájací kábel je nesprávne pripojený alebo chybný	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie
Pre všetky ostatné signály chyby (E... U... C...)	Zavolajte zákaznícky servis a nahláste kód chyby		

Zákaznícky servis

Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu

1. Skontrolujte, či nemôžete problém vyriešiť sami podľa bodov opísaných v časti „Riešenie problémov“.
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite, aby ste zistili, či sa problém nevyrieši sám.

Ak porucha pretrváva aj po vyššie uvedených kontrolách, požiadajte najbližší zákaznícky servis.

Žiadosť o poskytnutie služby nájdete na webových stránkach „www.haier-europe.com“ vo vašej krajine v sekcii Servisná podpora.

SR – Uputstvo za montažu i upotrebu

Strogo se pridržavajte uputstava u ovom uputstvu. Odričemo se svake odgovornosti za bilo kakve probleme, štetu ili požare uzrokovane nepoštovanjem uputstava u ovom priručniku. Uređaj je namenjen isključivo za kućnu upotrebu, za kuvanje hrane i izdvajanje isparenja nastalih tokom kuvanja. Druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija). Proizvođač odbija bilo kakvu odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili netačna podešavanja kontrole. **Uređaj može imati drugačije estetske karakteristike u odnosu na ilustracije u ovom priručniku, ali uputstva za upotrebu, održavanje i instalaciju ostaju ista.**

- ⓘ Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne informacije o instalaciji, upotrebi i bezbednosti.
- ⓘ Ne vršite promene na elektrici uređaja.
- ⓘ Pre instalacije uređaja, uverite se da nijedna od komponenti nije oštećena. U suprotnom, obratite se prodavcu i nemojte nastaviti sa instalacijom.
- ⓘ Pre nego što nastavite sa instalacijom, proverite da li je uređaj netaknut. U suprotnom, obratite se prodavcu i nemojte nastaviti sa instalacijom.

Napomena: Delovi označeni simbolom „(*)“ su opcioni dodaci koji se isporučuju samo sa nekim modelima ili se na drugi način ne isporučuju, ali su dostupni za kupovinu.

Električna veza

Napomena! Obratite pažnju na sledeća uputstva: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja električnom energijom pre izvođenja bilo kakvih instalacionih radova. ● Instalaciju ili održavanje mora izvršiti kvalifikovani tehničar, u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim bezbednosnim propisima. Nemojte popravljati niti zamenjivati nijedan deo uređaja osim ako to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. ● Po zakonu, uređaj mora biti uzemljen. ● Strujni kabl mora biti dovoljno dugačak kako bi omogućio da uređaj ugrađen u jedinici bude povezan sa izvorom napajanja. ● Da bi instalacija bila u skladu sa trenutnim bezbednosnim propisima, potreban je odobreni višepolni prekidač koji garantuje potpuno prekidanje veze sa mreže pri prenaponu kategorije III, u skladu sa pravilima za instalaciju. ● Nemojte koristiti trake za napajanje niti produžne kablove. ● Nakon dovršetka instalacije, korisnik ne bi trebalo više da ima pristup električnim komponentama. ● Uređaj

i njegovi pristupačni delovi postaju vrell tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete grejne elemente. ● Uverite se da se deca ne igraju uređajem; držite decu podalje i nadgledajte ih jer dostupni delovi mogu postati veoma vrući tokom upotrebe. ● Za ljude sa pejsmejkerima i aktivnim implantatima, važno je da pre upotrebe indukciione ploče proverite da li je pejsmejker kompatibilan sa uređajem. ● Ne dodirujte grejne elemente uređaja tokom i nakon upotrebe. ● Izbegavajte kontakt sa krpama ili bilo kojim drugim zapaljivim materijalom sve dok se sve komponente ploče dovoljno ne ohlade, rizik od požara ● Ne stavlajte zapaljivi materijal na uređaj ili blizu njega. ● Pregrevane masti i ulja lako se zapale. Nadgledajte kuvanje masne ili hrane sa puno ulja. ● Ako je površina napuknuta, odmah isključite uređaj kako biste sprečili rizik od strujnog udara. ● Uređaj nije namenjen za rad sa eksternim tajmerom ili zasebnim sistemom daljinskog upravljanja. ● Kuvanje bez nadzora na uređaju sa uljem ili masnoćom može biti opasno i može izazvati požar. ● Proces kuvanja mora biti nadgledan. Potrebno je neprestano nadzirati kratak proces kuvanja. ● NIKADA ne pokušavajte da gasite požare vodom. Umesto toga, isključite uređaj i prigušite plamen, na primer, poklopcem ili protivpožarnim ćebetom. Opasnost od požara: ne postavljajte predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte koristiti paročistače, rizik od strujnog udara. ● Ne stavlajte metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci na uređaj jer mogu postati vrući. ● Pre povezivanja uređaja na električnu mrežu: proverite pločicu sa podacima (na dnu uređaja) kako biste bili sigurni da napon i struja odgovaraju mrežnom napajanju i da je utičnica odgovarajuća. Ako niste sigurni, obratite se kvalifikovanom električaru.

Važno: ● Nakon upotrebe, isključite ploču na prekidači i nemojte se oslanjati na detektor posude. ● Sprečite prelivanje tečnosti, zato smanjite toplotu prilikom prokuvavanja ili zagrevanja tečnosti. ● Nemojte ostavljati grejne elemente uključene sa praznim posudama i loncima ili bez posuda. ● Isključite relevantnu vrelu ploču kada završite sa kuvanjem. ● Nikad ne koristite aluminijumsku foliju za kuvanje i na ploču nikad ne postavljajte proizvode zapakovane u aluminijum. Aluminijum bi se istopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikad ne zagrevajte konzerve i limenke koji sadrže hranu a da ih prvo ne otvorite: mogu da eksplodiraju! ● Ovo upozorenje se odnosi i na druge tipove ploča. ● Visoki nivoi snage poput Booster funkcije ne bi trebalo da se koriste za zagrevanje određenih tečnosti, poput ulja za prženje. Prekomerna toplota može biti opasna. U ovim slučajevima, preporučujemo da smanjite nivo snage. ● Posude možete postavljati direktno na ploču i u sredinu. Ni pod kojim uslovima ne smete postavljati druge predmete između posude i ploče. ● Ako temperatura postane visoka, uređaj automatski smanjuje nivo snage u zonama za kuvanje. ● Pre čišćenja ili održavanja, iskopčajte uređaj iz napajanja električnom energijom tako što ćete izvaditi utikač ili isključiti glavni prekidač. Nosite zaštitne rukavice za sve radnje instalacije i održavanja. Uređaj mogu koristiti deca starija od osam godina i osobe sa oštećenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili potrebnog znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili nakon što su dobili uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i razumeli povezane opasnosti. Deca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem. Deca nikad ne smeju da obavljaju čišćenje i održavanja, osim ako nisu pod odgovarajućim nadzorom. Prostorija mora biti pravilno pro-

vetrena kada se uređaj koristi istovremeno sa drugim uređajima na gas ili kada ga pogoni drugo gorivo. Potrebno je redovno čistiti uređaj, kako njegovu unutrašnjost, tako i spoljašnjost (NAJMANJE JEDNOM MESECNO), u strogo u skladu sa uputstvima za održavanje. Nepoštovanje pravila za čišćenje uređaja i zamenu i čišćenje filtera može dovesti do opasnosti od požara. Hranu nikad ne smete pripremati flambiranjem. Korišćenje otvorenog plamena može oštetiti filtere i izazvati opasnost od požara; stoga se mora izbegavati u svim okolnostima. Pri prženju je potrebno obratiti dodatnu pažnju kako biste sprečili da se ulje pregreje i zapali. ● **IMAJTE U VIDU:** Dostupni delovi uređaja mogu postati vreli kada je ploča uključena. ● **Imajte u vidu!** Nemojte povezivati uređaj na napajanje električnom energijom dok se instalacija u potpunosti ne završi. Potrebno je striktno poštovati propise koje su propisale lokalne vlasti, a koji se tiču usvajanja tehničkih i bezbednosnih mera za ekstrakciju isparenja. ● Izdvojeni vazduh se ne sme sprovoditi kroz iste kanale koji se koriste za izdvajanje isparenja koji se generišu sagorevanjem gasa ili u drugim tipovima uređaja za sagorevanje. Nikada ne koristite uređaj bez pravilno postavljene rešetke! Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji se isporučuju sa uređajem za ugradnju ili, ako nisu isporučeni, kupite odgovarajući tip vijaka. Koristite vijke odgovarajuće dužine, kao što je navedeno u vodiču za instalaciju. ● Kada se uređaj koristi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme da prekorači 4 Pa ($4 \times 10^{*5}$ bara). Ovo uputstvo je potrebno čuvati za buduće konsultacije u bilo kom trenutku. U slučaju prodaje, prenosa ili premeštanja, mora ostati sa uređajem.

Električna veza

Sl. 6 → 6.3

- Iskopčajte uređaj iz napajanja električnom energijom.
- Instalaciju mora da obavlja profesionalno kvalifikovano osoblje koje poznaje važeće propise za ugradnju i bezbednost.
- Proizvođač odbija svu odgovornost prema osobama, životinjama ili imovini ukoliko smernice iz ovog poglavlja nisu poštovane.
- Strujni kabl mora biti dovoljno dugačak da omogući da ploča bude skinuta sa radne ploče.
- Uverite se da napon na pločici sa podacima sa serijskim brojem pri dnu uređaja odgovara za domaćinstva na mestu ugradnje.
- Ne koristite produžne kablove.
- Kabl za napajanje sa uzemljenjem mora biti 2 cm duži od drugih kablova.
- Ako električni uređaj nije isporučen sa strujnim kablom, koristite kabl čiji je minimalni prečnik provodnika 2,5 mm² za snagu do 7200 vati; za više nivoe snage, prečnik mora biti 4 mm².
- Bilo gde duž kabla temperatura ne sme da dostigne 50°C iznad sobne temperature.
- Uređaj je namenjen za trajno povezivanje sa izvorom napajanja.

● **Napomena!** Pre nego što ponovo spojite strujno kolo na električno napajanje, uverite se da radi ispravno, uvek proverite da li je kabl za napajanje ispravno postavljen.

● **Imajte u vidu!** Servis ovlašćen za tehničku podršku ili osoba sličnih kvalifikacija mora da zameni interkonekcijski kabl.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom ograničavanja snage, koja omogućava podešavanje maksimalnog nivoa snage. Ograničenje mora biti postavljeno u vreme povezivanja proizvoda sa električnom mrežom ili kada se električna mreža ponovo povezuje (tokom naredna 2 minuta). Za redosled podešavanja ograničavanja

snage, pogledajte odeljak Rad u ovom uputstvu.

Ugradnja

● Električnu i mehaničku ugradnju mora da obavlja specijalizovano osoblje.

Električni uređaj je projektovan da bude ugrađen na radnu ploču debljine 2-6 cm u slučaju postavljanja na GORNJU POVRŠINU; 2,5-6 cm u slučaju ugradnje U PLOČU.

Minimalno rastojanje između ploče i zida mora da bude najmanje 5 cm sa prednje, najmanje 4 cm sa strana i najmanje 50 cm od visećih zidnih elemenata.

NAPOMENA = Preporučene razdaljine su date kao primeri: prilikom planiranja prostora, potrebno je poštovati indikacije proizvođača kuhinje.

Oprez! Nepostavljanje vijaka i pričvršćivača u skladu sa ovim uputstvom može dovesti do opasnosti povezanih sa strujom.

Montaža

Pre početka ugradnje:

- Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da nije oštećen tokom transporta i u slučaju problema, pre ugradnje obratite se prodavcu ili službi za korisničku podršku.
- Proverite da li je proizvod odgovarajuće veličine za područje ugradnje.
- Proverite da li u ambalaži ima pribora (npr. kese sa zavrtnjima, garancije itd.) (koji se tamo postavljaju iz transportnih razloga). Izvadite ih i držite ih na sigurnom, ako su prisutni.
- Takođe proverite da li postoji strujna utičnica u blizini mesta ugradnje.

Priprema ormarića za ugradnju:

- Proizvod ne možete ugrađivati iznad rashladnih uređaja, mašina za pranje posuda, grejača, remi, mašina za pranje i sušenje veša.
 - Isecite ormariće pre umetanja ploče i pažljivo uklonite sve strugotine ili piljevinu.
 - **da biste optimizovali ugradnju filtera, preporučljivo je iseći zazor u postolju da biste ubacili rešetku (dostupno na tržištu)**
- Oprez!** potrebno je da zadnji panel na ormariću ispod radne ploče može da se vadi radi proveravanja \ održavanja.

VAŽNO: koristite jednokomponentni adhezivni zaptivač (**S**), koji je otporan na temperature do 250°C; pre ugradnje, temeljno očistite površine kako bi se zalepile i uklonite sve materije koje mogu da naruše lepljenje (npr. sredstva za odvajanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, tragovi adheziva itd.); adheziv treba da bude ravnomerno postavljen skroz oko spoljašnjosti rama; nakon pritiskanja, ostavite adheziv da se suši oko 24 sata.

Sl. 9.1

Napomena: da biste osigurali ispravnu ugradnju proizvoda, preporučujemo da oblepите cevi trakom sa adhezivom sledećih karakteristika:

- meki elastični PVC film, sa adhezivom na bazi akrila
- u skladu sa propisima DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na habanje
- otporan na kolebanja temperature
- može da se koristi pri niskim temperaturama

Uređaj takođe možete koristiti u kombinaciji sa KOMPLETOM senzora prozor (ne isporučuje ga proizvođač).

Ukoliko je ugrađen KOMPLET senzora za prozor (samo u slučaju upotrebe režima ASPIRATOR), ekstrakcija vazduha će se zaustaviti svaki put kada se prozor u prostoriji, na kom je postavljen KOMPLET, zatvori.


- **Kvalifikovano i specijalizovano tehničko osoblje mora da poveže KOMPLET električno.**
- **KOMPLET mora biti zasebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima za komponentu i njegovu upotrebu sa uređajem. Instalacija mora biti izvedena u skladu sa važećim propisima za sisteme u domaćinstvu.**

IMAJTE NA UMU:

- **ožičenje KOMPLETA koji se povezuje sa uređajem mora biti deo sertifikovanog bezbednosnog kola ekstra niskog napona (SELV).**
- **proizvođač ovog uređaja odbacuje svaku odgovornost za bilo kakve neprijatnosti, oštećenja ili požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima povezanim sa kvarom i/ili pogrešnom instalacijom KOMPLETA.**

Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EC – UK SI 2013 No3113, Otpad od električne i elektronske opreme (OEEO). Obezbeđivanjem pravilnog odlaganja ovog uređaja, korisnik će pomoći u sprečavanju potencijalnih negativnih uticaja na životnu sredinu i zdravlje ljudi.



Simbol  na uređaju ili obezbeđena dokumentacija navode da ovaj uređaj ne smete tretirati kao komunalni otpad, već ga je potrebno odneti na odgovarajuću lokaciju za prikupljanje otpada radi reciklaže električnih i elektronskih uređaja. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za dodatne informacije o tretmanu, oporavku i recikliranju ovog uređaja, obratite se lokalnom organu, službi za prikupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj je uređaj kupljen.

Uređaj je projektovan, testiran i razvijen u skladu sa propisima o sledećem:

- Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

- Performanse: 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. Preporuke za pravilnu upotrebu u cilju smanjenja uticaja na životnu sredinu: Kada počnete da kuvate, uključite uređaj na minimalnu brzinu, ostavljajući ga uključenog nekoliko minuta kada završite sa kuvanjem. Povećajte brzinu samo ako postoji velika količina isparenja i pare, koristeći funkciju Booster samo u ekstremnim slučajevima. Da bi sistem za smanjenje mirisa efikasno radio, zamenite ugljene filtere kada je to potrebno. Da biste osigurali visoke performanse filtera za masnoću, očistite ga kada je potrebno. Da biste poboljšali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni prečnik kanala naveden u ovom uputstvu.

Upotreba

Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa simbolom

VAžno:

da biste izbegli trajno oštećenje površine ploče, nemojte koristiti:

- posude čije dno nije savršeno ravno.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa grubom osnovom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude i lonce na površinu kontrolnog panela ploče

Već postojeće posude

Indukciono kuvanje koristi magnetizam za generisanje toplote. Posude stoga moraju da sadrže gvožđe. Pomoću magneta proverite da li je materijal posude magnetni. Lonci nisu odgovarajući ako ih nije moguće detektovati magnetom.

Preporučeni prečnici donjeg dela posude

VAŽNO: ako lonci nisu odgovarajuće veličine, zone za kuvanje se neće uključiti


Za detalje o minimalnom prečniku lonca koji treba da se koristi za svaku zonu, pogledajte ilustrovani deo ovog uputstva.

Ušteda energije

Preporuke za najbolje rezultate:

- Koristite posude i lonce čiji je donji prečnik jednak prečniku zone za kuvanje.
- Koristite samo lonce i posude sa ravnim dnom.
- Kada je to moguće, držite poklopac na posudama tokom kuvanja
- Kuvajte povrće, krompir itd. sa minimalnom količinom vode kako biste smanjili vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac, jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja
- Postavite lonac u centar zone za kuvanje označene na ploči.

Izbor posuda za kuvanje

	Gvozdeni tiganj za prženje na ulju
	Emajlirani pribor za kuvanje
	Gvozdeni tiganj
	Gvozdeni čajnik
	Emajlirani čajnik od nerđajućeg čelika
	Lonac od nerđajućeg čelika
	Gvozdeni pleh

Možda imate više različitih posuda za kuvanje

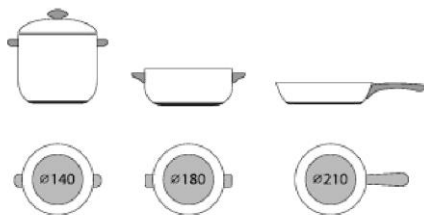
1. Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje, koje možete testirati na jedan od sledećih načina: Stavite posudu na zonu za kuvanje. Ako odgovarajuća zona za kuvanje prikazuje nivo snage, onda je posuda pogodna. Ako treperi „U“, onda posuda nije pogodna za upotrebu sa indukcionom pločom.

2. Držite magnet uz posudu. Ako posuda privuče magnet, pogodna je za upotrebu sa indukcionom pločom.
Napomena: Osnova posude mora da sadrži magnetni materijal. Mora da ima ravno dno sa prečnikom u skladu sa tabelom 1 u nastavku.

3. Koristite samo feromagnetno posude napravljeno od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika, ali koje je kompatibilno sa indukcijom

4. Koristite posude čiji je prečnik feromagnetne površine (osnova posude) u opsegu dimenzija u tabeli u nastavku. (Tabela 1)
- Ako koristite manje posude, možete uticati na performanse
- Ako koristite posude prečnika manjeg od onog koji je naveden u tabeli 1, posude možda neće biti detektovane

U skladu sa dimenzijama zone, možete da koristite posude različitih prečnika kao što je prikazano na slici u nastavku:



5. Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično osnovu posude, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće proizvesti dovoljnu temperaturu za kuvanje.



6. Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.

Ako je osnova posude slična slikama u nastavku, možda neće doći do detekcije posude.



Korišćenje ploče

Sistem indukcionog kuvanja se zasniva na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Glavna karakteristika ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora u posudu.

Prednosti:

U poređenju sa električnim pločama, indukciona ploča je:

- **Bezbednija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraća vremena zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplotu. Štaviše, kada se posuda skine sa ploče, prenos toplote se odmah prekida, čime se izbegava nepotrebni gubitak toplote.

Korišćenje ventilatora aspiratora

Sistem za ekstrakciju se može koristiti u dve verzije: eksterna ekstrakcija i izbacivanje ili kao filter sa unutrašnjom recirkulacijom.



Verzija sa ekstrakcijom

Sl. 4.b

Isparenja se izbacuju ka spoljašnjosti putem niza cevi (zasebno kupljenih) pričvršćenih za isporučenu spojnu priрубnicu.

Prečnik izduvne cevi mora biti ekvivalentan prečniku spojnog prstena:

- za pravougaone izlaze 222 x 89 mm
- za kružne izlaze \varnothing 150 mm (*)

Za više informacija, pogledajte stranicu koja se odnosi na verziju ekstrakcije u ilustrovanom delu ovog uputstva. Povežite proizvod sa zidnim izduvnim cevima i otvorima sa prečnikom ekvivalentnim izlazu vazduha (spojna priрубnica).

Korišćenje zidnih izduvnih cevi i otvora manjih prečnika može smanjiti efikasnost ekstrakcije i drastično povećati nivo buke.

Stoga se odbija sva odgovornost po tom pitanju.

- ⚠ Neka kanal bude što je kraći moguće.
- ⚠ Koristite kanale sa što manjim brojem krivina (maksimalni ugao: 90°).
- ⚠ Izbegavajte drastične promene prečnika kanala.



Verzija za filtriranjem

Sl. 4.a

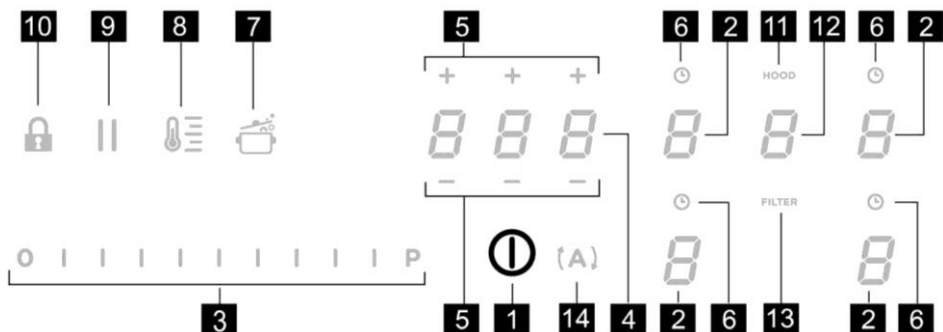
Izdvojeni vazduh će se filtrirati u posebnim filterima za mast i filterima za mirise pre nego što bude poslat natrag u prostoriju.

Za više informacija, pogledajte stranicu koja se odnosi na dodatnu opremu u uputstvu za ugradnju – Verzija filtera.

Upozorenje: Ako je izlaz unutar ormarića, napravite otvor za odzračivanje kroz panel postolja čija je veličina najmanje 120 cm².

Rad

Kontrolni panel



Tasteri / Displej

1. Uklij./isklj. ploče/aspiratora
2. Izbor zone za kuvanje
Prikaz zone za kuvanje
3. Povećanje/smanjenje nivoa snage i displej za snagu ekstrakcije za nivo snage i snagu ekstrakcije
4. Aktivacija tajmera „STAND_ALONE“
Displej: Tajmer „STAND_ALONE“ / Tajmer zona za kuvanje
5. Povećanje/smanjenje vremena na tajmeru Tajmer „STAND_ALONE“ / Tajmer zona za kuvanje
6. Aktivacija tajmera za zone kuvanja
Indikator aktivnog tajmera zona za kuvanje
7. Aktivacija automatskog zagrevanja
8. Aktivacija Menadžera temperature (funkcija zagrevanja)
9. Pauza
10. Zaključavanje tastera
11. Indikator aktivnog aspiratora
Aktiviranje indikatora zasićenja filtera
12. Izbor/aktivacija aspiratora
Displej aspiratora
Displej zasićenja ugljenog/keramičkog filtera – filtera za mast
13. Resetovanje zasićenja filtera
14. Aktivacija automatske funkcije aspiratora

KORIŠĆENJE PLOČE

Pre nego što počnete, važno je da znate sledeće:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje dizajnirane su tako da budu u skladu sa najstrožim bezbednosnim propisima.

Iz tog razloga:

• **Neke funkcije neće biti aktivirane ili će biti automatski deaktivirane, u odsustvu posuda na gornionicima ili kada su loše postavljene.**

• U drugim slučajevima aktivirane funkcije biće automatski deaktivirane nakon nekoliko sekundi, ukoliko određena funkcija zahteva dalje podešavanje koje nije izabrano (npr.: „**Uključite površinu za kuvanje**“ bez „**Izbora zone za kuvanje**“ i „**Radne temperature**“, ili „**Funkcije zaključavanja**“ ili funkcije „**Tajmer**“).



Oprez! Na primer, u slučaju duže upotrebe, zona za kuvanje se možda neće odmah isključiti jer se nalazi u fazi hlađenja; simbol „**H**“ će se pojaviti na displeju zone za kuvanje, kako bi ukazao na izvršavanje ove faze. Sačekajte da se ekran isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zona za kuvanje

Na displejima zone za kuvanje prikazano je sledeće:

Uključena zona za kuvanje	0
Nivo snage	1...9.P
Indikator preostale toplote	H
Detektor posude	U
Aktivna funkcija mosta	n
Aktivna funkcija menadžera temperature	U
Aktivna funkcija „Zaključano za decu“	L
Aktivna pauza za decu	11
Funkcija automatskog pojačanja zagrevanja	R

Karakteristike ploče

• **Bezbedna aktivacija**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posuda na zoni za kuvanje; proces zagrevanja ne počinje ili se prekida ako nema posuda ili ako se one skinu.

• **Detektor posude**

Proizvod automatski detektuje prisustvo posuda na zonama za kuvanje.

• **Bezbednosno isključivanje**

Iz bezbednosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi od podešenog maksimalnog nivoa snage.

• **Indikator preostale toplote**


Kada se najmanje jedna zona za kuvanje ugasi, prisustvo preostale toplote naznačena je vizuelnim signalom na displeju odgovarajuće zone, pomoću simbola „**H**“.

Rad

Napomena: Pre aktiviranja bilo koje funkcije, željena zona mora biti aktivirana

• **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) na kratko  uključivanje/isključivanje (1)

ploče/aspiratora: simbol  će zasvetleti; pritisnjajući i dalje, **sve dostupne funkcije postaću vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega će samo glavne ostati aktivne; ostale možete koristiti i biće aktivirane tokom korišćenja uređaja.**

VAŽNO:

sve dostupne funkcije će biti osvetljene intenzitetom svetlosti, koji će postati intenzivniji tek kada se aktiviraju.

Pritisnite ponovo  da biste isključili

Napomena: Ova funkcija ima prioritet u odnosu na ostale.

• **Izbor zona za kuvanje**


Kratko pritisnite (dodirnite) oblast za **Izbor/Prikaz (2)** koja odgovara željenog površini za kuvanje.

• **Nivo snage**


Ploča ima 9 nivoa snage
Dodirnite i prevlačite prstima preko **Trake za izbore (3)**:
udesno da biste povećali nivo snage;
ulevo da biste smanjili nivo snage.

Podešeni nivo snage će biti prikazan u oblasti za izbor/prikaz (2)

• Pojačivač snage

Proizvod poseduje dopunski nivo snage (nakon nivoa ) , koji ostaje aktivan 5 minuta, nakon čega se temperatura vraća na prethodno podešenu vrednost.

Dodirnite i prevlačite prstima duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa ) i aktivirajte pojačivač snage

Nivo pojačivača snage je označen u oblasti Izbor/Prikaz (2) simbolom „“


• Zaključavanje tastera

Zaključavanje tastera omogućava blokiranje podešavanja ploče za kuvanje, čime se sprečava slučajno neovlašćeno menjanje, te podešene funkcije ostaju aktivne.

Aktivacija:

- pritisnite  (10)

Napomena: ako pritisnete bilo koju drugu funkciju tokom aktivnog

zaključavanja tastera, simbol  će treperiti kako bi ukazao da se funkcija koristi i da ju je potrebno deaktivirati, ako je potrebno, kako biste koristili ploču.



zaključavanja tastera, simbol  će treperiti kako bi ukazao da se funkcija koristi i da ju je potrebno deaktivirati, ako je potrebno, kako biste koristili ploču.

• Automatsko pojačanje zagrevanja

Funkcija automatskog pojačanja zagrevanja omogućava brže dostizanje podešene snage; ovom funkcijom moguće je brže kuvati hranu bez rizika da će zagoreti, pod uslovom da temperatura ne prelazi podešeni nivo.


Ova funkcija je dostupna za nivoe snage 1-8.

Aktivacija:

- sa uključene zone za kuvanje pritisnite  (7)
- trepćuće „“ je prikazano na displeju (2), naizmenično sa snagom podešenom na zoni za kuvanje


Povećanje nivoa snage zone za kuvanje: funkcija automatskog pojačanja zagrevanja ostaje aktivna, sa novim podešavanjem temperature;


Smanjenje nivoa snage zone za kuvanje: funkcija automatskog zagrevanja je deaktivirana.


Napomena: istovremenim odabirom još jedne zone za kuvanje, simbol  (7) će opet biti osvetljen svetlom slabog intenziteta i biće moguće nastaviti, takođe za ovu oblast, za aktiviranje funkcije; funkcija ostaje aktivna u oblasti gde je već bila podešena, kao što je naznačeno na Displeju (2)



• Menadžer temperature (Funkcija zagrevanja)

Menadžer temperature je kontrolna funkcija koja omogućava održavanje toplote na konstantnoj temperaturi, na optimizovanom nivou snage; idealna je za održavanje toplote gotovih namirnica. Funkcija menadžera temperature se aktivira prvi put kada


pritisnete taster 

Simbol  se pojavljuje na displeju (2) zone koja radi u menadžeru temperature

Napomena: istovremenim odabirom još jedne zone za kuvanje, simbol  (8) će opet biti osvetljen svetlom slabog intenziteta i biće moguće nastaviti, takođe za ovu oblast, za aktiviranje funkcije; funkcija ostaje aktivna u oblasti gde je već bila podešena, kao što je naznačeno na Displeju (2)

• **Ponovo pritisnite**  (8) da biste deaktivirali i isključili, sve dok ne dođete do nivoa prikazanog na Displeju (2) „“



Napomena: ako nekoliko zona radi u menadžeru temperature (funkcija zagrevanja), prvo izaberite željenu zonu koristeći **Izbor zone (2)**;

funkciju možete deaktivirati putem **Trake za izbor (3)**, tako da **Nivo snage bude** 


• Pauza

Funkcija Pauza omogućava aktivnim funkcijama na površini za kuvanje da budu suspendovane, tako da snaga kuvanja bude nula.

Aktivacija:

- pritisnite „“ (9)
- prikazano je trepćuće „“ na displejima (2)

Da biste deaktivirali funkciju:

- pritisnite  (9) traka za izbor (3) će zasvetleti
- pritisnite/prevlačite perko **Trake za izbore (3)** da biste deaktivirali funkciju

Napomena: deaktivacija vraća stanja ploče za kuvanje pre pauze; ploča za kuvanje nastavlja da radi sa istim podešavanjima koja su bila prethodno podešena.


Napomena: ako nakon 10 minuta **Funkcija pauze** nije deaktivirana, ploča se automatski isključuje.

Napomena: **Funkcija pauze** ne utiče na ekstrakciju.

• Tajmer „STAND ALONE“

Funkcija tajmera je odobravanje nezavisno od zona za kuvanje (i zone ekstrakcije).

Tajmer se aktivira pritiskom na **Zonu/Displej (4)**

Koristite simbole  + (5) za podešavanje trajanja **Tajmera**, koji je prikazan u **Zoni/Displeju (4)**

Napomena: sačekajte 10 sekundi bez pritiska na bilo koju drugu komandu, tako da odbrojavanje počinje.

Format tajmera je **0.00**

- **0** za vremena
- **00** za minut

Napomena: tajmer možete podesiti na maksimalno 1 h i 59 min.

U **Zoni/Displeju (4)** biće prikazano preostalo vreme; na kraju odbrojavanja, čuće se zvučni signal

Napomena: na displeju odbrojavanja, za vreme manje od 10 minuta, vidljiv je sledeći format

- **0** minuta
- **00** sekundi

sa fiksnom svetlosnom tačkom

Da biste isključili tajmer:

- izaberite **Zonu/Displej (4)**
- podesite trajanje **Tajmera** na **000**, putem **- + (5)**

• **Tajmer za zone za kuvanje**

Funkcija tajmera zone za kuvanje je odbrojavanje koje se može podesiti, takođe u isto vreme, na svakoj zoni za kuvanje. Na kraju podešenog perioda, zone za kuvanje se automatski isključuju i korisnik se obaveštava namenskim zvučnim signalom.

Aktivacija funkcije tajmera zone za kuvanje

- Dodirnite (pritisnite) **oblast Izbor/Displej (2)** (nivo snage 10)

- Pritisnite **(6)** koje se odnosi na zonu za kuvanje

Koristite simbole **- + (5)** za podešavanje trajanja tajmera, koji je prikazan u **Zoni/Displeju (4)** tokom podešavanja treperi simbol **(6)**

Napomena: sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja nijedne druge komande, tako da će se tajmer zone za kuvanje pokrenuti.

Napomena: ako pritisnete i držite **(6)**, tajmer zone za kuvanje se resetuje

Po želji, ponovite postupak za nekoliko zona za kuvanje.

Napomena: svaka zona za kuvanje može da ima podešen drugi tajmer; na displeju **(4)** pojaviće se odbrojavanje zone za kuvanje izabrane u tom trenutku; ako nije izabrana nijedna zona, pritiskom na Displej **(4)** prikazaće se odbrojanje tajmera „STAND-ALONE“.

Režim odbrojavanja je isto kao prvi tajmer „STANDALONE“ (pogledajte prethodni pasus Tajmer „STAND ALONE“)

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašiće se zvučni signal i zona za kuvanje se isključuje.

Da biste isključili tajmer:

- izaberite zonu za kuvanje **(2)**
- podesite trajanje tajmera na **000**, koristeći **- + (5)**

• **Ograničenje snage**

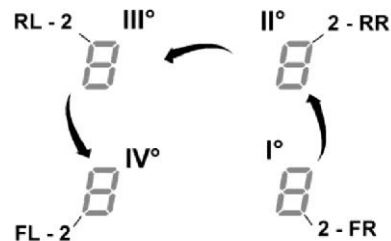
Funkcija ograničavanja snage omogućava da se proizvod koristi uz ograničavanje maksimalne apsorpcije, podešavajući apsorbovanu snagu u svim aktivnim zonama za kuvanje, osiguravajući da ukupna apsorbovana snaga ploče ne prelazi podešeni maksimalni nivo apsorpcije.

Napomena: do podešavanja mora doći sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tastera **(1)** **uključeno/isključeno (1)**, kada je ploča povezana sa napajanjem, ili kada je napajanje ponovo povezano u roku od sledeća 2 minuta.

Za podešavanje ograničenja snage:

- pritisnite **(A)** (koja će treperiti, samo prva 2 minuta nakon uključivanja proizvoda)

- i dalje držeći pritisnutim **(A)**, pritisnite, jedno po jedno, sve oblasti za **Izbore/Displej (2)** zona za kuvanje, u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu počev od prednje desne zone (**FR**)



- svaki pritisak biće praćen kratkim zvučnim signalom
- nakon što pritisnete **sve Displeje (2)**, biće moguće otpustiti taster **(A)**

u ovom trenutku:

- **Displej (2) leve zadnje zone (RL)** prikazaće naizmenični niz simbola „c“ i „0“, što označava da je moguće obaviti podešavanje; izaberite Displej **(2-RL)** zatim listajte na **traci za izbor (3)**, sve dok se ne pojave simboli „c“ i „8“, i na Displeju **(2-FL)** će biti prikazano trenutno podešavanje**

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

** podrazumevano podešavanje je 7,4 KW

Da biste promenili podešavanje ograničenja snage

- pritisnite **Displej (2) leve prednje oblasti (FL)**
- zatim se pomerite na **Traci za izbor (3)** da biste izabrali novo podešavanje
- da biste sačuvali izbor, pritisnite **I** taster uključeno/isključeno (1), u trajanju od 2 sekunde; čujete produženi zvučni signal koji potvrđuje uspešno podešavanje


• **Zone mostova**

Zahvaljujući funkciji mosta, zone za kuvanje mogu da rade kombinovano, stvarajući jednu zonu sa istim nivoom snage. Ova funkcija omogućava ravnomerno raspoređeno kuvanje sa velikim loncima i tiganjima.

Prednja „**Glavna**“ zona za kuvanje možete da se koristi u kombinaciji sa odgovarajućom „**Sekundarnom**“ zonom za kuvanje pozadi (da biste proverili koje zone imaju ovu funkciju, pogledajte ilustrovani deo ovog uputstva).

Da biste aktivirali funkciju mosta:

- **istovremeno izaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite**

- **Displej (2) „Sekundarne“ zone za kuvanje prikazuje simbol „“**

- korišćenjem **Trake za izbore (3), biće moguće podesiti nivo (snagu) primene, koji će biti prikazan na Displeju (2) „Glavne“ zone za kuvanje**

- da biste deaktivirali funkciju mosta, jednostavno ponovite isti postupak aktivacije

Napomena: Zona tajmera za kuvanje, aktivirana tokom funkcije mosta, dovodi do automatskog isključivanja obe zone za kuvanje, jer se u ovom slučaju one smatraju jednim kombinovanim područjem.

KORIŠĆENJE VENTILATORA ASPIRATORA

• **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite) na kratko **I** uključivanje/isključivanje (1) ploče/aspiratora: simbol **I** će zasvetleti;

nastavljajući da pritisunate, **sve dostupne funkcije postaću vidljive na nekoliko trenutaka, a, nakon čega samo glavna ostaje aktivna; ostale mogu da se koriste, i biće aktivirane, naknadno, tokom korišćenja uređaja.**

VAŽNO:

sve dostupne funkcije će biti osvetljene intenzitetom svetlosti, koji će postati intenzivniji tek kada se aktiviraju.

Pritisnite ponovo **I** da biste isključili

Napomena: Ova funkcija ima prioritet u odnosu na ostale.

- **Isključivanje sistema aspiratora: Otvorite klapnu dodirnite Izbor zone (12) da biste aktivirali sistem aspiratora.**

Napomena: Zona aspiratora poseduje mehaničku rotirajuću **KLAPNU**. **KLAPNA** mora biti otvorena pre nego što uključite ploču kako biste aktivirali sistem aspiratora. Aspirator ima senzor kada je aspirator uključen i zaustavlja motor automatski ako se **KLAPNA** zatvori. Ekstrakcija ponovo počinje tek kada se **KLAPNA** ponovo otvori.

• **Brzina ekstrakcije (snaga):**

Aspirator je opremljen sa 3 nivoa brzine ekstrakcije (snage) Dodirnite i prevlačite prste duž **Trake za izbor (3)**; udesno za povećanje nivoa snage; ulevo za smanjenje nivoa snage.

Podešeni nivo snage će biti prikazan u oblasti za izbor/prikaz (12)

• **Pojačivač snage**


Proizvod ima 2 dodatna nivoa snage (iznad nivoa 3)

7. **Pojačivač snage 1:** vremenski ograničen na 15 min.

8. **Pojačivač snage 2:** vremenski ograničen na 5 min. nakon čega se snaga vraća na prethodno podešeni nivo.

Dodirnite i prevlačite prste duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa 3) i aktivirajte pojačivač snage 1
Pojačivač snage nivoa 1 je naznačen u oblasti za izbor/displej (12) sa treperenjem broja „4“

Dodirnite i prevlačite prste duž **Trake za izbor (3)** (iznad nivoa 3) i aktivirajte pojačivač snage 2

Pojačivač snage nivoa 2 je naznačen u oblasti za izbor/displej (12) sa treperenjem simbola „“

• **Automatski rad**

Aspirator će se uključiti na najpogodnijoj brzini, prilagodavajući kapacitet ekstrakcije maksimalnom nivou kuvanja koji se koristi u zoni za kuvanje.

Kada su zone za kuvanje isključene, aspirator prilagođava brzinu ekstrakcije, smanjujući je postepeno, kako bi eliminisala preostala isparenja i mirise.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite **(A)** (14)

Ponovite postupak da biste ga deaktivirali.

Napomena: ako se tokom automatskog rada sa **Trake za izbore (3)** izaberu **brzine od 1 do 3**, automatski rad se prekida;

ako su umesto toga izabrani **Pojačivači snage**, automatski rad će se nastaviti nakon kraja vremenskog ograničenja, dok u međuvremenu simbol „**(A)**“ ostaje da treperi.

Napomena: ako se ploča za kuvanje automatski isključi sa aktivnim **automatskim režimom**, ventilator aspiratora će se automatski isključiti postepeno.

- **Indikator zasićenja filtera**

Aspirator označava kada je potrebno održavanje filtera:

Ugljeni/keramički filteri mirisa

„FILTER“ (13) postaje uključen

Filter za mast

„FILTER“ (13) treperi

Napomena: ova funkcija je podrazumevano onemogućena (pogledajte kako da je omogućite u odeljku „Aktiviranje indikatora zasićenja filtera“)

- **Resetovanje zasićenja filtera**


Nakon radova na održavanju filtera (masti i/ili ugljenog/keramičkog), pritisnite i držite „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) se isključuje, ponovo pokrećući brojač indikatora.

- **Aktiviranje indikatora zasićenja filtera**

Ovaj indikator je obično deaktiviran.

Da biste ga aktivirali, postupite na sledeći način:

- uključite ploču aspiratora  ;
- sa isključenim motorom za ekstrakciju i zonama za kuvanje, pritisnite **Izbor zone (12)**
- dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) dok se ne pojave slova „F“
- „G“ naizmenično treperući na **Displeju (12)**

F = ugljeni/keramički filteri mirisa

G = filter za mast

Ugljeni/keramički filteri mirisa

- pritisnite na **Displeju (12)** kada se pojavi slovo „F“
- pritisnite „FILTER“ (13) — trepćuće svetlo
- ponovo dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) da biste potvrdili **aktiviranje indikatora ugljenog/keramičkog filtera za mirise**

Filter za mast

- pritisnite na **Displeju (12)** kada se pojavi slovo „G“
- pritisnite „FILTER“ (13) — fiksno svetlo
- ponovo dugo pritisnite „**HOOD**“ (11) da biste potvrdili **aktiviranje indikatora filtera za mast**

Tabele snage

Nivo snage		Tip kuvanja	Upotreba nivoa (displej kombinuje iskustvo i navike u kuvanju)
Maks. snaga	Pojačanje	Brzo zagrevanje	Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrevanja tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – ključanje	Idealno da hrana porumeni, za početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Rumeneње – prženje – ključanje – grilovanje	Idealno za prženje, održavanje ključanja, kuvanje i grilovanje (za kratka vremena, 5-10 minuta)
	6-7	Rumeneње – kuvanje – dinstanje – prženje – grilovanje	Idealno za prženje, održavanje dinstanja, kuvanje i grilovanje (prosečno vreme, 10-20 minuta), prethodno zagrevanje pribora
Srednja snaga	4-5	Kuvanje – dinstanje – prženje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje laganog ključanja, kuvanje (za duža vremena). Mešanje testenine
	3-4	Kuvanje – dinstanje – zgušnjavanje – mešanje	Idealno za sporo kuvanje (pirinač, sosovi, pečenja, riba) u prisustvu tečnosti (npr. voda, vino, supa, mleko), mešanje testenine
	2-3	Kuvanje – dinstanje – zgušnjavanje – mešanje	Idealno za sporo kuvanje (zapremina ispod jednog litra: pirinač, sosovi, pečenja, riba) u prisustvu tečnosti (npr. voda, vino, supa, mleko)
Niska snaga	1-2	Topljenje – odmrzavanje – održavanje toplom – mešanje	Idealno za omekšavanje putera, nežno topljenje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Topljenje – odmrzavanje – održavanje toplom – mešanje	Idealno za održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje temperature serviranja jela i mešanja rižota
ISKLUJUČENO	Nulta snaga	Pomoćna površina	Ploča za kuvanje u stanju pripravnosti ili isključena (moguće prisustvo preostale toplote od kraja kuvanja, signalizirano H-L-O)

Tabele kuvanja

Kategorija namirnica	Jela ili tip kuvanja	Nivo snage i obrazac kuvanja			
		Prva faza	Snage	Druga faza	Snage
Testenina, pirinač	Sveža testenina	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	7-8
	Kuvan pirinač	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i održavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Prženje i pečenje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće, mahunarke	Prokuvano	Zagrevanje vode	Booster-9	Ključanje	6-7
	Prženo	Zagrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Sote	Zagrevanje pribora	7-8	Kuvanje	6-7
	Dinstano	Zagrevanje pribora	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženo	Zagrevanje pribora	7-8	Porumenelo prženo	7-8
Meso	Pečenje	Da meso porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Grilovano	Predzagrevanje posude	7-8	Grilovanje sa obe strane	7-8
	Da porumeni	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Paprikaš	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Grilovano	Predzagrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Paprikaš	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženo	Zagrevanje ulja ili masti	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Omleti	Zagrevanje posude sa puterom ili mašču	6	Kuvanje	6-7
	Omleti	Zagrevanje posude sa puterom ili mašču	6	Kuvanje	5-6
	Meko kuvano/kuvano	Zagrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Zagrevanje posude sa puterom	6	Kuvanje	6-7
Sosovi	Paradajz	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Mesni umak	Da porumeni na ulju (ako je sa puterom, snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema osnove (rastapanje putera i brašna)	5-6	Dovedite do tačke ključanja	3-4
Deserti, kreme	Engleski krem	Prokuvajite mleko	4-5	Nastavite da dinstate	4-5
	Pudinci	Prokuvajite mleko	4-5	Nastavite da dinstate	2-3
	Sutlijaš	Zagrejte mleko	5-6	Nastavite da dinstate	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Oprez! Pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja, proverite da li su zone za kuvanje isključene i da li se indikator toplote isključio.

Čišćenje

Ploču je potrebno očistiti nakon svake upotrebe.

Važno:

Nemojte koristiti abrazivne sundere, podloge za ribanje. Vremenom, njihova upotreba može uništiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske iritante, kao što su sprejevi za remu ili sredstva za uklanjanje mrlja.

Nakon svake upotrebe, ostavite ploču da se ohladi i očistite je kako biste uklonili naslage i mrlje nastale od ostataka hrane.

Šećer ili hrana sa visokim sadržajem šećera oštećuju ploču i moraju se odmah ukloniti.

So, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Za čišćenje ploče koristite meku krpu, papirni ubrus ili određene proizvode (sledite uputstva proizvođača).

NE KORISTITE PARNE ČISTAČE SA JAKIM MLAZOM!!!

Važno:

Ako tečnosti slučajno ili preterano cure iz posuda, možete otvoriti odvodni ventil koji se nalazi na donjem delu proizvoda tako svi ostaci budu uklonjeni i da je moguće čistiti u uslovima maksimalne higijene.

Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno oprati toplom vodom i neutralnim deterdžentom, a zatim temeljito osušiti kako bi se sprečila oksidacija.

Održavanje ventilatora aspiratora

Čišćenje

Za čišćenje koristite **SAMO** krpu navlaženu neutralnim tečnim deterdžentima. **NEMOJTE KORISTITI PRIBOR ILI ALAT ZA ČIŠĆENJE!**

Izbegavajte upotrebu proizvoda koji sadrže abrazivna sredstva.

NE KORISTITE ALKOHOL!

Filter za mast

Hvata čestice masnoće nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada sistem indikacije zasićenja filtera ukazuje na ovu potrebu), neagresivnim deterdžentima, ručno ili u mašini za pranje posuda na niskoj temperaturi i u kratkom ciklusu.

Kada se čisti u mašini za pranje posuda, metalni filter za masnoću može da promeni boju, ali njegove karakteristike filtriranja ostaju nepromenjene.

Sl. 15.2 – 15.1.5

Filter sa aktivnim ugljem – keramički

(Samo za verziju sa filtriranjem)

Hvala neprijatne mirise nastale kuvanjem.

Proizvod se isporučuje sa kompletom filtera za miris. Do zasićenja filtera za mirise može doći nakon nešto duže upotrebe u zavisnosti od vrste kuvanja i redovnog čišćenja filtera za mast.

Filteri za miris mogu se termički regenerisati svaka 2/3 meseca u rerni zagrejanom na 200°C u trajanju od 45 minuta. Pravilna regeneracija filtera obezbeđuje da može stalno efikasno da filtrira 5 godina.

Sl. 15.1.3

Rešavanje problema

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Komandna zona se isključuje zbog preterano visoke temperature	Temperatura unutar elektronskih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetnih svojstava	Sklonite posudu
E5	Problemi u komunikaciji između korisničkog interfejsa i indukcionog modula	Struja ne stiže do modula; Kabl za napajanje je neispravno povezan ili je neispravan	Otkaçite ploču sa električne mreže i proverite spoj
Za sve ostale signale grešaka (E... U... C...)	Pozovite korisničku službu i prijavite kod greške		

Korisnička služba

Pre nego što kontaktirate korisničku službu

1. Proverite da li ne možete sami da rešite problem na osnovu tačaka opisanih u odeljku „Rešavanje problema“.
2. Isključite i ponovo uključite uređaj da biste videli da li će se problem rešiti sam od sebe.

Ako se kvar nastavi nakon gorenavedenih provera, obratite se najbližoj korisničkoj službi.

Za zahtev za servis, pogledajte kontakte koji su navedeni na veb-sajtu „www.haier-europe.com“ za vašu zemlju, u okviru odeljka Servisna podrška.

SL - Navodila za montažo in uporabo

Strogo upoštevajte navodila v tem priročniku. Zavračamo vsakršno odgovornost za kakršnekoli težave, poškodbe ali požare, ki jih povzroči neupoštevanje navodil v tem priročniku. Aparat je namenjen samo za domačo uporabo, za kuhanje hrane in odvajanje pare, ki nastaja pri kuhanju. Druga uporaba ni dovoljena (npr. ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za neprimerno uporabo ali nepravilne nastavitve upravljalnih elementov.

Aparat ima lahko drugačne estetske značilnosti od prikazanih na slikah in tem priročniku, vendar so navodila za uporabo, vzdrževanje in namestitve enaka.

- ⓘ Pozorno preberite navodila: vsebujejo pomembne informacije o namestitvi, uporabi in varnosti.
- ⓘ Ne spreminjajte električnih elementov aparata.
- ⓘ Pred namestitvijo aparata se prepričajte, da noben sestavni del ni poškodovan. Če odkrijete poškodbe, se obrnite na prodajalca in ne nadaljujte z namestitvijo.
- ⓘ Pred nadaljevanjem namestitve preverite, ali je naprava v popolnem stanju. Če odkrijete poškodbe, se obrnite na prodajalca in ne nadaljujte z namestitvijo.

Opomba: Deli, označeni s simbolom »(*)«, so dodatki, ki so priloženi samo nekaterim modelom ali niso pa niso priloženi, vendar so na voljo v prosti prodaji.

⚠ Priključitev v električno omrežje

Prosimo, upoštevajte! Bodite pozorni na naslednja navodila: ● Aparat mora biti pred izvajanjem kakršnih koli montažnih del izklopljen iz električnega napajanja. ● Montažo ali vzdrževanje mora opraviti usposobljen tehnik v skladu z navodili proizvajalca in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte katerega koli dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo. ● Po zakonu mora biti aparat ozemljen. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priključitev naprave, vgrajene v enoto, na napajanje. ● Da bi bila namestitve skladna z veljavnimi varnostnimi predpisi, je potrebno odobreno vsepolno odklopno stikalo, ki zagotavlja popolno odklopitev električnega omrežja v kategoriji prenapetosti III, v skladu s pravili namestitve. ● Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov. ● Ko je namestitve končana, električni sestavni deli ne smejo biti več dostopni uporabniku. ● Aparat in njegovi dostopni deli

se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. ● Prepričajte se, da se otroci ne igrajo z aparatom; otroci se mu naj ne približujejo in jih nadzorujte, ker se lahko dostopni deli med uporabo zelo segrejejo. ● Za osebe z srčnimi spodbujevalniki in aktivnimi vsadki je pomembno, da pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preverijo, ali je njihov srčni spodbujevalnik združljiv z aparatom. ● Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnih elementov aparata. ● Izogibajte se stiku s krpami ali katerim koli drugim vnetljivim materialom, dokler se vsi sestavni deli kuhalne plošče dovolj ne ohladijo. Nevarnost požara. ● Ne postavljajte vnetljivega materiala na aparat ali v njegovo bližino. ● Pregrete maščobe in olja se zlahka vnamejo. Nadzorujte kuhanje mastne ali oljnate hrane. ● Če je površina razpokana, aparat takoj izklopite, da preprečite nevarnost električnega udara. ● Aparat ni namenjen za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja. ● Kuhanje brez nadzora na aparatu z oljem ali maščobo je lahko nevarno in lahko povzroči požar. ● Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratek postopek kuhanja je treba nenehno nadzorovati. ● NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo. Namesto tega izklopite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovom ali požarno odejo. Nevarnost požara: ne postavljajte predmetov na kuhalne površine. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na aparat ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, ker se lahko segrejejo. ● Pred priključitvijo aparata na električno omrežje: preverite podatkovno ploščico (na dnu aparata), da se prepričate, da napetost in moč ustrezata omrežnemu napajanju in da je vtičnica primerna. Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem.

Pomembno: ● Po uporabi izklopite kuhalno ploščo s stikalom in se ne zanašajte na detektor posode. ● Preprečite razlivanje tekočin, zato med vrenjem ali segrevanjem tekočin zmanjšajte moč toplote. ● Grelnih elementov ne puščajte vklopljenih s praznimi lonci in ponvami ali brez njih. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite ustrezno kuhalno ploščo. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijeve folije za kuhanje in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih v aluminij, na kuhalno ploščo. Aluminij bi se stopil in vaš aparat nepopravljivo poškodoval. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali pločevink, ki vsebujejo živila, ne da bi jo prej odprli: lahko eksplodira! ● To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Visoke ravni moči, kot je funkcija Booster, se ne smejo uporabljati za segrevanje določenih tekočin, kot je olje za cvrtje. Prekomerna toplota je lahko nevarna. V teh primerih priporočamo uporabo nižje ravni moči. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in sredinsko poravnane. V nobenem primeru se med posodo in kuhalno ploščo ne sme postaviti nobenih drugih predmetov. ● Če temperatura postane visoka, aparat samodejno zmanjša raven moči kuhališč. ● Pred čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izključite iz električnega omrežja tako, da iztaknete vtič ali izklopite glavno električno stikalo. Med vsemi postopki montaže in vzdrževanja nosite zaščitne rokavice. Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od osem let, in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da so pod nadzorom, ali pa so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo z njim povezane nevarnosti. Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne bi igrali z aparatom. Otroci nikoli ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če so pod ustreznim nadzorom. Ob sočasni uporabi aparata in drugih plinskih aparatov ali aparatov,

ki jih poganja drugo gorivo mora biti prostor ustrezno prezračevan. Notranjost in zunanost aparata je treba redno čistiti (VSAJ ENKRAT NA MESEC) v skladu z navodili za vzdrževanje. Neupoštevanje pravil za čiščenje aparata ter zamenjavo in čiščenje filtra lahko povzroči nevarnost požara. Hrane nikoli ne smete flambirati. Uporaba odprtega ognja lahko poškoduje filtre in povzroči nevarnost požara; zato jo je treba v vseh okoliščinah preprečiti. Pri cvrtju je potrebna posebna previdnost, da se olje ne pregreje in ne zažge. ● **PROSIMO, UPOŠTEVAJTE:** Ko je kuhalna plošča vklopljena, se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● **Prosimo, upoštevajte!** Naprave ne priključujte na električno napajanje, dokler ni namestitev v celoti končana. Dosledno je treba upoštevati predpise, ki jih določijo lokalni organi v zvezi s tehničnimi in varnostnimi ukrepi, potrebnimi za odvod pare. ● Izpustni zrak se ne sme prenašati po istih kanalih, ki se uporabljajo za odvajanje dima, ki nastane pri zgorevanju v plinskih ali drugih zgorevalnih napravah. Aparata nikoli ne uporabljajte z nepravilno nameščeno rešetko. Za montažo uporabljajte samo pritrtilne vijake, ki so priloženi k aparatu, če niso priloženi, pa kupite vijake ustrezne vrste. Uporabite vijake ustrezne dolžine, kot je navedeno v navodilih za montažo. ● Kadar se aparat uporablja skupaj z drugimi napravami, ki se ne napajajo na električno energijo, negativni tlak v prostoru ne sme presegati 4 Pa (4×10^{-5} bar). Ta priročnik je treba shraniti za prihodnjo uporabo. Če aparat prodate, izročite ali premaknete, mora ostati z aparatom.

Priključitev v električno omrežje

Slika 6 → 6.3

- Aparat odklopite iz električnega napajanja.
- Montažo mora izvesti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise za montažo in varnost.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost do oseb, živali ali premoženja, če se ne upoštevajo smernice iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko kuhalno ploščo odstranite z delovnega pulta.
- Prepričajte se, da se napetost na podatkovni ploščici s serijsko številko na dnu naprave ujema z napetostjo v domačem okolju, v katerem aparat nameščen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov.
- Če električni aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite kabel z najmanjšim premerom vodnika 2,5 mm² za moč do 7200 W; za višje ravni moči mora biti premer 4 mm².
- Temperatura kjer koli ob kablu ne sme presegati 50 °C nad sobno temperaturo.
- Aparat je namenjen trajni priključitvi na napajanje.

● **Prosimo, upoštevajte!** Pred ponovno priključitvijo vezja na električno omrežje se prepričajte, da pravilno deluje; vedno preverite, ali je napajalni kabel pravilno nameščen.

● **Prosimo, upoštevajte!** Priključni kabel mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično podporo ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo omejevalnika moči, ki omogoča nastavitve največje omejitve moči

Omejitev je treba določiti ob priključitvi izdelka na električno omrežje ali ob ponovni priključitvi samega električnega omrežja (v roku 2 minut). Postopek nastavljanja omejitve moči si oglejte v razdelku Delovanje v tem priročniku.

Vgradnja

- Električno in mehansko vgradnjo mora izvesti specializirano osebje.

Električni aparat je zasnovan za vgradnjo v delovni pult debeline 2-6 cm v primeru ZGORNJE namestitve; 2,5-6 cm v primeru PORAVNANE nastavitve.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti vsaj 5 cm spredaj, vsaj 4 cm ob straneh in vsaj 50 cm od visečih stenskih omaric.

Pomnite: priporočene razdalje so navedene kot primeri: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

Pozor! Če vijakov ali delov za pritrditev ne namestite v skladu z navodili, lahko nastane električna nevarnost.

Montaža

Pred začetkom namestitve:

- Po razpakiranju izdelka se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se pred namestitvijo obrnite na prodajalca ali službo za podporo strankam.
- Preverite, ali je izdelek prave velikosti za območje namestitve.
- Preverite, ali so v embalaži dodatki (npr. vrečke z vijaki, garancijski listi itd.) (tja so vloženi zaradi prevoza). Če obstajajo, jih odstranite iz embalaže in shranite na varnem mestu.
- Preverite tudi, ali je v bližini območja namestitve električna vtičnica.

Priprava omare za vgradnjo:

- Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilne naprave, pomivalne stroje, grelnike, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vstavljanjem kuhalne plošče ustvarite izrezke v omari in previdno odstranite ostružke ali žagovino.

- za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo, da v podstavku izrežete režo za vstavev rešetke (na voljo je v prosti prodaji)

Pozor! Zadnja plošča omare pod delovnim pultom mora biti odstranljiva za namene pregleda/vzdrževanja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno lepilno maso (S), ki vzdrži temperature do 250°; pred namestitvijo temeljito očistite površine, da se bodo zalepile, in odstranite vse snovi, ki bi lahko poslabšale lepljenje (npr. sredstva za sproščanje, konzervansi, maščobe, olje, prah, sledovi starih lepil itd.); lepilo mora biti enakomerno razporejeno po zunanji strani okvirja; po lepljenju počakajte približno 24 ur, da se lepilo posuši.

Slika 9.1

Opomba: za zagotovitev pravilne namestitve izdelka je priporočljivo, da cevi prilepite z lepilom z naslednjimi značilnostmi:

- mehka elastična PVC folija, z lepilom na osnovi akrila
- v skladu s predpisi DIN EN 60454
- odporno na ogenj
- odlična odpornost na obrabo
- odpornost na temperaturna nihanja
- možna uporaba pri nizkih temperaturah

Aparat lahko uporabljate tudi v kombinaciji s kompletom okenskih senzorjev (ki jih proizvajalec ne dobavlja).

Če je nameščen komplet okenskih senzorjev (samo v primeru uporabe v načinu SESANJA), se bo sesanje zraka ustavilo vsakič, ko zaprete okno v prostoru, v katerem je nameščen komplet.

• Električno priključitev kompleta na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.

• Komplet mora biti certificiran ločeno v skladu z varnostnimi standardi za sestavni del in njegovo uporabo z aparatom. Namestitvev je treba izvesti v skladu z veljavnimi predpisi za domače sisteme.


PROSIMO, UPOŠTEVAJTE:

• ožičenje kompleta, ki ga je treba priključiti na napravo, mora biti del certificiranega varnostnega vezja z zelo nizko napetostjo (SELV).

• proizvajalec tega aparata zavrača vsakršno odgovornost za kakršne koli neprijetnosti, poškodbe ali požare, ki jih povzročijo napake in/ali težave, povezane z okvaro in/ali nepravilno namestitvijo kompleta.

Ta aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, odpadna električna in elektronska oprema (OEEO). Z zagotavljanjem pravnega odlaganja te naprave bo uporabnik pomagal preprečiti morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi.



Simbol  na aparatu ali v dokumentaciji pomeni, da se tega aparata ne sme obravnavati kot gospodinjinski odpadki, temveč ga je treba odpeljati na primerno mesto za zbiranje odpadkov za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Odstranite ga v skladu z lokalnimi predpisi za odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega aparata se obrnite na lokalni organ, službo za zbiranje gospodinjinskih odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili aparat. Aparat je zasnovan, preizkušen in razvit v skladu s predpisi o naslednjem:

• Varnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-231, EN/IEC 62233.

• Učinkovitost: 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. Priporočila za pravilno uporabo za zmanjšanje vpliva na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo močjo in go pustite vklopljenega nekaj minut, ko končate s kuhanjem. Moč povečajte le, če obstaja velika količina hlapov in pare, pri čemer funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Če želite zagotoviti učinkovito delovanje sistema za zmanjšanje vonjav, po potrebi zamenjajte ogljikove filtre. Za zagotovitev visoke učinkovitosti filtra za maščobo ga po potrebi očistite. Za izboljšanje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa uporabite največji premer kanala, naveden v tem priročniku.

Uporaba

Posoda za kuhanje

Uporabljajte izključno lonce, na katerih je naveden simbol



Pomembno:

da preprečite trajne poškodbe površine kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posode, katere dno ni povsem ravno,
- kovinske posode z emajliranim dnom,
- posode z grobo podlago, da se izognete praskanju površine kuhalne plošče,
- nikoli ne postavljajte vročih loncev in ponev na površino nadzorne plošče kuhalne plošče.

Prejšnja posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetizem za ustvarjanje toplote. Posode morajo vsebovati železo. Z magnetom preverite, ali je material lonca magneten. Če lonci niso magnetni, niso primerni.

Priporočeni premer dna loncev

POMEMBNO: če lonci niso pravilne velikosti, se kuhališča ne bodo vklopila

Za podrobnosti o najmanjšem premeru lonca, ki ga je treba uporabiti na posameznem kuhališču, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Varčevanje z energijo

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite lonce in poneve, katerih dno ima enak premer kot kuhališče.
- Uporabljajte samo lonce in poneve z ravnim dnom.
- Kadar je mogoče, naj bodo lonci med kuhanjem pokriti.
- Zelenjavo, krompir itd. kuhajte v minimalni količini vode, da skrajšate trajanje kuhanja.
- Uporabljajte tlačne lonce, saj ti dodatno zmanjšajo porabo energije in trajanje kuhanja
- Lonec postavite na sredino kuhališča, narisane na kuhalni plošči.

Izbira posode za kuhanje

	Železna ponev za cvrtje
	Emajliran lonec
	Železni lonec
	Železni kotliček
	Kotliček iz emajliranega nerjavnega jekla
	Lonec iz nerjavečega jekla
	Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode za kuhanje.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov: Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

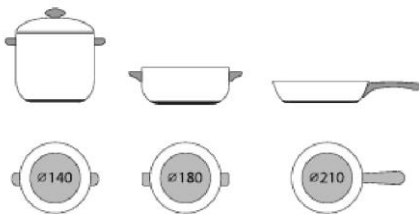
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči. OPOMBA: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala. Posoda mora imeti ravno dno in premer v skladu s spodnjo tabelo 1.

3. Uporabljajte samo feromagnetno kuhinjsko posodo iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla, ki mora biti združljiva z indukcijsko tehnologijo.

4. Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)

- Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
- Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v tabeli 1.

Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:



5. Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.



6. Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



Uporaba kuhalne plošče

Indukcijski sistem kuhanja temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Glavna značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz generatorja v lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhalnimi ploščami je indukcijska kuhalna plošča:

- **Varnejša:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejša:** krajši čas segrevanja hrane.
- **Natančnejša:** kuhalna plošča se takoj odzove na vaše ukaze.
- **Učinkovitejša:** 90 % absorbirane energije se pretvori v toploto. Poleg tega se po odstranitvi lonca iz kuhalne plošče prenos toplote takoj prekine, kar prepreči nepotrebne toplotne izgube.

Uporaba sesalnega ventilatorja

Sistem za odsesavanje se lahko uporablja v dveh različicah: zunanje odsesavanje in evakuacija ali kot filter z notranjim ponovnim kroženjem.



Različica odsesavanja

Slika 4.b

Para se odvaja navzven skozi vrsto cevi (ločen nakup),

pritrjenih na priloženo priključno prirobnico.

Premer izpušne cevi mora biti enak premeru priključnega obroča:

- za pravokotne odprtine 222 x 89 mm
- za krožne odprtine \varnothing 150 mm (*)

Za dodatne informacije glejte stran, ki se nanaša na različico odsesavanja v ilustriranem delu tega priročnika. Izdelek priključite na stenske izpušne cevi in luknje s premerom, ki ustreza odprtini za zrak (priključna prirobnica).

Uporaba stenskih izpušnih cevi in lukenj z manjšim premerom lahko zmanjša učinkovitost odsesavanja in močno poveča raven hrupa.

Zato zavračamo vsakršno odgovornost v zvezi z navedenim.

- ❗ Vod naj bo čim krajši.
- ❗ Uporabite vode z najmanjšim možnim številom upogibov (največji kot: 90°).
- ❗ Izogibajte se velikim spremembam premera voda.



Različica s filtriranjem

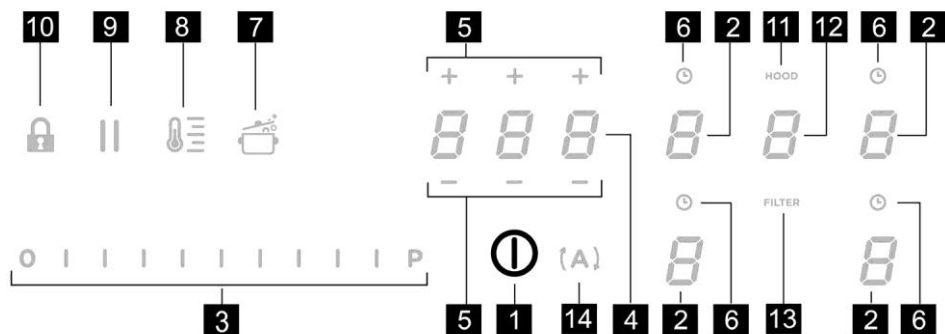
Slika 4.a

Odsesani zrak bo filtriran v posebnih filterih za maščobo in vonj, nato pa bo poslan nazaj v prostor. Za dodatne informacije glejte stran o dodatkih v priročniku za montažo – različica s filtrom.

Opozorilo: Če je izhod v omari, v plošči podstavka naredite zračnik, ki meri vsaj 120 cm².

Delovanje

Upravljalna plošča



Tipke/prikazovalnik

- | | |
|---|--|
| 1. VKLOP/IZKLOP kuhalne plošče/ekstraktorja | 8. Aktiviranje upravitelja temperature (funkcija ogrevanja) |
| 2. Izbira kuhališča
Prikaz kuhališča | 9. Premor |
| 3. Povečanje/zmanjšanje stopnje moči in prikaz moči sesanja stopnje moči in moči sesanja | 10. Zaklepanje tipk |
| 4. Aktiviranje časovnika »STAND_ALONE«
Prikazovalnik: Časovnik »STAND_ALONE«/časovnik kuhališč | 11. Indikator sesanja aktiven
Aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti |
| 5. Povečanje/zmanjšanje časa časovnika »STAND_ALONE«/časovnika kuhališč | 12. Izbira/aktiviranje sesanja
Prikazovalnik sesanja
Prikaz nasičenosti ogljikovega/keramičnega filtra – maščobnega filtra |
| 6. Aktiviranje časovnika kuhališč
Indikator časovnika kuhališč je aktiven | 13. Ponastavitev nasičenosti filtra |
| 7. Aktiviranje samodejnega segrevanja | 14. Aktiviranje samodejnega delovanja sesanja |

UPORABA KUHALNE PLOŠČE

Preden začnete, morate vedeti naslednje:

Vse funkcije te kuhalne plošče so zasnovane v skladu z najstrožjimi varnostnimi predpisi.

Iz tega razloga:

• **Se nekatere funkcije ob odsotnosti loncev ali njihovih nepravilni postavitvi na gorilnikih ne bodo vklopile ali pa se bodo samodejno izklopile.**

• V drugih primerih se bodo vklopljene funkcije samodejno izklopile po nekaj sekundah, ko je za določeno funkcijo potrebna dodatna nastavitve, ki ni bila izbrana (npr.: »**Vklop kuhalne plošče**« brez »**izbire kuhališča**« in »**temperature delovanja**« ali »**funkcije zaklepanja**« ali **funkcije »časovnika**«).



Pozor! V primeru (na primer) daljše uporabe se kuhališče morda ne bo takoj izklopilo, ker je v fazi hlajenja; na prikazovalniku kuhališča se bo prikazal simbol »H«, ki označuje izvajanje te faze. Preden se približate kuhališču, počakajte, da se prikazovalnik izklopi.

Prikaz kuhališča

Na prikazovalnikih kuhališč je prikazano naslednje:

Kuhališče vklopljeno	0
Stopnja moči	1...9.P
Indikator preostale toplote	H
Detektor loncev	U
Aktivna funkcija premostitve	A
Aktivna funkcija upravitelja temperature	U
Aktivna funkcija otroške ključavnice	L
Aktiven premor za otroke	11
Funkcija samodejnega povečevanja toplote	A

Značilnosti kuhalne plošče

• **Varen vklop**

Izdelek se aktivira le ob prisotnosti loncev na kuhališču: postopek segrevanja se ne začne ali prekine, če loncev ni ali jih odstranite.

• **Detektor loncev**

Izdelek samodejno zaznava prisotnost loncev na kuhališčih.

• **Varnostni izklop**

Iz varnostnih razlogov ima vsako kuhališče najdaljši čas delovanja, ki je odvisen od nastavitvene najvišje moči.



• **Indikator preostale toplote**

Ko se eno ali več kuhališč izklopi, prisotnost preostale toplote označuje vizualni signal na prikazovalniku ustreznega kuhališča v obliki simbola »H«.

Delovanje

Opomba: Pred aktiviranjem katere koli funkcije je treba aktivirati zeleno kuhališče

• **Vklop**

Na kratko pritisnite (dotaknite se) gumba za  VKLOP/IZKLOP (1) kuhalne plošče/odsosovalnika: zasveti simbol ; če nadaljujete s pritiskanjem, **se za nekaj trenutkov prikažejo vse razpoložljive funkcije, nato pa ostanejo aktivne samo glavne; druge lahko uporabljate in bodo naknadno aktivirane med uporabo aparata.**

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z intenzivnostjo svetlobe, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se aktivirajo.

Novo pritisnite  za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred drugimi.


• **Izbira kuhališč**

Na kratko pritisnite (dotaknite se) območja za **izbiri/prikaz (2)**, ki ustreza zelenemu območju kuhanja.


• **Stopnja moči**

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči
Dotaknite se in podrsajte s prsti vzdolž **izbirne vrstice (3)**:
v desno, da povečate stopnjo moči;
v levo, da zmanjšate stopnjo moči;
Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju za izbiri/prikaz (2)

• **Power Booster**

Izdelek ima dodatno stopnjo moči (po stopnji ) , ki ostane aktivna 5 minut, nato pa se temperatura vrne na prej nastavljeno vrednost.

S prsti se dotaknite in podrsajte vzdolž **izbirne vrstice (3)** (nad stopnjo ) in aktivirajte Power Booster

Stopnja Power Booster je označena v območju za izbiro/prikaz (2) s simbolom »«


• **Zaklepanje tipk**

Zaklepanje tipk omogoča blokiranje nastavitve kuhalne plošče, da prepreči nenamerne posege, pri čemer nastavljene funkcije ostanejo aktivne.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)

Za izklop ponovite postopek.



Opomba: če med aktivnim zaklepanjem tipk pritisnete katero koli drugo funkcijo, simbol  utripa, kar pomeni, da je funkcija aktivna in jo je treba v primeru, da želite uporabljati kuhalno ploščo, izklopiti.

• **Samodejno segrevanje**


Funkcija samodejnega segrevanja omogoča hitrejše doseganje nastavljene moči; s to funkcijo lahko hrano kuhate hitreje brez tveganja, da bi jo zažgali, če temperatura ne preseže nastavljene ravni.

Ta funkcija je na voljo za stopnje moči 1-8.

Aktiviranje:


- za delujoče kuhališče pritisnite  (7)
- na prikazovalniku (2) se prikaže utripajoči simbol »«, na katerem se izmenično prikazuje nastavljena moč kuhališča


Povečanje stopnje moči kuhališča: funkcija samodejnega segrevanja ostane aktivna z novo nastavitvijo temperature; Zmanjšanje stopnje moči kuhališča: funkcija samodejnega segrevanja se izklopi.


Opomba: z istočasno izbiro drugega kuhališča simbol  (7) znova zasveti z rahlo intenzivnostjo in funkcijo lahko aktivirate tudi za to območje; funkcija ostane aktivna na kuhališču, kjer je že bila nastavljena, kot je prikazano na prikazovalniku (2)



• **Upravitelj temperature (funkcija ogrevanja)**


Upravitelj temperature je funkcija upravljanja, ki omogoča vzdrževanje toplote pri konstantni temperaturi pri optimizirani stopnji moči; to je idealno za ohranjanje tople že kuhane hrane.

Funkcija upravitelja temperature se aktivira ob prvem pritisku na tipko 

Na prikazovalniku (2) kuhališča, ki deluje v načinu upravitelja temperature, se prikaže simbol 

Opomba: z istočasno izbiro drugega kuhališča simbol  (8) znova zasveti z rahlo intenzivnostjo in funkcijo lahko aktivirate tudi za to območje; funkcija ostane aktivna na kuhališču, kjer je že bila nastavljena, kot je prikazano na prikazovalniku (2)



- **Ponovno pritisnite**  (8), da deaktivirate in izklopite, dokler ne dosežete stopnje, prikazane na prikazovalniku (2), na »«.

Opomba: če v načinu upravitelja temperature deluje več kuhališč (funkcija ogrevanja), najprej izberite zeleno kuhališče z uporabo **izbirnega območja (2)**; funkcijo je mogoče izklopiti tudi prek **izbirne vrstice (3)**, tako da **stopnjo moči nastavite na** »«.


• **Premor**

Funkcija premora omogoča začasno prekinitev delovanja aktivnih funkcij kuhalne plošče, s čimer se moč kuhanja zmanjša na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite »« (9)
- na prikazovalnikih (2) se prikaže utripajoči simbol »«

Za izklop funkcije:

- pritisnite  (9), **izbirna vrstica (3)** zasveti
- pritisnite/podrsajte po **izbirni vrstici (3)**, da izklopite funkcijo

Opomba: izklop obnovi stanje kuhalne plošče pred premorom; kuhalna plošča ponovno začne delovati s prej nastavljenimi nastavitvami.

Opomba: če po 10 minutah **funkcije premora** ne izklopite, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Opomba: funkcija premora ne vpliva na sesanje.

• **»STAND ALONE« časovnik**

Funkcija časovnika je odštevanje, neodvisno od kuhališč (in območja sesanja).

Časovnik se aktivira s pritiskom na **območje/prikazovalnik (4)**

Uporabite simbole   (5) za nastavitve trajanja **časovnika**, ki je prikazan v **območju/prikazan (4)**

Opomba: 10 sekund ne posredujte nobenega drugega ukaza, da časovnik začne delovati.

Oblika časovnika je **000**

- **0**, za ure
- **00** za minute

Opomba: časovnik lahko nastavite na največ 1 uro in 59 minut.

V **območju/prikazovalniku (4)** bo prikazan preostali čas; na koncu odštevanja se bo oglasil zvočni signal

Opomba: na prikazovalniku odštevanja se v primeru, da je preostalih manj kot 10 minut, prikazuje naslednje

- **0**, minut
- **00** sekund

s fiksno svetlobno točko

Če želite izklopiti časovnik:

- izberite **območje/prikazovalnik (4)**
- nastavite trajanje **časovnika na 000**, preko **- + (5)**

• Časovnik kuhališč

Funkcija časovnika kuhanja je odštevanje, ki ga lahko nastavite na vsakem posmeznem kuhališču, tudi istočasno. Ob koncu nastavljenega obdobja se kuhališča samodejno izklopijo in uporabnik je o tem obveščen s posebnim zvočnim signalom.

Aktiviranje funkcije časovnika kuhališča

- Dotaknite se (pritisnite) **območje za izbiro/prikaz (2)** (stopnja moči '0)
- Pritisnite **(6)**, za ustrezno kuhališče

S simboli **- + (5)** nastavite trajanje časovnika, ki je prikazano v **območju/prikazovalniku (4)**,

medtem ko ustripa simbol za nastavljanje **(6)**

Opomba: počakajte 10 sekund, ne da bi pritisnili kateri koli drug ukaz, da se zažene časovnik kuhališča.

Opomba: s pritiskom in pridržanjem **(6)** se časovnik kuhališča ponastavi

Po želji ponovite postopek za več kuhališč.

Opomba: vsako kuhališče ima lahko nastavljen drugačen časovnik; na prikazovalniku **(4)** se bo prikazalo odštevanje v tistem trenutku izbranega kuhališča; če ni izbrano nobeno kuhališče, se ob pritisku na prikazovalnik **(4)** prikaže odštevanje »STAND-ALONE« časovnika.

Način odštevanja je isti kot pri »STANDALONE« časovniku (glejte prejšnji odstavek. »STAND ALONE« časovnik)

Ko časovnik konča odštevanje, se ogласi zvočni signal in kuhališče se izklopi.

Če želite časovnik izklopiti:

- izberite kuhališče **(2)**
- nastavite trajanje časovnika na **000**, z uporabo **- + (5)**

• Omejitev moči

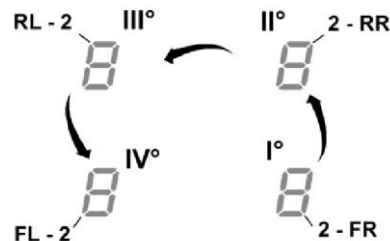
Funkcija omejevanja moči omogoča uporabo izdelka, hkrati pa omejuje njegovo maksimalno absorpcijo, s čimer prilagodi absorbirano moč na vseh aktivnih kuhališčih in zagotavlja, da skupna absorbirana moč kuhalne plošče ne presega nastavljenih najvišje stopnje absorpcije.

Opomba: nastavev je treba izvesti pri izklopljeni kuhalni plošči, ne da bi pritisnili tipko **(1) VKLOP/IZKLOP (1)**, ko je kuhalna plošča priključena na električno omrežje ali v 2 minutah po ponovnem priklopu na električno omrežje.

Če želite nastaviti omejitev moči:

- pritisnite **(A)**
(utripala le prvi 2 minuti po vklopu izdelka)

- še naprej držite pritisnjeno **(A)** in zaporedno pritisnite vsa območja za **izbiro/prikaz (2)** kuhališč v nasprotni smeri urinega kazalca, pri čemer začnete pri srednjem desnem kuhališču **(FR)**



- ob vsakem pritisku se ogласi zvočni signal

- po pritisku na **vse prikazovalnike (2)** lahko izpustite tipko **(A)** na tej točki:

- **prikazovalnik (2) levega zadnjega kuhališča (RL)** bo v menjajočem se zaporedju prikazoval simbola »c« in »0«, kar pomeni, da je mogoče izvesti nastavev: izberite prikazovalnik **(2-RL)**, nato se pomaknite na **izbirno vrstico (3)**, dokler se ne prikažeta simbola »c« in »8«; za prikazovalniku **(2-FL)** se prikazuje trenutna nastavev**

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

** privzeta nastavev je 7,4 KW

Spreminjanje nastavitve omejitve moči

- pritisnite **prikazovalnik (2) levega sprednjega območja (FL)**
- nato se pomaknite na **izbirno vrstico (3)**, da izberete novo nastavitve
- da shranite izbrano možnost, pritisnite tipko **I**

za **VKLOP/IZKLOP (1)** za 2 sekundi; za potrditev uspešne nastavitve se oglasi daljši zvočni signal

• Premostitvena območja

Zahvaljujoč premostitveni funkciji lahko kuhališča delujejo na kombiniran način, ki ustvari eno samo kuhališče z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno porazdeljeno kuhanje v velikih loncih in ponvah.

Sprednje »**glavno**« kuhališče se lahko uporablja v kombinaciji z ustreznim »**sekundarnim**« kuhališčem zadaj (za preverjanje, katera kuhališča so opremljena s to funkcijo, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje premostitvene funkcije:

- **hkrati izberite dve kuhališči, ki ju želite uporabiti**
- **prikazovalnik (2)** na »**sekundarnim**« kuhališču prikazuje simbol »**II**«
- z **izbirno vrstico (3)** lahko nastavite stopnjo (moč) delovanja, ki bo prikazana na **prikazovalniku (2)** »**glavnega**« kuhališča
- za izklop **funkcije premostitve** preprosto ponovite isti postopek aktiviranja

Opomba: območje časovnika kuhanja, ki se aktivira med funkcijo premostitve, povzroči samodejni izklop obeh kuhališč, saj se v tem primeru štejeta za eno kombinirano kuhališče.

UPORABA SESALNEGA VENTILATORJA

• **Vklop**

Na kratko pritisnite (dotaknite se) tipke **I** za **VKLOP/IZKLOP (1)** kahalne plošče/sesalnika: zasveti simbol **I**;

če nadaljujete s pritiskanjem, se za nekaj trenutkov prikažejo vse razpoložljive funkcije, nato pa ostanejo aktivne samo glavne; druge lahko uporabljate in bodo naknadno aktivirane med uporabo aparata.

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z intenzivnostjo svetlobe, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se aktivirajo.

Ponovno pritisnite **I** za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred drugimi.

- **Izklop sesalnega sistema: Odprite loputo** in se dotaknite **izbirnega območja (12)**, da aktivirate sistem sesanja.

Opomba: Območje sesanja je opremljeno z mehansko vrtljivo **LOPUTO**. Pred vklopom pokrova je treba odpreti **LOPUTO**, da se aktivira sesalni sistem. Pokrov ima senzor, ki ob vklopu sesalnika samodejno ustavi motor, če je **LOPUTA** zaprta. Sesanje se začne znova šele, ko se **LOPUTA** ponovno odpre.

• **Hitrost sesanja (moč):**

Sesalnik je opremljen s 3 stopnjami hitrosti sesanja (moč) Dotaknite se in podrsajte s prsti vzdolž **izbirne vrstice (3)**: v desno, da povečate stopnjo moči; v levo, da zmanjšate stopnjo moči;

Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju za izbiro/prikaz (12)

• **Power Booster**

Izdelek ima 2 dodatni stopnji moči (nad stopnjo 3)

7. **Power Booster 1:** časovno omejen na 15 min.

8. **Power Booster 2:** časovno omejen na 5 min.

nato pa se moč vrne na prej nastavljeno stopnjo.

Dotaknite se in s prsti podrsnite vzdolž **izbirne vrstice (3)**

(nad stopnjo 3) ter aktivirajte Power Booster 1

Stopnja Power Booster 1 je označena v območju izbire/prikaza (12) z utripajočo številko »4«

Dotaknite se in s prsti podrsnite vzdolž **izbirne vrstice (3)**

(nad ravno 3) ter aktivirajte Power Booster 2

Stopnja Power Booster 2 je označena v območju izbire/prikaza (12) z utripajočim simbolom »P«

• **Samodejno delovanje**

Napa se bo vklopila z najprimernejšo hitrostjo, pri čemer se bo zmogljivost sesanja prilagodila najvišji stopnji kuhanja, ki se uporablja na kuhališču.

Ko so kuhališča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja in jo postopoma zmanjšuje, da odpravi preostale hlape in vonjave.

Če želite aktivirati to funkcijo:

Pritisnite **(A)** (14)

Za izklop ponovite postopek.

Opomba: če med samodejnim delovanjem v **izbirni vrstici (3)** izberete **hitrosti od 1 do 3**, se samodejno delovanje prekine; če namesto tega izberete **Power Boosters**, se samodejno delovanje nadaljuje po izteku časa, medtem pa simbol »**(A)**« še naprej utripa.

Opomba: če se kuhališče samodejno izklopi, ko je aktiven **samodejni način**, se sesalni ventilator samodejno postopoma izklopi.

- **Indikator nasičenosti filtra**

Napa označuje, kdaj je potrebno vzdrževanje filtra:

Ogljikovi/keramični filtri vonjav

Zasveti »FILTER« (13)

Maščobni filter

»FILTER« (13) utripa

Opomba: ta funkcija je privzeto onemogočena (glede načina omogočitve glejte odstavek »aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti«)


- **Ponastavitev nasičenosti filtra**

Po opravljenem vzdrževanju filtrov (maščobnega in/ali ogljikovega/keramičnega) pritisnite in pridržite »FILTER« (13); »FILTER« (13) ugasne in ponovno začne odštevanje indikatorja.

- **Aktiviranje indikatorja filtra nasičenosti**

Ta indikator običajno ni aktiviran.

Če ga želite aktivirati, izvedite naslednje:

- vklopite kuhhalno ploščo s sesalcem prek ;
- pri izklopljenem sesalnem motorju in kuhališčih pritisnite **izbirno območje (12)**
- za daljši čas pritisnite »HOOD« (11), da na **prikazovalniku (12)** začneta izmenično utripati črki »F« - »G«

F = ogljikovi/keramični filtri vonjav

G = maščobni filter

Ogljikovi/keramični filtri vonjav

- pritisnite na **prikazovalnik (12)**, ko se prikaže črka »F«
- pritisnite »FILTER« (13) — utripajoča lučka
- ponovno za daljši čas pritisnite »HOOD« (11),

da potrdite aktiviranje indikatorja ogljikovega/keramičnega filtra vonjav

Maščobni filter

- pritisnite na **prikazovalnik (12)**, ko se pojavi črka »G«
- pritisnite »FILTER« (13) — lučka sveti
- ponovno za daljši čas pritisnite »HOOD« (11),

da potrdite aktiviranje indikatorja maščobnega filtra

Tabele moči

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (prikaz združuje izkušnje in navade kuhanja)
Največja moč	Segrevanje z ojačano močjo	Hitro segrevanje	Idealno za hitro povišanje temperature hrane do hitrega vrenja v primeru vode ali tekočin, ki se hitro segrevajo
	8-9	Cvrtje – vretje	Idealno za porjavitvev, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro vrenje
Visoka moč	7-8	Porjavitev – cvrtje – vretje – peka na žaru	Idealno za cvrtje, ohranjanje vrenja, kuhanje in peko na žaru (za kratek čas, 5-10 minut)
	6-7	Porjavitev – kuhanje – dušenje – cvrtje – peka na žaru	Idealno za cvrtje, ohranjanje počasnega vrenja, kuhanje in peko na žaru (povprečen čas, 10-20 minut), predgretje dodatkov
Srednja moč	4-5	Kuhanje – dušenje – cvrtje – peka na žaru	Idealno za dušenje, vzdrževanje počasnega vrenja, kuhanje (za daljši čas). Praženje testenin
	3-4	Kuhanje – počasno vretje – zgoščevanje – praženje	Idealno za počasno kuhanje (riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka), praženje testenin
	2-3	Kuhanje – počasno vretje – zgoščevanje – praženje	Idealno za počasno kuhanje (prostornina, manjša od enega litra: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1-2	Topljenje – tajanje – ohranjanje toplote – praženje	Idealno za mehčanje masla, nežno taljenje čokolade, odmrzovanje majhnih izdelkov
	1	Topljenje – tajanje – ohranjanje toplote – praženje	Idealno za ohranjanje toplote majhnih porcij sveže kuhane hrane ali ohranjanje temperature jedi, ki jih boste postregli, ter praženje rižote
IZKLOP	Ničelna moč	Podporna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izključena (morebitna prisotnost preostale toplote po koncu kuhanja, kar označuje H-L-O)

Tabele kuhanja

Kategorija živil	Posode ali vrsta kuhanja	Stopnja moči in vzorec kuhanja			
		Prva faza	Moči	Druga faza	Moči
Testenine, riž	Sveže testenine	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhan riž	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in praženje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Vretje	Ogrevanje vode	Booster-9	Vrenje	6-7
	Cvrtje	Gretje olja	9	Cvrtje	8-9
	Sotiranje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušenje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Dodatki za ogrevanje	7-8	Porjavitev s cvrtjem	7-8
Meso	Pečenka	Porjavitev mesa z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Žar	Predgretje ponve	7-8	Žar na obeh straneh	7-8
	Porjavitev	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušenje	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Žar	Predgretje ponve	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušenje	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Gretje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Omlete	Gretje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omlete	Gretje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko kuhanje/kuhanje	Ogrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Gretje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnik	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Mesna omaka	Porjavitev z oljem (v primeru masla moč 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Doseganje rahlega vrenja	3-4
Sladice, kreme	Jajčna krema	Vretje mleka	4-5	Nadaljnje počasno vretje	4-5
	Pudingi	Vretje mleka	4-5	Nadaljnje počasno vretje	2-3
	Mlečni riž	Gretje mleka	5-6	Nadaljnje počasno vretje	2-3

Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne plošče

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča izklopljena in ne sveti indikator toplote.

Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte abrazivnih gob, strgalnih blazinic. Z njihovo uporabo lahko sčasoma uničite steklo.

Ne uporabljajte kemičnih dražilnih snovi, kot so pršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo očistite, da odstranite usedline in madeže, ki jih povzročajo ostanki hrane.

Sladkor ali živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo, zato jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirno brisačo ali posebne izdelke (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH TLAČNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

Če tekočine nenamerno ali pretirano uhajajo iz loncev, lahko odprete odtočni ventil na spodnjem delu izdelka, da odstranite morebitne ostanke in kuhalno ploščo očistite za zagotovitev maksimalne higiene.

Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba ročno oprati z vročo vodo in nevtralnimi detergenti, nato pa temeljito posušiti, da preprečite oksidacijo.

Vzdrževanje sesalnega ventilatorja

Čiščenje

Za čiščenje uporabite **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi detergenti. **NE UPORABLJAJTE ČISTILNIH PRIPOMOČKOV ALI ORODJA!**

Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Ujame maščobne delce, ki nastanejo pri kuhanju.

Enkrat mesečno (ali kadar sistem za nasičenje filtra kaže to potrebo) je potrebno čiščenje z neagresivnimi detergenti, bodisi ročno bodisi v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkem ciklu.

Pri pranju v pomivalnem stroju se lahko kovinski filter za maščobo razbarva, vendar njegove lastnosti filtriranja ostanejo nespremenjene.

Slika 15.2 - 15.1.5

Filter z aktivnim ogljem – keramični

(samo za različico s filtracijo)

Ujame neprijetne vonjave, ki nastanejo pri kuhanju.

Izdelek je opremljen s kompletom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov za vonjave se lahko pojavi po nekoliko daljši uporabi, odvisno od vrste kuhanja in rednega čiščenja maščobnega filtra. Filtre za vonjave se lahko termično obnovi vsaka 2/3 mesece v pečici, segreti na 200 °C, za 45 minut. Pravilna regeneracija filtra zagotavlja, nenehno učinkovito filtriranje 5 let.

Slika 15.1.3

Odpravljanje težav

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODSTRANITEV NAPAKE
E2	Ukazno območje se izklopi zaradi previsoke temperature	Previsoka temperatura v elektronskih delih	Pred ponovno uporabo kuhalne plošče počakajte, da se ohladi
E3	Nepripravljena posoda	Izguba magnetnih lastnosti	Odstranite lonec
E5	Težave pri komunikaciji med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Električna energija ne doseže modula; Napajalni kabel je nepravilno priključen ali okvarjen	Odklopite kuhhalno ploščo iz električnega omrežja in preverite povezavo
Za vse druge signale o napakah (E ... U ... C ...)	Pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo napake		

Služba za pomoč strankam

Preden stopite v stik s službo za pomoč strankam

1. Preverite, ali težave ne morete rešiti sami na podlagi točk, opisanih v razdelku »Odpravljanje težav«.
2. Izklopite in znova vklopite aparat, da preverite, ali se težava odpravi sama.

Če napake po zgoraj navedenih preverjanjih ne odpravite, se obrnite na najbližjo službo za pomoč strankam.

Glede zahtev za servisiranje si oglejte stike na spletni strani »www.haier-europe.com« v vaši državi, v razdelku Servisna podpora.

Haier

LIB0177834 ed.07/21