Gebrauchsanleitung
Abzugsplatte

User manual
Extractor hob

Manual de uso
Placa extractora

Manuel d’utilisation
Plaque d'extraction

Istruzioni per l’uso
Piano aspirante

Gebruiksaanwijzing
Afzuigplaat

Manual de instruções
Placa extratora

Instrukcja obsługi
Powierzchnia wyciągowa

Иструкция по эксплуатации
Вытяжная варочная панель

smeg

DE	Gebrauchsanleitung	4
EN	User manual	26
ES	Manual de uso	45
FR	Manuel d’utilisation	66
IT	Istruzioni per l’uso	88
NL	Gebruiksaanwijzing	109
PT	Manual de instruções	129
PL	Instrukcja obsługi	150
RU	Иструкция по эксплуатации	171

DE - ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

⚠ AUFMERKSAMKEIT!
LESEN SIE DAS HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DAS HANDBUCH FÜR WEITERE INFORMATIONEN AUF!

1.1 allgemeine Informationen
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise entstehen. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch falschen Anschluss, Montage oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

⚠ HEISSE OBERFLÄCHE!
Das Gerät und sein Zubehör werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ FEUERGEFAHR!
- AUFMERKSAMKEIT! Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- AUFMERKSAMKEIT! Unvorsichtiges Kochen mit Fett oder Öl auf dem Herd kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

NOTIZ!
AUFMERKSAMKEIT! Der Garvorgang muss stets überwacht werden. Auch ein kurzer Garvorgang muss ständig überwacht werden.

⚠ AUFMERKSAMKEIT!
Benutzen Sie nur die vom Hersteller bereitgestellten, in der Bedienungsanleitung angegebenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät integrierten Schutzvorrichtungen. Bei unzureichendem Schutz kann es zu schweren Unfällen kommen.

- Befindet sich unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden (siehe Einbauanleitung), darf diese nicht zur Aufbewahrung von leicht entzündlichen Gegenständen/Materialien verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Inhalt einer etwaigen Schublade ein Freiraum von einigen Zentimetern verbleibt.
- Das Kochfeld kann nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Einmachgläser auf dem Herd. Es entsteht ein Druckstau, der die Gläser zum Explodieren bringt. Dies könnte zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- Decken Sie das Kochfeld niemals mit einem Tuch oder einem ähnlichen Gegenstand ab. Wenn das Kochfeld noch heiß oder eingeschaltet ist, besteht die Gefahr eines Brandes.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte. Das Kochfeld könnte versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch die Gefahr besteht, dass Gegenstände schmelzen, überhitzen oder Feuer fangen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter 5 °C.
- Das Kochfeld darf nicht im Freien aufgestellt oder verwendet werden.
- Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, entsteht ein „Neugeruch“. Das ist normal, es besteht kein Grund zur Sorge. Wenn die Küche gut belüftet ist, wird der Geruch bald verschwinden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Die Keramikplatte ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Wenn beispielsweise ein Gewürzglas oder ein scharfes Utensil herunterfällt, könnte es zerbrechen.
- Sollten Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund einer Störung nicht mehr zu verwenden, empfehlen wir Ihnen, nach dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose das Kabel abzuschneiden. Bringen

Sie das Gerät zur Mülldeponie in Ihrer Gemeinde.

⚠ AUFMERKSAMKEIT!
WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
Bruch der Glaskeramikplatte
- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Elemente aus und trennen Sie das Gerät abschließend vom Stromnetz.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Kochfelds.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht

⚠ AUFMERKSAMKEIT!
Für Familien mit Kindern oder Menschen mit besonderen Bedürfnissen
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden, in die sichere Verwendung eingewiesen werden und die Gefahren verstehen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu reinigen oder zu warten.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen heizen auf und bleiben einige Zeit heiß. Halten Sie kleine Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

1.2 Induktionskochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.
- Sobald Sie die Pfanne vom Herd nehmen, stoppt der Kochvorgang automatisch. Gewöhnen Sie sich daran, die Kochzone oder das Kochfeld manuell auszuschalten, um ein versehentliches Einschalten des Geräts zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochzone nach Gebrauch über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf den Topfde-

tektor.
- Bedenken Sie, dass die Aufheizzeit sehr kurz ist, wenn das Kochfeld auf hoher Stufe betrieben wird. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie eine hohe Einstellung wählen.
- Halten Sie während des Betriebs des Induktionskochfelds magnetfeldempfindliche Gegenstände (Kredit- und Bankkarten, Disketten, Uhren und ähnliche Gegenstände) fern. Wir empfehlen Trägern von Herzschrittmachern, zunächst ihren Kardiologen zu konsultieren.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld. Das Aluminium würde schmelzen und das Gerät irreparabel beschädigen.

⚠ AUFMERKSAMKEIT!
Vergiftungsgefahr durch Rückströmen von Brandgasen!
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Absaugen von Luft, wenn Sie gleichzeitig einen Herd verwenden, der Raumluft verbraucht, es sei denn, der Raum ist ausreichend belüftet. Kochgeräte, die Umgebungsluft verbrauchen (z. B. Gas-, Öl-, Holz- oder Kohlegeräte, Durchlauferhitzer, Warmwassergeräte), saugen Verbrennungsluft von außen an und transportieren diese Gase über den Abzug (z. B. einen Schornstein) nach außen. In Kombination mit einer aktivierten Dunstabzugshaube wird Luft aus der Küche und angrenzenden Räumen angesaugt. Auf diese Weise entsteht bei unzureichender Belüftung des Raumes ein Unterdruck. Die giftigen Gase, die aus dem Schornstein oder Auspuff entweichen, werden dann wieder in die Wohnumgebung abgegeben.
- Sorgen Sie stets für ausreichende Belüftung!
- Bei gleichzeitigem Betrieb der Absauganlage und der mit anderer Energie als Strom betriebenen Geräte darf der Unterdruck im Raum nicht überschritten werden 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Die örtlichen Vorschriften zur Luftabsaugung müssen beachtet werden.

⚠ STROMSCHLÄGE!
Vermeiden Sie die Gefahr eines Stromschlags; Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie den Staubsauger nicht, wenn der Fettfilter nicht richtig

montiert ist!
- Um zu verhindern, dass heißes Fett Feuer fängt, sollten Sie das Braten nur unter ständiger Aufsicht durchführen.
- Reinigen Sie die Filter regelmäßig.
- Befolgen Sie zum Reinigen oder Austauschen der Fettfilter und/oder Kohlefilter die Anweisungen im Handbuch!

⚠ BRANDGEFAHR
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen zum Reinigen oder Ersetzen von Fett- und/oder Kohlefiltern erhöht die Brandgefahr.
- Fettablagerungen in Metallfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone mit eingeschalteter Dunstabzugshaube. Hohe Flammen können einen Brand verursachen. Benutzen Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.
- Überhitztes Fett oder Öl kann einen Brand verursachen. Beaufsichtigen Sie stets das Erhitzen von Fetten und Ölen. Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser; Verwenden Sie immer eine Decke, einen Deckel oder einen Teller.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ **ACHTUNG!**

Dieses Gerät darf nur von einem Fachinstallateur angeschlossen werden.

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden.

- Dieses Gerät darf nur von einem Fachinstallateur angeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Spannung, Frequenz, Art und Druck des Gases) mit der Regelung des Geräts kompatibel sind.
- Die Spannung, Frequenz, Leistung, Gasart und das Land, für das das Gerät ausgelegt ist, sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie kein beschädigtes Gerät an.
- Die Wände und die Arbeitsfläche rund um das Gerät müssen mindestens bis zu einer Temperatur von 105°C.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut ist, muss eben sein.
- Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdämpfe absaugen, können aufgrund des Rückflusses von Verbrennungsgasen den sicheren Betrieb von Geräten beeinträchtigen, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen). Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dampfabzugs muss die Funktion der Geräte mit Rauchabzug von einer sachkundigen Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückfluss der Verbrennungsgase auftritt.

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **ELEKTRISCHER SCHOCK**

Dieses Gerät muss geerdet sein.

- Der elektrische Anschluss muss sowohl den nationalen als auch den lokalen Vorschriften entsprechen.
- Bei Geräten der Klasse I ist zu überprüfen, ob die elektrische Anlage der Wohnung über eine geeignete Erdung verfügt.
- Die Steckdose und der Stecker müssen immer leicht zugänglich sein.
- Wenn ein fest installiertes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder anderen Vorrichtungen zum Trennen vom Netz ausgestattet ist, die eine allpolige Trennung der Kontakte ermöglichen, die ein vollständiges Trennen unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet, müssen Trennvorrichtungen in die feste Verkabelung gemäß den einschlägigen Verkabelungsnormen integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht mehr zugänglich ist. Um diese Anforderung zu erfüllen, muss ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm verwendet werden, der in die feste Verkabelung eingebaut ist.
- Das Stromkabel muss frei liegen und darf nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein zugelassenes Kabel mit den richtigen Durchmessern, das für den Anschluss geeignet ist. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (vorzugsweise vom Typ H05V2V2 oder H07V2V2).
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss muss an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Mehrfachstecker oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden, da sonst die sichere Verwendung nicht gewährleistet werden kann.
- Nach der Installation müssen stromführende und isolierte Teile geschützt werden, um Berührungen zu vermeiden.
- ⚠ **ACHTUNG!**

Die Nichtverwendung von Schrauben oder Befestigungselementen gemäß der Montageanleitung kann zu Stromschlägen führen.

- Wenn das Gerät über eine feste Verkabelung angeschlossen ist, müssen die in die feste Verkabelung integrierten Trennvorrichtungen der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

2.3 Lichtquellen

- Dieses Gerät enthält Lichtquellen, die vom Benutzer nicht ausgetauscht werden können. Der Austausch darf nur vom technischen Kundendienst durchgeführt werden.



- Dieses Gerät enthält Lichtquellen der Effizienzklasse „F“.

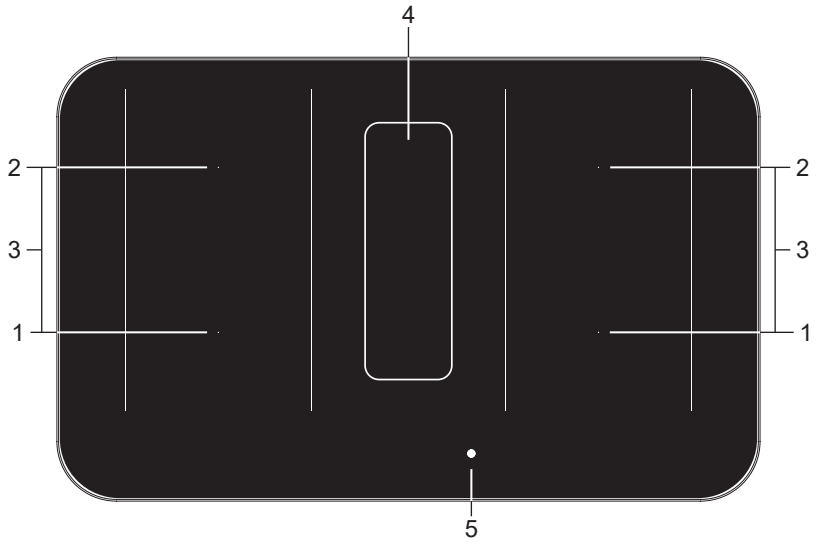
2.4 Wie man die Gebrauchsanweisung liest

- Dieses Benutzerhandbuch verwendet die folgenden Lesekonventionen:

⚠ Warnung/Achtung

Information/Hinweis

3. BESCHREIBUNG



1. Vordere Kochzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Hinterer Kochbereich 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Verbundene Kochzonen 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Absaugvorrichtung
5. Bedienfeld

Vorteile des Induktionskochens

Das Gerät ist mit einem Generator ausgestattet. Im Induktionskochbereich wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt im Inneren des Kochgeschirrs durch Induktionsströme erzeugt.

- Energieeinsparung dank direkter Energieübertragung auf den Topf (es sind spezielle Kochgeschirre aus magnetisierbaren Materialien erforderlich) im Vergleich zum herkömmlichen Elektrokochen.
- Mehr Sicherheit dank Energieübertragung nur auf den auf der Kochfläche stehenden Behälter.
- Hohe Energieübertragung vom Induktionskochfeld auf den Topfboden.
- Schnelle Aufheizgeschwindigkeit.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Boden des Topfes erhitzt wird; überkochende Speisen bleiben nicht haften.

Leistungsmanagement

Der Herd ist mit einem Leistungssteuerungsmodul ausgestattet, das den Verbrauch optimiert/begrenzt. Wenn die eingestellten Gesamtleistungswerte die zulässige Höchstgrenze überschreiten, regelt die Elektronikkarte automatisch die Leistungsabgabe der Kochplatten. Das Modul versucht, die maximal lieferbaren Leistungswerte beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Steuerung eingestellten Werte angezeigt.

⚠ Die Priorität wird dem zuletzt eingestellten Bereich gegeben.

⚠ Das Leistungsmanagementmodul hat keinen Einfluss auf den Gesamtstromverbrauch des Geräts.

4. VERWENDUNG

⚠ Vor Gebrauch die Sicherheitshinweise lesen.

4.1 Vorbereitende Maßnahmen

- Entfernen Sie alle Schutzfolien an der Außen- und Innenseite des Geräts und vom Zubehör (falls vorhanden).
- Entfernen Sie alle Etiketten (mit Ausnahme des Typenschilds mit den technischen Daten).

Für Induktionsherde geeignete Kochgeschirre
Die für das Induktionskochen verwendeten Behälter müssen aus Metall sein, magnetische Eigenschaften aufweisen und einen ausreichend großen Boden haben.

Geeignete Behälter:
- Emaillierte Stahlbehälter mit dickem Boden.
- Gusseisenbehälter mit emailliertem Boden.
- Mehrschichtige Behälter aus Edelstahl, ferritischem Edelstahl und Aluminium mit Spezialboden.

Ungeeignete Behälter:
- Behälter aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.

Wenn Sie einen ungeeigneten Behälter auf die Oberfläche des Geräts stellen, erscheint oben auf dem Display ein Fragezeichen: Wenn Sie den Topf auf dem Display auswählen und eine Leistungsstufe einstellen möchten, wird die Nummer der gewünschten Leistungsstufe rot markiert, um anzuzeigen, dass der Vorgang nicht abgeschlossen werden kann. Tippen Sie auf das Fragezeichen-Symbol, um die Fehlermeldung anzuzeigen. Tippen Sie auf das Symbol ☒ um die Fehlermeldung zu schließen. Um den Konflikt zu beheben, entfernen Sie den aktuellen Topf und verwenden Sie einen für das Induktionskochen geeigneten Topf.

Durchmesser der Behälter
Um sicherzustellen, dass das Gerät die Behälter korrekt erkennt und optimale Garergebnisse erzielt werden, müssen die Behälter gemäß den Maßen in der folgenden Tabelle dimensioniert sein:

Kochzonen	Durchmesser minimal (mm)	Empfohlener Durchmesser (mm)
SX (Einzelzimmer)	100	175
SX (Multizone)	210	350x175

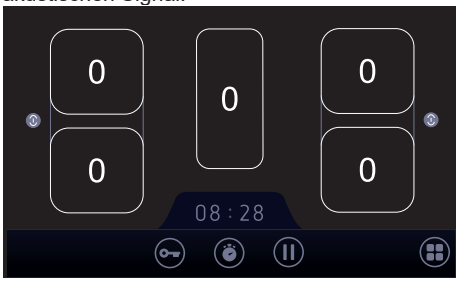
Kochzonen	Durchmesser minimal (mm)	Empfohlener Durchmesser (mm)
DX (Einzelzimmer)	100	175
DX (Multizone)	210	350x175

Beachten Sie bitte Folgendes:
- Die Kochbehälter dürfen die auf die Oberfläche des Geräts aufgedruckten Linien nicht überschreiten.
- Stellen Sie keine Behälter auf die Ränder der Arbeitsfläche oder das Bedienfeld.
- Eine eventuelle Grillpfanne darf maximal 36 x 19 cm groß sein.

4.2 Grundfunktionen

Erster Stromanschluss
Beim ersten Anschluss an die Stromversorgung oder nach einer Unterbrechung und Wiederherstellung der Stromversorgung zeigt das Display etwa 20 Sekunden lang die werkseitig voreingestellte Uhrzeit an.

Ein- und Ausschalten
⚠ Die werkseitig voreingestellte Sprache für das Display ist Englisch. Um die Sprache zu ändern, siehe „Einstellungsmenü“.
Drücken Sie die Taste ⏻ zum Ein- und Ausschalten des Geräts. Beim Einschalten zeigt das Display den Startbildschirm an, begleitet von einem akustischen Signal:



Unter der Zeitanzeige befindet sich die Menüleiste, die die Symbole für die folgenden Funktionen enthält (siehe „Funktionen der Menüleiste”):

- Bedienfeld
- Autonomer Timer
- Pause-Funktion
- Einstellungsmenü

Zum Ausschalten des Geräts die Taste drücken. bis ein akustisches Signal ertönt. Die aktuelle Uhrzeit wird etwa 20 Sekunden lang angezeigt.

Beleuchtung
Beim Einschalten des Geräts leuchtet die LED-Anzeige an der Unterseite der Kochfläche auf und bleibt während der gesamten Nutzungsdauer des Geräts eingeschaltet. Die LEDs leuchten auch nach dem Ausschalten der Kochfläche weiter, um anzuzeigen, dass der Bereich noch heiß ist. Sie erlöschen, sobald die Temperatur nicht mehr hoch ist und das Symbol „H" verschwindet (siehe Kapitel „Restwärme").

Zusammenfassende Tabelle der Leistungsstufen

Leistungsstufe	Geeignet für:
0	Position OFF
von 1 bis 2	Garen kleiner Mengen (minimale Leistung)
von 3 bis 4	Kochen
von 5 bis 6	Garen großer Mengen an Lebensmitteln, Braten größerer Stücke
von 7 bis 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
B/B2	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen (maximale Leistung, siehe „Booster-Funktion")

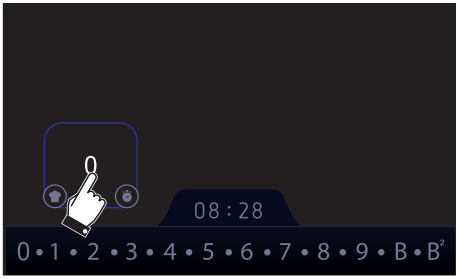
Die Displaybehälter werden je nach Leistungsstufe in verschiedenen Farben angezeigt:
- Stufe 0: blau
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rot
- 7-7.5-8-8.5-9: rot/orange
- B e B2: orange

4.3 Verwendung des Plans

Automatische Einschaltung der Kochzonen
Der Herd verfügt über ein System zur Erkennung von Kochgeschirr, das automatisch die Bereiche auswählt, auf denen ein geeigneter Topf steht.
Wenn ein Behälter von einem Bereich des Herdes in einen anderen verschoben wird, zeigt das Display automatisch den Bereich an, in dem er sich befindet, und alle Einstellungen bleiben erhalten (wenn er verschoben wird, während die Funktion „Pause" aktiv ist, werden die Einstellungen nicht übertragen).

Nach dem Einschalten des Geräts:
1. Stellen Sie einen Behälter (der für Induktionsherde geeignet und nicht leer ist) auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
- Der Bereich auf dem Display, der dem Bereich mit dem Behälter entspricht, leuchtet automatisch auf.

Einstellung der Kochzonen
Nachdem Sie einen Behälter aufgestellt und sich vergewissert haben, dass der Bereich aktiviert wurde:
1. Drücken Sie auf den Bereich, den Sie steuern möchten.



Jetzt erscheinen die Tasten und und die Leiste mit den wählbaren Leistungsstufen.
2. Drücken Sie, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen oder die Funktionen Booster oder Double Booster zu aktivieren (siehe entsprechende Kapitel).
Das Display des verwendeten Bereichs zeigt den Wert der eingestellten Leistung an.
Je nach eingestellter Stufe wird der Bereich unterschiedlich eingefärbt, angefangen bei Blau für Stufe „0" bis hin zu Orange für den Modus „Booster".

Herdplatten ausschalten
1. Wählen Sie die gewünschte Zone aus und stellen Sie die Leistungsstufe „0" ein oder drücken Sie zweimal auf die Mitte der Kochzone, die ausgeschaltet werden soll.
Um mehrere Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, schalten Sie das Gerät einfach über die Taste .

Booster-Funktion
Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet und einen Bereich ausgewählt haben, um die Funktion zu aktivieren:
1. Drücken Sie die Taste B.
2. Die Booster-Funktion ist nun aktiv und auf dem Display der Kochzone wird der Buchstabe „B" angezeigt.
Um die Booster-Funktion zu deaktivieren, verrin-

gern Sie einfach die Leistungsstufe der Kochzone oder drücken Sie zweimal in die Mitte der Zone, die Sie ausschalten möchten.

- Die Booster-Funktion bleibt maximal 15 Minuten lang aktiv. Danach wird die Leistung automatisch auf 9 reduziert.
- Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird die Booster-Funktion vorübergehend deaktiviert.

Double Booster-Funktion

⚠ Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Mit der Double-Booster-Funktion lässt sich mehr Leistung erzielen als mit der Booster-Funktion.

Um sie zu aktivieren, drücken Sie nach Auswahl einer Kochzone auf das Symbol B².

Um die Funktion zu deaktivieren, stellen Sie einfach die Leistungsstufe auf einen anderen Wert ein oder drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten.

- Die Double Booster-Funktion bleibt maximal 15 Minuten lang aktiv. Danach wird die Leistung automatisch auf 9 reduziert.
- Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird die Booster-Funktion vorübergehend deaktiviert.

Multizonen-Funktion

Mit dieser Funktion können zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig gesteuert werden, um Fischpfannen oder rechteckige Behälter zu verwenden.

Die Funktion kann nur für die linken Zonen aktiviert werden.

1. Auf das Symbol drücken

- Jetzt werden die beiden Gebiete zu einem einzigen größeren Gebiet.

2. Drücken Sie in der Mitte des Bereichs und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe oder eine Funktion ein.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, können die Funktionen Booster und Double Booster in den betroffenen Zonen nicht aktiviert werden.

Wenn Sie einen ovalen oder länglichen Topf verwenden, stellen Sie ihn unbedingt in die Mitte der Kochzone.

So deaktivieren Sie die Funktion

Drücken Sie die Taste „x“, nun können die beiden Bereiche separat eingestellt werden.

Wenn ein Teil des Topfes aus dem Bereich herausbewegt wird, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn während der Funktion ein Fehler auftritt, wird diese automatisch deaktiviert.

Restwärme

Wenn nach dem Ausschalten einer Kochzone diese noch heiß ist, erscheint auf dem Display das Symbol H; auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Die LEDs leuchten weiterhin, um anzuzeigen, dass der Bereich noch heiß ist.

Wenn die Temperatur unter 60 °C fällt, wird das Symbol nicht mehr angezeigt.

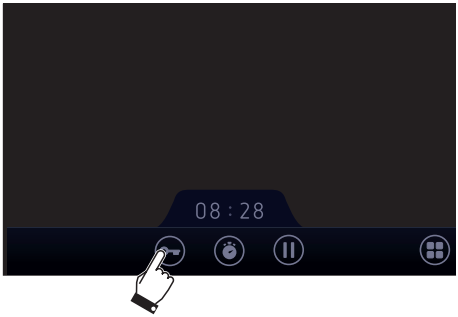
Bedienfeld

Diese Funktion dient dazu, alle Tasten des Klaviers zu sperren.

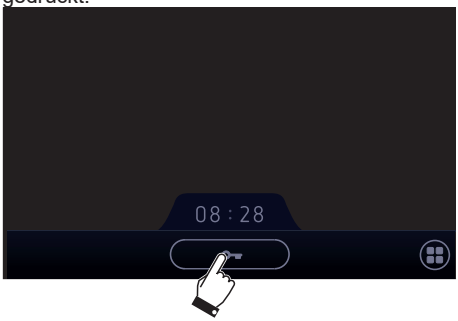
Diese Funktion ist nützlich bei Reinigungsarbeiten und zur Vermeidung unbeabsichtigter Interaktionen.

So aktivieren Sie die Befehlssperre:

1. Drücken Sie die Taste für mindestens eine Sekunde.



2. Um die Befehlssperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste wie in der Abbildung unten gezeigt gedrückt.



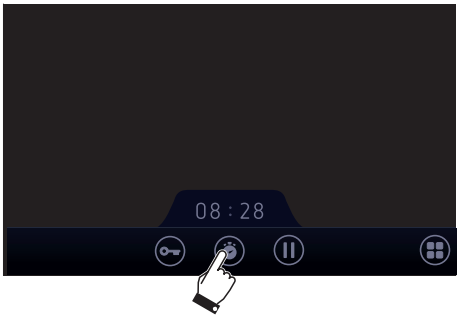
Autonomer Minutenzähler

Der Timer kann auf 1 Minute bis 99 Minuten eingestellt werden.

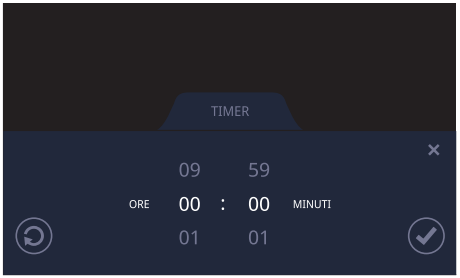
Mit dieser Funktion kann ein Timer programmiert werden, der am Ende der eingestellten Zeit ein akustisches Signal ausgibt. Der Betrieb der Kochzonen wird dadurch nicht unterbrochen, sondern der Benutzer wird lediglich darauf hingewiesen, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ohne eine Zone ausgewählt zu haben.

1. Drücken Sie die Taste .



2. Die gewünschte Zeit einstellen und die Taste drücken .

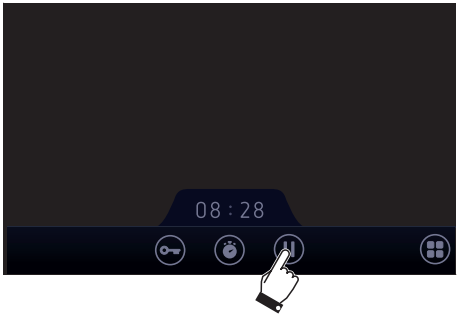


Um den Timer schnell auf 00:00 zurückzusetzen, drücken Sie die Taste .

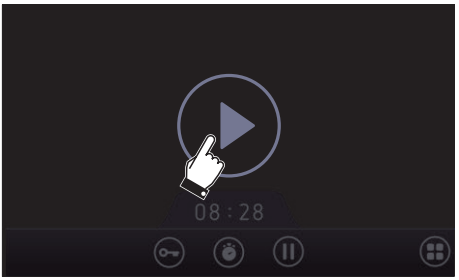
Die Verwendung des Timers unterbricht nicht den Betrieb der Kochzonen, sondern benachrichtigt den Benutzer lediglich, wenn die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Pause-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb aller Kochzonen unterbrechen.
So aktivieren Sie die Pause-Funktion:
1. Drücken Sie die Pause-Taste .



So deaktivieren Sie die Pause-Funktion:
2. Drücken Sie auf die Mitte des Displays.



3. Die Pausenfunktion ist nun deaktiviert und die zuvor eingestellten Funktionen werden wiederhergestellt.

Während der Pause bleiben die Begrenzung der Kochdauer, die Symbole für Restwärme und die Bedienungssperre aktiv.

Bei einer Unterbrechung und anschließender Wiederherstellung der Stromversorgung wird die Pausenfunktion deaktiviert.

Temperaturerhaltung

Mit dieser Funktion können Speisen auf einer bestimmten Temperatur gehalten oder Wasser zum Kochen gebracht werden. Sie kann beispielsweise während der Funktionen „Braten" und „Kochen" aktiviert werden.

Bevor Sie die Funktion aktivieren, muss der Behälter die gewünschte Temperatur erreicht haben.
Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine zuvor eingestellte Kochzone aus.
1. Drücken Sie die Taste und auswählen .

Das Symbol blinkt, wenn es dauerhaft leuchtet, kann die Funktion eingestellt werden.



2. Drücken Sie erneut auf das Symbol .
3. Mit den Pfeiltasten kann nun die Temperatur erhöht oder gesenkt werden.
Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, wählen Sie eine andere Funktion aus oder drücken Sie „OFF".

Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die

automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

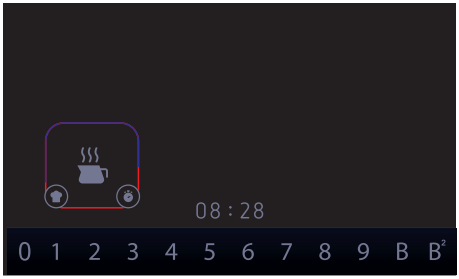
Kochen

Mit dieser Funktion kann Wasser zum Kochen gebracht werden.

Nur Wasser mit Raumtemperatur verwenden.

Um die Funktion nach dem Einschalten des Kochfelds und der Auswahl einer Kochzone zu aktivieren:

1. Drücken Sie die Taste und auswählen .



2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

3. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, oder wählen Sie eine andere Funktion aus.

Pasta

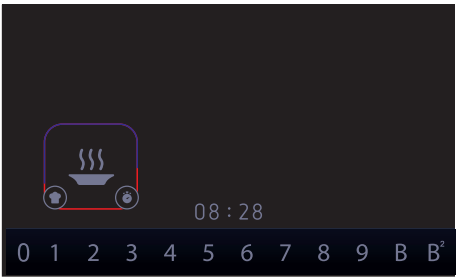
Mit dieser Funktion können Sie Nudeln kochen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen auf dem Display.

Fügen Sie keine weiteren Flüssigkeiten hinzu, sobald die Funktion aktiviert ist.

Nur Wasser mit Raumtemperatur verwenden.

Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:

1. Drücken Sie die Taste und auswählen .



2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

Fügen Sie kein Wasser hinzu, sobald Sie die Nudeln in den Behälter gegeben haben.

3. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, oder wählen Sie eine andere Funktion aus.

Braten

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel optimal braten.

Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:

1. Drücken Sie die Taste und auswählen .



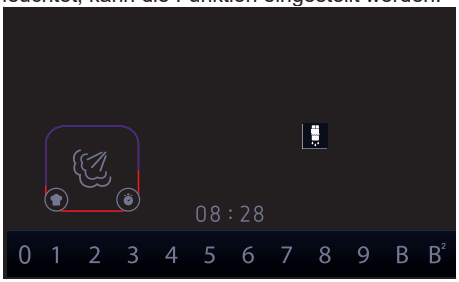
2. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu

unterbrechen.
3. Wählen Sie die Stufe entsprechend dem, was Sie kochen möchten.
4. Mit der Taste bestätigen ☑.
5. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, wählen Sie eine andere Funktion aus oder drücken Sie „OFF“.

Dampfgaren

Nur Wasser mit Raumtemperatur verwenden.
Für das Dampfgaren ist die Verwendung eines Zubehörteils erforderlich.
Nützlich zum Dampfgaren von Speisen.
Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:
1. Drücken Sie die Taste ⌂ und auswählen .
Das Symbol blinkt, wenn es dauerhaft leuchtet, kann die Funktion eingestellt werden.



2. Drücken Sie erneut auf das Symbol .
3. Mit den Pfeilen kann nun die Dampfmenge erhöht oder verringert werden.
4. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, wählen Sie eine andere Funktion aus oder drücken Sie die Taste „OFF“.
Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

Zeit (min)	Gericht	Menge
15	Hähnchenbrust	ca. 300 g
10-15	Fischfilet	ca. 600g
6	Eier	6 mittelgroße Eier
6-7	Brokkoli	ca. 350g
20-30	Kleine ganze Kartoffeln	ca. 400g
15-20	Erbsen	ca. 400g

Auflösen

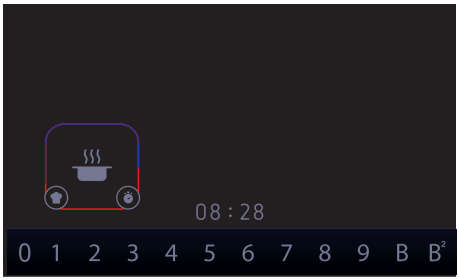
Nützlich, um Speisen warm zu halten oder Schokolade zu schmelzen.
Die Temperatur wird konstant gehalten bei 44°C.
Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:
1. Drücken Sie die Taste ⌂ und auswählen .



Das Symbol blinkt, wenn es dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.
2. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, oder wählen Sie eine andere Funktion aus.
Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .
Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

Wärmespeicherung

Nützlich, um Speisen warm zu halten.
Die Temperatur wird konstant bei 70 °C gehalten.
Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:
1. Drücken Sie die Taste ⌂ und auswählen .



Das Symbol blinkt, wenn es dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

2. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, oder wählen Sie eine andere Funktion aus.

Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .

Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

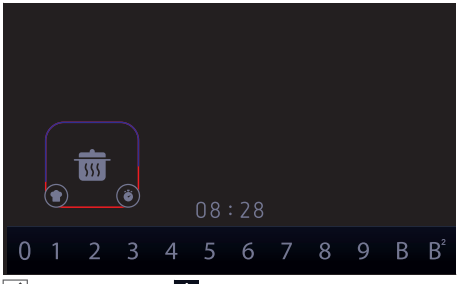
Köcheln lassen

Nützlich, um Speisen warm zu halten

Die Temperatur wird konstant bei 94 °C gehalten.

Um die Funktion zu aktivieren, schalten Sie zunächst den Herd ein und wählen Sie eine Kochzone aus:

1. Drücken Sie die Taste und auswählen .



Das Symbol blinkt, wenn es dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

2. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie zweimal auf die Mitte des Bereichs, den Sie ausschalten möchten, oder wählen Sie eine andere Funktion aus.

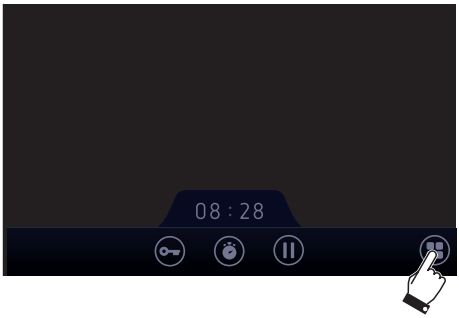
Bei aktiver Funktion kann ein Timer für die automatische Abschaltung eingestellt werden. Wählen Sie dazu die Zone aus und drücken Sie die Taste .

Stellen Sie die gewünschte Dauer ein, nach der ein akustisches Signal ertönt und der Bereich ausgeschaltet wird. Drücken Sie , um den Ton zu unterbrechen.

4.4 Einstellungsmenü

Mit dieser Funktion können Sie die Benutzeroberfläche des Geräts individuell anpassen.

Um die Geräteeinstellungen aufzurufen, drücken Sie die Taste .



Von rechts nach links wischen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie auf das „x“ oben rechts.

Anpassen

Ermöglicht die Auswahl der Funktionen, die auf dem Hauptbildschirm angezeigt werden sollen.

Bildschirm sperren

Diese Funktion dient dazu, versehentliche Bedienvorgänge am Kochfeld zu verhindern. Wählen Sie „ON” oder „OFF”. Wenn diese Funktion aktiviert ist, ist das Kochfeld beim nächsten Einschalten gesperrt. Halten Sie die Taste in der Mitte gedrückt, um die Funktion zu deaktivieren.

Klang

Ermöglicht die Einstellung der Lautstärke des Geräts.

Helligkeit

Ermöglicht die Einstellung der Displayhelligkeit.

Uhr

Ermöglicht die Einstellung der gewünschten Uhrzeit.

Sprache

Ermöglicht die Auswahl der Sprache für die Benutzeroberfläche des Geräts.

Die Standardsprache ist Englisch.

Einstellungen zurücksetzen

Ermöglicht es, alle Einstellungen auf die ursprünglichen Werkseinstellungen zurückzusetzen.

4.5 Leistungsbegrenzungsmenü

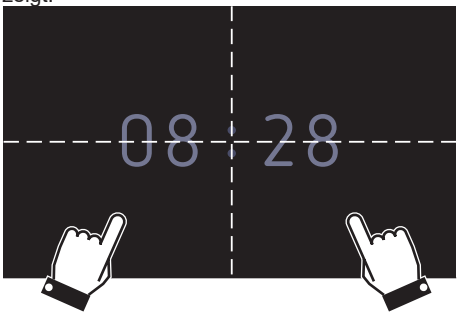
Mit dieser Funktion kann die Leistungsaufnahme der Kochfläche begrenzt werden.

Standardmäßig ist eine Leistung von 7,4 kW eingestellt.

Um das Menü aufzurufen, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

1. Das Gerät einschalten und sofort wieder ausschalten.

2. Tippen Sie auf eine beliebige Stelle unten rechts oder links, wie in der Abbildung unten gezeigt.



Wenn ein Logo erscheint, warten Sie, bis es verschwindet.

3. Das Menü erscheint im Display.

Wenn innerhalb von 2 Minuten keine Aktion durchgeführt wird, wird das Menü automatisch verlassen.

4. Scrollen Sie, um die gewünschte Leistung auszuwählen.

5. Tippen Sie auf die Taste ☑ zur Bestätigung.

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die Taste „x“ oder die Taste „ON/OFF“.

Fehlermeldungen

Bei einer Fehlfunktion oder einem ungewöhnlichen Verhalten zeigt das Display eine Meldung mit dem zugehörigen Fehlercode an.

Die Fehlercodes beginnen immer mit den Buchstaben „E“ oder „Er“, gefolgt von einer Reihe von Ziffern (z. B. „Er47-30“).

Fehler, die als:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Sie weisen auf eine Überhitzung des Geräts oder eines seiner Teile hin. Schalten Sie das Gerät daher sofort aus, entfernen Sie alle Behälter und lassen Sie es abkühlen.

Wenn diese Fehler weiterhin bestehen oder andere Fehler auftreten, notieren Sie deren Code und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

5. FUNKTIONSWEISE DER ABSAUGANLAGE

Der Downdraft-Turm ist im Standby-Modus geschlossen und es findet keine Absaugung statt.

Um die Absaugfunktion zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie die mittlere Taste „Ventilator“.

Beim Einschalten des Motors (im automatischen oder manuellen Modus) hebt sich der zentrale Down-Draft-Turm und der Motor läuft mit der gewählten Geschwindigkeit an.

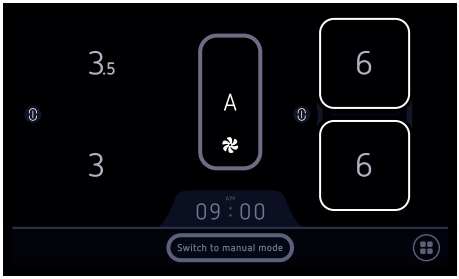
Beim Ausschalten der Absaugfunktion (automatisch oder manuell) kehrt der Downdraft-Turm in die geschlossene Position zurück.

Wenn beim Schließen der Ansaugöffnungen ein Hindernis festgestellt wird, wird die Bewegung angehalten und umgekehrt, um dann nach 5 Sekunden wieder in die Schließphase zurückzukehren.

Die Wiedereröffnung funktioniert möglicherweise nicht bei Objekten mit geringer Dicke oder bei wiederholten Eingriffen der Sicherheitsfunktion.

Standardmäßig ist der automatische Saugmodus aktiviert; die Taste leuchtet heller und der Buchstabe „A“ wird angezeigt. Im automatischen Absaugmodus passt sich die Absaugleistung automatisch an den Betrieb der Kochzonen an.

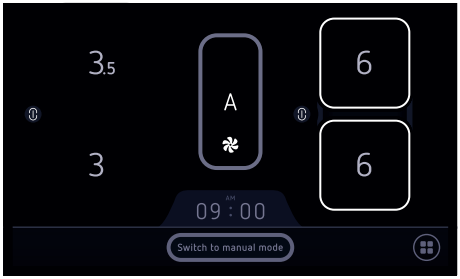
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Dunstabzugshaube noch 15 Minuten lang im Nachlaufmodus weiter.



Der Benutzer kann den gewünschten Absaugmodus (automatisch oder manuell) auswählen, der auch nach dem Ein- und Ausschalten des Touch Controls beibehalten wird.

5.1 Automatische Funktion

Durch Gedrückthalten der entsprechenden Taste kann die automatische oder manuelle Sauggeschwindigkeit ausgewählt werden.
Die automatische Geschwindigkeit ist die werkseitige Standardeinstellung, und auf der mittleren Taste der Dunstabzugshaube wird der Buchstabe „A“ angezeigt.
Um von Automatik auf Manuell umzuschalten, wählen Sie die Taste „Dunstabzugshaube“ aus. Daraufhin erscheint das Symbol „Manueller Modus“.

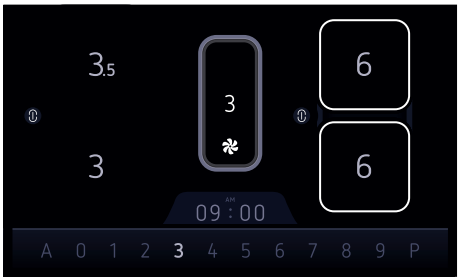


Im automatischen Absaugmodus passt sich die Absaugleistung automatisch an den Betrieb der Kochzonen an, und zwar wie folgt:

Leistungsstufe der Kochzone/Sonderfunktion	Saugleistung
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manuelle Funktion

Um die manuelle Funktion einzustellen, wählen Sie das Symbol „Manueller Modus“ aus und halten Sie es gedrückt, bis die Zahl „0“ auf dem Symbol für die Downdraft-Dunstabzugshaube und die wählbaren Absaugstufen von 0 bis P angezeigt werden.

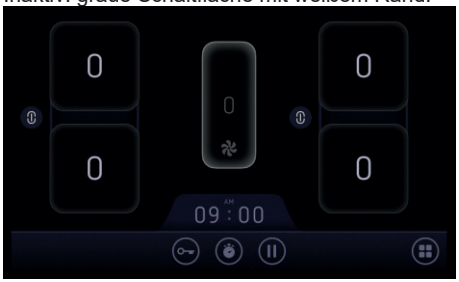


Um die Saugstufe auszuwählen:
1. Die Taste „Dunstabzugshaube“ antippen.
2. Das Display der Absaugvorrichtung leuchtet auf und es werden die Stufen von 0 bis P (Boost) angezeigt.
3. Stellen Sie die Saugstufe innerhalb von 6 Sekunden durch Antippen der gewünschten Stufe ein.

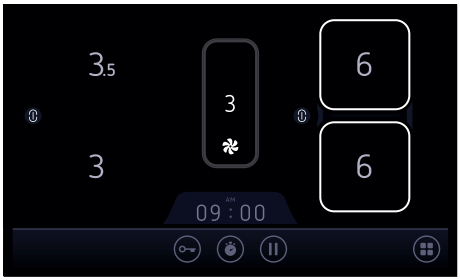
Die Stufen 9 und P haben zeitgesteuerte Intensivgeschwindigkeiten.
Die Geschwindigkeit 9 hat eine Dauer von 15 Minuten, danach wird auf Geschwindigkeit 8 umgeschaltet.
Die Geschwindigkeit P dauert 5 Minuten, danach wird auf Geschwindigkeit 8 umgeschaltet.

Um vom manuellen Modus zum automatischen Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste A unten links.

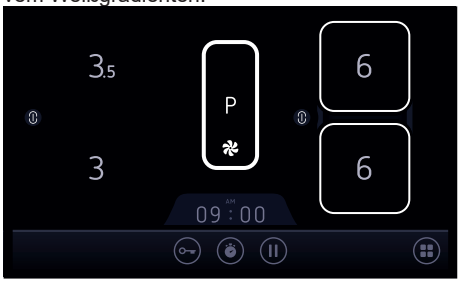
Die Position und Form der Absaugung des Downdraft-Systems werden entsprechend ihrer tatsächlichen Position angezeigt.
Die Farbe der Downdraft-Lüfterform zeigt den Status an: Man kann zwischen aktiv und inaktiv oder auch zwischen den Leistungsstufen unterscheiden.
Aktiv: beleuchtete Taste.
Inaktiv: graue Schaltfläche mit weißem Rand.



Aktiv: Aktive Taste mit leichtem Weißgradienten.



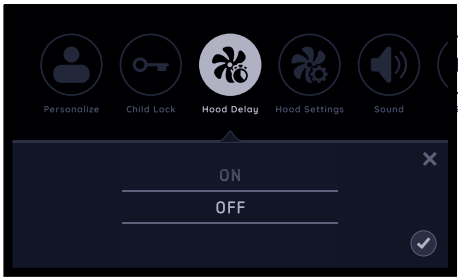
Aktiv mit Booster-Level: Taste aktiv mit intensivem Weißgradienten.



5.3 After-Run-Funktion

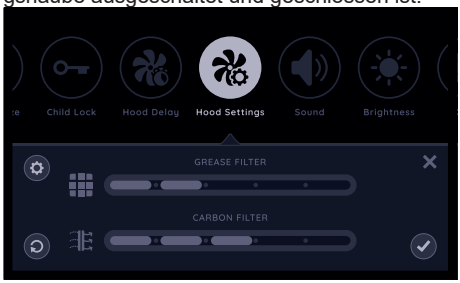
Die FAN After Run-Funktion dauert 15 Minuten. Während dieser Zeit ist das Absaugelement bei ausgeschaltetem Bildschirm sichtbar. Nach 15 Minuten wird das Absaugelement ausgeschaltet (geschlossene Position).
Im Modus FAN After Run ist die Lüfterstufe fest eingestellt (Stufe 5).
Die Funktion FAN After Run kann über das entsprechende Menü in den Einstellungen aktiviert/deaktiviert werden.



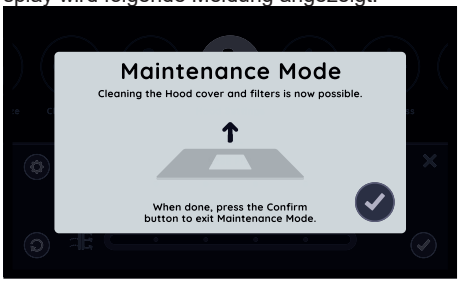


5.4 Wartungsfunktion

Die Wartung ist die Phase, in der der Benutzer den Downdraft-Haubenturm demontieren kann (z. B. zum Reinigen, Austauschen von Komponenten usw.).
Der Wartungsmodus wird durch Drücken der Taste aktiviert . Die Wartungstaste kann nur aktiviert werden, wenn die Downdraft-Dunstabzugshaube ausgeschaltet und geschlossen ist.



Nach dem Drücken der Wartungstaste fährt die Dunstabzugshaube in die vollständig geöffnete Position ohne aktive Absaugung und auf dem Display wird folgende Meldung angezeigt.



Wenn die Absaugung der Dunstabzugshaube (automatischer oder manueller Modus) aktiv ist, kann die Wartungstaste nicht ausgewählt werden. In diesem Fall ist das Wartungssymbol deaktiviert.

Um den Wartungsmodus zu verlassen, drücken Sie nach Abschluss der Maßnahmen die Taste unten rechts.

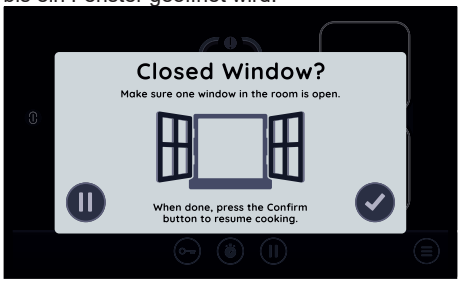
Die Abzugshaube kehrt automatisch in die geschlossene Position zurück.

Wenn der Wartungsmodus aktiv ist, gibt es einen 30-Minuten-Timer, der das Induktionskochfeld ausschaltet, wenn während dieses Zeitraums keine Interaktion seitens des Benutzers stattfindet.

Wenn der Wartungsmodus aktiv ist und das Induktionskochfeld vom Benutzer ausgeschaltet wird oder der Timer abgelaufen ist, behält das Induktionskochfeld den Wartungsmodus beim nächsten Einschalten bei.

5.5 Steuerung des Schalters zum Öffnen des „Fensters“

Wenn ein Fensteröffnungsschalter verwendet wird und ein geschlossenes Fenster erkannt wird, stoppt der Ventilator.
Es wird eine Informationsmeldung angezeigt.
Wenn die Meldung geschlossen wird, ohne dass ein Fenster geöffnet wird, weist ein Ausrufezeichen auf den Fehler hin.
Der Betrieb des Abwärtsventilators ist deaktiviert, bis ein Fenster geöffnet wird.

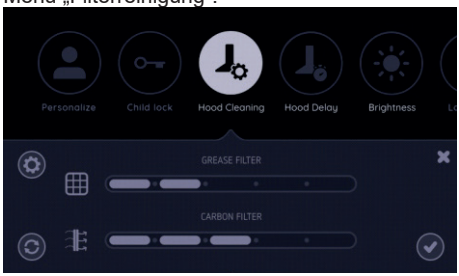


5.6 Filterreinigungsfunktion

Es erscheint eine Informationsmeldung, die den Benutzer darauf hinweist, dass der Fettfilter gereinigt werden muss.
Ein Ausrufezeichen erscheint neben dem Symbol für die Abzugshaube.
Wenn der Filter nicht ausgetauscht wird, weist ein Ausrufezeichen darauf hin, dass er ausgetauscht werden muss, bis der Benutzer den Vorgang bestätigt.
Spezifische Informationen für jedes Gerät können in den personalisierten Varianten implementiert werden.

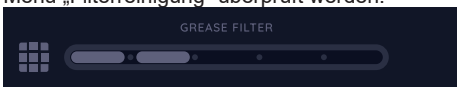


Menü „Filterreinigung“.



5.7 Sättigung des Fettfilters

Der Nutzungsstatus des Fettfilters kann über das Menü „Filterreinigung“ überprüft werden.



Jeder Balken entspricht 20 Stunden, und ein Balken wird nach 20 Stunden Nutzung gelöscht (von rechts nach links).
Nach Ablauf der 100 Stunden wird angezeigt, dass der Filter gereinigt werden muss.
Die Anzeige für die Sättigung des Fettfilters ist immer aktiv.

Nach Abschluss der Wartungsarbeiten die Taste drücken um den „Timer“ von 100 Stunden wieder zu aktivieren.

5.8 Sättigung des Kohlefilters

Der Nutzungsstatus des Geruchsfilters kann im Menü „Filterreinigung“ überprüft werden.
Nach 200 Betriebsstunden muss der Geruchsfilter gewartet werden.
Standardmäßig ist die Anzeige für die Sättigung des Geruchsfilters deaktiviert (wenn die Absaugung im Kanalisierungsmodus arbeitet). Die Anzeige für die Sättigung des Geruchsfilters aktivieren, wenn die Absauganlage im Umluftbetrieb installiert ist.



Jeder Balken entspricht 40 Stunden, und ein Balken wird nach 40 Stunden Nutzung gelöscht (von rechts nach links).
Nach Ablauf der 200 Stunden wird angezeigt, dass der Filter gereinigt werden muss.
Die Anzeige für die Sättigung des Fettfilters ist immer aktiv.

Nach Abschluss der Wartungsarbeiten die Taste drücken um den „Timer“ von 200 Stunden wieder zu aktivieren.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1 Reinigung der Glaskeramikplatte

⚠ Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen
Für eine gute Konservierung der Oberflächen müssen diese regelmäßig nach jedem Gebrauch gereinigt werden, nachdem sie abgekühlt sind.

Tägliche Reinigung
Verwenden Sie immer nur spezielle Produkte, die keine Scheuermittel oder chlorhaltigen Säuren enthalten. Geben Sie das Produkt auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie damit über die Oberfläche, spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie das Produkt kalt mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel befeuchteten Spülschwamm und trocknen Sie es anschließend mit einem Mikrofasertuch ab.

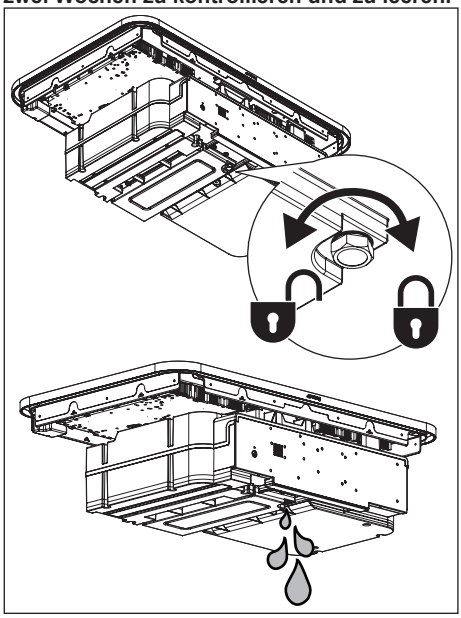
Wöchentliche Reinigung
Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Befolgen Sie stets die Anweisungen des Herstellers. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf der Folie zurück und lassen sich daher leicht entfernen. Trocknen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, da diese beim Erhitzen aggressiv reagieren und die Struktur verändern könnten.

Lebensmittelflecken oder Rückstände
Eventuelle helle Spuren, die durch die Verwendung von Töpfen mit Aluminiumboden entstanden sind, können mit einem feuchten, in Essig getränkten Tuch entfernt werden. Sollten nach dem Kochen angebrannt Rückstände zurückbleiben, entfernen Sie diese, spülen Sie die Kochfläche mit Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich mit einem sauberen Tuch. Sandkörner, die beim Waschen von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer hinterlassen. Entfernen Sie daher sofort mögliche Körner von der Kochfläche. Farbveränderungen haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität des Glases. Es handelt sich dabei nicht um Veränderungen des Materials der Kochfläche, sondern um einfache Rückstände, die nicht entfernt wurden und sich daher verkohlt haben.
Durch das Reiben der Töpfe, insbesondere wenn diese aus Aluminium sind, und durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel können glänzende Oberflächen entstehen. Diese lassen sich mit herkömmlichen Reinigungsmitteln nur schwer entfernen. Möglicherweise muss die Reinigung mehrmals wiederholt werden. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder das Reiben mit dem Topfboden kann mit der Zeit die Dekorationen des Kochfeldes abschleifen und zur Bildung von Flecken beitragen.
Es wird empfohlen, vom Hersteller vertriebene Reinigungsprodukte zu verwenden.
Nach der Reinigung muss das Gerät sorgfältig getrocknet werden, da Reinigungsmittel- oder Wasserrückstände die ordnungsgemäße Funktion und das Aussehen beeinträchtigen können.

Rahmenreinigung
Verwenden Sie immer nur Produkte, die keine Scheuermittel oder chlorhaltigen Säuren enthalten. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme. Geben Sie das Produkt auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie damit über die Oberfläche, trocknen Sie diese anschließend mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab.

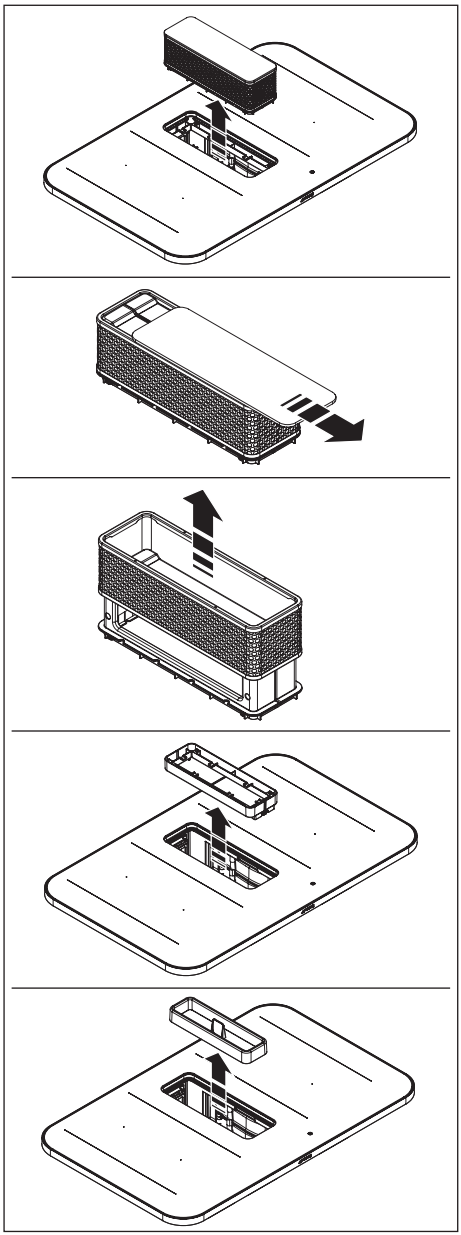
6.2 Wassersammler

Es wird empfohlen, den Wassersammler alle zwei Wochen zu kontrollieren und zu leeren.



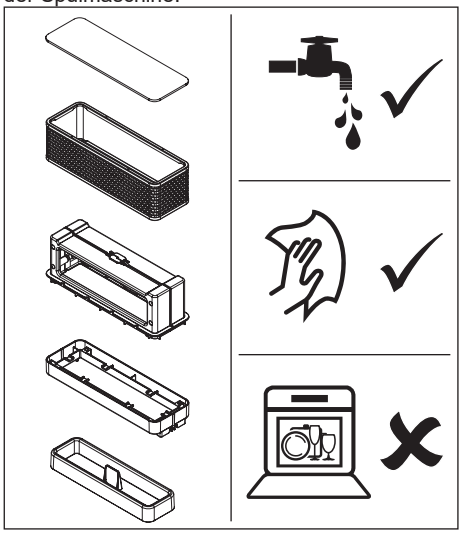
6.3 Reinigung des Grills und der Filter

1. Entfernen Sie das Gitter vom Ansaugstutzen.
2. Entnehmen Sie den Fettfilter vorsichtig aus dem Rost.



- Reinigen Sie den Grillrost mit warmem Wasser und neutraler Seife, ohne Scheuerschwämme zu verwenden (keine Reinigungsmittel verwenden!). Waschen Sie den Grillrost nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Fettfilter bei Gebrauch mindestens einmal pro Woche (oder wenn das Anzeigesystem dies anzeigt). Auf diese Weise wird

eine gute Absaugleistung gewährleistet und eine mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettansammlungen verhindert.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel, vorzugsweise von Hand und nicht in der Spülmaschine.



Geruchsfilter (Verwendung im Umluftbetrieb)
⚠ **WARNUNG!**
Je nach Typ kann der Filter regeneriert werden oder nicht. Beachten Sie die mit dem Filter gelieferte Broschüre.

6.4 Was tun, wenn...

Das Kochfeld funktioniert nicht:
- Überprüfen Sie, ob das Kochfeld angeschlossen ist und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Überprüfen Sie, dass keine Stromausfälle auftreten.
- Überprüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist. In diesem Fall ersetzen Sie die Sicherung.
- Überprüfen Sie, ob der magnetothermische Schalter der Hausanlage ausgelöst hat. In diesem Fall schalten Sie den Schalter wieder ein.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend:
- Überprüfen Sie, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist und die Lüftungsöffnungen vollständig frei sind.
- Verwenden Sie für das Induktionskochen zertifizierte und geprüfte Töpfe.

Der Herd raucht:
- Nach dem Kochen abkühlen lassen und die Kochfläche reinigen.
- Überprüfen Sie, ob Lebensmittel ausgetreten sind, und verwenden Sie gegebenenfalls einen größeren Behälter.

Die Sicherungen oder der Leistungsschalter der Hausinstallation lösen wiederholt aus:
- Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen Elektriker.

Es sind Brüche oder Risse auf der Kochfläche vorhanden:
- Schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.

7. ÜBERLEGUNGEN ZUR UMWELT

Entsorgung der Verpackung und des Geräts

Für die Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer verantwortungsbewusst entsorgen. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar.
Die folgenden Elemente können verwendet worden sein:
- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den geltenden Vorschriften.



Um an die Notwendigkeit der getrennten Entsorgung von Elektrogeräten zu erinnern, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht als Siedlungsabfall entsorgt werden darf. Es muss zu einer speziellen Sammelstelle der Gemeinde oder zu einem Händler gebracht werden, der diesen Service anbietet.

Die getrennte Entsorgung eines Elektrogeräts verhindert mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen können, und ermöglicht die Rückgewinnung der enthaltenen Materialien, wodurch erhebliche Energie- und Ressourceneinsparungen erzielt werden können.

Konformitätserklärung

CE UK CA

Wir erklären, dass unsere Produkte den geltenden Richtlinien, Entscheidungen, europäischen Verordnungen, britischen Vorschriften und den in den genannten Normen aufgeführten Anforderungen entsprechen.

EN - ⚠ SECURITY INFORMATION

⚠ WARNING!
READ CAREFULLY AND KEEP THIS MANUAL FOR FURTHER INFORMATION!

1.1 General information
The manufacturer assumes no responsibility for any damage resulting from failure to follow the instructions and safety warnings. The warranty does not cover damage caused by incorrect connection, assembly, or improper use..

⚠ HOT SURFACE!
The appliance and its accessories become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children under 8 years of age away from the appliance unless they are constantly supervised..

⚠ FIRE DANGER!
- WARNING! Fire hazard: Do not place objects on cooking surfaces.
- WARNING! Cooking with fat or oil on a stovetop without due care can be dangerous and may cause a fire.
- NEVER attempt to extinguish a fire with water. Turn off the appliance and cover the flames, for example with a lid or fire blanket.

NOTE!
WARNING! The cooking process must always be monitored. Even a short cooking process must be constantly monitored.

⚠ WARNING!
Use only the manufacturer’s cooktop guards, as indicated in the instruction manual, or the guards built into the appliance. Using inadequate guards can cause serious accidents.
- If a drawer without an intermediate base is provided under the appliance (see installation instructions), it must not be used to store highly flammable objects/materials. Ensure there is a free space of a few centimeters between the bottom of the hob and the contents of the drawer.

- The hob may only be used for food preparation.
- This appliance is designed for household use only.
- Do not heat closed jars on the stovetop. This creates pressure that could cause the jars to explode. This could cause injuries and burns.
- Never cover the hob with a cloth or similar object. If the hob is still hot or lit, it could cause a fire.
- Do not use the hob as a work surface. The hob may be accidentally turned on or still hot, causing items to melt, overheat, or catch fire.
- Do not use the hob in environments with temperatures below 5°C.
- The hob must not be placed or used outdoors.
- When you use the stove for the first time, you may notice a “new” smell. This is normal; there’s no need to worry. If the kitchen is well ventilated, the smell will disappear quickly.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- Regarding electrical safety, the appliance must not be cleaned with pressure washers or steam cleaners..
- The ceramic top is very durable but not unbreakable. For example, dropping a spice jar or a sharp utensil could cause it to break.
- If you decide to no longer use the appliance due to a fault, we recommend cutting the cord after unplugging it from the power outlet. Dispose of the appliance at your local waste disposal site.

⚠ WARNING!
WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
Glass ceramic plate breakage
- Immediately turn off all burners and any electrical elements, finally isolate the appliance from the mains.
- Do not touch the hob surface.
- Do not use the hob

⚠ ATTENTION!
For families with children or people with special needs
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities

or lack of experience and knowledge, provided they are supervised, have been instructed on how to use it safely and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not allow children to clean or perform maintenance on the appliance without due supervision.
- Do not keep items that children might find interesting in the cabinets above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up and remain hot for some time. Keep small children away from the hob during and immediately after cooking.

1.2 Induction hob with integrated extractor hood
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface, as they may overheat.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process stops automatically. Get into the habit of manually turning off the cooking zone or hob to avoid accidentally turning the appliance on.
- After use, turn off the cooking zone using the controls and do not rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used on a high setting, the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended when selecting a high setting.
- When the induction hob is in use, keep objects sensitive to magnetic fields (credit and bank cards, diskettes, watches, and similar objects) away. We recommend that those with pacemakers consult their cardiologist first.
- Never use aluminum foil for cooking, and never place products wrapped in aluminum foil on the hob. The aluminum would melt and irreparably damage the appliance.

⚠ ATTENTION!
Danger of poisoning due to backflow of combustion gases!
- Never use the appliance to extract air when using a stove that consumes room air, unless the room is adequately ventilated. Cooking appliances that consume room air (such as gas, oil, wood, or coal-fired appliances, geysers, and hot water heaters) draw combustion air

from the outside and expel these gases outside through the exhaust system (e.g., a chimney). When combined with an activated extractor hood, air is drawn from the kitchen and adjacent rooms. This creates negative pressure if the room is insufficiently ventilated. Poisonous gases escaping through the chimney or exhaust system are then reintroduced into the living space.
- Always ensure adequate ventilation!
- When the suction unit and appliances powered by energy other than electricity are in operation at the same time, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Local regulations regarding air exhaust must be observed.

⚠ ELECTRIC SHOCK!
Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning it.
- Do not use the vacuum cleaner if the grease filter has not been fitted correctly!
- To prevent the hot fat from catching fire, frying should only be done under constant supervision.
- Clean the filters regularly.
- Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

⚠ FIRE DANGER
- Failure to follow the instructions for cleaning or replacing the grease and/or carbon filters increases the risk of fire.
- Grease deposits in metal filters can cause a fire. Never flambé a cooking zone with the extractor hood turned on. High flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.
- Overheated fat or oil can cause a fire. Always supervise the heating of fats and oils. Never extinguish the fire with water; always use a blanket, lid, or plate.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **ATTENTION!**

This appliance may only be connected by a specialized installer.

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

- This appliance may only be connected by a specialized installer.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature and pressure of the gas) are compatible with the appliance's regulation.
- The voltage, frequency, power, type of gas and country for which the appliance was designed are indicated on the appliance's identification plate.
- Check the appliance for any transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and worktop around the appliance must be heat resistant up to at least 105°C.
- The work surface where the hob is inserted must be flat.
- Extractor hoods and other appliances that extract cooking fumes can compromise the safe operation of appliances that burn gas or other fuels (even in other rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a extractor hood or other fume extractor, the operation of appliances with fume extraction must be tested by a competent person to ensure that there is no backflow of combustion gases.

2.2 Electrical connection

⚠ **ELECTRIC SHOCK**

This appliance must be earthed.

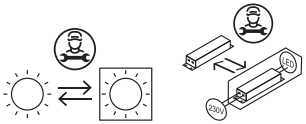
- The electrical connection must comply with both national and local regulations.
- For Class I appliances, check that the home's electrical system includes adequate earthing.
- The socket and plug must always be easily accessible.
- If a fixed appliance is not equipped with a power cord and plug, or other disconnection devices from the mains, with contact separation in all poles that allows for complete disconnection under overvoltage category III conditions, disconnection devices must be integrated into the fixed wiring in accordance with wiring regulations. This also applies to appliances with a power cord and plug when the plug is not accessible after the appliance has been installed. To meet this requirement, an omnipolar switch with contact separation of at least 3 mm must be installed in the fixed wiring.
- The power cord must be free, without passing through a drawer.
- For the connection, use an approved cable with the correct diameters and suitable for the connection. The cable jacket must be rubber (preferably H05V2V2 or H07V2V2).
- Before connecting the appliance, make sure that the voltage indicated on the identification plate corresponds to the voltage of your electrical network.
- The connection must be adapted to the current and fuses.
- The appliance must not be connected to the mains via a multiple adapter or an extension cable, otherwise safe use cannot be guaranteed.
- After installation, the parts conducting electricity and the insulated parts must be protected to avoid contact.
- ⚠ **ATTENTION!**

Failure to use screws or fasteners as described in the installation instructions may result in electric shock.

- If the appliance is connected via fixed wiring, the disconnection means incorporated in the fixed wiring must comply with AS/NZS 3000.

2.3 Light sources

- This appliance contains light sources that cannot be replaced by the user. Replacement must be carried out only by the technical assistance service.



- This device contains light sources of efficiency class "F".

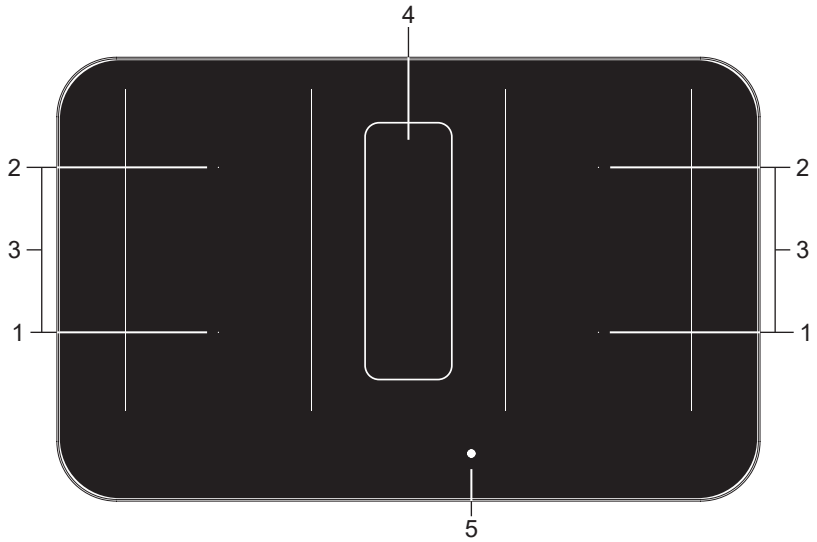
2.4 How to read the user manual

- This user manual uses the following reading conventions:

⚠ Warning/Caution

Information/Suggestion

3. DESCRIPTION



1. Front cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Rear cooking zone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Connected cooking zones 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Suction unit
5. Control Panel

Advantages of induction cooking

The appliance is equipped with a generator. In the induction cooking zone, heat is no longer transmitted, but rather created directly inside the container by induction currents.

- Energy savings thanks to the direct transmission of energy to the pan (special cookware made of magnetisable materials is required) compared to traditional electric cooking.
- Greater safety thanks to the transmission of energy only to the container placed on the hob.
- High efficiency in energy transmission from the induction cooking zone to the base of the pan.
- Fast heating speed.
- Reduced risk of burns as the cooking surface is heated only at the base of the pan; spilled food does not stick.

Power Management

The hob is equipped with a power management module that optimizes/limits consumption. If the overall power levels set exceed the maximum allowed limit, the electronic board automatically manages the power supplied to the plates. The module attempts to maintain the maximum power levels available. The levels set by automatic management are shown on the display.

⚠ Priority is given to the last zone set.

⚠ The power management module does not affect the total electrical consumption of the appliance.

4. USE

⚠ Before use, read the safety instructions.

4.1 Preliminary operations

- Remove any protective films from the outside or inside of the appliance and from the accessories (if present).
- Remove any labels (except the technical data plate).

Containers suitable for induction cooking

The containers used for induction cooking must be made of metal, have magnetic properties and a base of sufficient size.

Suitable containers:

- Enamelled steel containers with thick bottoms.
- Cast iron containers with enamelled base.
- Multi-layer stainless steel, ferritic stainless steel and aluminium containers with special base.

Unsuitable containers:

- Containers made of copper, stainless steel, aluminium, refractory glass, wood, ceramic and terracotta.

If you place an unsuitable container on the appliance surface, the display will show a question mark at the top: if you select the pot on the display and want to set a power level, the number of the desired power level will be coloured red, indicating that the operation cannot be completed. Tap the question mark icon to bring up the error message. Tap the icon ☒ to close the error message. To resolve the conflict, remove the current pot and use one that is suitable for induction cooking.

Container diameters

To ensure that the appliance detects the containers correctly and for optimal cooking results, the containers must be sized according to the measurements in the following table:

Cooking zones	Minimum diameter (mm)	Recommended diameter (mm)
SX (Single)	100	175
SX (Multi-zone)	210	350x175
DX (Single)	100	175
DX (Multi-zone)	210	350x175

Please note the following:

- Cooking containers must not exceed the lines screen-printed on the surface of the appliance.
- Do not place containers near the edges of the hob surface or the control panel.
- Any grill pan must have maximum dimensions of 36 x 19 cm.

4.2 Basic functions

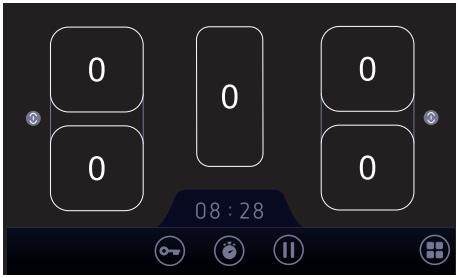
First connection to the mains

When first connected to the power supply, or after a power failure and restoration, the display shows the factory preset time for approximately 20 seconds.

Switching on and off

⚠ The factory default language for the display is English. To change the language, see “Settings menu”.

Press the button ⏻ to switch the device on or off. When switched on, the display shows the start-up screen accompanied by an acoustic signal:



Below the time indicator is the menu bar, which contains icons associated with the following functions (see “Menu bar functions”):

- Control panel
- Standalone timer
- Pause function
- Settings menu

To switch off the appliance, press the button ⏻ until an acoustic signal is emitted. The current time is displayed for approximately 20 seconds.

Lighting

When the appliance is switched on, the LED light at the base of the hob comes on and remains lit for as long as the appliance is in use. The LEDs remain lit even when the hob is switched off, indicating that the area is still hot. They switch off once the temperature has dropped and the “H” symbol disappears (see chapter “Residual heat”).

Summary table of power levels

Power level	Suitable for:
0	OFF position
from 1 to 2	Cooking small quantities of food (minimum power settings)
from 3 to 4	Cooking
from 5 to 6	Cooking large quantities of food, roasting larger pieces
from 7 to 8	Roast, sautéed with flour
9	Roasting
B/B2	Bring large quantities of water to the boil (maximum power, see “Booster function”)

The display containers are shown in different colours depending on the power level:
- Level 0: blue
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: red
- 7-7.5-8-8.5-9: red/orange
- B e B2: orange

4.3 Use of the plan

Automatic ignition of cooking zones

The hob is equipped with a pan detection system that automatically selects the zones on which a suitable pan is placed.

If a container is moved from one zone to another on the hob, the display automatically shows the zone where it is located and all settings are retained (if it is moved while the ‘pause’ function is active, the settings are not transferred).

After switching on the appliance:
1. Place a container (suitable for induction cooking and not empty) on the hob you intend to use.
- The area on the display corresponding to the area with the container on it lights up automatically.

Adjusting the cooking zones

After placing a container and ensuring that the area has been activated:
1. Press on the area you wish to control.



Now the buttons appear and and the bar showing the selectable power levels.
2. Press to select a power level from 1 to 9, or enable the Booster or Double Booster functions (see dedicated chapters).
The display for the selected zone indicates the set power value.

Depending on the level set, the area is coloured differently, ranging from blue for level “0” to orange for “Booster” mode.

Switching off the cooking zones

1. Select the desired zone and set the power level to “0” or press twice in the centre of the cooking zone to be switched off.

To switch off more than one cooking zone at the same time, simply switch off the appliance using the button .

Booster function

After switching on the hob and selecting an area to activate the function:
1. Press the B button.
2. The Booster function is now active and the hob display shows the letter ‘B’.
To deactivate the Booster function, simply reduce the power level of the cooking zone or press twice in the centre of the zone you wish to switch off.
- The Booster function remains active for a maximum of 15 minutes, after which the power level automatically drops to 9.
- If the internal temperature is too high, the Booster function will be temporarily deactivated.

Double Booster function

⚠ See General Safety Warnings.
The Double Booster function provides more power than the Booster function.
To activate it, after selecting a cooking zone, press the icon B².
To cancel the function, simply set the power level to another value or press twice on the centre of the zone you wish to switch off.
- The Double Booster function remains acti-

ve for a maximum of 15 minutes, after which the power level automatically drops to 9.
- If the internal temperature is too high, the Booster function will be temporarily deactivated.

Multizone function

This function allows you to control two cooking zones simultaneously (front and rear) for use with fish pans or rectangular containers.
You can only activate the function with the left zones.
1. Press the icon
- Now the two areas become one larger area.
2. Press in the centre of the area and set the desired power level or function.
When this function is active, the Booster and Double Booster functions cannot be activated in the affected zones.
If using an oval or oblong pot, ensure it is placed in the centre of the cooking zone.

To deactivate the function

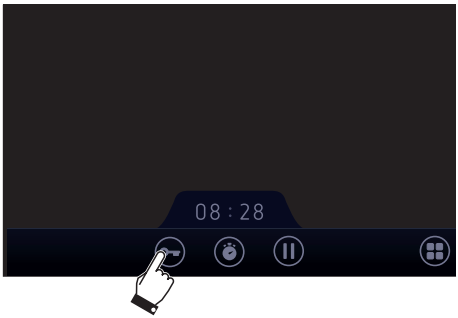
Press the “x” button; the two zones can now be adjusted separately.
If part of the pot is moved outside the zone, the function is deactivated.
If an error occurs while the function is active, it will automatically deactivate.

Residual heat

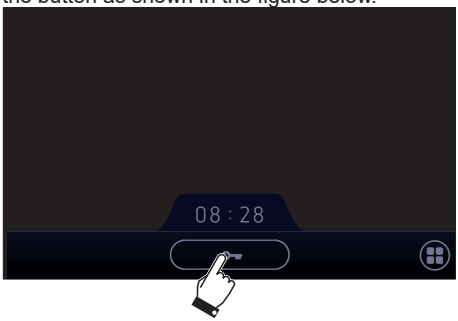
After switching off a cooking zone, if the zone is still hot, the symbol will appear on the display H ; even when the hob is switched off. The LEDs remain lit to indicate that the area is still hot.
When the temperature drops below 60°C, the symbol is no longer displayed.

Control Lock

This feature is designed to lock all the hob buttons.
This function is useful during cleaning operations and to prevent accidental interactions.
To activate Control Lock:
1. Press the button for at least a second.

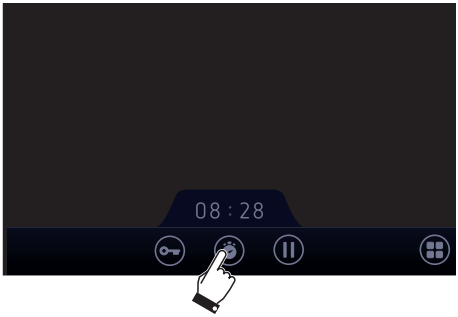


2. To deactivate the control lock, press and hold the button as shown in the figure below.

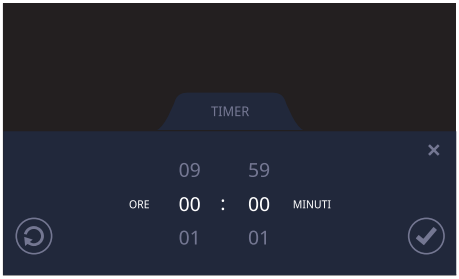


Standalone kitchen timer

You can set the timer from 1 minute up to 99 minutes.
This function allows you to set a timer that emits an acoustic signal at the end of the set time. It does not interrupt the operation of the cooking zones, but simply alerts the user when the set time has elapsed.
After switching on the hob, without selecting any zone.
1. Press the button .



2. Set the desired time and press the button ☑.



To quickly reset the timer to 00:00, press the button ↺.

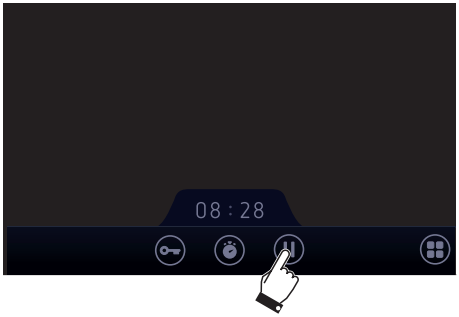
Using the timer does not interrupt the operation of the cooking zones but simply alerts the user when the set time has elapsed.

Pause function

This function allows you to suspend the operation of all cooking zones.

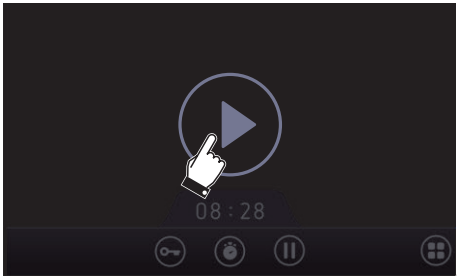
To activate the Pause function:

1. Press the pause button ❚❚.



To deactivate the Pause function:

2. Press in the centre of the display.



3. The pause function is now deactivated and the previously set functions are restored..

During the Pause function, the cooking time limit, the residual heat symbols and the control lock function remain active.

In the event of a power failure and subsequent restoration of power, the pause function is deactivated.

Temperature maintenance

This function allows you to keep food at a certain temperature or keep water boiling. It can be activated, for example, during the “frying” and “boiling” functions.

Before activating the function, the container must have reached the desired temperature.

To activate the function, after switching on the hob and selecting a previously set cooking zone.

1. Press the button ⬟ and select 🌡.

The icon 🌡 flashes; when it becomes steady, the function can be adjusted.



2. Press the icon again 🌡.

3. You can now use the arrows to increase or decrease the temperature.

To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, select another function or press “OFF”.

When this function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button ⏲.

Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

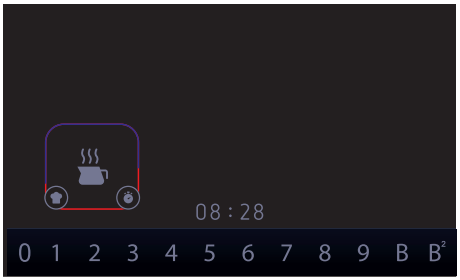
Boiling

With this function, you can boil water.

Use only water at room temperature.

To activate the function after switching on the hob and selecting a cooking zone:

1. Press the button ⬟ and select ♨.



2. Follow the instructions shown on the display.

When this function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .

Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

3. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, or select another function.

Pasta

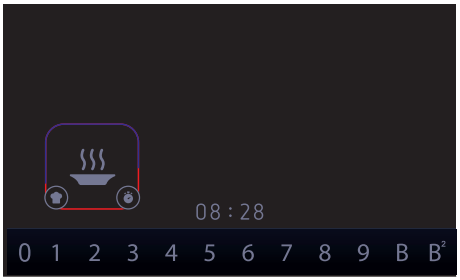
With this function, you can cook pasta by following the instructions on the display.

Do not add any more liquid once the function is activated.

Use only water at room temperature.

To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:

1. Press the button and select .



2. Follow the instructions shown on the display.

When the function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .

Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

Do not add water once the pasta has been placed in the container.

3. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, or select another function.

Roasting

This function allows you to roast food to perfection.

To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:

1. Press the button and select .



2. Follow the instructions shown on the display.

When the function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .

Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

3. Select the level depending on what you want to cook.

4. Confirm with the button .

5. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, select another function or press “OFF”.

Steaming

Use only water at room temperature.

An accessory is required for steam cooking.

Useful for steaming food.

To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:

1. Press the button and select .

The icon flashes; when it becomes steady, the function can be adjusted.



2. Press the icon again .

3. With the arrows, you can now increase or de-

crease the vapour level.
4. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, select another function or press the “OFF” button.
When the function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .
Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

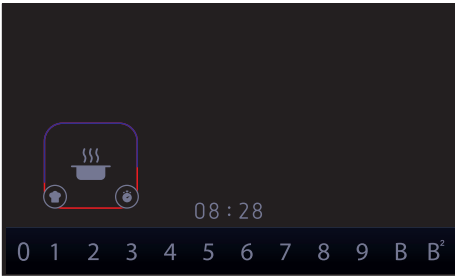
Time (min)	Dish	Quantity
15	Chicken breasts	approximately 300g
10-15	Fish fillet	approximately 600g
6	Eggs	6 medium eggs
6-7	Broccoli	approximately 350g
20-30	Small whole potatoes	approximately 400g
15-20	Peas	approximately 400g

Melt
Useful for keeping food warm or melting chocolate.
The temperature is kept constant at 44 °C.
To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:
1. Press the button and select .



The icon flashes; when it becomes steady, the function is active.
2. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, or select another function.
When the function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .
Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

Heat retention
Useful for keeping food warm.
The temperature is kept constant at 70 °C.
To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:
1. Press the button and select .



The icon flashes; when it becomes steady, the function is active.
2. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, or select another function.
When this function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .
Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

Simmer
Useful for keeping food warm
The temperature is kept constant at 94 °C.
To activate the function, after switching on the hob and selecting a cooking zone:
1. Press the button and select .

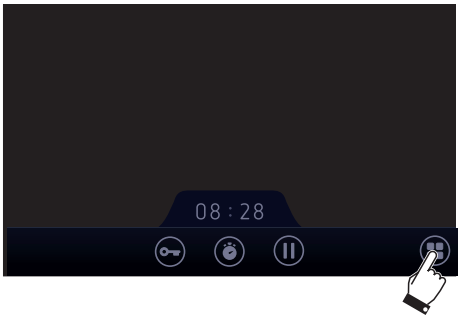


The icon flashes; when it becomes steady, the function is active.
2. To deactivate the function, press twice in the centre of the area you wish to switch off, or select another function.

When this function is active, you can set an automatic switch-off timer. To do this, select the zone and press the button .
Set the desired duration after which an acoustic signal is emitted and the zone is switched off. Press to stop the sound.

4.4 Settings menu

This function allows you to customise the device interface.
To access the device settings, press the button .



Swipe from right to left to select the desired function.
To exit the menu, press the “x” in the top right corner.

Customise
Allows you to choose which functions to have on the main screen.

Screen lock
This function prevents accidental operation of the hob. Select “ON” or “OFF”. If active, the hob will be locked the next time it is switched on. Press and hold in the centre to deactivate the function.

Sound
Allows you to adjust the volume of the device’s sounds.

Brightness
Allows you to adjust the brightness of the display.

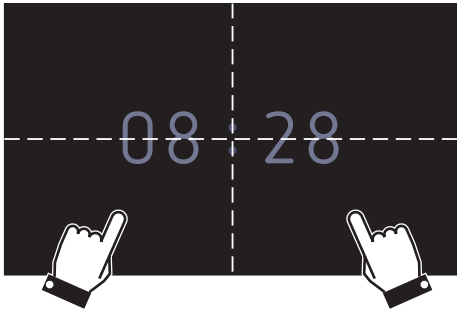
Watch
Allows you to set the desired time.

Language
Allows you to choose the language for the device interface.
The default language is English.

Reset settings
Allows you to reset all settings to their original factory values.

4.5 Power limitation menu

This function allows you to limit the power absorbed by the hob.
The default power setting is 7,4 kW.
To access the menu, follow these instructions:
1. Switch on the appliance and switch it off immediately.
2. Tap anywhere at the bottom, either on the right or left, as shown in the figure below.



If a logo appears, wait for it to disappear.
3. The menu appears on the display.
If no action is taken within 2 minutes, you will automatically exit the menu.
4. Scroll to select the desired power.
5. Press the button to confirm.
To exit the menu, press the “x” button or the “ON/OFF” button.

Error messages
In the event of a malfunction or abnormal behaviour, the display shows a message containing the code associated with the error.
Error codes always begin with the letters ‘E’ or ‘Er’ followed by a series of digits (e.g. ‘Er47-30’).
Errors coded as:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

These indicate that the appliance or part of it is overheating, so you must switch off the appliance immediately, remove all containers and leave it to cool down.
If these errors persist or different errors appear, note down the code and contact Technical Support.

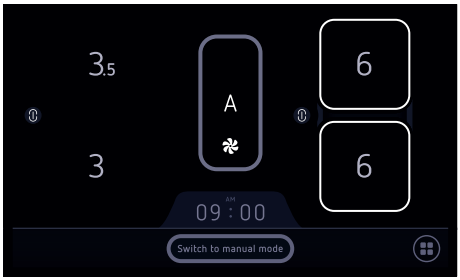
5. OPERATION OF THE DUCTING UNIT

The downdraft tower is closed in standby mode and there is no suction.

To activate the extraction function, switch on the hob and press the central “fan” button.
When the motor is activated (in automatic or manual mode), the central down-draft turret rises and the motor activates at the selected speed.
When the extraction function is switched off (automatically or manually), the downdraft hood returns to the closed position.

If an obstacle is detected while closing the suction vents, the movement is stopped and reversed, then returns to the closing phase after 5 seconds. Reopening may not work in the case of thin objects or repeated activation of the safety function.

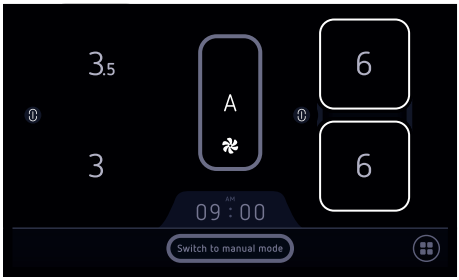
By default, automatic suction mode is active; the button lights up more brightly and the letter “A” is displayed. In automatic suction mode, the suction level automatically adjusts to the operation of the cooking zones.
If the hob is switched off, the extractor hood continues to operate in follow-up mode for another 15 minutes.



The user can select the desired suction mode (automatic or manual), which remains persistent even after the Touch Control is switched on/off.

5.1 Automatic function

You can select automatic or manual suction speed by holding down the dedicated button.
The automatic speed will be the factory default setting and the central downdraft hood button will display the letter “A”.
To switch from automatic to manual mode, select the downdraft hood button and the ‘manual mode’ icon will appear.



In automatic suction mode, the suction level automatically adjusts to the cooking zones according to the following mode:

Cooking zone power level/special function	Suction level
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manual function

To set the Manual Function, select and hold down the “Manual mode” icon until the number “0” appears on the downdraft hood symbol and the extraction levels can be selected from 0 to P.



To select the suction level:
1. Touch the downdraft hood button.
2. The display on the suction unit lights up and levels from 0 to P (boost) are shown.
3. Set the suction level within 6 seconds by tapping the desired level.

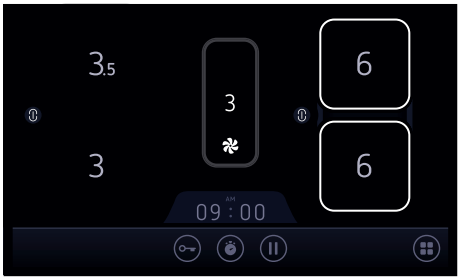
Levels 9 and P have intensive timed speeds.
Speed 9 will last for 15 minutes, then switch to speed 8.
Speed P will last for 5 minutes, then switch to speed 8.

To return from Manual to Automatic mode, press the A button at the bottom left.

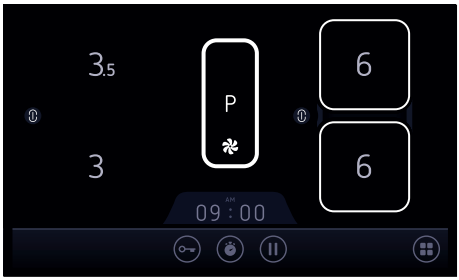
The position and shape of the Downdraft system's suction are displayed according to their actual position.
The colour of the Downdraft fan shape indicates its status: it is possible to distinguish between active and inactive, or even power levels.
Active: illuminated button.
Inactive: grey button with white outline.



Active: active button with light white gradient.

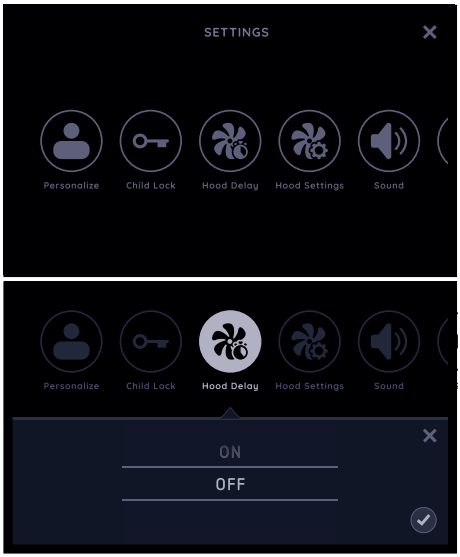


Active with Booster level: button active with intense white gradient.



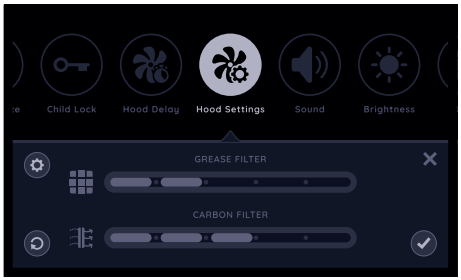
5.3 After-run function

The FAN After Run function will last for 15 minutes.
During this time, the downdraft extraction element will be visible when the screen is off. After 15 minutes, the downdraft extraction element will switch off (closed position).
During FAN After Run mode, the fan speed will be fixed (level 5).
You can activate/deactivate the FAN After Run function via the dedicated menu in the settings.

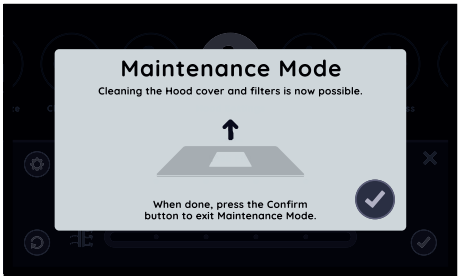


5.4 Maintenance function

Maintenance is the phase in which the user can dismantle the downdraft hood turret (e.g. to clean it, replace components, etc.).
Maintenance mode is activated by pressing the button . The maintenance button can only be activated when the downdraft hood is switched off and in the closed position.



After pressing the maintenance button, the extractor hood moves to the fully open position without active extraction and the display shows the following message.



If the extractor hood suction (automatic or manual mode) is active, the maintenance button cannot be selected.
In this case, the maintenance icon is disabled.

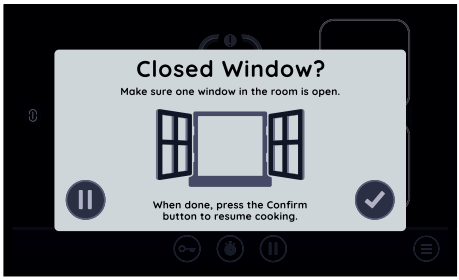
Once you have completed the actions, press the button at the bottom right to exit “maintenance” mode.
The down draft hood will automatically return to the closed position.

When maintenance mode is active, a 30-minute timer is activated which switches off the induction hob if there is no interaction from the user during this time interval.

When maintenance mode is active, if the induction hob is switched off by the user or after the timer expires, the induction hob will retain maintenance mode the next time it is switched on.

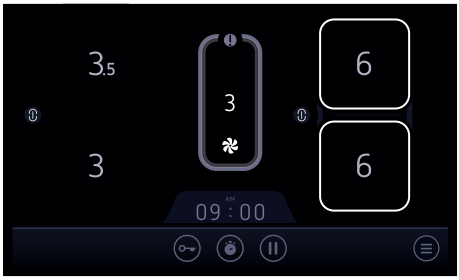
5.5 Window opening switch management

If a window switch is used and a closed window is detected, the fan stops.
An information message is displayed.
If the message is closed without opening a window, an exclamation mark indicates the error.
The downward fan function is deactivated until a window is opened.

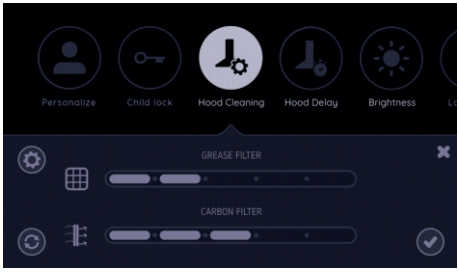


5.6 Filter cleaning function

An information message appears informing the user that the grease filter needs to be cleaned.
An exclamation mark appears next to the downdraft hood symbol.
If the filter is not replaced, an exclamation mark indicates that it needs to be replaced until the user confirms the operation.
Specific information for each device can be implemented in customised variants.

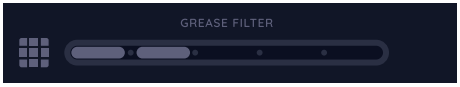


“Filter cleaning” menu.



5.7 Grease filter saturation

You can check the usage status of the grease filter by accessing the “filter cleaning” menu.



Each bar corresponds to 20 hours, and one bar is removed after 20 hours of use (from right to left).
At the end of 100 hours, a message appears indicating that the filter needs cleaning.
The grease filter saturation indicator is always active.

Once maintenance has been completed, press the button to reactivate the 100-hour timer.

5.8 Carbon filter saturation

You can check the usage status of the odour filter by accessing the “filter cleaning” menu.

After 200 hours of operation, the odour filter must be serviced.
By default, the odour filter saturation indicator is disabled (when the extraction system is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indicator if the extraction unit is installed in recirculation mode.



Each bar corresponds to 40 hours, and one bar is removed after 40 hours of use (from right to left).
At the end of 200 hours, a message appears indicating that the filter needs cleaning.
The grease filter saturation indicator is always active.

Once maintenance has been completed, press the button to reactivate the 200-hour timer.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1 Cleaning the glass ceramic hob

⚠ See General Safety Warnings.

Cleaning surfaces
To keep surfaces in good condition, clean them regularly after each use, once they have cooled down.

Daily routine cleaning
Always use only specific products eutral detergent; then dry with a microfibre cloth.

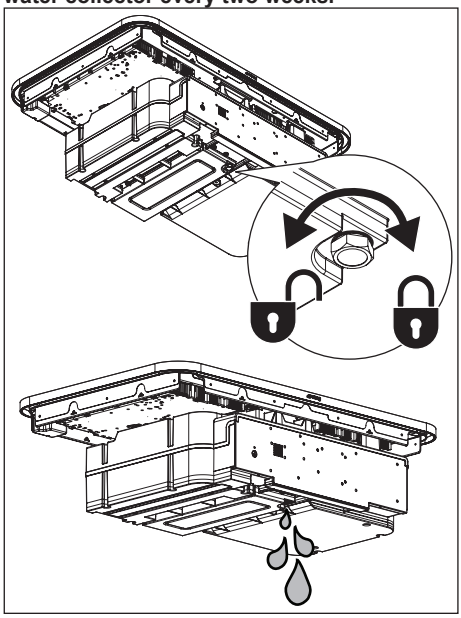
Weekly cleaning
Clean and treat the hob once a week with a standard glass ceramic cleaning product. Always follow the manufacturer’s instructions. The silicone in these products creates a protective film that repels water and dirt. All stains remain on the film and can therefore be easily removed. Then dry the surface with a clean cloth. Make sure that no detergent residue remains on the cooking surface, as this could react aggressively when heated and alter its structure.

Food stains or residues
Any light marks caused by using aluminium-bottomed pots can be removed with a damp cloth soaked in vinegar. If burnt residue remains after cooking, remove it, rinse with water and dry thoroughly with a clean cloth. Grains of sand that may have fallen onto the hob while cleaning salad or potatoes could scratch it when moving pots and pans. Immediately remove any grains from the cooking surface. Colour changes do not affect the functioning and stability of the glass. These are not changes in the material of the hob, but simply residues that have not been removed and have therefore carbonised.
Shiny surfaces may form due to rubbing against the bottoms of pots and pans, especially if they are made of aluminium, and due to the use of inappropriate detergents. These are difficult to remove using common cleaning products. It may be necessary to repeat the cleaning several times. The use of aggressive detergents, or rubbing the bottom of pots and pans, could wear away the decorations on the hob over time and contribute to the formation of stains.
We recommend using cleaning products supplied by the manufacturer.
After cleaning, dry the appliance thoroughly, as detergent or water spills could compromise its proper functioning and appearance.

Cleaning the frame
Always use only products that do not contain abrasives or chlorine-based acids. Do not use abrasive sponges. Pour the product onto a damp cloth and wipe the surface, then dry with a soft cloth or microfibre cloth.

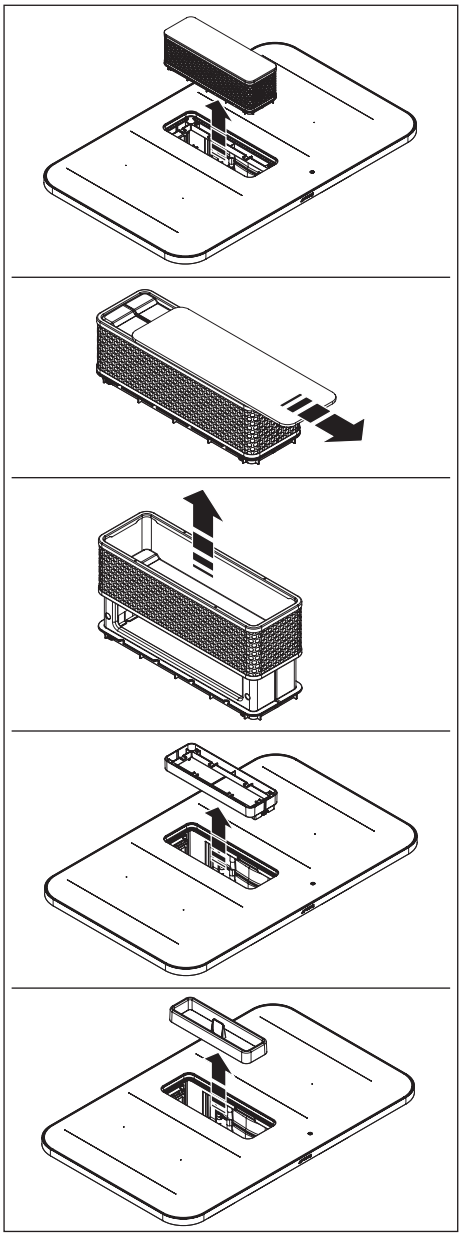
6.2 Water collector

We recommend checking and emptying the water collector every two weeks.



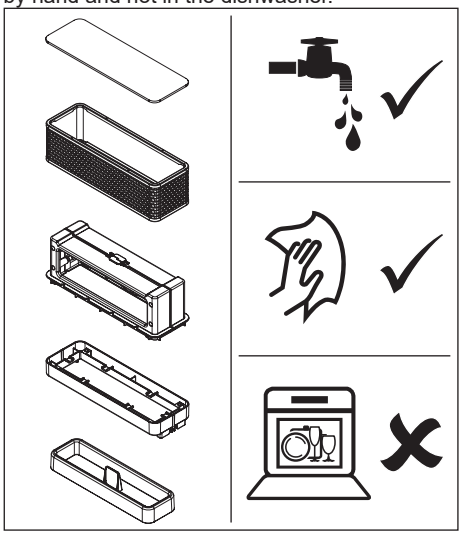
6.3 Cleaning the grill and filters

1. Remove the grille from the suction inlet.
2. Carefully remove the grease filter from the grill.



- Clean the grill with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the grill in the dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least once a week (or when the indicator system signals the need). This will maintain proper extraction performance and prevent a potential fire hazard caused

by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a mild detergent, preferably by hand and not in the dishwasher.



Odour filter (for recirculation use)

⚠ **WARNING!**

Depending on the type, the filter may or may not be regenerated. Please refer to the brochure supplied with the filter.

6.4 What to do if...

The hob is not working:
- Check that the hob is connected and that the main switch is turned on.
- Ensure that there are no power outages.
- Check that the fuse has not blown. If it has, replace the fuse.
- Check that the circuit breaker for the domestic electrical system has not tripped. If it has, reset the circuit breaker.

The cooking results are unsatisfactory:
- Check that the cooking temperature is not too high or too low.
- Ensure that the floor has adequate ventilation and that the air vents are completely unobstructed.
- Use certified and tested cookware for induction cooking.

The hob produces smoke:
- Leave to cool and clean the hob once cooking is complete.
- Check that no food has spilled out and, if necessary, use a larger container.

The fuses or circuit breaker in the domestic electrical system keep tripping:
- Contact Customer Service or an electrician.

There are cracks or breaks on the hob:
- Switch off the appliance immediately, disconnect the power supply and contact the Service Department.

7. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposal of packaging and equipment

Durable materials have been used in the manufacture of this appliance. Please ensure that you dispose of the appliance responsibly at the end of its life. For further information, please contact the relevant authorities.

The packaging of the appliance is recyclable.
The following elements may have been used:
- cardboard
- polyethylene film (PE)
- CFC-free polystyrene (rigid PS foam)

Dispose of these materials responsibly and in accordance with current regulations.

To remind you of the need to dispose of electrical appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheelie bin symbol. This means that, at the end of its life, the appliance must not be disposed of as municipal waste. It must be taken to a special waste collection centre in your local area or to a retailer who provides this service.

Disposing of an electrical appliance separately avoids the possible negative consequences for the environment and health resulting from improper disposal and allows the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources..

Declaration of conformity

CE UK CA

We declare that our products comply with the applicable European Directives, Decisions, Regulations, GB Regulations and the requirements listed in the standards cited.

ES - ⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

⚠ ¡ATENCIÓN!
¡LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE EL MANUAL PARA MÁS INFORMACIÓN!

1.1 Información general
El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse del incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad. La garantía no cubre los daños causados por una conexión incorrecta, un montaje incorrecto o un uso incorrecto.

⚠ ¡SUPERFICIE CALIENTE!
El aparato y sus accesorios se calientan durante su uso. No toque las partes calientes. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato, a menos que estén bajo supervisión constante.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!
- ¡ATENCIÓN! Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ¡ATENCIÓN! Cocinar con grasa o aceite en una placa de cocción sin el debido cuidado puede ser peligroso y provocar un incendio.
- NUNCA intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

¡NOTA!
¡ATENCIÓN! El proceso de cocción debe controlarse constantemente. Incluso un proceso de cocción breve debe controlarse constantemente.

⚠ ¡ATENCIÓN!
Utilice exclusivamente protecciones para placas de cocción previstas por el fabricante, indicadas en el manual de instrucciones, o las protecciones integradas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes graves.
- Si hay un cajón sin fondo intermedio debajo del aparato (véanse las instrucciones de instalación), este no debe utilizarse para guardar

objetos o materiales altamente inflamables. Asegúrese de que haya un espacio libre de varios centímetros entre la parte inferior de la placa de cocción y el contenido del cajón, si lo hubiera.
- La placa de cocción solo se puede utilizar para preparar alimentos.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No caliente los frascos de conservas cerrados en la placa de cocción. Se acumula presión, lo que provoca la explosión de los frascos. Esto podría causarle lesiones y quemaduras.
- Nunca cubra la placa de cocción con un paño u objetos similares. Si la placa de cocción aún está caliente o encendida, existe el riesgo de provocar un incendio.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo. La placa de cocción podría encenderse accidentalmente o estar aún caliente, con el riesgo de que los objetos se derritan, se sobrecalienten o se incendien.
- No utilice la placa de cocción en ambientes con temperaturas inferiores a 5 °C.
- La placa de cocción no debe colocarse ni utilizarse al aire libre.
- Cuando se utiliza la placa de cocción por primera vez, se percibe un «olor a nuevo». Esto es normal, no hay motivo para preocuparse. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá rápidamente.
- El aparato no está diseñado para ser accionado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Nunca abra la cubierta del aparato.
- En lo que respecta a la seguridad eléctrica, el aparato no debe limpiarse con hidrolimpiadoras ni limpiadores a vapor.
- La encimera de cerámica es muy resistente, pero no irrompible. Por ejemplo, la caída de un bote de especias o de un utensilio puntiagudo podría provocar su rotura.
- Si decide dejar de utilizar el aparato debido a una avería, se recomienda cortar el cable después de desenchufarlo de la toma de corriente. Entregue el aparato en el punto limpio de su municipio.

⚠ ¡ATENCIÓN!
ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Rotura de la placa vitrocerámica
- Apague inmediatamente todos los fogones y cualquier elemento eléctrico y, por último, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- No toque la superficie de la placa de cocción.
- No utilice la placa de cocción.

⚠ ¡ATENCIÓN!
Para familias con niños o personas con necesidades especiales
Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con poca experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados, hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los peligros que conlleva.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- No guarde objetos que puedan resultar interesantes para los niños en los armarios situados encima o detrás del aparato.
- Las zonas de cocción se calientan y permanecen calientes durante un tiempo. Mantenga a los niños pequeños alejados de la placa de cocción durante y inmediatamente después de cocinar.

1.2 Placa de inducción con campana extractora integrada
- No apoye objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían sobrecalentarse.
- En cuanto se retira la olla de la placa de cocción, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Acostúmbrese a apagar manualmente la zona de cocción o la placa de cocción para evitar encendidos accidentales del aparato.
- Después de su uso, apague la zona de cocción utilizando los mandos y no confíe únicamente en el detector de ollas.
- Recuerde que si la placa se utiliza a una temperatura alta, el tiempo de calentamiento será muy breve. No deje la placa sin vigilancia cuando seleccione una temperatura alta.
- Cuando la placa de inducción esté en funcionamiento, mantenga alejados los objetos sensibles a los campos magnéticos (tarjetas de

crédito y bancarias, disquetes, relojes y objetos similares). Recomendamos a las personas con marcapasos que consulten primero a su cardiólogo.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar y nunca coloque productos envasados en aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se derretiría y dañaría irremediablemente el aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN!
¡Peligro de intoxicación por reflujo de gases de combustión!
- Nunca utilice el aparato para aspirar aire cuando también esté utilizando una cocina que consuma el aire de la habitación, a menos que esta esté suficientemente ventilada. Los aparatos de cocina que consumen aire del ambiente (como los aparatos de gas, aceite, leña o carbón, los calentadores de agua, los aparatos para la producción de agua caliente) aspiran el aire de combustión del exterior y transportan estos gases al exterior a través del escape (por ejemplo, una chimenea). En combinación con una campana extractora activada, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones adyacentes. De esta manera, si la habitación no está suficientemente ventilada, se crea una presión negativa. Los gases venenosos que salen de la chimenea o del desagüe se devuelven al ambiente habitable.
- ¡Asegúrese siempre de que haya una ventilación adecuada!
- Cuando la unidad de aspiración y los aparatos alimentados con energía distinta de la eléctrica están funcionando simultáneamente, la presión negativa en la sala no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Se deben respetar las normativas locales en materia de descarga de aire.

⚠ ¡DESCARGAS ELÉCTRICAS!
Evite el riesgo de descargas eléctricas; asegúrese de que el aparato esté apagado antes de limpiarlo.
- ¡No utilice la aspiración si el filtro de grasa no se ha montado correctamente!
- Para evitar que la grasa caliente se incendie, es necesario freír solo bajo supervisión constante.
- Limpiar los filtros con regularidad.
- Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros

antigrasa y/o los filtros de carbón.

⚠ PELIGRO DE INCENDIO
- Si no se siguen las instrucciones para la limpieza o sustitución de los filtros de grasa y/o carbón, aumenta el riesgo de incendio.
- Los depósitos de grasa en los filtros metálicos pueden provocar un incendio. Nunca flambee sobre una zona de cocción con la campana extractora encendida. Las llamas altas pueden provocar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro antigrasa metálico. Limpie regularmente el filtro de grasa.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Vigile siempre el calentamiento de grasas y aceites. Nunca apague el fuego con agua; utilice siempre una manta, una tapa o un plato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **¡ATENCIÓN!**

Este aparato solo puede ser conectado por un instalador especializado.

Si no se respetan las instrucciones y advertencias de seguridad, el fabricante no se hace responsable de los posibles daños.

- Este aparato solo puede ser conectado por un instalador especializado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tensión, frecuencia, naturaleza y presión del gas) sean compatibles con la regulación del aparato.
- La tensión, la frecuencia, la potencia, el tipo de gas y el país para el que se ha diseñado el aparato se indican en la placa de identificación del aparato.
- Compruebe que el aparato no presente daños causados por el transporte. No conecte un aparato dañado.
- Las paredes y la superficie de trabajo alrededor del aparato deben ser resistentes al calor hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se instala la placa de cocción debe ser plana.
- Las campanas extractoras y otros aparatos que aspiran los vapores de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluso en otras habitaciones) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases pueden causar intoxicación por monóxido de carbono. Tras la instalación de una campana extractora u otro extractor de vapores, el funcionamiento de los aparatos con aspiración de humos debe ser comprobado por una persona competente para garantizar que no se produzca el reflujo de los gases de combustión.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ **DESCARGA ELÉCTRICA**

Este aparato debe estar conectado a tierra.

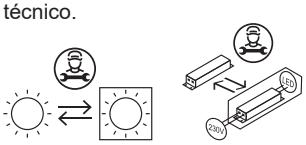
- La conexión eléctrica debe cumplir tanto con las normativas nacionales como con las locales.
- Para los aparatos de clase I, compruebe que la instalación eléctrica de la vivienda disponga de una conexión a tierra adecuada.
- La toma y el enchufe deben estar siempre fácilmente accesibles.
- Si un aparato fijo no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, u otros dispositivos de desconexión de la red, con una separación de los contactos en todos los polos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III, se deben integrar dispositivos de desconexión en el cableado fijo, de conformidad con las normas relativas al cableado. Esto también se aplica a los aparatos con cable de alimentación y enchufe cuando el enchufe no es accesible tras la instalación del aparato. Para cumplir este requisito, es necesario utilizar un interruptor omnipolar con una separación entre contactos de al menos 3 mm, montado en el cableado fijo.
- El cable de alimentación debe estar libre, sin pasar por ningún cajón.
- Para la conexión, utilice un cable homologado con los diámetros correctos y adecuados para la conexión. El revestimiento del cable debe ser de goma (preferiblemente del tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión indicada en la placa de identificación coincida con la tensión de la red eléctrica.
- La conexión debe adaptarse a la corriente y a los fusibles.
- El aparato no debe conectarse a la red eléctrica mediante un adaptador múltiple o un cable alargador, ya que de lo contrario no se puede garantizar su uso seguro.
- Después de la instalación, las partes conductoras de electricidad y las partes aisladas deben protegerse para evitar contactos.
- ⚠ **¡ATENCIÓN!**

El no utilizar tornillos o elementos de fijación tal y como se describe en las instrucciones de instalación puede provocar descargas eléctricas.

- Si el aparato está conectado mediante cableado fijo, los medios de desconexión incorporados en el cableado fijo deben cumplir con la norma AS/NZS 3000.

2.3 Fuentes luminosas

- Este aparato contiene fuentes luminosas que no pueden ser sustituidas por el usuario, la sustitución solo debe ser realizada por el servicio técnico.



- Este aparato contiene fuentes luminosas de clase de eficiencia «F».

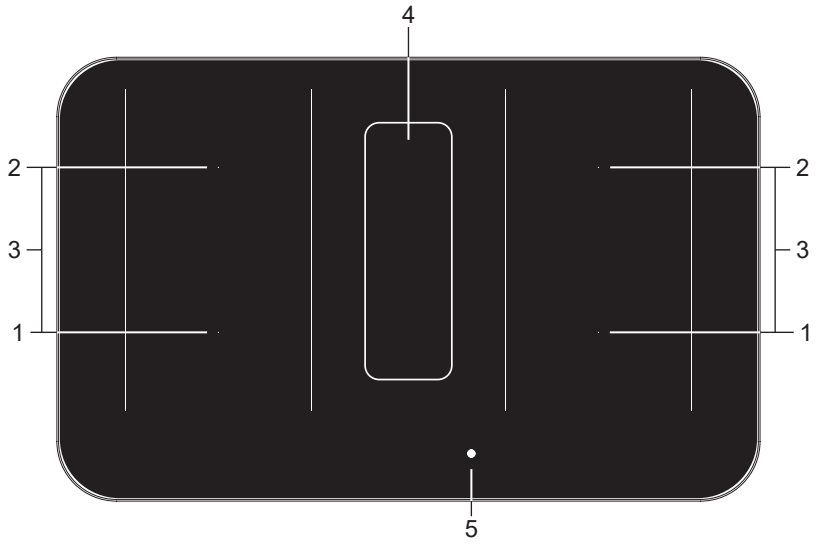
2.4 Cómo leer el manual de instrucciones

- Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

⚠ Advertencia/Atención

Información/Sugerencia

3. DESCRIPCIÓN



1. Zona de cocción delantera 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona de cocción trasera 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zonas de cocción conectadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unidad de aspiración
5. Panel de control

Ventajas de la cocción por inducción

El aparato está equipado con un generador. En la zona de cocción por inducción, el calor ya no se transmite, sino que se genera directamente dentro del recipiente mediante corrientes inductivas.

- Ahorro energético gracias a la transmisión directa de energía a la olla (se necesitan utensilios de cocina especiales fabricados con materiales magnetizables) en comparación con la cocina eléctrica tradicional.
- Mayor seguridad gracias a la transmisión de energía solo al recipiente colocado sobre la placa de cocción.
- Alto rendimiento en la transmisión de energía desde la zona de cocción por inducción hasta la base de la olla.
- Rápida velocidad de calentamiento.
- Menor riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción solo se calienta en la base de la olla; los alimentos que se desbordan no se pegan.

Gestión de potencia

La placa está equipada con un módulo de gestión de potencia que optimiza/limita el consumo. Si los niveles de potencia totales establecidos superan el límite máximo permitido, la tarjeta electrónica gestiona automáticamente la potencia suministrada a las placas. El módulo intenta mantener los niveles máximos de potencia suministrable. En la pantalla se muestran los niveles establecidos por la gestión automática.

⚠ Se da prioridad a la última zona configurada.

⚠ El módulo de gestión de potencia no influye en el consumo eléctrico total del aparato.

4. USO

⚠ Antes de usar, lea las instrucciones de seguridad.

4.1 Operaciones preliminares

- Retire cualquier película protectora del exterior o interior del aparato y de los accesorios (si los hay).
- Retirar todas las etiquetas (excepto la placa con los datos técnicos).

Recipientes aptos para la cocción por inducción

Los recipientes utilizados para la cocción por inducción deben ser de metal, tener propiedades magnéticas y un fondo de dimensiones suficientes.

Recipientes adecuados:

- Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso.
- Recipientes de hierro fundido con fondo esmaltado.
- Recipientes de acero inoxidable multicapa, acero ferrítico inoxidable y aluminio con fondo especial.

Recipientes no aptos:

- Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica y terracota.

Si se coloca un recipiente inadecuado sobre la superficie del aparato, la pantalla muestra un signo de interrogación en la parte superior: si se selecciona la olla en la pantalla y se desea ajustar un nivel de potencia, el número del nivel de potencia deseado se colorea en rojo, lo que indica que no es posible completar la operación. Toque el icono del signo de interrogación para que aparezca el mensaje de error. Toque el icono ⊠ para cerrar el mensaje de error. Para resolver el conflicto, retire la olla actual y utilice una adecuada para la cocción por inducción.

Diámetros de los recipientes

Para garantizar que el aparato detecte correctamente los recipientes y obtener unos resultados óptimos de cocción, los recipientes deben tener las dimensiones indicadas en la siguiente tabla:

Zonas de cocción	Diámetro mínimo (mm)	Diámetro recomendado (mm)
SX (Individual)	100	175
SX (Multizona)	210	350x175
DX (Individual)	100	175
DX (Multizona)	210	350x175

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Los recipientes de cocción no deben sobrepasar las líneas serigrafiadas en la superficie del aparato.
- No acerque los recipientes a los bordes de la superficie de la encimera ni al panel de control.
- Una eventual plancha debe tener unas dimensiones máximas de 36 x 19 cm.

4.2 Funciones básicas

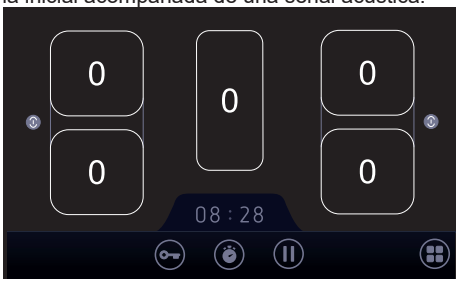
Primera conexión a la corriente eléctrica

Al conectar el dispositivo por primera vez a la corriente, o tras un corte y restablecimiento de la misma, la pantalla muestra la hora preestablecida de fábrica durante unos 20 segundos.

Encendido y apagado

⚠ El idioma predeterminado de fábrica para la pantalla es el inglés. Para cambiar el idioma, consulte «Menú de configuración».

Pulse la tecla ⏻ para encender o apagar el aparato. Al encenderlo, la pantalla muestra la pantalla inicial acompañada de una señal acústica:



Debajo del indicador de la hora se encuentra la barra de menú, que reúne los iconos asociados a las siguientes funciones (véase «Funciones de la barra de menú»):

- Bloque de mandos
- Temporizador autónomo
- Función Pausa
- Menú de configuración

Para apagar el aparato, pulse la tecla ⏻ hasta

que suene una señal acústica. La hora actual se muestra durante unos 20 segundos.

Iluminación
Al encender el aparato, se activa la luz LED situada en la base de la placa y permanece encendida durante todo el tiempo de uso del aparato. Las luces LED permanecen encendidas incluso cuando se apaga la placa, lo que indica que la zona aún está caliente, y se apagan una vez que la temperatura ya no es alta y desaparece el símbolo «H» (véase el capítulo «Calor residual»).

Tabla resumen de los niveles de potencia

Nivel de potencia	Adecuado para:
0	Posición OFF
de 1 a 2	Cocción de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
de 3 a 4	Cocción
de 5 a 6	Cocción de grandes cantidades de comida, asado de piezas más grandes
de 7 a 8	Asar, sofreír con harina
9	Asar
B/B^2	Llevar a ebullición grandes cantidades de agua (potencia máxima, véase «Función Booster»)

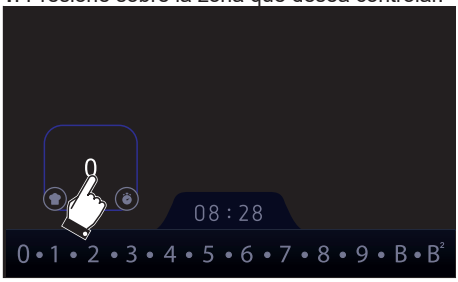
Los recipientes en pantalla se muestran con diferentes colores según el nivel de potencia:
- Nivel 0: azul
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rojo
- 7-7.5-8-8.5-9: rojo/naranja
- B e B^2: naranja

4.3 Uso del piano

Encendido automático de las zonas de cocción
La placa está equipada con un sistema de detección de recipientes que selecciona automáticamente las zonas en las que se coloca una olla adecuada.
Si se traslada un recipiente de una zona a otra de la placa, la pantalla muestra automáticamente la zona en la que se encuentra y se mantienen todos los ajustes configurados (si se traslada mientras la función «pausa» está activa, los ajustes no se transfieren).

Después de encender el aparato:
1. Coloque un recipiente (apto para cocción por inducción y que no esté vacío) sobre la zona de cocción que desea utilizar.
- La zona de la pantalla correspondiente a la zona donde se encuentra el recipiente se ilumina automáticamente.

Regulación de las zonas de cocción
Después de colocar un recipiente y asegurarse de que la zona se ha activado:
1. Presione sobre la zona que desea controlar.



Ahora aparecen las teclas y y la barra de niveles de potencia seleccionables.
2. Pulse para seleccionar una potencia de 1 a 9, o bien active las funciones Booster o Double Booster (véanse los capítulos correspondientes).
La pantalla de la zona utilizada indica el valor de la potencia ajustada.
Dependiendo del nivel establecido, la zona se colorea de manera diferente, desde el azul del nivel «0» hasta el naranja del modo «Booster».

Apagado de las zonas de cocción
1. Seleccione la zona deseada y ajuste el nivel de potencia «0» o pulse dos veces en el centro de la zona de cocción que desea apagar.
Para apagar más de una zona de cocción al mismo tiempo, basta con apagar el aparato mediante la tecla .

Función Booster
Después de encender el piano y seleccionar una zona para activar la función:
1. Pulse la tecla B.
2. La función Booster está ahora activa y la pantalla de la zona de cocción muestra la letra «B».
Para desactivar la función Booster, basta con reducir el nivel de potencia de la zona de cocción o pulsar dos veces en el centro de la zona que se desea apagar.
- La función Booster permanece activa durante un máximo de 15 minutos, tras los cuales el nivel de potencia se reduce automáticamente al 9.
- Si la temperatura interior es demasiado alta, la función Booster se desactivará temporalmente.

Función Double Booster

⚠ Véase Advertencias generales de seguridad.

La función Double Booster permite obtener más potencia que la función Booster.

Para activarla, después de seleccionar una zona de cocción, pulse el icono B².

Para cancelar la función, basta con ajustar el nivel de potencia a otro valor o pulsar dos veces el centro de la zona que se desea apagar.

- La función Double Booster permanece activa durante un máximo de 15 minutos, tras los cuales el nivel de potencia se reduce automáticamente al 9.
- Si la temperatura interior es demasiado alta, la función Booster se desactivará temporalmente.

Función multizona

Esta función permite controlar simultáneamente dos zonas de cocción (delantera y trasera) para utilizar ollas como cazuelas o recipientes rectangulares.

Es posible activar la función solo con las zonas de la izquierda.

1. Pulse el icono

- Ahora las dos zonas se convierten en una sola zona más grande.

2. Presione en el centro del área y ajuste el nivel de potencia deseado o una función.

Cuando la función está activa, no es posible activar las funciones Booster y Double Booster en las zonas afectadas.

Si utiliza una olla ovalada u oblonga, asegúrese de colocarla en el centro de la zona de cocción.

Para desactivar la función

Pulse la tecla «x», ahora las dos zonas se pueden ajustar por separado.

Si una parte de la olla se desplaza fuera de la zona, la función se desactiva.

Si aparece un error mientras la función está activa, esta se desactiva automáticamente.

Residuo de calor

Después de apagar una zona de cocción, si la zona aún está caliente, aparecerá el símbolo en la pantalla H; incluso cuando se apaga la placa. Los LED permanecen encendidos para indicar que la zona aún está caliente.

Cuando la temperatura desciende por debajo de los 60 °C, el símbolo deja de aparecer.

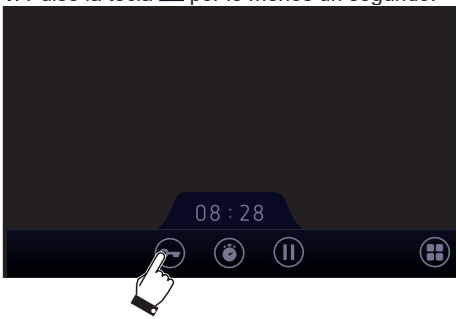
Bloque de mandos

Esta función está diseñada para bloquear todas las teclas del piano.

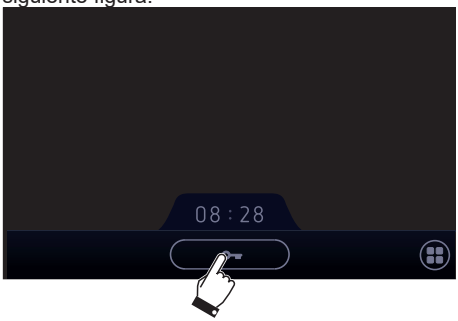
Esta función resulta útil durante las operaciones de limpieza y para evitar interacciones accidentales.

Para activar el bloqueo de comandos:

1. Pulse la tecla por lo menos un segundo.



2. Para desactivar el bloqueo de los mandos, mantenga pulsada la tecla como se indica en la siguiente figura.



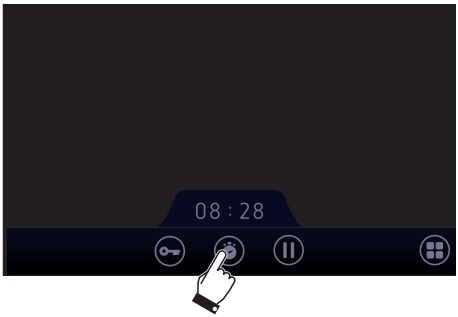
Temporizador autónomo

Es posible ajustar el temporizador desde 1 minuto hasta 99 minutos.

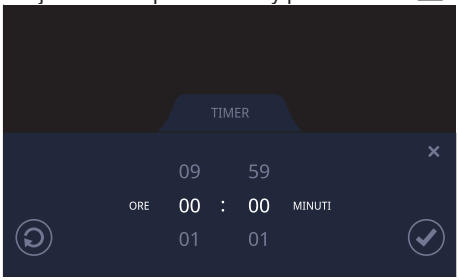
Con esta función es posible programar un temporizador que emite una señal acústica al final del tiempo establecido. No interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que solo avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos establecidos.

Después de encender el piano, sin haber seleccionado ninguna zona.

1. Pulse la tecla .



2. Ajuste el tiempo deseado y pulse la tecla ☑.



Para restablecer rápidamente el temporizador a 00:00, pulse la tecla ↺.

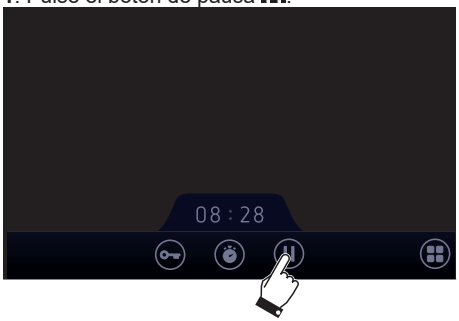
El uso del temporizador no interrumpe el funcionamiento de las zonas de cocción, sino que solo avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

Función Pausa

Con esta función es posible suspender el funcionamiento de todas las zonas de cocción.

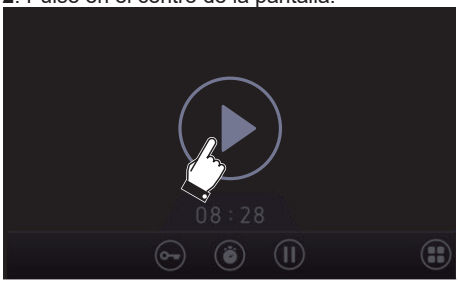
Para activar la función Pausa:

1. Pulse el botón de pausa ⏸.



Para desactivar la función Pausa:

2. Pulse en el centro de la pantalla.



3. Ahora la función de pausa está desactivada y se restablecen las funciones configuradas anteriormente.

Durante la función Pausa, permanecen activos la limitación de la duración de la cocción, los símbolos de calor residual y la función de bloqueo de los mandos.

En caso de interrupción y posterior restablecimiento del suministro eléctrico, la función de pausa se desactiva.

Mantenimiento de la temperatura

Con esta función es posible mantener los alimentos a una temperatura determinada o mantener el agua hirviendo. Se puede activar, por ejemplo, durante las funciones «freír» y «hervir».

Antes de activar la función, es necesario que el recipiente haya alcanzado la temperatura deseada.

Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción previamente configurada.

1. Pulse la tecla ⌂ y seleccionar 🌡.

El icono 🌡 parpadea, cuando se queda fijo es posible ajustar la función.



2. Vuelva a pulsar el icono 🌡.

3. Ahora es posible subir o bajar la temperatura con las flechas.

Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar, seleccione otra función o pulse «OFF».

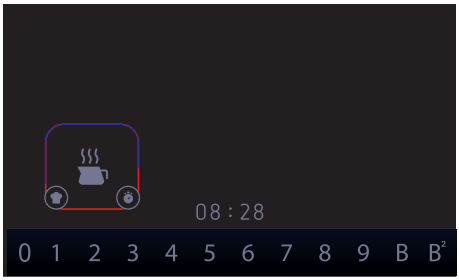
Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla ⏱. Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

Hervir

Con esta función es posible hervir agua.

Utilizar solo agua a temperatura ambiente. Para activar la función después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:

1. Pulse la tecla ⌂ y seleccionar ♨.



2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

3. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar o seleccione otra función.

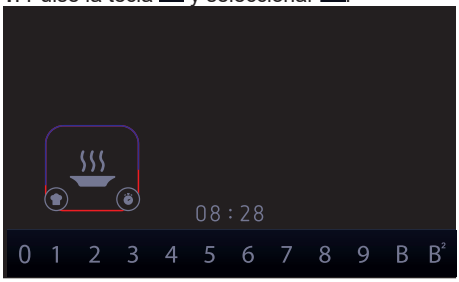
Pasta

Con esta función es posible cocer la pasta, siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.

No añada más líquido una vez que la función esté activa.

Utilizar solo agua a temperatura ambiente. Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:

1. Pulse la tecla y seleccionar .



2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

No añada agua una vez introducida la pasta en el recipiente.

3. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar o seleccione otra función.

Asado

Con esta función es posible asar los alimentos de la mejor manera posible.

Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:

1. Pulse la tecla y seleccionar .



2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

3. Seleccione el nivel según lo que desee cocinar.

4. Confirmar con la tecla .

5. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar, seleccione otra función o pulse «OFF».

Cocción al vapor

Utilizar solo agua a temperatura ambiente.

Es necesario utilizar un accesorio para cocinar al vapor.

Útil para cocinar al vapor los alimentos. Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:

1. Pulse la tecla y seleccionar .

El icono parpadea, cuando se queda fijo es posible ajustar la función.



2. Premere di nuovo l'icona .
3. Con las flechas ahora es posible aumentar o disminuir el nivel de vapor.
4. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar, seleccione otra función o pulse el botón «OFF».
Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

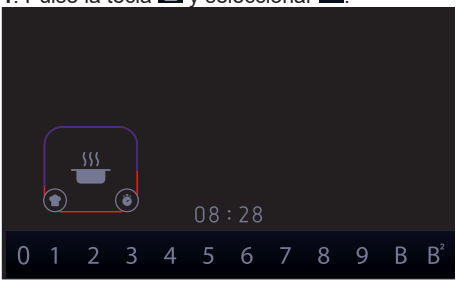
Tiempo (min)	Pietanza	Cantidad
15	Pechugas de pollo	aproximadamente 300 g
10-15	Filete de pescado	aproximadamente 600 g
6	Huevos	6 huevos medianos
6-7	Brócoli	aproximadamente 350 g
20-30	Patatas pequeñas enteras	aproximadamente 400 g
15-20	Guisantes	aproximadamente 400 g

Derretir
Útil para mantener calientes los alimentos o derretir chocolate.
La temperatura se mantiene constante a 44°C. Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:
1. Pulse la tecla y seleccionar .



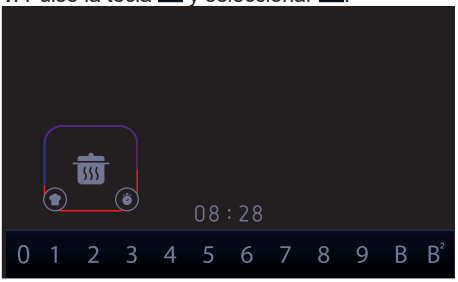
El icono parpadea, cuando se queda fija, la función está activa.
2. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar o seleccione otra función.
Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

Mantenimiento del calor
Útil para mantener calientes los platos.
La temperatura se mantiene constante a 70°C. Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:
1. Pulse la tecla y seleccionar .



El icono parpadea, cuando se queda fijo, la función está activa.
2. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar o seleccione otra función.
Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

Cocer a fuego lento
Útil para mantener calientes los platos.
La temperatura se mantiene constante a 94°C. Para activar la función, después de encender la placa y seleccionar una zona de cocción:
1. Pulse la tecla y seleccionar .

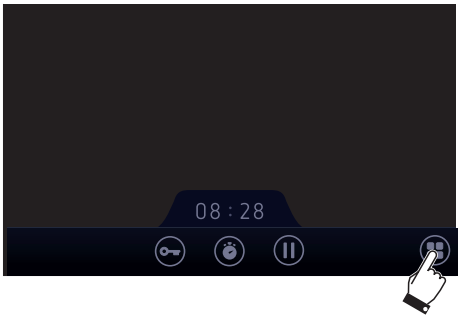


El icono parpadea, cuando se queda fijo, la

función está activa.
2. Para desactivar la función, pulse dos veces en el centro de la zona que desea apagar o seleccione otra función.
Cuando la función está activa, es posible configurar un temporizador de apagado automático. Para ello, seleccione la zona y pulse la tecla . Configure la duración deseada tras la cual se emitirá una señal acústica y la zona se apagará. Pulse para detener el sonido.

4.4 Menú de configuración

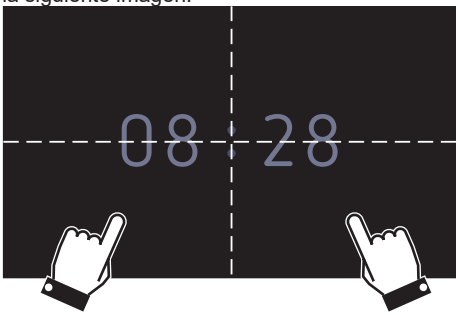
Esta función permite personalizar la interfaz del dispositivo.
Para acceder a la configuración del aparato, pulse la tecla .



Desliza el dedo de derecha a izquierda para seleccionar la función deseada.
Para salir del menú, pulse la «x» situada en la parte superior derecha.
Personalizar
Permite elegir qué funciones tener en la pantalla principal.
Bloqueo de pantalla
Esta función sirve para impedir operaciones accidentales en el piano. Seleccione «ON» u «OFF». Si está activa, la próxima vez que se encienda el piano, este estará bloqueado. Mantenga pulsado en el centro para desactivar la función.
Sonido
Permite ajustar el volumen de los sonidos del aparato.
Brillo
Permite ajustar el brillo de la pantalla.
Reloj
Permite configurar la hora deseada.
Idioma
Permite seleccionar el idioma de la interfaz del dispositivo.
El idioma predeterminado es el inglés.
Restablecer configuración
Permite restablecer todos los ajustes a los valores originales de fábrica.

4.5 Menú de limitación de potencia

Esta función permite limitar la potencia absorbida por la placa.
Por defecto, la potencia establecida es de 7,4kW.
Para acceder al menú, siga las siguientes instrucciones:
1. Encender el aparato y apagarlo inmediatamente.
2. Toca en cualquier parte inferior, tanto a la derecha como a la izquierda, tal y como se indica en la siguiente imagen.



Si aparece un logotipo, espera a que desaparezca.
3. El menú aparece en la pantalla.
Si no se realiza ninguna acción en 2 minutos, se sale automáticamente del menú.
4. Desliza para seleccionar la potencia deseada.
5. Toca el botón para confirmar.
Para salir del menú, pulsa la tecla «x» o la tecla «ON/OFF».

Avisos de error
En caso de mal funcionamiento o comportamiento anómalo, la pantalla muestra un mensaje con el código asociado al error.
Los códigos de error siempre comienzan con las letras «E» o «Er», seguidas de una serie de dígitos (por ejemplo, «Er47-30»).
Los errores codificados como:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Indican un sobrecalentamiento del aparato o de alguna de sus partes, por lo que es necesario apagar inmediatamente el aparato, retirar todos los recipientes y dejarlo enfriar.
Si estos errores persisten o aparecen otros diferentes, anote el código y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

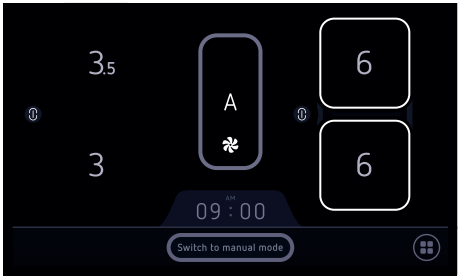
5. FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE ASPIRACIÓN

La torreta downdraft en modo Stand-by está cerrada y no hay aspiración.

Para activar la función de aspiración, encienda la placa de cocción y pulse el botón central «ventilador».
Al encender el motor (en modo automático o manual), la torreta central de tiro descendente se eleva y el motor se activa a la velocidad seleccionada.
Al desactivar la función de aspiración (automática o manual), la torreta downdraft vuelve a la posición cerrada.

Si durante el cierre de las bocas de aspiración se detecta un obstáculo, el movimiento se detiene y se invierte, para volver a la fase de cierre tras 5 segundos.
La reapertura podría no funcionar en caso de objetos de poco grosor o en caso de intervenciones repetidas de la función de seguridad.

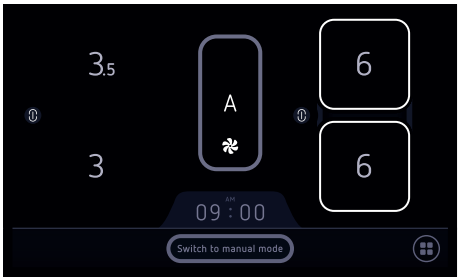
Por defecto, el modo de aspiración automática está activado; el botón se ilumina con mayor intensidad y se muestra la letra «A». En el modo de aspiración automática, el nivel de aspiración se adapta automáticamente al funcionamiento de las zonas de cocción.
Si se apaga la placa de cocción, la campana extractora sigue funcionando en modo de seguimiento durante otros 15 minutos.



El usuario puede seleccionar el modo de aspiración deseado (automático o manual), que permanece activo incluso después de encender/apagar el Touch Control.

5.1 Función automática

Es posible seleccionar la velocidad de aspiración automática o manual manteniendo pulsado el botón correspondiente.
La velocidad automática será el nivel predeterminado de fábrica y la tecla central de la campana extractora mostrará la letra «A».
Para pasar de automático a manual, al seleccionar el botón de campana extractora, aparecerá el icono «modo manual».

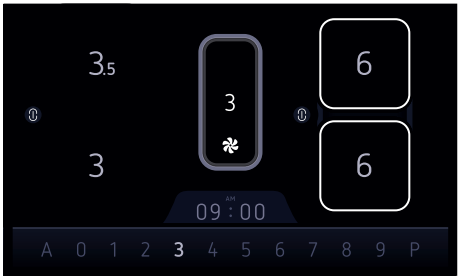


En el modo de aspiración automática, el nivel de aspiración se adapta automáticamente al funcionamiento de las zonas de cocción, según el siguiente modo:

Nivel de potencia de la zona de cocción/ función especial	Nivel de aspiración
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Función manual

Para configurar la función manual, seleccione y mantenga pulsado el icono «Modo manual» hasta que aparezca el número «0» en el símbolo de la campana extractora y en los niveles de aspiración seleccionables de 0 a P.

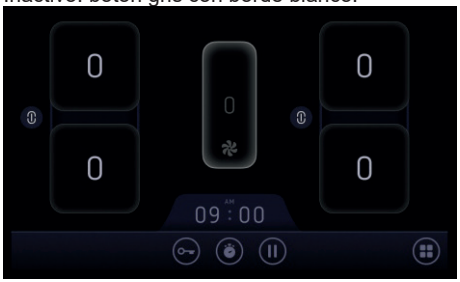


Para seleccionar el nivel de aspiración:
1. Pulse el botón de la campana extractora.
2. La pantalla de la unidad de aspiración se enciende y se muestran los niveles de 0 a P (boost).
3. Ajuste el nivel de succión en un plazo de 6 segundos tocando el nivel deseado.

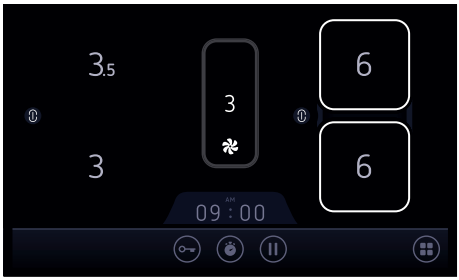
Los niveles 9 y P tienen velocidades intensivas temporizadas.
La velocidad 9 tendrá una duración de 15 minutos, para luego pasar a la velocidad 8.
La velocidad P tendrá una duración de 5 minutos, para luego pasar a la velocidad 8.

Para volver de la función Manual a Automática, pulse la tecla A situada en la parte inferior izquierda.

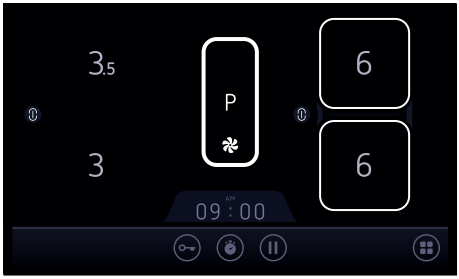
La posición y la forma de la aspiración del sistema Downdraft se muestran según su posición real.
El color de la forma del ventilador Downdraft indica su estado: es posible distinguir entre activo e inactivo o incluso los niveles de potencia.
Activo: botón iluminado.
Inactivo: botón gris con borde blanco.



Activo: botón activo con ligero degradado blanco.

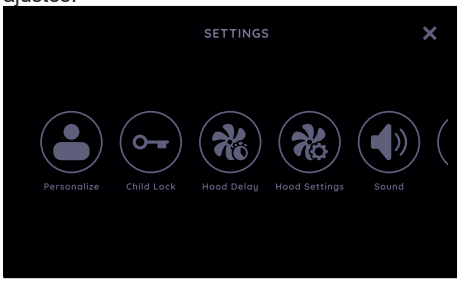


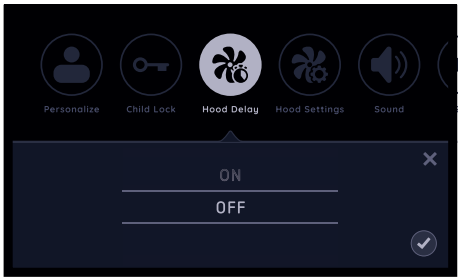
Activo con nivel Booster: botón activo con gradiente blanco intenso.



5.3 Función after run

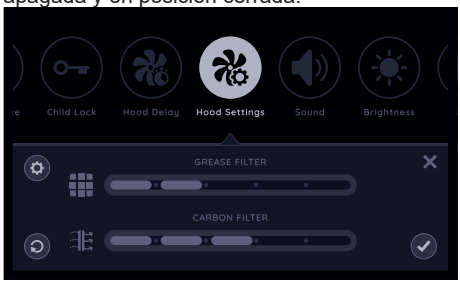
La función FAN After Run durará 15 minutos.
Durante este intervalo de tiempo, el elemento de aspiración downdraft será visible con la pantalla apagada. Tras 15 minutos, el elemento de aspiración downdraft se apagará (posición cerrada).
Durante el modo FAN After Run, el nivel del ventilador será fijo (nivel 5).
Será posible activar/desactivar la función FAN After Run a través del menú específico en los ajustes.



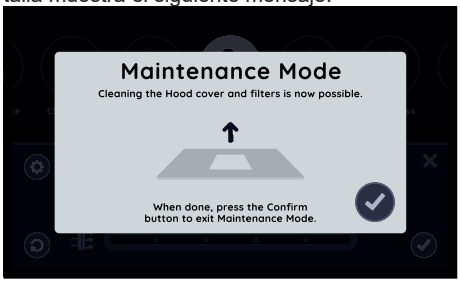


5.4 Función de mantenimiento

El mantenimiento es la fase en la que el usuario puede desmontar la torreta de la campana extractora downdraft (por ejemplo, para limpiarla, sustituir sus componentes, etc.).
El modo de mantenimiento se activa pulsando la tecla . El botón de mantenimiento solo se puede activar cuando la campana extractora está apagada y en posición cerrada.



Después de pulsar el botón de mantenimiento, la campana extractora se coloca en posición completamente abierta sin aspiración activa y la pantalla muestra el siguiente mensaje.



Si la aspiración de la campana extractora (modo automático o manual) está activa, no es posible seleccionar el botón de mantenimiento.
En este caso, el icono de mantenimiento está desactivado.

Al finalizar las acciones, para salir del modo «mantenimiento», pulse la tecla situada en la parte inferior derecha.

La campana extractora volverá automáticamente a la posición cerrada.

Cuando el modo de mantenimiento está activo, hay un temporizador de 30 minutos que apaga la placa de inducción si no hay interacción por parte del usuario durante este intervalo de tiempo.

Cuando el modo de mantenimiento está activo, si el usuario apaga la placa de inducción o si el temporizador expira, la placa de inducción mantiene el modo de mantenimiento la próxima vez que se encienda.

5.5 Gestión del interruptor de apertura de la «ventana»

Si se utiliza un interruptor de apertura de «ventana» y se detecta una ventana cerrada, el ventilador se detiene.
Aparece un mensaje informativo.
Si el mensaje se cierra sin abrir una ventana, un signo de exclamación indica el error.
El funcionamiento del ventilador descendente permanece desactivado hasta que se abre una ventana.

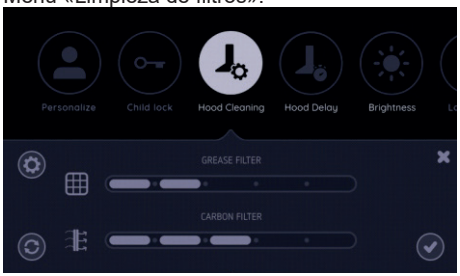


5.6 Función de limpieza de filtros

Aparece un mensaje informativo que avisa al usuario de la necesidad de limpiar el filtro antigrasa.
Aparece un signo de exclamación junto al símbolo de la campana extractora.
Si no se sustituye el filtro, un signo de exclamación indica la necesidad de sustituirlo hasta que el usuario confirme la operación.
Se puede implementar información específica para cada dispositivo en las variantes personalizadas.

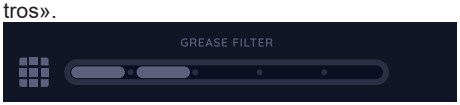


Menú «Limpieza de filtros».



5.7 Saturación del filtro antigrasa

Es posible comprobar el estado de uso del filtro antigrasa accediendo al menú «limpieza de filtros».

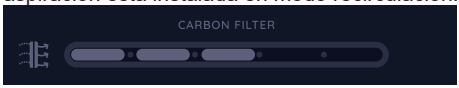


Cada barra corresponde a 20 horas y una barra se elimina tras 20 horas de uso (de derecha a izquierda).
Al final de las 100 horas, se indica la necesidad de limpiar el filtro.
La indicación de saturación del filtro antigrasa está siempre activa.

Una vez realizada la mantenimiento, pulse la tecla para reactivar el «temporizador» de 100 horas.

5.8 Saturación del filtro de carbón

Es posible comprobar el estado de uso del filtro antiolor accediendo al menú «limpieza de filtros».
Después de 200 horas de funcionamiento, es necesario realizar el mantenimiento del filtro antiolor.
Por defecto, la indicación de saturación del filtro antiolor está desactivada (cuando la aspiración funciona en modo canalizado). Activar la indicación de saturación del filtro antiolor si la unidad de aspiración está instalada en modo recirculación.



Cada barra corresponde a 40 horas y una barra se elimina tras 40 horas de uso (de derecha a izquierda).
Al final de las 200 horas, se indica la necesidad de limpiar el filtro.
La indicación de saturación del filtro antigrasa está siempre activa.

Una vez realizada la mantenimiento, pulse la tecla para reactivar el «temporizador» de 200 horas.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1 Limpieza de la placa vitrocerámica

⚠ Véase Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de superficies
Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, una vez que se hayan enfriado.

Limpieza diaria ordinaria
Utilice siempre y exclusivamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare bien y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

En caso de suciedad persistente, limpiar en frío con una esponja para platos humedecida con agua y detergente neutro; a continuación, secar con un paño de microfibra.

Limpieza semanal
Limpie y cuide la placa de cocción una vez a la semana con un producto común para la limpieza de vitrocerámica. Respete siempre las indicaciones del fabricante. La silicona presente en estos productos genera una película protectora hidrófuga y contra la suciedad. Todas las manchas quedan en la lámina y, por lo tanto, se pueden eliminar fácilmente. A continuación, seque la superficie con un paño limpio. Tenga cuidado de que no queden restos de detergente en la superficie de cocción, ya que podrían reaccionar de forma agresiva al calentarse y alterar su estructura.

Manchas de comida o residuos
Las marcas claras causadas por el uso de ollas con fondo de aluminio se pueden eliminar con un paño húmedo empapado en vinagre. Si después de cocinar quedan residuos quemados, retírelos, enjuague con agua y seque bien con un paño limpio. Los granos de arena que puedan haber caído sobre la placa de cocción durante la limpieza de ensaladas o patatas podrían rayarla al mover las ollas. A continuación, retire inmediatamente los posibles granos de la superficie de cocción. Los cambios cromáticos no afectan al funcionamiento ni a la estabilidad del vidrio. De hecho, no se trata de modificaciones del material de la placa de cocción, sino de simples residuos no eliminados que se han carbonizado.

Se pueden formar superficies brillantes debido al roce de los fondos de las ollas, especialmente si son de aluminio, y al uso de detergentes inadecuados. Es difícil eliminarlas con productos de limpieza comunes. Puede ser necesario repetir la limpieza varias veces. El uso de detergentes agresivos o el roce con el fondo de las ollas podría desgastar con el tiempo las decoraciones de la placa de cocción y contribuir a la formación de manchas.

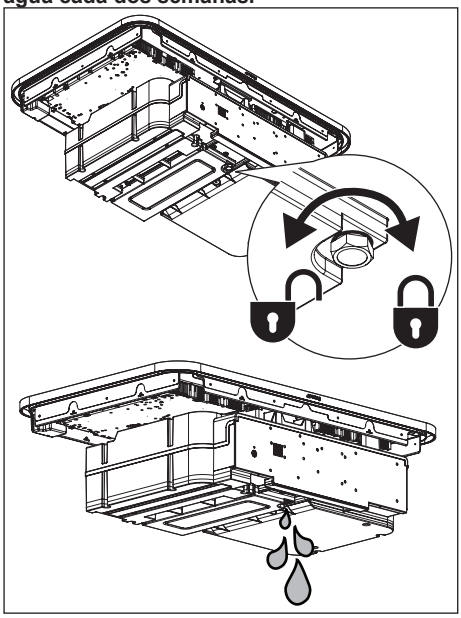
Se recomienda utilizar productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Después de la limpieza, es necesario secar cuidadosamente el aparato, ya que los restos de detergente o agua podrían comprometer su correcto funcionamiento y su aspecto estético.

Limpieza del marco
Utilice siempre y exclusivamente productos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro. No utilice esponjas abrasivas. Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, luego seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

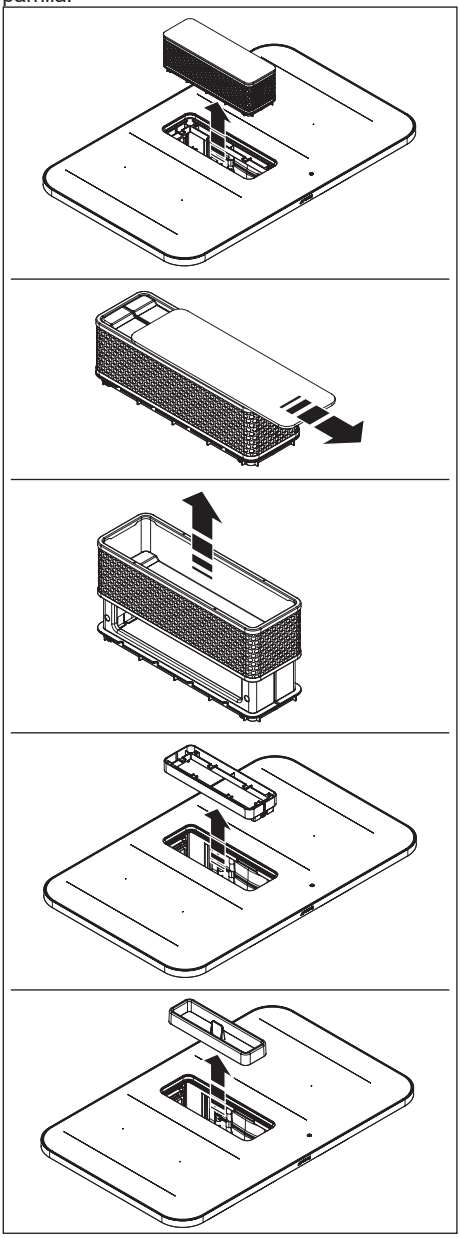
6.2 Colector de agua

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

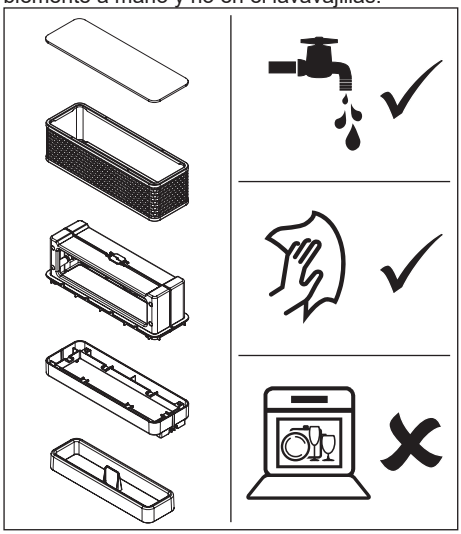


6.3 Limpieza de la parrilla y los filtros

1. Retirar la rejilla de la entrada de aspiración.
2. Extraiga con cuidado el filtro antigrasa de la parrilla.



- Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!). No lave la parrilla en el lavavajillas.
- Limpie el filtro antigrasa, cuando esté en uso, al menos una vez a la semana (o cuando el sistema de indicación lo señale). De esta manera se mantiene un buen funcionamiento de la aspiración y se previene un posible riesgo de incendio, causado por una acumulación excesiva de grasa.
- Limpiar el filtro con un detergente suave, preferiblemente a mano y no en el lavavajillas.



Filtro antiolor (uso en recirculación)
⚠ **¡ADVERTENCIA!**
Dependiendo del tipo, el filtro puede regenerarse o no. Consulte el folleto que se incluye con el filtro.

6.4 Qué hacer si.....

La placa de cocción no funciona:
- Compruebe que la placa de cocción esté conectada y que el interruptor general esté encendido.
- Compruebe que no se produzcan cortes de corriente.
- Compruebe que no se haya fundido el fusible. En tal caso, sustitúyalo.
- Compruebe que no se haya disparado el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica. En tal caso, vuelva a activar el interruptor.

Los resultados de la cocción no son satisfactorios:
- Comprueba que la temperatura de cocción no sea demasiado alta ni demasiado baja.
- Asegúrese de que la planta tenga una ventilación adecuada y que las rejillas de ventilación estén completamente libres.

- Utilice ollas certificadas y probadas para la cocción por inducción.

La placa de cocción produce humo:
- Dejar enfriar y limpiar la placa una vez finalizada la cocción.
- Comprueba que no se haya derramado comida y, si es necesario, utiliza un recipiente más grande.

Los fusibles o el interruptor magnetotérmico de la instalación doméstica se disparan repetidamente:
- Consultar al servicio de asistencia o a un electricista.

Hay roturas o grietas en la placa de cocción:
- Apague inmediatamente el aparato, desconecte la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

7. CONSIDERACIONES SOBRE EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje y del aparato

Para la fabricación de este aparato se han utilizado materiales duraderos. Asegúrese de desechar el aparato de forma responsable al final de su vida útil. Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades competentes.

El embalaje del aparato es reciclable.
Se pueden haber utilizado los siguientes elementos:
- cartón
- película de polietileno (PE)
- poliestireno sin CFC (espuma rígida PS)

Deseche estos materiales de forma responsable y de acuerdo con la normativa vigente.



Para recordar la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con el símbolo de un contenedor de basura tachado. Esto significa que, al final de su ciclo de vida, el aparato no debe desecharse como residuo urbano. Debe llevarse a un centro de recogida selectiva especial del municipio o a un distribuidor que ofrezca este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen para obtener un ahorro significativo de energía y recursos.

Declaración de conformidad

CE UK CA

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones, Reglamentos Europeos aplicables, Reglamentos GB y los requisitos enumerados en las normas citadas.

FR - ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

⚠ ATTENTION!
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER LE MANUEL POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE !

1.1 Informations générales
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions et des consignes de sécurité. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un raccordement incorrect, un montage incorrect ou une utilisation incorrecte.

⚠ SURFACE CHAUDE!
L'appareil et ses accessoires chauffent pendant leur utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil, sauf s'ils sont constamment surveillés.

⚠ RISQUE D'INCENDIE!
- ATTENTION! Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ATTENTION! Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans prendre les précautions nécessaires peut être dangereux et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

REMARQUE!
ATTENTION! Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Même un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

⚠ ATTENTION!
Utilisez exclusivement les protections pour plaques de cuisson fournies par le fabricant, indiquées dans le manuel d'instructions, ou les protections intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut entraîner des accidents graves.

- Si un tiroir sans fond intermédiaire est prévu sous l'appareil (voir les instructions d'installation), celui-ci ne doit pas être utilisé pour ranger des objets/matériaux hautement inflammables. Assurez-vous qu'il y ait un espace libre de quelques centimètres entre le fond de la table de cuisson et le contenu du tiroir.
- La plaque de cuisson ne peut être utilisée que pour la préparation des aliments.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique..
- Ne réchauffez pas les bocaux fermés sur la cuisinière. Cela crée une accumulation de pression qui provoque l'explosion des bocaux. Cela pourrait vous causer des blessures et des brûlures.
- Ne couvrez jamais la table de cuisson avec un torchon ou tout autre objet similaire. Si la table de cuisson est encore chaude ou allumée, vous risquez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. La table de cuisson pourrait être accidentellement allumée ou encore chaude, ce qui risquerait de faire fondre, surchauffer ou enflammer les objets.
- Ne pas utiliser la table de cuisson dans des environnements où la température est inférieure à 5°C.
- La table de cuisson ne doit pas être placée ou utilisée à l'extérieur.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, vous sentirez une « odeur de neuf ». C'est normal, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais ouvrir le revêtement de l'appareil.
- En ce qui concerne la sécurité électrique, l'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs haute pression ou à vapeur.
- Le plan en céramique est très résistant, mais il n'est pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu pourrait le briser.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne, il est recommandé de couper le câble après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Déposez l'appareil à la déchetterie de votre commune.

⚠ ATTENTION!
AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Rupture de la plaque en vitrocéramique

- Éteignez immédiatement toutes les cuisinières et tous les appareils électriques, puis débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Ne touchez pas la surface de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser la plaque de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Pour les familles avec enfants ou les personnes ayant des besoins particuliers

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou peu d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées, qu'elles aient reçu des instructions sur son utilisation en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- Ne conservez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson chauffent et restent chaudes pendant un certain temps. Tenez les jeunes enfants éloignés de la table de cuisson pendant et immédiatement après la cuisson.

1.2 Plaque à induction avec hotte aspirante intégrée

- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient surchauffer.
- Dès que vous retirez la casserole de la plaque de cuisson, le processus de cuisson s'arrête automatiquement. Prenez l'habitude d'éteindre manuellement la zone de cuisson ou la plaque de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide des commandes et ne vous fiez pas uniquement au détecteur de casseroles.

- N’oubliez pas que si la table de cuisson est utilisée à puissance maximale, le temps de chauffe sera très court. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous sélectionnez une puissance maximale.
- Lorsque la plaque à induction est en marche, éloignez tout objet sensible aux champs magnétiques (cartes de crédit et bancaires, disquettes, montres et objets similaires). Nous recommandons aux porteurs de pacemakers de consulter au préalable leur cardiologue.
- N’utilisez jamais de feuilles d’aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l’aluminium sur la table de cuisson. L’aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement l’appareil.

⚠ ATTENTION!
Risque d’intoxication dû au reflux des gaz de combustion!
- N’utilisez jamais l’appareil pour aspirer l’air lorsque vous utilisez également une cuisinière qui consomme l’air ambiant, sauf si la pièce est suffisamment ventilée. Les appareils de cuisson qui consomment l’air ambiant (tels que les appareils à gaz, à mazout, à bois ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les appareils de production d’eau chaude) aspirent l’air de combustion de l’extérieur et évacuent ces gaz vers l’extérieur par le biais d’un conduit d’évacuation (par exemple, une cheminée). En combinaison avec une hotte aspirante activée, l’air est aspiré de la cuisine et des pièces adjacentes. De cette manière, si la pièce n’est pas suffisamment ventilée, une pression négative est créée. Les gaz toxiques qui s’échappent de la cheminée ou de l’évacuation sont alors réintroduits dans l’espace habitable.
- Toujours garantir une ventilation adéquate!
- Lorsque l’unité d’aspiration et les appareils alimentés par une énergie autre que l’électricité fonctionnent simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Les réglementations locales en matière d’évacuation de l’air doivent être respectées.

⚠ COUPS ÉLECTRIQUES!
Évitez tout risque d’électrocution ; assurez-vous que l’appareil est éteint avant de le nettoyer.

- Ne pas utiliser l’aspiration si le filtre à graisse n’a pas été monté correctement!
- Pour éviter que la graisse chaude ne prenne feu, il faut faire frire sous surveillance constante.
- Nettoyer régulièrement les filtres.
- Suivez les instructions du manuel pour nettoyer ou remplacer les filtres anti-graisse et/ou les filtres à charbon!

⚠ RISQUE D’INCENDIE
- Si vous ne suivez pas les instructions pour le nettoyage ou le remplacement des filtres à graisse et/ou à charbon, le risque d’incendie augmente.
- Les dépôts de graisse dans les filtres métalliques peuvent provoquer un incendie. Ne jamais flamber sur une zone de cuisson lorsque la hotte aspirante est en marche. Les flammes hautes peuvent provoquer un incendie. Toujours utiliser l’appareil avec le filtre anti-graisse métallique. Nettoyer régulièrement le filtre à graisse.
- La graisse ou l’huile surchauffées peuvent provoquer un incendie. Surveillez toujours la cuisson des graisses et des huiles. N’éteignez jamais le feu avec de l’eau ; utilisez toujours une couverture, un couvercle ou une assiette.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **ATTENTION!**

Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur spécialisé.

Si les instructions et les consignes de sécurité ne sont pas respectées, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels.

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur spécialisé.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister à une chaleur d'au moins 105°C.
- Le plan de travail dans lequel est encastrée la table de cuisson doit être plat.
- Les hottes aspirantes et autres appareils qui aspirent les vapeurs de cuisson peuvent compromettre le fonctionnement sûr des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (même dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'un autre extracteur de vapeurs, le fonctionnement des appareils à aspiration des fumées doit être testé par une personne compétente afin de s'assurer qu'il n'y a pas de refoulement des gaz de combustion.

2.2 Connexion électrique

⚠ **ÉLECTROCHOC**

Cet appareil doit être relié à la terre.

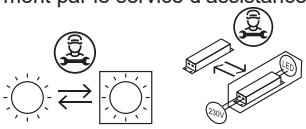
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que l'installation électrique de votre logement dispose d'une mise à la terre adéquate.
- La prise et la fiche doivent toujours être facilement accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres dispositifs de déconnexion du réseau, avec une séparation des contacts dans tous les pôles permettant une déconnexion complète dans des conditions de catégorie de surtension III, des dispositifs de déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux normes en matière de câblage. Cela vaut également pour les appareils équipés d'un câble d'alimentation et d'une fiche lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. Pour satisfaire à cette exigence, il est nécessaire d'utiliser un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe.
- Le câble d'alimentation doit être libre, sans passer par un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué dont le diamètre est adapté au raccordement. Le revêtement du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être branché au secteur via une multiprise ou une rallonge, sinon son utilisation en toute sécurité ne peut être garantie.
- Après l'installation, les parties conductrices de courant électrique et les parties isolées doivent être protégées afin d'éviter tout contact.
- ⚠ **ATTENTION!**

Le non-respect des instructions d'installation concernant l'utilisation des vis ou des éléments de fixation peut entraîner des chocs électriques.

- Si l'appareil est raccordé par un câblage fixe, le dispositif de déconnexion intégré à ce câblage doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

2.3 Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses qui ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Le remplacement doit être effectué uniquement par le service d'assistance technique.



- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité « F ».

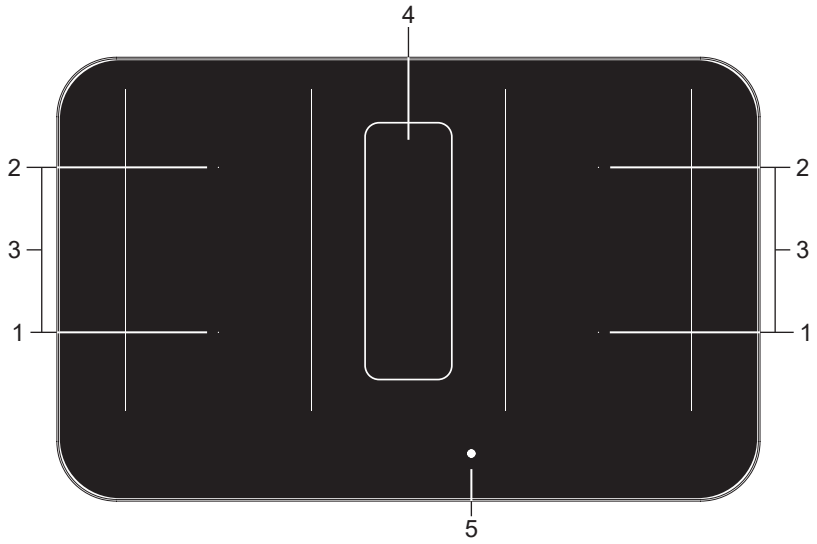
2.4 Comment lire le manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes:

⚠ Avertissement/Attention

Information/Conseil

3. DESCRIPTION



1. Zone de cuisson avant 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zone de cuisson arrière 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zones de cuisson connectées 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unité d'aspiration
5. Panneau de commande

Avantages de la cuisson à induction

L'appareil est équipé d'un générateur. Dans la zone de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transmise, mais créée directement à l'intérieur du récipient par des courants inductifs.

- Économie d'énergie grâce à la transmission directe de l'énergie à la casserole (il faut utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux en matériaux magnétisables) par rapport à la cuisson électrique traditionnelle.
- Sécurité accrue grâce à la transmission d'énergie uniquement au récipient posé sur la plaque de cuisson.
- Rendement élevé dans la transmission de l'énergie de la zone de cuisson à induction à la base de la casserole.
- Rapid heating speed.
- Risque de brûlures réduit car la surface de cuisson n'est chauffée qu'à la base de la casserole ; les aliments débordés n'adhèrent pas.

Gestion de la puissance

Le plan est équipé d'un module de gestion de la puissance qui optimise/limite la consommation. Si les niveaux de puissance globaux définis dépassent la limite maximale autorisée, la carte électronique gère automatiquement la puissance fournie par les plaques. Le module tente de maintenir les niveaux maximaux de puissance pouvant être fournis. Les niveaux définis par la gestion automatique s'affichent à l'écran.

⚠ La priorité est donnée à la dernière zone définie.

⚠ Le module de gestion de la puissance n'influence pas la consommation électrique totale de l'appareil.

4. UTILISATION

⚠ Avant utilisation, lire les consignes de sécurité.

4.1 Opérations préliminaires

- Retirez tout film protecteur à l'extérieur ou à l'intérieur de l'appareil et des accessoires (le cas échéant).
- Retirer toutes les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique avec les données techniques).

Récipients utilisables pour la cuisson à induction

Les récipients utilisés pour la cuisson à induction doivent être en métal, avoir des propriétés magnétiques et un fond suffisamment grand.

Récipients adaptés:

- Récipients en acier émaillé à fond épais.
- Récipients en fonte avec fond émaillé.
- Récipients en acier inoxydable multicouche, acier ferritique inoxydable et aluminium avec fond spécial.

Récipients non adaptés:

- Récipients en cuivre, acier inoxydable, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique et terre cuite.

Si vous placez un récipient inadapté sur la surface de l'appareil, un point d'interrogation s'affiche en haut de l'écran : si vous sélectionnez la casserole sur l'écran et que vous souhaitez régler un niveau de puissance, le numéro du niveau de puissance souhaité s'affiche en rouge, indiquant que l'opération ne peut pas être effectuée. Appuyez sur l'icône en forme de point d'interrogation pour afficher le message d'erreur. Appuyez sur l'icône ☒ pour fermer le message d'erreur. Pour résoudre le conflit, retirez la casserole actuelle et utilisez-en une adaptée à la cuisson à induction.

Diamètres des récipients

Pour garantir que l'appareil détecte correctement les récipients et pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, les récipients doivent être dimensionnés selon les mesures indiquées dans le tableau suivant:

Zones de cuisson	Diamètre minimal (mm)	Diamètre recommandé (mm)
SX (Simple)	100	175
SX (Multizone)	210	350x175

Zones de cuisson	Diamètre minimal (mm)	Diamètre recommandé (mm)
DX (Simple)	100	175
DX (Multizone)	210	350x175

Tenir compte des éléments suivants:

- Les récipients de cuisson ne doivent pas dépasser les lignes sérigraphiées sur la surface de l'appareil.
- Ne placez pas les récipients près des bords de la surface du plan de travail ni près du panneau de commande.
- Une éventuelle plaque de cuisson doit avoir des dimensions maximales di 36 x 19 cm.

4.2 Fonctions de base

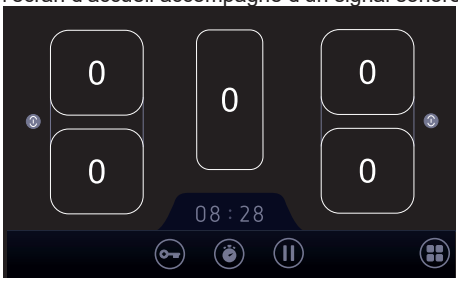
Premier raccordement au courant

Lors du premier branchement au courant, ou après une coupure et un rétablissement de celui-ci, l'écran affiche l'heure préréglée en usine pendant environ 20 secondes.

Mise en marche et arrêt

⚠ La langue prédéfinie par défaut pour l'affichage est l'anglais. Pour modifier la langue, voir « Menu Paramètres ».

Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer ou éteindre l'appareil. À la mise en marche, l'écran affiche l'écran d'accueil accompagné d'un signal sonore:



Sous l'indicateur d'heure se trouve la barre de menu qui regroupe les icônes associées aux fonctions suivantes (voir « Fonctions de la barre de menu »):

- Bloc de commande
- Minuterie autonome
- Fonction Pause
- Menu Paramètres

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche ⏻

jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L'heure actuelle s'affiche pendant environ 20 secondes.

Éclairage
Lorsque l'appareil est allumé, le voyant LED situé à la base du plan de cuisson s'allume et reste allumé pendant toute la durée d'utilisation de l'appareil. Les voyants LED restent allumés même lorsque le plan de cuisson est éteint, indiquant que la zone est encore chaude. Ils s'éteignent lorsque la température n'est plus élevée et que le symbole « H » disparaît (voir chapitre « Chaleur résiduelle »).

Tableau récapitulatif des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Convient pour:
0	Position OFF
de 1 à 2	Cuisson de petites quantités d'aliments (puissances minimales)
de 3 à 4	Cuisson
de 5 à 6	Cuisson de grandes quantités d'aliments, rôtissage de morceaux plus gros
de 7 à 8	Rôtir, faire revenir avec de la farine
9	Rôtir
B/B2	Porter à ébullition de grandes quantités d'eau (puissance maximale, voir « Fonction Booster »)

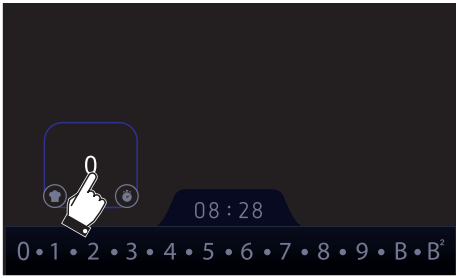
Les récipients exposés sont affichés dans différentes couleurs en fonction du niveau de puissance:
- Niveau 0: bleu
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rouge
- 7-7.5-8-8.5-9: rouge/orange
- B e B2: orange

4.3 Utilisation du plan

Allumage automatique des zones de cuisson
Le plan est équipé d'un système de détection des récipients qui sélectionne automatiquement les zones sur lesquelles est posée une casserole adaptée.
Si un récipient est déplacé d'une zone à une autre du plan de travail, l'écran affiche automatiquement la zone où il se trouve et tous les réglages effectués sont conservés (s'il est déplacé alors que la fonction « pause » est activée, les réglages ne sont pas transférés).

Après avoir allumé l'appareil:
1. Placez un récipient (adapté à la cuisson à induction et non vide) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- La zone de l'écran correspondant à la zone où se trouve le récipient s'allume automatiquement.

Réglage des zones de cuisson
Après avoir placé un récipient et vérifié que la zone a été activée:
1. Appuyez sur la zone que vous souhaitez commander.



Les touches apparaissent maintenant et et la barre des niveaux de puissance sélectionnables.
2. Appuyez pour sélectionner une puissance comprise entre 1 et 9, ou pour activer les fonctions Booster ou Double Booster (voir les chapitres correspondants).
L'affichage de la zone utilisée indique la valeur de la puissance réglée.
En fonction du niveau défini, la zone s'affiche dans différentes couleurs, allant du bleu du niveau « 0 » à l'orange du mode « Booster ».

Éteindre les zones de cuisson
1. Sélectionnez la zone souhaitée et réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez deux fois au centre de la zone de cuisson à éteindre.
Pour éteindre plusieurs zones de cuisson en même temps, il suffit d'éteindre l'appareil à l'aide de la touche .

Fonction Booster
Après avoir allumé le piano et sélectionné une zone pour activer la fonction:
1. Appuyez sur la touche B.
2. La fonction Booster est désormais activée et l'écran de la zone de cuisson affiche la lettre "B".
Pour désactiver la fonction Booster, il suffit de réduire le niveau de puissance de la zone de cuisson ou d'appuyer deux fois au centre de la zone que vous souhaitez éteindre.
- La fonction Booster reste active pendant 15

minutes maximum, après quoi le niveau de puissance baisse automatiquement à 9.
- Si la température intérieure est trop élevée, la fonction Booster sera temporairement désactivée.

Fonction Double Booster

⚠ Voir les consignes générales de sécurité.
La fonction Double Booster permet d'obtenir plus de puissance que la fonction Booster.
Pour l'activer, après avoir sélectionné une zone de cuisson, appuyez sur l'icône B².
Pour annuler la fonction, il suffit de régler le niveau de puissance sur une autre valeur ou d'appuyer deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver.
- La fonction Double Booster reste active pendant 15 minutes maximum, après quoi le niveau de puissance est automatiquement réduit à 9.
- Si la température intérieure est trop élevée, la fonction Booster sera temporairement désactivée.

Fonction multizone

Cette fonction permet de commander simultanément deux zones de cuisson (avant et arrière) pour l'utilisation de casseroles telles que des poêles à poisson ou des récipients de forme rectangulaire.
Cette fonction ne peut être activée qu'avec les zones de gauche.
1. Appuyez sur l'icône
- Les deux zones ne forment désormais plus qu'une seule zone plus grande.
2. Appuyez au centre de la zone et réglez le niveau de puissance souhaité ou une fonction.
Lorsque cette fonction est activée, il n'est pas possible d'activer les fonctions Booster et Double Booster sur les zones concernées.
Si vous utilisez une casserole ovale ou oblongue, veillez à la placer au centre de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction

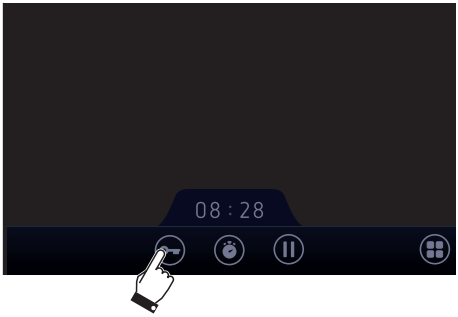
Appuyez sur la touche « x », les deux zones peuvent désormais être réglées séparément.
Si une partie de la casserole est déplacée hors de la zone, la fonction est désactivée.
Si une erreur apparaît alors que la fonction est active, celle-ci se désactive automatiquement.

Chaleur résiduelle

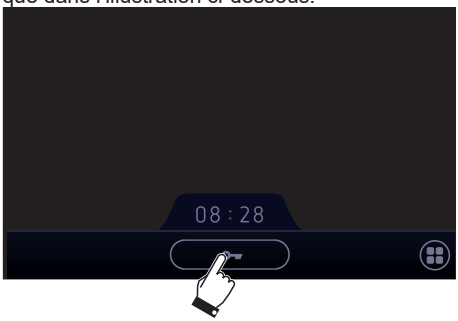
Après avoir éteint une zone de cuisson, si celle-ci est encore chaude, le symbole H; même lorsque le plan de cuisson est éteint. Les voyants restent allumés pour indiquer que la zone est encore chaude.
Lorsque la température descend en dessous de 60 °C, le symbole n'apparaît plus.

Bloc de commande

Cette fonctionnalité est conçue pour verrouiller toutes les touches du clavier.
Cette fonction est utile lors des opérations de nettoyage et pour éviter toute interaction accidentelle.
Pour activer le verrouillage des commandes:
1. Appuyez sur la touche pendant au moins une seconde.

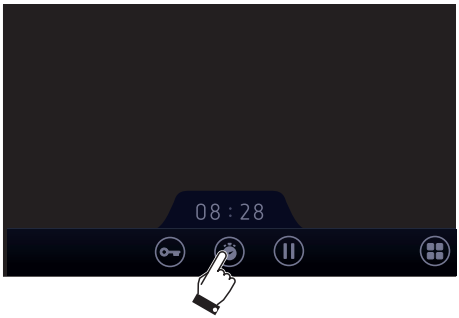


2. Pour désactiver le verrouillage des commandes, maintenez la touche enfoncée comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

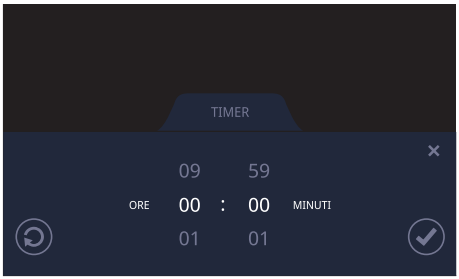


Minuteur autonome

Il est possible de régler la minuterie de 1 minute à 99 minutes.
Cette fonction permet de programmer un minuteur qui émet un signal sonore à la fin du temps réglé. Elle n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson, mais avertit simplement l'utilisateur lorsque le temps réglé est écoulé.
Après avoir allumé le plan, sans avoir sélectionné aucune zone.
1. Appuyez sur la touche .



2. Réglez l'heure souhaitée et appuyez sur la touche ✔.

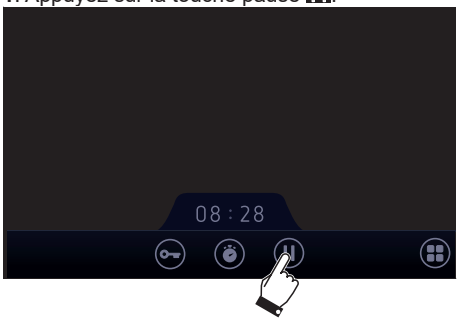


Pour réinitialiser rapidement le minuteur à 00:00, appuyez sur la touche ↻.

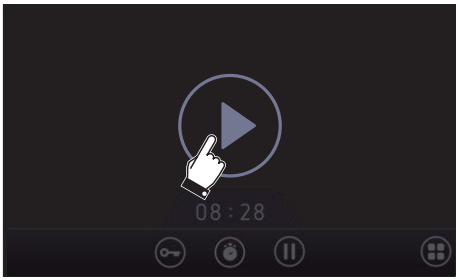
L'utilisation du minuteur n'interrompt pas le fonctionnement des zones de cuisson, mais avertit simplement l'utilisateur lorsque le temps réglé est écoulé.

Fonction Pause

Cette fonction permet de suspendre le fonctionnement de toutes les zones de cuisson.
Pour activer la fonction Pause:
1. Appuyez sur la touche pause ❚❚.



Pour désactiver la fonction Pause:
2. Appuyez au centre de l'écran.



3. La fonction pause est désormais désactivée et les fonctionnalités précédemment définies sont rétablies.

Pendant la fonction Pause, la limitation de la durée de cuisson, les symboles de chaleur résiduelle et la fonction de verrouillage des commandes restent actifs.

En cas de coupure puis de rétablissement du courant, la fonction pause est désactivée.

Maintien de la température

Cette fonction permet de maintenir les aliments à une certaine température ou de maintenir l'eau à ébullition. Elle peut être activée, par exemple, pendant les fonctions « friture » et « ébullition ».

Avant d'activer la fonction, il faut que le récipient ait atteint la température souhaitée.
Pour activer la fonction, après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson préalablement réglée.
1. Appuyez sur la touche ⌂ et sélectionner 🌡.

L'icône 🌡 clignote, lorsqu'il devient fixe, il est possible de régler la fonction.



2. Appuyez à nouveau sur l'icône 🌡.
3. Avec les flèches, vous pouvez désormais augmenter ou diminuer la température.
Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver, sélectionnez une autre fonction ou appuyez sur « OFF ».

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la

touche .
Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

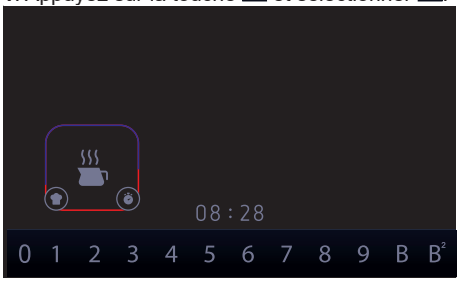
Ébullition

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau.

Utiliser uniquement de l'eau à température ambiante.

Pour activer la fonction après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



2. Suivez les instructions indiquées à l'écran.

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

3. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver ou sélectionnez une autre fonction.

Pâtes

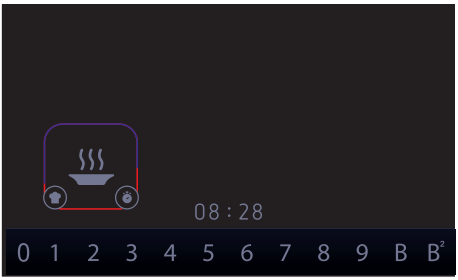
Cette fonction permet de cuire des pâtes. Suivez les instructions affichées à l'écran.

Ne pas ajouter d'autres liquides une fois que la fonction est activée.

Utiliser uniquement de l'eau à température ambiante.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



2. Suivez les instructions indiquées à l'écran.

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

Ne pas ajouter d'eau une fois les pâtes mises dans le récipient.

3. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver ou sélectionnez une autre fonction.

Rôtissage

Cette fonction permet de rôtir les aliments à la perfection.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



2. Suivez les instructions indiquées à l'écran.

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

3. Sélectionnez le niveau en fonction de ce que vous souhaitez cuisiner.

4. Confirmer avec la touche .

5. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois

au centre de la zone que vous souhaitez désactiver, sélectionnez une autre fonction ou appuyez sur « OFF ».

Cuisson à la vapeur

Utiliser uniquement de l'eau à température ambiante.

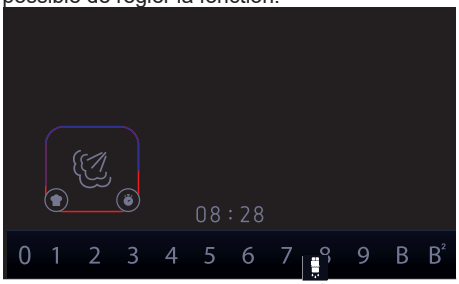
Il est nécessaire d'utiliser un accessoire pour la cuisson à la vapeur.

Utile pour cuire les aliments à la vapeur.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .

L'icône clignote, lorsqu'il devient fixe, il est possible de régler la fonction.



2. Appuyez à nouveau sur l'icône .

3. Avec les flèches, il est désormais possible d'augmenter ou de réduire le niveau de vapeur.

4. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver, sélectionnez une autre fonction ou appuyez sur la touche « OFF ».

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

Temps (min)	Plat	Quantité
15	Poitrines de poulet	environ 300g
10-15	Filet de poisson	environ 600g
6	Œufs	6 œufs moyens
6-7	Brocoli	environ 350g
20-30	Petites pommes de terre entières	environ 400g
15-20	Piselli	environ 400g

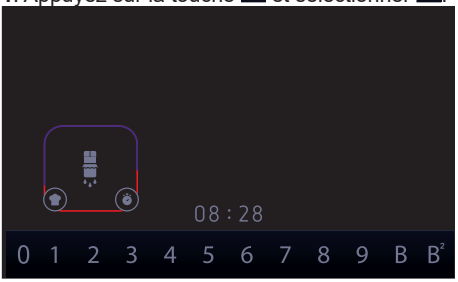
Dissoudre

Utile pour garder les plats au chaud ou faire fondre le chocolat.

La température est maintenue constante à 44°C.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



L'icône clignote, lorsque le voyant reste allumé, la fonction est activée.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver ou sélectionnez une autre fonction.

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

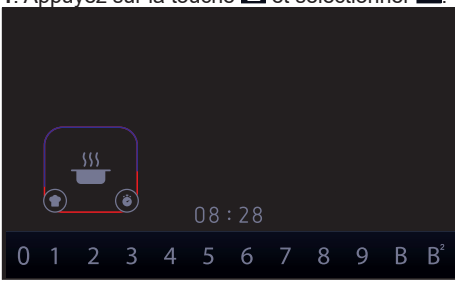
Maintien de la chaleur

Utile pour garder les plats au chaud.

La température est maintenue constante à 70°C.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la table de cuisson et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



L'icône clignote, lorsque le voyant reste allumé, la fonction est activée.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois

au centre de la zone que vous souhaitez désactiver ou sélectionnez une autre fonction.

Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

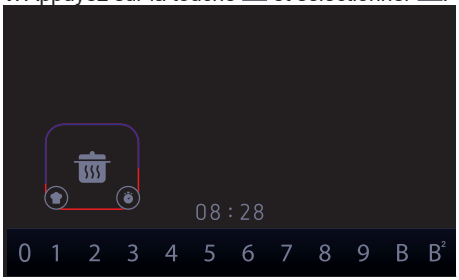
Mijoter

Utile pour garder les plats au chaud.

La température est maintenue constante à 94°C.

Pour activer la fonction, après avoir allumé la plaque et sélectionné une zone de cuisson:

1. Appuyez sur la touche et sélectionner .



L'icône clignote, lorsque le voyant reste allumé, la fonction est activée.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez deux fois au centre de la zone que vous souhaitez désactiver ou sélectionnez une autre fonction.

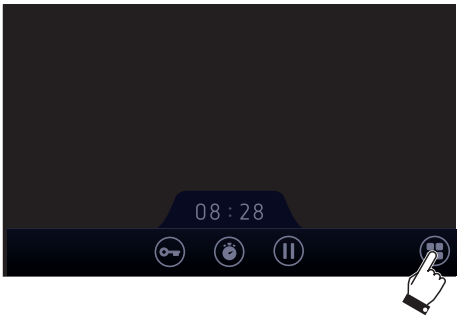
Lorsque la fonction est activée, il est possible de régler une minuterie d'arrêt automatique. Pour ce faire, sélectionnez la zone et appuyez sur la touche .

Réglez la durée souhaitée après laquelle un signal sonore retentit et la zone s'éteint. Appuyez sur pour interrompre le son.

4.4 Menu Paramètres

Cette fonction permet de personnaliser l'interface de l'appareil.

Pour accéder aux paramètres de l'appareil, appuyez sur la touche .



Faites glisser votre doigt de droite à gauche pour sélectionner la fonction souhaitée.

Pour quitter le menu, appuyez sur le « x » en haut à droite.

Personnaliser

Permet de choisir les fonctions à afficher sur l'écran principal.

Verrouillage de l'écran

Cette fonction sert à empêcher toute opération accidentelle sur le plan. Sélectionnez « ON » ou « OFF ». Si cette fonction est activée, le plan sera verrouillé lors de la prochaine mise en marche. Maintenez enfoncé au centre pour désactiver la fonction.

Son

Permet de régler le volume sonore de l'appareil.

Luminosité

Permet de régler la luminosité de l'écran.

Montre

Permet de régler l'heure souhaitée.

Langue

Permet de choisir la langue de l'interface de l'appareil.

La langue par défaut est l'anglais.

Réinitialiser les paramètres

Permet de rétablir tous les paramètres aux valeurs d'usine d'origine.

4.5 Menu de limitation de puissance

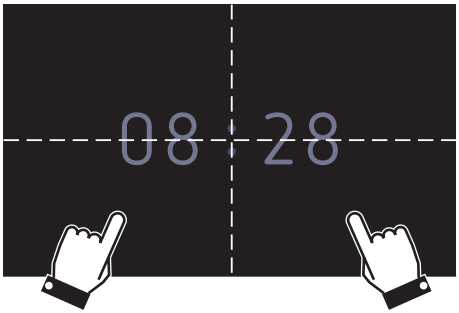
Cette fonction permet de limiter la puissance absorbée par le plan de cuisson.

Par défaut, la puissance réglée est de 7,4 kW.

Pour accéder au menu, veuillez suivre les instructions suivantes:

1. Allumez l'appareil et éteignez-le immédiatement.

2. Appuyez n'importe où en bas à droite ou à gauche, comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



Si un logo apparaît, attendez qu'il disparaisse.
3. Le menu apparaît à l'écran.
Si aucune action n'est effectuée dans les 2 minutes, vous quittez automatiquement le menu.
4. Faites défiler pour sélectionner la puissance souhaitée.
5. Appuyez sur la touche ☑ pour confirmer.
Pour quitter le menu, appuyez sur la touche « x » ou sur la touche « ON/OFF ».

Messages d'erreur
En cas de dysfonctionnement ou de comportement anormal, l'écran affiche un message contenant le code associé à l'erreur.
Les codes d'erreur commencent toujours par les lettres « E » ou « Er » suivies d'une série de chiffres (par exemple « Er47-30 »).
Les erreurs codées comme:
- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Ils indiquent une surchauffe de l'appareil ou d'une de ses parties. Il est donc nécessaire d'éteindre immédiatement l'appareil, de retirer tous les récipients et de le laisser refroidir.
Si ces erreurs persistent ou si d'autres erreurs apparaissent, notez leur code et contactez le service d'assistance technique.

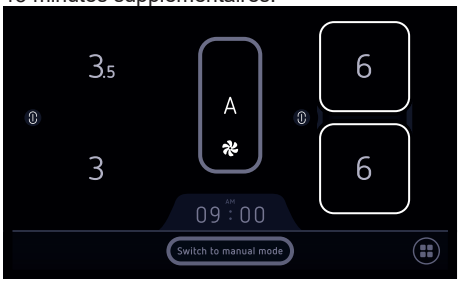
5. FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

La tour downdraft en mode veille est fermée et il n'y a pas d'aspiration.

Pour activer la fonction d'aspiration, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche centrale « ventilateur ».
Lorsque le moteur est activé (en mode automatique ou manuel), la tourelle centrale à aspiration descendante se soulève et le moteur démarre à la vitesse sélectionnée.
Lorsque la fonction d'aspiration est désactivée (automatiquement ou manuellement), la tourelle downdraft revient en position fermée.

Si un obstacle est détecté lors de la fermeture des bouches d'aspiration, le mouvement est arrêté et inversé, puis revient en phase de fermeture après 5 secondes.
La réouverture peut ne pas fonctionner dans le cas d'objets de faible épaisseur ou en cas d'interventions répétées de la fonction de sécurité.

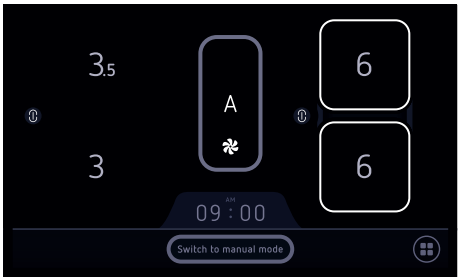
Par défaut, le mode d'aspiration automatique est activé ; le bouton s'allume plus intensément et la lettre « A » s'affiche. En mode d'aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'adapte automatiquement au fonctionnement des zones de cuisson.
Si la table de cuisson est éteinte, la hotte aspirante continue de fonctionner en mode suivi pendant 15 minutes supplémentaires.



L'utilisateur peut sélectionner le mode d'aspiration souhaité (automatique ou manuel), qui reste actif même après avoir allumé/éteint le Touch Control.

5.1 Fonction automatique

Il est possible de sélectionner la vitesse d'aspiration automatique ou manuelle en maintenant enfoncé le bouton dédié.
La vitesse automatique sera le niveau prédéfini en usine et la touche centrale de la hotte aspirante affichera la lettre « A »..
Pour passer du mode automatique au mode manuel, sélectionnez le bouton « hotte à aspiration descendante » : l'icône « mode manuel » apparaîtra.



En mode d'aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'adapte automatiquement au fonctionnement des zones de cuisson, selon le mode suivant:

Niveau de puissance de la zone de cuisson/fonction spéciale	Niveau d'aspiration
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Fonction manuelle

Pour régler la fonction manuelle, sélectionnez et maintenez enfoncée l'icône « Mode manuel » jusqu'à ce que le chiffre « 0 » apparaisse sur le symbole de la hotte aspirante et que les niveaux d'aspiration sélectionnables de 0 à P s'affichent.



Pour sélectionner le niveau d'aspiration:

1. Appuyer sur la touche hotte aspirante.
2. L'écran de l'unité d'aspiration s'allume et affiche les niveaux de 0 à P (boost).
3. Régler le niveau d'aspiration dans les 6 secondes en touchant le niveau souhaité.

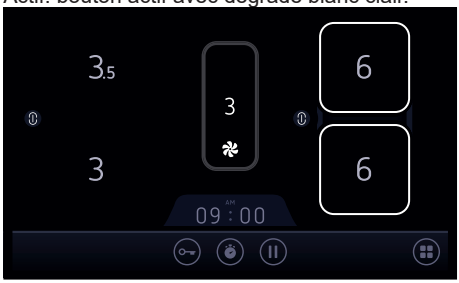
Les niveaux 9 et P ont des vitesses intensives temporisées.
La vitesse 9 durera 15 minutes, puis passera à la vitesse 8.
La vitesse P durera 5 minutes, puis passera à la vitesse 8.

Pour revenir du mode manuel au mode automatique, appuyez sur la touche A en bas à gauche.

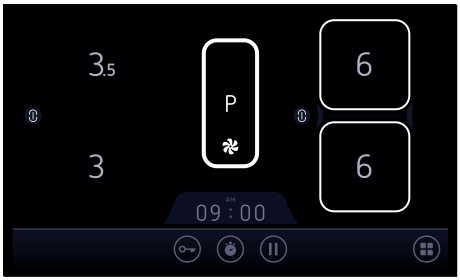
La position et la forme de l'aspiration du système Downdraft sont affichées en fonction de leur position réelle.
La couleur de la forme du ventilateur Downdraft indique son état: il est possible de distinguer entre actif et inactif ou même les niveaux de puissance.
Actif: bouton lumineux.
Inactif: bouton gris avec contour blanc.



Actif: bouton actif avec dégradé blanc clair.

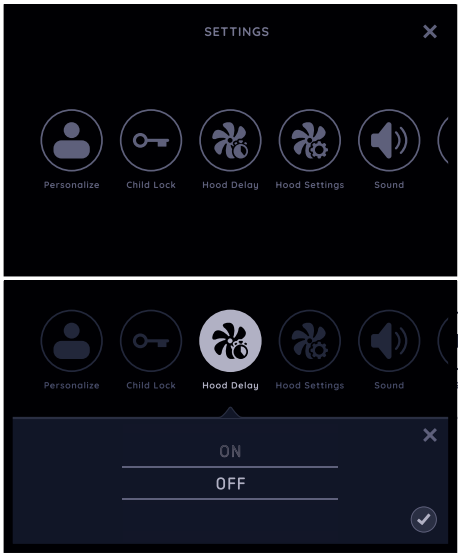


Actif avec niveau Booster: bouton actif avec gradient blanc intense.



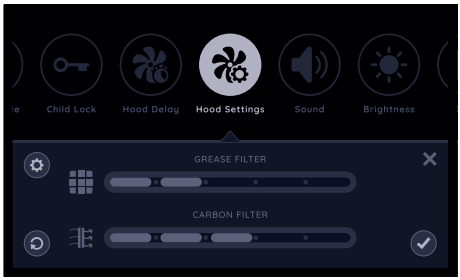
5.3 Fonction après course

La fonction FAN After Run durera 15 minutes.
Pendant ce laps de temps, l'élément aspirant downdraft sera visible lorsque l'écran est éteint.
Après 15 minutes, l'élément aspirant downdraft s'éteindra (position fermée).
En mode FAN After Run, le niveau du ventilateur sera fixe (niveau 5).
Il sera possible d'activer/désactiver la fonction FAN After Run via le menu dédié dans les paramètres.

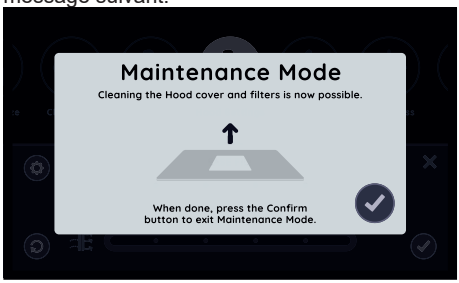


5.4 Fonction maintenance

La maintenance est la phase au cours de laquelle l'utilisateur peut démonter la tourelle de la hotte downdraft (par exemple pour la nettoyer, remplacer ses composants, etc.).
Le mode maintenance s'active en appuyant sur la touche . Le bouton « Maintenance » ne peut être activé que lorsque la hotte aspirante est éteinte et en position fermée.



Après avoir appuyé sur le bouton d'entretien, la hotte aspirante se met en position complètement ouverte sans aspiration active et l'écran affiche le message suivant.



Si l'aspiration de la hotte aspirante (mode automatique ou manuel) est active, il n'est pas possible de sélectionner le bouton d'entretien.
Dans ce cas, l'icône de maintenance est désactivée.

Une fois les opérations terminées, appuyez sur le bouton en bas à droite pour quitter le mode « maintenance ».
La hotte aspirante reviendra automatiquement en position fermée.

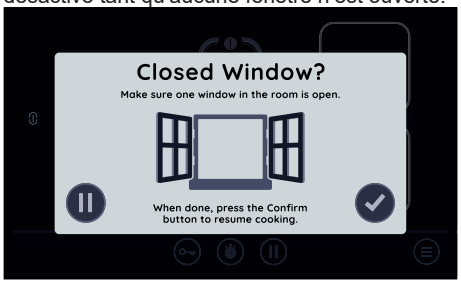
Lorsque le mode maintenance est activé, une minuterie de 30 minutes éteint la table de cuisson à induction si l'utilisateur n'intervient pas pendant ce laps de temps.

Lorsque le mode maintenance est activé, si la table de cuisson à induction est éteinte par l'utilisateur ou après expiration du minuteur, la table de cuisson à induction conserve le mode maintenance lors de la prochaine mise en marche.

5.5 Gestion de l'interrupteur d'ouverture « fenêtre »

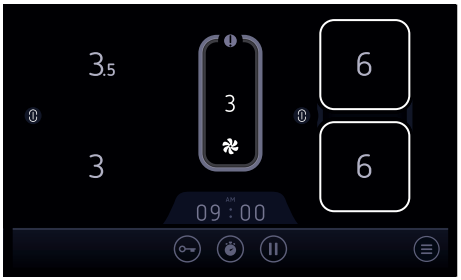
Si vous utilisez un interrupteur d'ouverture de « fenêtre » et qu'une fenêtre fermée est détectée, le ventilateur s'arrête.
Un message d'information s'affiche.

Si le message est fermé sans ouvrir de fenêtre, un point d'exclamation indique l'erreur.
Le fonctionnement du ventilateur descendant est désactivé tant qu'aucune fenêtre n'est ouverte.

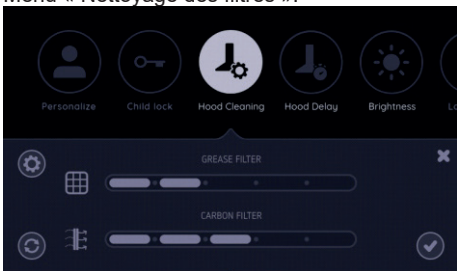


5.6 Fonction nettoyage des filtres

Un message d'information s'affiche pour informer l'utilisateur de la nécessité de nettoyer le filtre anti-graisse.
Un point d'exclamation apparaît à côté du symbole de la hotte aspirante.
Si le filtre n'est pas remplacé, un point d'exclamation indique la nécessité de le remplacer jusqu'à ce que l'utilisateur confirme l'opération.
Des informations spécifiques à chaque appareil peuvent être implémentées dans les variantes personnalisées.

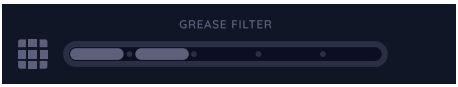


Menu « Nettoyage des filtres ».



5.7 Saturation du filtre anti-graisse

Il est possible de contrôler l'état d'utilisation du filtre anti-graisse en accédant au menu « nettoyage des filtres ».



Chaque barre correspond à 20 heures et une barre est supprimée après 20 heures d'utilisation (de droite à gauche).
Au bout de 100 heures, un message indique qu'il est nécessaire de nettoyer le filtre.
L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours active.

Une fois la maintenance effectuée, appuyez sur la touche pour réactiver le « minuteur » de 100 heures.

5.8 Saturation du filtre à charbon

Il est possible de contrôler l'état d'utilisation du filtre anti-odeurs en accédant au menu « nettoyage des filtres ».
Après 200 heures de fonctionnement, il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre anti-odeurs.
Par défaut, l'indication de saturation du filtre anti-odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode canalisé). Activer l'indication de saturation du filtre anti-odeurs si l'unité d'aspiration est installée en mode recirculation.



Chaque barre correspond à 40 heures et une barre est supprimée après 40 heures d'utilisation (de droite à gauche).
Au bout de 200 heures, un message indique qu'il est nécessaire de nettoyer le filtre.
L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours active.

Une fois la maintenance effectuée, appuyez sur la touche pour réactiver le « minuteur » de 200 heures.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 Nettoyage de la plaque vitrocéramique

⚠ Voir les consignes générales de sécurité.

Nettoyage des surfaces
Pour une bonne conservation des surfaces, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Nettoyage quotidien ordinaire
Utilisez toujours et uniquement des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ni de substances acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
En cas de salissures tenaces, nettoyer à froid à l'aide d'une éponge à vaisselle humidifiée avec de l'eau et un détergent neutre, puis sécher avec un chiffon en microfibre.

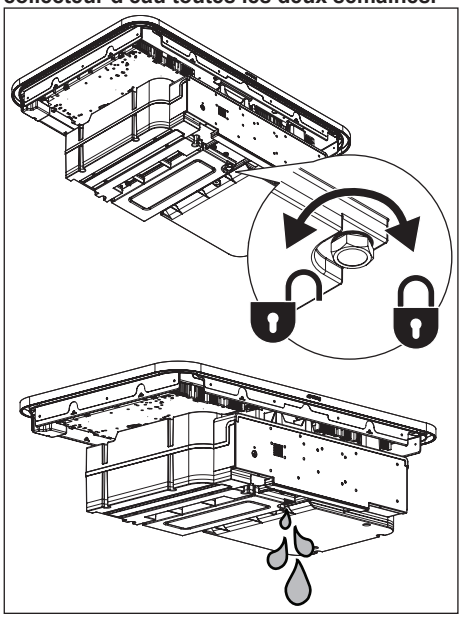
Nettoyage hebdomadaire
Nettoyez et entretenez la table de cuisson une fois par semaine avec un produit courant pour nettoyer la vitrocéramique. Respectez toujours les instructions du fabricant. Le silicone présent dans ces produits génère un film protecteur hydrofuge et anti-salissures. Toutes les taches restent sur le film et peuvent donc être facilement éliminées. Séchez ensuite la surface avec un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de détergent sur la surface de cuisson, car ceux-ci pourraient réagir de manière agressive lors du chauffage et en modifier la structure.

Taches de nourriture ou résidus
Les traces claires causées par l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide imbibé de vinaigre. Si des résidus brûlés subsistent après la cuisson, les éliminer, rincer à l'eau et bien sécher avec un chiffon propre. Les grains de sable qui peuvent être tombés sur la plaque de cuisson pendant le nettoyage de la salade ou des pommes de terre peuvent la rayer lorsque vous déplacez les casseroles. Retirez donc immédiatement les grains éventuels de la surface de cuisson. Les changements de couleur n'ont aucune incidence sur le fonctionnement et la stabilité du verre. Il ne s'agit en effet pas de modifications du matériau de la table de cuisson, mais simplement de résidus non éliminés qui se sont carbonisés.
Des surfaces brillantes peuvent se former en raison du frottement des fonds des casseroles, en particulier celles en aluminium, et de l'utilisation de détergents inappropriés. Il est difficile de les éliminer à l'aide de produits de nettoyage courants. Il peut être nécessaire de répéter le nettoyage plusieurs fois. L'utilisation de détergents agressifs ou le frottement avec le fond des casseroles peuvent, à la longue, user les décorations de la table de cuisson et contribuer à la formation de taches.
Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage distribués par le fabricant.
Après le nettoyage, il est nécessaire de sécher soigneusement l'appareil, car les coulures de détergent ou d'eau pourraient compromettre son bon fonctionnement et son aspect esthétique.

Nettoyage du cadre
Utilisez toujours et uniquement des produits qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore. N'utilisez pas d'éponges abrasives. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, puis séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.

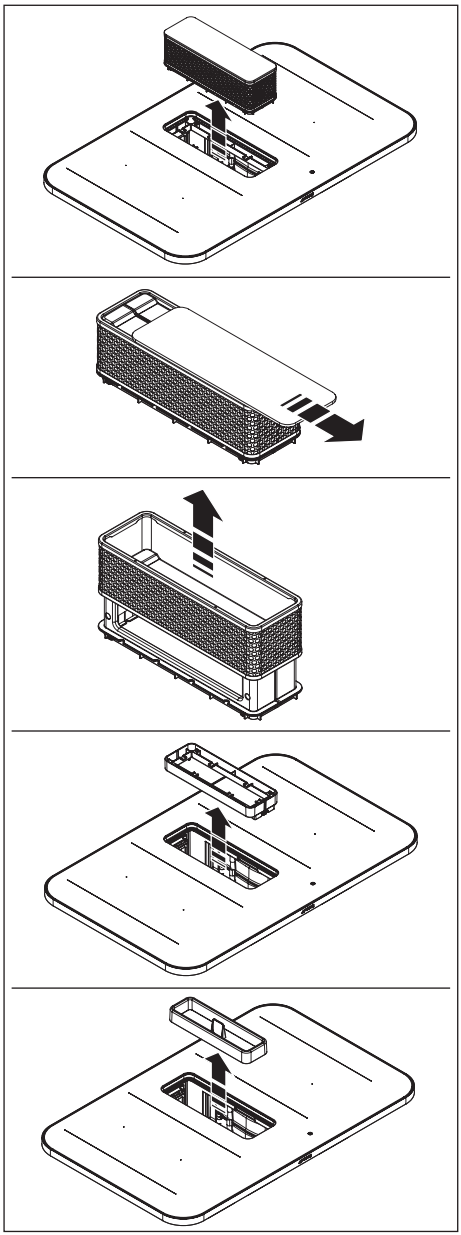
6.2 Collecteur d'eau

Il est recommandé de contrôler et de vider le collecteur d'eau toutes les deux semaines.



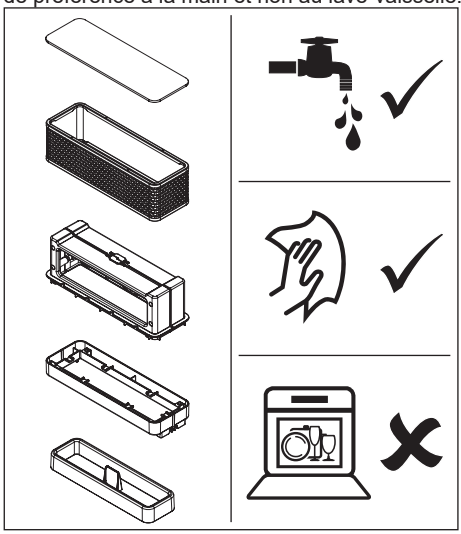
6.3 Nettoyage de la grille et des filtres

1. Retirer la grille de l'entrée d'aspiration.
2. Retirez avec précaution le filtre anti-graisse de la grille.



- Nettoyez la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille au lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre anti-graisse, lorsqu'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication le signale). Cela permet de maintenir un bon fonctionnement de l'aspiration

et d'éviter tout risque d'incendie potentiel causé par une accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main et non au lave-vaisselle.



Filtre anti-odeurs (utilisation en recirculation)
⚠ **AVERTISSEMENT!**
Selon le type, le filtre peut ou non être régénéré. Se reporter à la brochure fournie avec le filtre.

6.4 Que faire si...

La plaque de cuisson ne fonctionne pas:
- Vérifiez que la table de cuisson est branchée et que l'interrupteur général est enclenché.
- Vérifier qu'il n'y a pas de coupures de courant.
- Vérifiez que le fusible n'a pas sauté. Dans ce cas, remplacez le fusible.
- Vérifiez que le disjoncteur magnéto-thermique de l'installation domestique ne s'est pas déclenché. Dans ce cas, réactivez le disjoncteur.

Les résultats de la cuisson ne sont pas satisfaisants:
- Vérifiez que la température de cuisson n'est ni trop élevée ni trop basse.
- S'assurer que le plan dispose d'une ventilation adéquate et que les prises d'air sont complètement dégagées.
- Utilisez des casseroles certifiées et testées pour la cuisson à induction.

La plaque de cuisson produit de la fumée:
- Laisser refroidir et nettoyer la plaque de cuisson une fois la cuisson terminée.
- Vérifiez qu'aucun aliment ne s'est échappé et utilisez éventuellement un récipient plus grand.

Les fusibles ou le disjoncteur magnéto-thermique de l'installation domestique se déclenchent à plusieurs reprises:
- Contactez le service d'assistance ou un électricien.

La plaque de cuisson présente des fissures ou des cassures:
- Éteignez immédiatement l'appareil, débranchez l'alimentation électrique et contactez le service d'assistance.

7. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés dans la production de cet appareil. Veuillez vous assurer de disposer de l'appareil de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour plus d'informations, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable.
Les éléments suivants peuvent avoir été utilisés:
- carton
- film de polyéthylène (PE)
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide PS)

Veuillez éliminer ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation en vigueur.



Pour rappeler la nécessité de jeter les appareils électroménagers séparément, le produit est marqué du symbole d'une poubelle barrée. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux. Il doit être déposé dans une déchetterie spéciale de la commune ou chez un commerçant qui assure ce service.

L'élimination séparée d'un appareil électroménager évite les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé découlant d'une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux qui le composent pour obtenir d'importantes économies d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité

CE UK CA

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, décisions, réglementations européennes applicables, réglementations britanniques et aux exigences énumérées dans les normes citées.

IT - ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

- Qualora sia previsto un cassetto, senza fondo intermedio, sotto l'apparecchio (vedere le istruzioni per l'installazione) questo non deve essere utilizzato per riporre oggetti/materiali altamente infiammabili. Assicurarsi che vi sia uno spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto dell'eventuale cassetto.
- Il piano cottura può essere utilizzato solo per la preparazione dei cibi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per l'uso domestico.
- Non riscaldare i barattoli di conserve chiusi sul piano cottura. Si crea un accumulo di pressione che determina l'esplosione dei barattoli. Questo potrebbe procurarvi ferite e ustioni.
- Non coprire mai il piano cottura con un panno o oggetti simili. Se il piano cottura è ancora caldo oppure acceso, si rischia di appiccare un incendio.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro. Il piano cottura potrebbe essere accidentalmente acceso o ancora caldo, con il rischio che gli oggetti si sciolgano, si surriscaldino o prendano fuoco.
- Non utilizzare piano cottura in ambienti con temperature inferiori a 5°C.
- Il piano cottura non deve essere collocato o utilizzato all'aperto.
- Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, si sente un "odore di nuovo". Questo è normale, non c'è da preoccuparsi. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà presto.
- L'apparecchio non è stato concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non aprire mai il rivestimento dell'apparecchio.
- Per quanto riguarda la sicurezza elettrica, l'apparecchio non deve essere pulito con idropulitrici o pulitori a vapore.
- Il piano in ceramica è molto resistente ma non è infrangibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo portaspezie o di un utensile appuntito potrebbe provocarne la rottura.
- Nel caso in cui si decida di non utilizzare più l'apparecchio a causa di un guasto, si consiglia di tagliare il cavo dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente. Consegnare l'apparecchio alla discarica del proprio comune.

⚠ ATTENZIONE!
AVVERTENZA: Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio

per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Rottura della lastra in vetroceramica

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

⚠ ATTENZIONE!

Per le famiglie con bambini o persone con esigenze particolari

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali oppure con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano controllati, che siano istruiti riguardo all'utilizzo sicuro e che ne comprendano i pericoli.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non permettere ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza il dovuto controllo.
- Non tenere oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti negli armadi sopra o dietro l'apparecchio.
- Le zone di cottura si riscaldano e rimangono calde per un po' di tempo. Tenere i bambini piccoli lontani dal piano cottura durante e subito dopo la cottura.

1.2 Piano cottura a induzione con cappa aspirante integrata

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura, perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non appena si toglie la pentola dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Abituatevi a spegnere manualmente la zona di cottura o il piano cottura per evitare accensioni accidentali dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura utilizzando i comandi e non affidarsi solo al rilevatore di pentole.
- Ricordare che se il piano cottura viene utilizzato con una regolazione alta, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si seleziona una regolazione alta.
- Quando il piano cottura a induzione è in funzione, tenere lontano

gli oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito e bancarie, dischetti, orologi e oggetti simili). Consigliamo ai portatori di pacemaker di consultare prima il proprio cardiologo.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non mettere mai sul piano cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE!
Pericolo di avvelenamento dovuto al riflusso dei gas di combustione!
- Non utilizzare mai l'apparecchio per aspirare l'aria quando si utilizza anche un fornello che consuma l'aria del locale, a meno che il locale non sia sufficientemente ventilato. Gli apparecchi di cottura che consumano aria nell'ambiente (come gli apparecchi a gas, olio, legna o carbone, i geyser, gli apparecchi per la produzione di acqua calda) aspirano l'aria di combustione dall'esterno e trasportano questi gas all'esterno tramite lo scarico (ad es, una canna fumaria). In combinazione con una cappa aspirante attivata, l'aria viene prelevata dalla cucina e dai locali adiacenti. In questo modo, se il locale non è sufficientemente ventilato, si crea una pressione negativa. I gas velenosi che fuoriescono dalla canna fumaria o dallo scarico vengono quindi reimmessi nell'ambiente abitativo.
- Garantire sempre un'adeguata ventilazione!
- Quando l'unità di aspirazione e gli apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica sono contemporaneamente in funzione, la pressione negativa nel locale non deve superare i 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Devono essere rispettate le normative locali in materia di scarico dell'aria.

⚠ SCOSSE ELETTRICHE!
Evitare il rischio di scosse elettriche; assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di pulirlo.
- Non utilizzare l'aspirazione se il filtro del grasso non è stato montato correttamente!
- Per evitare che il grasso caldo prenda fuoco, è necessario friggere solo sotto costante controllo.
- Pulire i filtri con regolarità.
- Seguire le istruzioni del manuale per la pulizia o la sostituzione dei

filtri antigrasso e/o dei filtri a carbone!

⚠ PERICOLO DI INCENDIO
- Se non si seguono le istruzioni per la pulizia o la sostituzione dei filtri del grasso e/o a carbone, aumenta il rischio di incendio.
- I depositi di grasso nei filtri metallici possono causare un incendio. Non flambare mai su una zona di cottura con la cappa aspirante accesa. Le fiamme alte possono provocare un incendio. Utilizzare sempre l'apparecchio con il filtro antigrasso in metallo. Pulire regolarmente il filtro del grasso.
- Il grasso o l'olio surriscaldati possono provocare un incendio. Sorvegliare sempre il riscaldamento di grassi e oli. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua; utilizzare sempre una coperta, un coperchio o un piatto.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **ATTENZIONE!**

Questo apparecchio può essere collegato solo da un installatore specializzato.

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

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

2.2 Collegamento elettrico

⚠ **SCOSSA ELETTRICA**

Questo apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

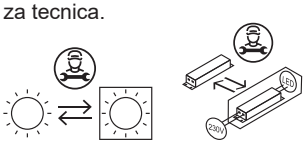
- Il collegamento elettrico deve essere conforme sia alle normative nazionali sia quelle locali.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico dell'abitazione preveda una messa a terra adeguata.
- La presa e la spina devono essere sempre facilmente accessibili.
- Qualora un apparecchio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

Il mancato utilizzo di viti o elementi di fissaggio come descritto nelle istruzioni di installazione può provocare scosse elettriche.

- Se l'apparecchio è collegato tramite cablaggio fisso, il mezzo di disconnessione incorporato nel cablaggio deve essere conforme alla norma AS/NZS 3000

2.3 Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose non sostituibili dall'utente, la sostituzione dev'essere effettuata solamente dal servizio di assistenza tecnica.



- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "F".

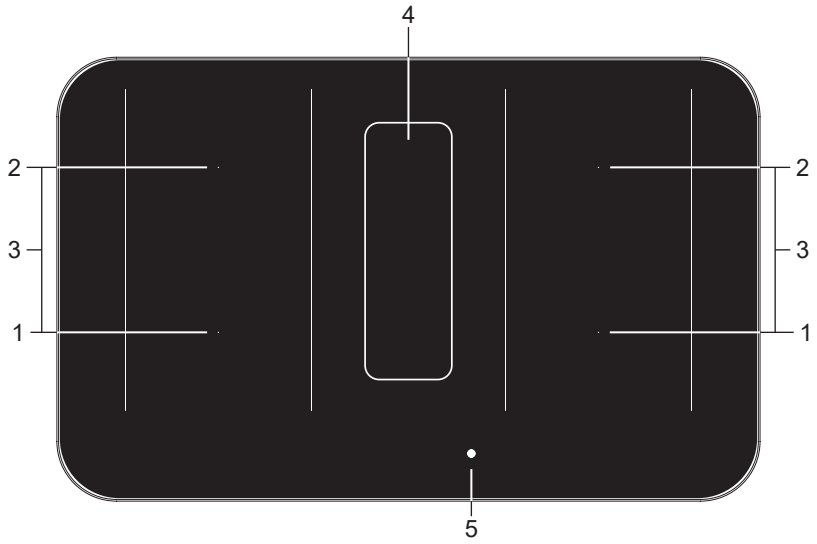
2.4 Come leggere il manuale d'uso

- Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

⚠ Avvertenza/Attenzione

Informazione/Suggerimento

3. DESCRIZIONE



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

Vantaggi della cottura a induzione

L'apparecchio è dotato di un generatore. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso, ma creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

- Risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili) rispetto alla tradizionale cottura elettrica.
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo alla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.

Gestione potenza

Il piano è dotato di un modulo di gestione potenza che ne ottimizza/limita i consumi. Se i livelli di potenza complessivi impostati, superano il limite massimo consentito, la scheda elettronica provvede automaticamente a gestire la potenza erogata delle piastre. Il modulo cerca di mantenere i livelli massimi di potenza erogabili. Sul display vengono visualizzati i livelli impostati dalla gestione automatica.

⚠ La priorità è data all'ultima zona impostata.

⚠ Il modulo di gestione potenza non influenza l'assorbimento elettrico totale dell'apparecchio.

4. USO

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

4.1 Operazioni preliminari

- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori (se presenti).
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici).

Recipienti utilizzabili per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Recipienti adatti:

- Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso.
- Recipienti in ghisa con fondo smaltato.
- Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale.

Recipienti non adatti:

- Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta.

Se si posiziona un recipiente non adatto sulla superficie dell'apparecchio, il display mostra un punto interrogativo in alto: se si seleziona la pentola sul display e si vuole impostare un livello di potenza, il numero del livello di potenza desiderato viene colorato in rosso, ad indicare che non è possibile completare l'operazione. Toccare l'icona del punto interrogativo per far apparire il messaggio d'errore. Toccare l'icona ☒ per chiudere il messaggio d'errore. Per risolvere il conflitto, rimuovere la pentola attuale e utilizzarne una adatta per la cottura ad induzione.

Diametri dei recipienti

Per assicurarsi che l'apparecchio rilevi correttamente i recipienti e per risultati ottimali di cottura, i recipienti devono essere dimensionati secondo le misure della tabella seguente:

Zone di cottura	Diametro minimo (mm)	Diametro consigliato (mm)
SX (Singola)	100	175
SX (Multizone)	210	350x175
DX (Singola)	100	175
DX (Multizone)	210	350x175

Tenere in considerazione quanto segue:

- I recipienti di cottura non devono oltrepassare le linee serigrafate sulla superficie dell'apparecchio.
- Non avvicinare i recipienti ai bordi della superficie del piano, ne al pannello comandi.
- Un'eventuale bistecchiera deve avere dimensioni massime di 36 x 19 cm.

4.2 Funzioni di base

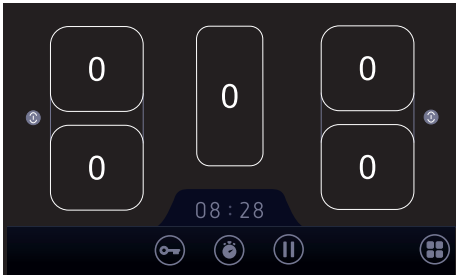
Primo allacciamento alla corrente

Al primo allacciamento alla corrente, o dopo un'interruzione e un ripristino della stessa, il display mostra l'orario preimpostato di fabbrica per circa 20 secondi.

Accensione e spegnimento

⚠ La lingua preimpostata di fabbrica per il display è l'inglese. Per modificare la lingua vedere "Menù impostazioni".

Premere il tasto ⏻ per accendere o spegnere l'apparecchio. All'accensione, il display mostra la schermata iniziale accompagnata da un segnale acustico:



Sotto l'indicatore dell'orario è presente la barra menù che riunisce le icone associate alle seguenti funzioni (vedere "Funzioni della barra menù"):

- Blocco comandi
- Timer autonomo
- Funzione Pausa
- Menù impostazioni

Per spegnere l'apparecchio premere il tasto ⏻ fino all'emissione di un segnale acustico. L'orario corrente viene visualizzato per circa 20 secondi.

Illuminazione

All'accensione dell'apparecchio la luce led presente alla base del piano si attiva e persiste per tutta la durata di utilizzo dell'apparecchio. I led rimangono accessi anche quando il piano viene

spento, ad indicazione che la zona è ancora calda, si spengono una volta che la temperatura non è più alta e scompare il simbolo “H” (vedi capitolo “Residuo calore”).

Tabella riassuntiva dei livelli di potenza

Livello di potenza	Adatto per:
0	Posizione OFF
da 1 a 2	Cottura di quantità ridotte di cibo (potenze minime)
da 3 a 4	Cottura
da 5 a 6	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
da 7 a 8	Arrostire, soffritto con farina
9	Arrostire
B/B2	Portare ad ebollizione grandi quantità d’acqua (potenza massima, vedi “Funzione Booster”)

I recipienti a display vengono visualizzati con colori diversi a seconda del livello di potenza:
- Livello 0: blu
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rosso
- 7-7.5-8-8.5-9: rosso/arancione
- B e B2: arancione

4.3 Uso del piano

Accenzione automatica delle zone di cottura

Il piano è dotato di un sistema di rilevamento dei recipienti che seleziona in automatico le zone su cui è appoggiata una pentola adatta.

Se un recipiente viene spostato da una zona all’altra del piano, il display mostra in automatico la zona dove è presente e ogni impostazione impostata viene mantenuta (se viene spostato mentre la funzione “pausa” è attiva, le impostazioni non vengono trasferite).

Dopo aver acceso l’apparecchio:
1. Posizionare un recipiente (adatto alla cottura a induzione e non vuoto) sulla zona cottura che si intende utilizzare.
- La zona sul display corrispondente alla zona con su il recipiente si accende in automatico.

Regolazione delle zone di cottura

Dopo aver posizionato un recipiente ed essersi accertati che la zona sia stata attivata:
1. Premere sulla zona che si desidera comandare.



Ora compaiono i tasti e e la barra dei livelli di potenza selezionabili.
2. Premere per selezionare una potenza da 1 a 9, oppure abilitare le funzioni Booster o Double Booster (vedere capitoli dedicati).
Il display della zona utilizzata indica il valore della potenza impostata.

A seconda del livello impostato, la zona si colora in maniera diversa partendo dal blu del livello “0” fino all’arancione della modalità “Booster”.

Spegnimento delle zone di cottura

1. Selezionare la zona desiderata e impostare il livello di potenza “0” oppure premere due volte al centro della zona di cottura da spegnere.

Per spegnere più di una zona cottura allo stesso tempo, è sufficiente spegnere l’apparecchio tramite il tasto .

Funzione Booster

Dopo aver acceso il piano e selezionato una zona per attivare la funzione:
1. Premere il tasto B.
2. La funzione Booster è ora attiva e il display della zona cottura mostra la lettera “B”.
Per disattivare la funzione Booster è sufficiente diminuire il livello di potenza della zona di cottura oppure premere due volte nel centro della zona che si desidera spegnere.
- La funzione Booster resta attiva al massimo per 15 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente al 9.
- Se la temperatura interna è troppo elevata, la funzione Booster sarà temporaneamente disattivata.

Funzione Double Booster

⚠ Vedi Avvertenze generali di sicurezza.
La funzione Double Booster permette di ottenere più potenza rispetto alla funzione Booster.
Per attivarla, dopo aver selezionato una zona di cottura, premere l’icona B².
Per annullare la funzione basta impostare il livello potenza su un altro valore oppure premere due

volte il centro della zona che si desidera spegnere.
- La funzione Double Booster resta attiva al massimo per 15 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente al 9.
- Se la temperatura interna è troppo elevata, la funzione Booster sarà temporaneamente disattivata.

Funzione Multizone

Tramite questa funzione è possibile pilotare contemporaneamente due zone cottura (anteriore e posteriore) per l'utilizzo di pentole come pesciere o recipienti con forma rettangolare.

È possibile attivare la funzione solamente con le zone di sinistra.

1. Premere l'icona .
- Ora le due zone diventano una sola zona più grande.

2. Premere nel centro della zona e impostare il livello di potenza desiderato oppure una funzione.

Quando è attiva la funzione, non è possibile attivare la funzione Booster e Double Booster sulle zone interessate.

Se si utilizza una pentola ovale oppure oblunga, assicurarsi di collocarla al centro della zona di cottura.

Per disattivare la funzione

Premere il tasto "x", le due zone ora possono essere regolate separatamente.

Se una parte della pentola è spostata in fuori dalla zona, la funzione si disattiva.

Se compare un errore mentre la funzione è attiva, quest'ultima si disattiva automaticamente.

Residuo calore

Dopo lo spegnimento di una zona di cottura se la zona è ancora calda verrà visualizzato sul display il simbolo H; anche in caso di spegnimento del piano. I led rimangono accessi ad indicare che la zona è ancora calda.

Quando la temperatura si abbassa sotto i 60°C il simbolo non viene più visualizzato.

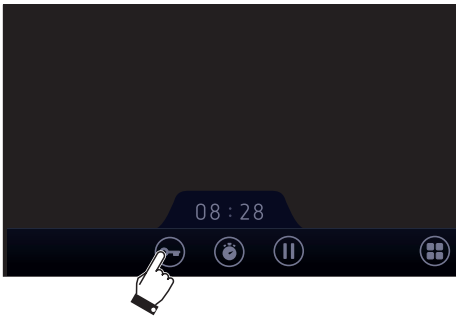
Blocco comandi

Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano.

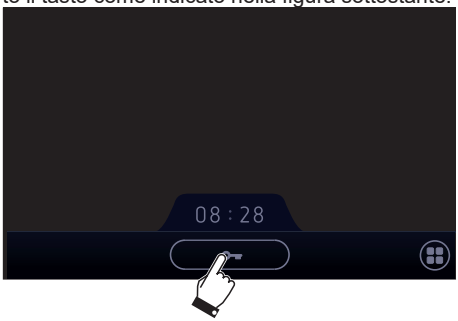
Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi:

1. Premere il tasto per almeno un secondo.



2. Per disattivare il blocco comandi tenere premuto il tasto come indicato nella figura sottostante.



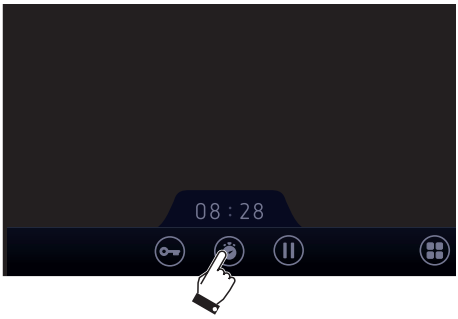
Timer contaminuti autonomo

È possibile impostare il timer da 1 minuto fino a 99 minuti.

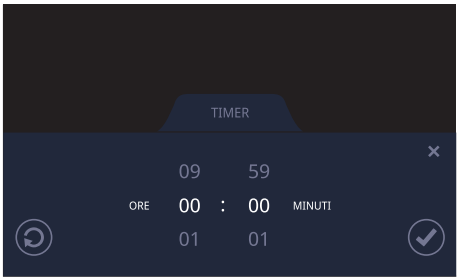
Con questa funzione è possibile programmare un contaminuti che emette un segnale acustico alla fine del tempo impostato. Non interrompe il funzionamento delle zone di cottura, ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Dopo aver acceso il piano, senza aver selezionato nessuna zona.

1. Premere il tasto .



2. Impostare il tempo desiderato e premere il tasto .

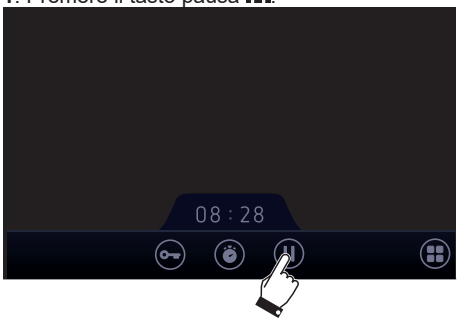


Per reimpostare il timer rapidamente su 00:00 premere il tasto .

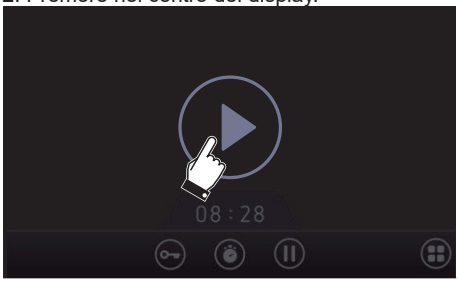
L'utilizzo del contaminuti non interrompe il funzionamento delle zone di cottura ma avvisa soltanto l'utente quando sono trascorsi i minuti impostati.

Funzione Pausa

Con questa funzione è possibile sospendere il funzionamento di tutte le zone cottura.
Per attivare la funzione Pausa:
1. Premere il tasto pausa .



Per disattivare la funzione Pausa:
2. Premere nel centro del display.



3. Ora la funzione pausa è disattivata e le funzionalità impostate in precedenza vengono ripristinate.

Durante la funzione Pausa rimangono attivi la limitazione di durata cottura, i simboli di calore residuo e la funzione blocco comandi.

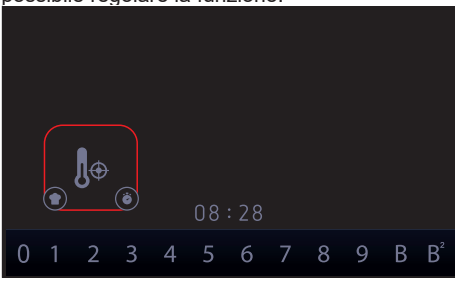
In caso di interruzione e successivo ripristino di corrente, la funzione pausa si disattiva.

Mantenimento temperatura

Con questa funzione è possibile mantenere a una certa temperatura le pietanze oppure mantenere l'acqua in ebollizione. Può essere attivata ad esempio durante la funzione "frittura" e "bollitura".

Prima di attivare la funzione, è necessario che il recipiente abbia raggiunto la temperatura desiderata.
Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura precedentemente impostata.
1. Premere il tasto e selezionare .

L'icona lampeggia, quando diventa fissa è possibile regolare la funzione.



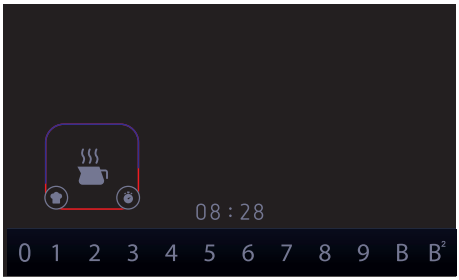
2. Premere di nuovo l'icona .
3. Con le freccette è possibile ora aumentare o abbassare la temperatura.
Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere, selezionare un'altra funzione oppure premere "OFF".

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .
Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

Bollitura

Con questa funzione è possibile far bollire l'acqua.

Utilizzare solo acqua a temperatura ambiente.
Per attivare la funzione dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:
1. Premere il tasto e selezionare .



2. Seguire le istruzioni indicate sul display.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

3. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere oppure selezionare un'altra funzione.

Pasta

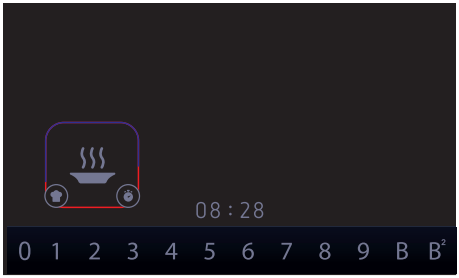
Con questa funzione è possibile cuocere la pasta, seguire le istruzioni sul display.

Non aggiungere ulteriori liquidi una volta che la funzione è attiva.

Utilizzare solo acqua a temperatura ambiente.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .



2. Seguire le istruzioni indicate sul display.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

Non aggiungere acqua una volta inserita la pasta nel recipiente.

3. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere oppure selezionare un'altra funzione.

Arrostitura

Con questa funzione è possibile arrostire al meglio gli alimenti.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .



2. Seguire le istruzioni indicate sul display.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

3. Selezionare il livello a seconda di cosa si vuole cucinare

4. Confermare con il tasto .

5. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere, selezionare un'altra funzione oppure premere "OFF".

Cottura a vapore

Utilizzare solo acqua a temperatura ambiente.

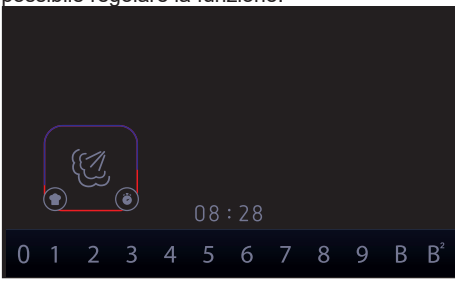
Necessario l'utilizzo di un accessorio per le cotture a vapore.

Utile per cuocere a vapore le pietanze.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .

L'icona lampeggia, quando diventa fissa è possibile regolare la funzione.



2. Premere di nuovo l'icona .

3. Con le freccette è possibile ora aumentare o abbassare il livello di vapore.

4. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere, selezionare un'altra funzione oppure premere il tasto "OFF".

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

Tempo (min)	Pietanza	Quantità
15	Petti di pollo	circa 300g
10-15	Filetto di pesce	circa 600g
6	Uova	6 uova medie
6-7	Broccoli	circa 350g
20-30	Piccole patate intere	circa 400g
15-20	Piselli	circa 400g

Sciogliere

Utile per tenere calde le pietanze oppure sciogliere il cioccolato.

La temperatura è tenuta costante a 44 °C.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .



L'icona lampeggia, quando diventa fissa la funzione è attiva.

2. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere oppure selezionare un'altra funzione.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

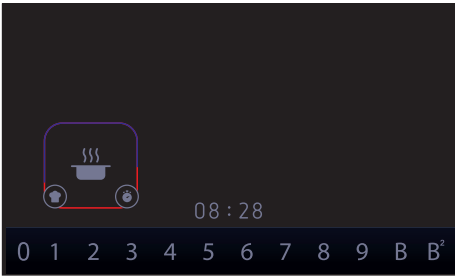
Mantenimento calore

Utile per tenere calde le pietanze.

La temperatura è tenuta costante a 70 °C.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .



L'icona lampeggia, quando diventa fissa la funzione è attiva.

2. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere oppure selezionare un'altra funzione.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

Sobbollire

Utile per tenere calde le pietanze

La temperatura è tenuta costante a 94 °C.

Per attivare la funzione, dopo aver acceso il piano e selezionato una zona di cottura:

1. Premere il tasto e selezionare .



L'icona lampeggia, quando diventa fissa la funzione è attiva.

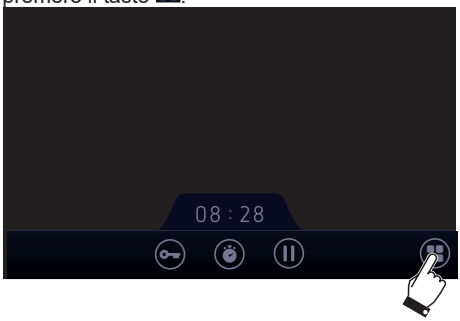
2. Per disattivare la funzione premere due volte al centro della zona che si desidera spegnere oppure selezionare un'altra funzione.

A funzione attiva è possibile impostare un timer di spegnimento automatico, per farlo selezionare la zona e premere il tasto .

Impostare la durata desiderata dopo la quale viene emesso un segnale acustico e la zona si spegne. Premere per interrompere il suono.

4.4 Menù impostazioni

Questa funzione permette di personalizzare l'interfaccia dell'apparecchio.
Per entrare nelle impostazioni dell'apparecchio premere il tasto ⊞.



Scorrere da destra a sinistra per selezionare la funzione desiderata.
Per uscire dal menu premere la "x" in alto a destra.

Personalizza
Permette di scegliere quali funzioni avere nella schermata principale.

Blocco schermo
Questa funzione serve per impedire operazioni accidentali sul piano. Selezionare "ON" o "OFF", se attivo, alla successiva accensione del piano, il piano è bloccato, tenere premuto nel centro per disattivare la funzione.

Suono
Permette di regolare il volume dei suoni dell'apparecchio.

Luminosità
Permette di regolare la luminosità del display.

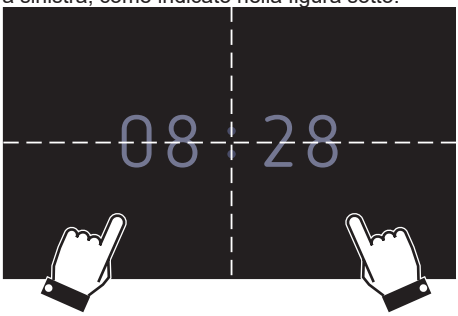
Orologio
Permette di impostare l'orario desiderato.

Lingua
Permette di scegliere la lingua per l'interfaccia dell'apparecchio.
La lingua di default è l'inglese.

Reset impostazioni
Permette di riportare tutte le impostazioni ai valori originali di fabbrica.

4.5 Menù di limitazione potenza

Questa funzione permette di limitare la potenza assorbita dal piano.
Di default la potenza impostata è di 7,4 kW.
Per entrare nel menù occorre seguire le seguenti istruzioni:
1. Accendere l'apparecchio e subito spegnerlo.
2. Tocca in qualunque parte bassa sia a destra sia a sinistra, come indicato nella figura sotto.



Se compare un logo, aspetta che scompaia.
3. Il menù compare nel display.
Se non si compie nessuna azione in 2 minuti, si esce automaticamente dal menù.
4. Scorri per selezionare la potenza desiderata.
5. Tocca il tasto ☑ per confermare.
Per uscire dal menù premi il tasto "x" oppure il tasto "ON/OFF".

Avvisi di errore
In caso di malfunzionamento o comportamento anomalo, il display visualizza un messaggio contenente il codice associato all'errore.
I codici degli errori cominciano sempre con le lettere "E" oppure "Er" seguiti da una serie di cifre (ad esempio "Er47-30").
Gli errori codificati come:
- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Indicano un surriscaldamento dell'apparecchio o di una sua parte, perciò è necessario spegnere subito l'apparecchio, rimuovere tutti i recipienti e lasciarlo raffreddare.
Se questi errori persistono o compaiono errori diversi, annotarne il codice e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

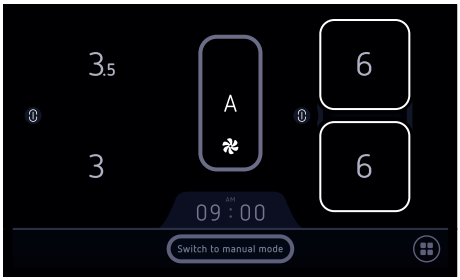
5. FUNZIONAMENTO DELL'UNITA' DI ASPIRAZIONE

La Torretta downdraft in modalità Stand-by è chiusa e non c'è aspirazione.

Per attivare la funzione di aspirazione, accendere il piano cottura e premere il tasto centrale "ventola".
All'attivazione del motore (in modalità automatica o manuale), la torretta down-draft centrale si solleva ed il motore si attiva alla velocità selezionata.
Allo spegnimento della funzione di aspirazione (automatica o manuale), la torretta downdraft ritorna in posizione di chiuso.

Se in fase di chiusura delle bocchette di aspirazione viene individuato un ostacolo, il movimento viene arrestato ed invertito per poi ritornare in fase di chiusura dopo 5 secondi.
La riapertura potrebbe non funzionare in caso di oggetti di basso spessore o in caso di ripetuti interventi della funzione di sicurezza.

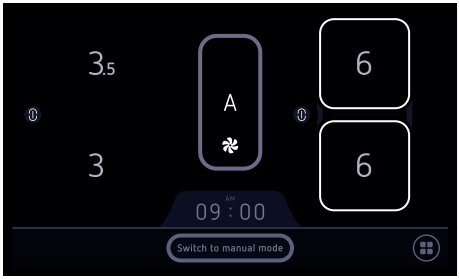
Per impostazione predefinita, la modalità di aspirazione automatica è attiva; il tasto si illumina più intensamente e viene visualizzata la lettera "A".
In modalità di aspirazione automatica, il livello di aspirazione si adatta automaticamente funzionamento delle zone di cottura.
Se il piano cottura viene spento, la cappa aspirante funziona in modalità follow-up per altri 15 minuti.



L'utente può selezionare la modalità di aspirazione desiderata (automatica o manuale), che rimane persistente anche dopo l'accensione/spegnimento del Touch Control.

5.1 Funzione automatica

E' possibile selezionare la velocità di aspirazione automatica o manuale tenendo premuto il tasto dedicato.
La velocità automatica sarà il livello predefinito di fabbrica ed il tasto centrale cappa downdraft visualizzerà la lettera "A".
Per Passare da Automatico a Manuale, selezionando il tasto cappa downdraft, apparirà l'icona "modalità manuale".

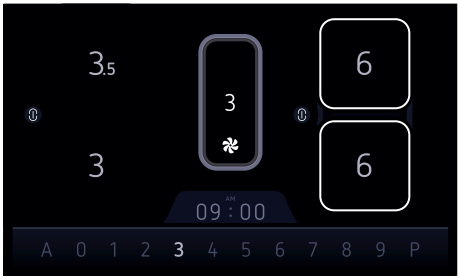


In modalità di aspirazione automatica, il livello di aspirazione si adatta automaticamente funzionamento delle zone di cottura, secondo la seguente modalità:

Livello di potenza della zona di cottura/ funzione speciale	Livello di aspirazione
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Funzione manuale

Per impostare la Funzione Manuale, selezionare e mantenere premuta l'incona "Modalità manuale" fino alla comparsa del numero "0" sul simbolo cappa downdraft ed ai livelli di aspirazione selezionabili da 0 a P.

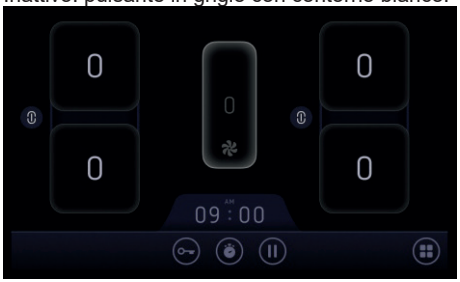


Per selezionare il livello di aspirazione:
1. Toccare il tasto cappa downdraft.
2. Il display dell'unità di aspirazione di accende e vengono visualizzati i livelli da 0 a P(boost).
3. Impostare il livello di aspirazione entro 6 secondi toccando il livello desiderato.

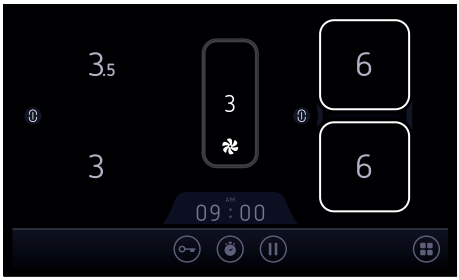
I livelli 9 e P hanno velocità intensive temporizzate.
La velocità 9 avrà una durata di 15 minuti, per poi passare alla velocità 8.
La velocità P avrà una durata di 5 minuti, per poi passare alla velocità 8.

Per tornare dalla funzione Manuale ad Automatica, premere il tasto A in basso a sinistra.

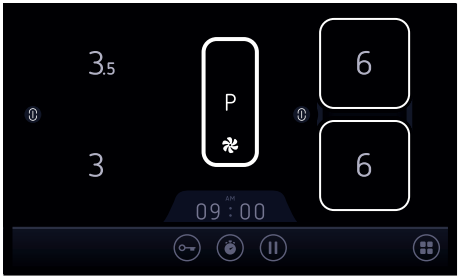
La posizione e la forma dell'aspirazione del sistema Downdraft vengono visualizzate in base alla loro posizione effettiva.
Il colore della forma della ventola Downdraft ne indica lo stato: è possibile distinguere tra attivo e inattivo o anche i livelli di potenza.
Attivo: pulsante illuminato.
Inattivo: pulsante in grigio con contorno bianco.



Attivo: pulsante attivo con gradiente bianco leggero.

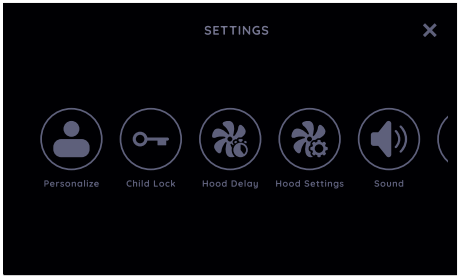


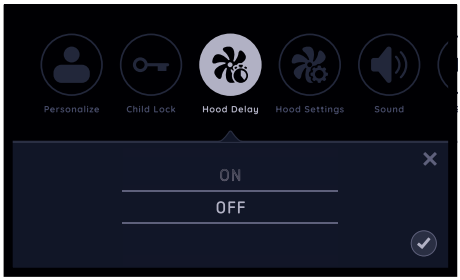
Attivo con livello Booster: pulsante attivo con gradiente bianco intenso.



5.3 Funzione after run

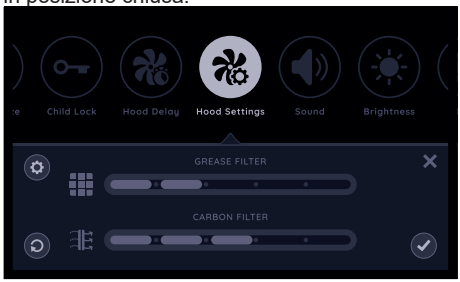
La funzione FAN After Run durerà 15 minuti.
Durante questo intervallo di tempo, l'elemento aspirante downdraft sarà visibile a schermo spento. Dopo 15 minuti, l'elemento aspirante downdraft verrà spento (posizione chiuso).
Durante la modalità FAN After Run, il livello della ventola sarà fisso (livello 5).
Sarà possibile attivare/disattivare la funzione FAN After Run tramite il menu dedicato nelle impostazioni.



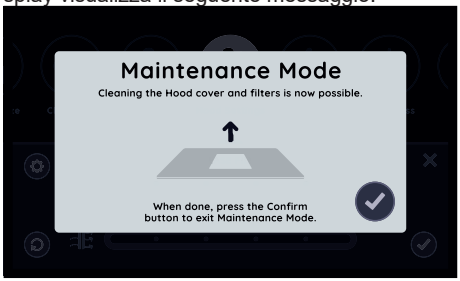


5.4 Funzione manutenzione

La manutenzione è la fase in cui l'utente può smontare la torretta cappa downdraft (ad esempio per pulirla, sostituirne i componenti, ecc.).
La modalità manutenzione si attiva premendo il tasto . Il pulsante manutenzione può essere attivato solo quando la cappa downdraft è spenta e in posizione chiusa.



Dopo aver premuto il pulsante di manutenzione, la cappa aspirante si porta in posizione completamente aperta senza aspirazione attiva ed il display visualizza il seguente messaggio.



Se l'aspirazione della cappa aspirante (modalità automatica o manuale) è attiva, non è possibile selezionare il pulsante di manutenzione.
In questo caso, l'icona di manutenzione è disattivata.

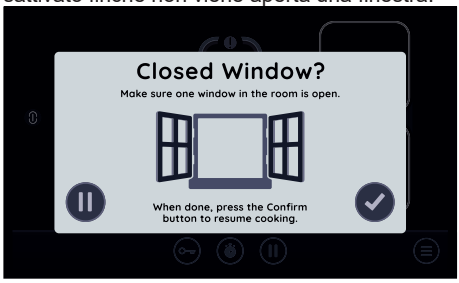
Al termine delle azioni, per uscire dalla modalità "manutenzione", premere il tasto in basso a destra.
La cappa down draft tornerà automaticamente nella posizione di chiuso.

Quando la modalità di manutenzione è attiva, è presente un timer di 30 minuti che spegne il piano cottura a induzione se non c'è interazione da parte dell'utente durante questo intervallo di tempo.

Quando la modalità di manutenzione è attiva, se il piano cottura a induzione viene spento dall'utente o dopo che il timer scade, il piano cottura a induzione mantiene la modalità di manutenzione alla successiva accensione.

5.5 Gestione interruttore apertura "finestra"

Se si utilizza un interruttore di apertura "finestra" e viene rilevata una finestra chiusa, la ventola si arresta.
Viene visualizzato un messaggio informativo.
Se il messaggio viene chiuso senza aprire una finestra, un punto esclamativo indica l'errore.
Il funzionamento della ventola discendente è disattivato finché non viene aperta una finestra.

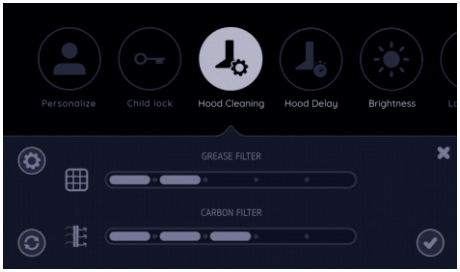


5.6 Funzione pulizia filtri

Viene visualizzato un messaggio informativo che informa l'utente della necessità di pulire il filtro antigrasso.
Un punto esclamativo appare in corrispondenza del simbolo cappa downdraft.
Se il filtro non viene sostituito, un punto esclamativo indica la necessità di sostituirlo finché l'utente non conferma l'operazione.
Informazioni specifiche per ogni apparecchio possono essere implementate nelle varianti personalizzate.

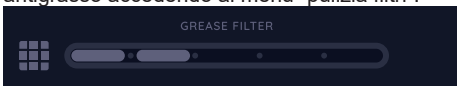


Menù “Pulizia filtri”.



5.7 Saturazione del filtro antigrasso

E’ possibile controllare lo stato di utilizzo del filtro antigrasso accedendo al menù “pulizia filtri”.



Ogni barra corrisponde a 20 ore e una barra viene eliminata dopo 20 ore di utilizzo (da destra verso sinistra).
Al termine delle 100 ore viene segnalata la necessità di pulizia del filtro.
L’indicazione di saturazione del filtro antigrasso è sempre attiva.

A manutenzione eseguita, premere il tasto per riattivare il “timer” delle 100 ore.

5.8 Saturazione del filtro carbone

E’ possibile controllare lo stato di utilizzo del filtro anti odore accedendo al menù “pulizia filtri”.
Dopo 200 ore di funzionamento è necessario eseguire la manutenzione del filtro anti odore.
Per impostazione predefinita, l’indicazione di saturazione del filtro anti odore è disattivata (quando l’aspirazione funziona in modalità canalizzata).
Attivare l’indicazione di saturazione del filtro anti odore se l’unità di aspirazione è installata in modalità di ricircolo.



Ogni barra corrisponde a 40 ore e una barra viene eliminata dopo 40 ore di utilizzo (da destra verso sinistra).
Al termine delle 200 ore viene segnalata la necessità di pulizia del filtro.
L’indicazione di saturazione del filtro antigrasso è sempre attiva.

A manutenzione eseguita, premere il tasto per riattivare il “timer” delle 200 ore.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1 Pulizia del piano vetroceramico

⚠ Vedi Avvertenze generali di sicurezza.

Pulizia delle superfici
Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

Pulizia ordinaria giornaliera
Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

In caso di sporco ostinato, effettuare la pulizia a freddo con una spugna per piatti inumidita con acqua e detergente neutro; successivamente asciugare con un panno in microfibra.

Pulizia settimanale
Pulire e curare il piano di cottura una volta a settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie di cibo o residui
Eventuali tracce chiare causate dall'uso di pentole con fondo in alluminio, possono essere tolte con un panno umido imbevuto di aceto. Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito. I granelli di sabbia che possono essere caduti sul piano cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole. Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura. Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità del vetro. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.

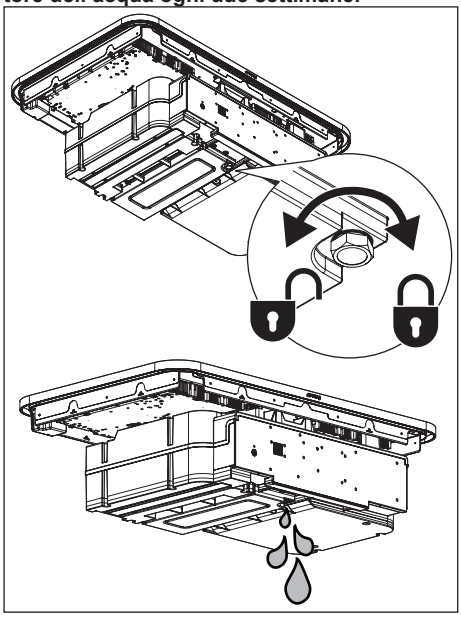
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Dopo le operazioni di pulizia occorre asciugare accuratamente l'apparecchio in quanto colate di detergenti o acqua potrebbero comprometterne il corretto funzionamento e il suo aspetto estetico.

Pulizia cornice
Usare sempre e solo prodotti che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro. Non utilizzare spugne abrasive. Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, poi asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

6.2 Collettore dell'acqua

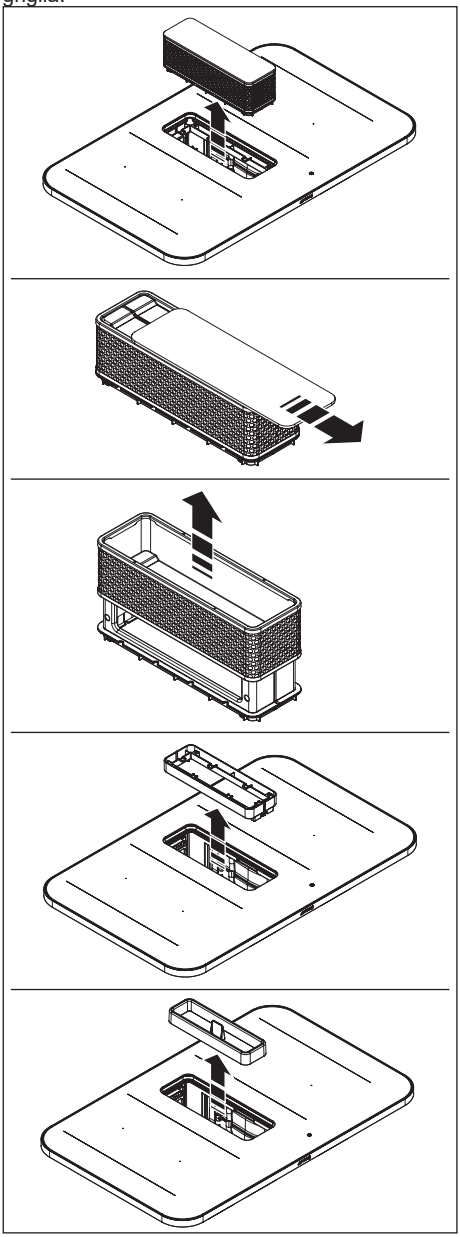
Si consiglia di controllare e svuotare il collettore dell'acqua ogni due settimane.



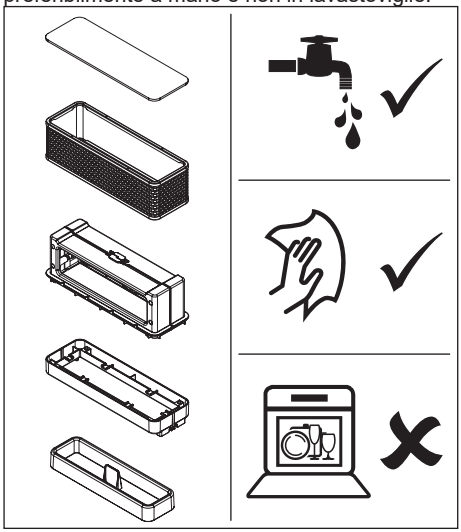
6.3 Pulizia della griglia e dei filtri

1. Rimuovere la griglia dall'ingresso di aspirazione.

2. Estrarre con cautela il filtro antigrasso dalla griglia.



- Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detergenti!). Non lavare la griglia nella lavastoviglie.
- Pulire il filtro antigrasso, quando in uso, almeno ogni settimana (o quando il sistema di indicazione ne segnala la necessità). In questo modo si mantiene un buon funzionamento dell'aspirazione e si previene un potenziale rischio di incendio, causato da un eccessivo accumulo di grasso.
- Pulire il filtro con un detergente non aggressivo, preferibilmente a mano e non in lavastoviglie.



Filtro antiodore (Utilizzo in ricircolo)

⚠ AVVERTENZA!

A seconda del tipo, il filtro può o non può essere rigenerato. Fare riferimento all'opuscolo fornito con il filtro.

6.4 Cosa fare se...

Il piano cottura non funziona:

- Controllare che il piano cottura sia collegato e che l'interruttore generale sia inserito.
- Controllare che non si verifichino interruzioni di corrente.
- Controllare che non sia scattato il fusibile. In questo caso sostituire il fusibile.
- Controllare che non sia scattato l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico. In questo caso, riattivare l'interruttore.

I risultati della cottura non sono soddisfacenti:

- Controllare che la temperatura di cottura non sia troppo alta o troppo bassa.
- Assicurarsi che il piano abbia una corretta ventilazione e che le prese d'aria siano completamente libere.

- Utilizzare pentole certificate e testate per la cottura ad induzione.

Il piano cottura produce fumo:
- Lasciare raffreddare e pulire il piano a cottura ultimata.
- Controllare che il cibo non sia fuoriuscito ed eventualmente usare un recipiente più grande.

I fusibili o l'interruttore magnetotermico dell'impianto domestico scattano ripetutamente:
- Interpellare il Servizio Assistenza o un elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano cottura:
- Spegnere immediatamente l'apparecchio, disinserire l'alimentazione elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.

7. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio

Per la produzione di questo apparecchio sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire responsabilmente l'apparecchio alla fine del suo ciclo di vita. Per maggiori informazioni rivolgersi alle autorità competenti.

L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile.
Possono essere stati utilizzati i seguenti elementi:
- cartone
- film di polietilene (PE)
- polistirene senza CFC (schiuma rigida PS)

Smaltire questi materiali in modo responsabile e in conformità alle normative vigenti.



Per ricordare la necessità di smaltire separatamente gli elettrodomestici, il prodotto è contrassegnato dal simbolo di una pattumiera barrata. Ciò significa che, al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Deve essere portato in un centro di raccolta differenziata speciale del comune o presso un rivenditore che fornisce questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico evita le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato e consente di recuperare i materiali costituenti per ottenere un significativo risparmio di energia e di risorse.

Dichiarazione di conformità

CE UK CA

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni, i Regolamenti Europei applicabili, i Regolamenti GB e i requisiti elencati nelle norme citate.

NL - ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

⚠ LET OP!
LEES DE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR MEER INFORMATIE!

1.1 Algemene informatie
De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van de instructies en veiligheidswaarschuwingen. De garantie dekt geen schade die is veroorzaakt door een verkeerde aansluiting, montage of onjuist gebruik.

⚠ HETE OPPERVLAKTE!
Het apparaat en de accessoires worden tijdens het gebruik warm. Raak de warme onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

⚠ BRANDGEVAAR!
- LET OP! Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.
- LET OP! Koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken als u niet voorzichtig bent.
- Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

OPMERKING!
LET OP! Het kookproces moet altijd worden gecontroleerd. Zelfs een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.

⚠ LET OP!
Gebruik uitsluitend beschermingen voor kookplaten die door de fabrikant zijn voorzien, zoals aangegeven in de handleiding, of de in het apparaat geïntegreerde beschermingen. Het gebruik van ongeschikte beschermingen kan ernstige ongelukken veroorzaken.
- Als er onder het apparaat een lade zonder tussenbodem is voorzien (zie de installatie-instructies), mag deze niet worden gebruikt voor het opbergen van licht ontvlambare voorwerpen/materialen. Zorg ervoor dat er enkele centimeters vrije ruimte is tussen de onderkant van het kookvlak en de inhoud van de eventuele lade.
- Het kookvlak mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van

voedsel.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Verwarm gesloten conservenblikken niet op het fornuis. Er ontstaat een drukopbouw waardoor de blikken kunnen ontploffen. Dit kan verwondingen en brandwonden veroorzaken.
- Bedek het kookvlak nooit met een doek of soortgelijke voorwerpen. Als het kookvlak nog warm is of nog aanstaat, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het kookvlak niet als werkblad. Het kookvlak kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog warm zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, oververhit raken of vlam vatten.
- Gebruik het kooktoestel niet in ruimtes met temperaturen onder 5°C.
- Het kooktoestel mag niet buiten worden geplaatst of gebruikt.
- Wanneer u het fornuis voor het eerst gebruikt, ruikt u een 'nieuwe geur'. Dit is normaal, u hoeft zich geen zorgen te maken. Als de keuken goed geventileerd is, verdwijnt de geur snel.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Wat betreft de elektrische veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Het keramische oppervlak is zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Als er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een scherp keukengerei op valt, kan het breken.
- Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken vanwege een defect, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te halen en de kabel door te knippen. Breng het apparaat naar de afvalverwerkingsplaats van uw gemeente.

⚠ LET OP!
WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
Breuk van de glaskeramische plaat
- Schakel onmiddellijk alle fornuizen en elektrische apparaten uit en koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan.
- Gebruik het kookvlak niet

⚠ LET OP!
Voor gezinnen met kinderen of mensen met speciale behoeften
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en

door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke en mentale capaciteiten of met weinig ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik en de gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder de nodige controle.
- Bewaar geen voorwerpen die kinderen interessant zouden kunnen vinden in kasten boven of achter het apparaat.
- De kookzones worden warm en blijven enige tijd warm. Houd kleine kinderen tijdens en direct na het koken uit de buurt van de kookplaat.

1.2 Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuigkap
- Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze heet kunnen worden.
- Zodra u de pan van de kookplaat haalt, wordt het kookproces automatisch onderbroken. Maak er een gewoonte van om de kookzone of kookplaat handmatig uit te schakelen om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Schakel na gebruik de kookzone uit met behulp van de bedieningsknoppen en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Houd er rekening mee dat wanneer het kookvlak op een hoge stand wordt gebruikt, de opwarmtijd zeer kort zal zijn. Laat het kookvlak niet onbeheerd achter wanneer u een hoge stand selecteert.
- Houd magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, bankpassen, diskettes, horloges en soortgelijke voorwerpen) uit de buurt van de inductiekookplaat wanneer deze in gebruik is. Wij raden mensen met een pacemaker aan eerst hun cardioloog te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit producten die in aluminium zijn verpakt op de kookplaat. Het aluminium zou smelten en het apparaat onherstelbaar beschadigen.

⚠ LET OP!
Gevaar voor vergiftiging door terugstromende verbrandingsgassen!
- Gebruik het apparaat nooit om lucht aan te zuigen wanneer u ook een fornuis gebruikt dat lucht uit de ruimte verbruikt, tenzij de ruimte voldoende geventileerd is. Kooktoestellen die lucht uit de omgeving verbruiken (zoals gas-, olie-, hout- of kolentoestellen, geisers, apparaten voor de productie van warm water) zuigen de verbrandingslucht van buiten aan en voeren deze gassen via de afvoer (bijv.

een schoorsteen) naar buiten af. In combinatie met een geactiveerde afzuigkap wordt lucht uit de keuken en aangrenzende ruimtes afgezogen. Op deze manier ontstaat er een onderdruk als de ruimte niet voldoende geventileerd is. De giftige gassen die uit de schoorsteen of afvoer ontsnappen, worden vervolgens weer in de woonruimte teruggevoerd.
- Zorg altijd voor voldoende ventilatie!
- Wanneer de afzuigunit en apparaten die met andere energie dan elektriciteit worden gevoed tegelijkertijd in werking zijn, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- De lokale voorschriften inzake luchtontluchting moeten worden nageleefd.

⚠ ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
Vermijd het risico op elektrische schokken; zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het reinigt.
- Gebruik de afzuiging niet als het vetfilter niet correct is gemonteerd!
- Om te voorkomen dat het hete vet vlam vat, moet u alleen onder voortdurende controle frituren.
- Reinig de filters regelmatig.
- Volg de instructies in de handleiding voor het reinigen of vervangen van vetfilters en/of koolstoffilters!

⚠ BRANDGEVAAR
- Als u de instructies voor het reinigen of vervangen van vet- en/of koolstoffilters niet opvolgt, neemt het risico op brand toe.
- Vetafzettingen in de metalen filters kunnen brand veroorzaken. Flamberen nooit op een kookzone terwijl de afzuigkap in werking is. Hoge vlammen kunnen brand veroorzaken. Gebruik het apparaat altijd met het metalen vetfilter. Reinig het vetfilter regelmatig.
- Oververhit vet of olie kan brand veroorzaken. Houd altijd toezicht op het verwarmen van vetten en oliën. Blus het vuur nooit met water; gebruik altijd een deken, een deksel of een bord.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installatie

⚠ **LET OP!**

Dit apparaat mag alleen door een gespecialiseerde installateur worden aangesloten.

Als de instructies en veiligheidswaarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.

- Dit apparaat mag alleen door een gespecialiseerde installateur worden aangesloten.
- Controleer vóór de installatie of de lokale distributieomstandigheden (spanning, frequentie, aard en druk van het gas) compatibel zijn met de instellingen van het apparaat.
- De spanning, frequentie, vermogen, type gas en het land waarvoor het apparaat is ontworpen, staan vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Controleer of het apparaat geen transportschade vertoont. Sluit geen beschadigd apparaat aan.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten bestand zijn tegen temperaturen tot minimaal 105 °C.
- Het werkblad waarin de kookplaat is ingebouwd, moet vlak zijn.
- Afzuigkappen en andere apparaten die kookdampen afzuigen, kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (ook in andere ruimtes) in gevaar brengen door terugstroming van verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander dampafzuigsysteem moet de werking van de apparaten met rookafzuiging door een bevoegd persoon worden getest om te garanderen dat er geen terugstroming van verbrandingsgassen plaatsvindt.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **ELEKTRISCHE SCHOK**

Dit apparaat moet worden aangesloten op de aarding.

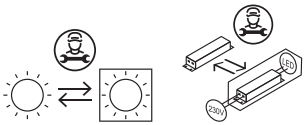
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan zowel de nationale als de lokale voorschriften.
- Controleer voor apparaten van klasse I of de elektrische installatie van de woning voorzien is van een adequate aarding.
- De stekker en het stopcontact moeten altijd gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Indien een vast apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel en stekker of andere voorzieningen voor het loskoppelen van het net, met een scheiding van de contacten in alle polen die een volledige loskoppeling mogelijk maakt onder omstandigheden van overspanningscategorie III, moeten loskoppelingsvoorzieningen in de vaste bedrading worden geïntegreerd, in overeenstemming met de normen inzake bedrading. Dit geldt ook voor apparaten met een voedingskabel en stekker wanneer de stekker na installatie van het apparaat niet meer toegankelijk is. Om aan deze eis te voldoen, moet een enkelpolige schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm worden gebruikt, die in de vaste bedrading is gemonteerd.
- Het netsnoer moet vrij liggen en mag niet door een lade lopen.
- Gebruik voor de aansluiting een goedgekeurde kabel met de juiste diameters die geschikt zijn voor de aansluiting. De kabelmantel moet van rubber zijn (bij voorkeur van het type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de spanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten, anders kan de veiligheid bij het gebruik niet worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de stroomgeleidende en geïsoleerde delen worden beschermd om contact te voorkomen.
- ⚠ **LET OP!**

Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingselementen zoals beschreven in de installatie-instructies kan elektrische schokken veroorzaken.

- Als het apparaat via vaste bedrading is aangesloten, moet de in de vaste bedrading geïntegreerde ontkoppelingsinrichting voldoen aan AS/NZS 3000.

2.3 Lichtbronnen

- Dit apparaat bevat lichtbronnen die niet door de gebruiker kunnen worden vervangen. De vervanging mag alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.



- Dit apparaat bevat lichtbronnen van efficiëntieklasse “F”.

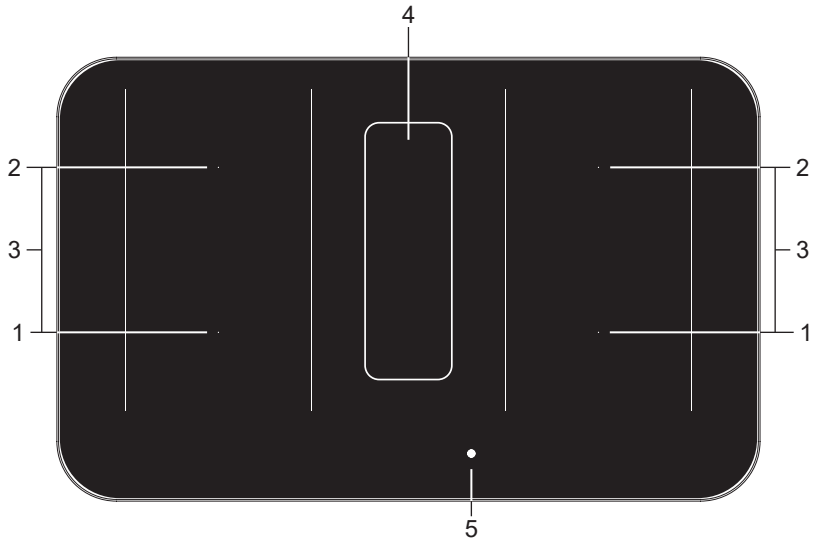
2.4 Hoe de handleiding te lezen

- Deze handleiding maakt gebruik van de volgende leesconventies:

⚠ Waarschuwing/Let op

Informatie/Tip

3. BESCHRIJVING



1. Voorste kookzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Achterste kookzone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Aangesloten kookzones 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Afzuigeenheid
5. Bedieningspaneel

Voordelen van koken op inductie

Het apparaat is uitgerust met een generator. In de inductiekookzone wordt de warmte niet meer overgedragen, maar rechtstreeks in de pan opgewekt door inductiestromen.

- Energiebesparing dankzij de directe overdracht van energie naar de pan (hiervoor is speciaal kookgerei van magnetiseerbare materialen nodig) in vergelijking met traditioneel elektrisch koken.
- Meer veiligheid dankzij de energieoverdracht alleen naar de pan die op de kookplaat staat.
- Hoog rendement bij de overdracht van energie van de inductiekookzone naar de bodem van de pan.
- Snelle opwarmtijd.
- Minder kans op brandwonden omdat het kookoppervlak alleen aan de onderkant van de pan wordt verwarmd; overgelopen voedsel blijft niet kleven.

Vermogensbeheer

Het fornuis is uitgerust met een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/beperkt. Als het ingestelde totale vermogensniveau de maximaal toegestane limiet overschrijdt, regelt de elektronische kaart automatisch het vermogen van de kookplaten. De module probeert het maximaal leverbare vermogen te handhaven. Op het display worden de door de automatische regeling ingestelde niveaus weergegeven.

⚠ De prioriteit wordt gegeven aan de laatst ingestelde zone.

⚠ Het vermogensbeheersingsmodule heeft geen invloed op het totale stroomverbruik van het apparaat.

4. GEBRUIK

⚠ Lees voor gebruik de veiligheidsinstructies.

4.1 Voorbereidende werkzaamheden

- Verwijder eventuele beschermfolies aan de buiten- of binnenkant van het apparaat en van de accessoires (indien aanwezig).
- Verwijder eventuele labels (met uitzondering van het typeplaatje met technische gegevens).

Recipiënten die geschikt zijn voor inductiekoken

De pannen die voor inductiekoken worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en een bodem van voldoende afmetingen hebben.

Geschikte recipiënten:

- Gegalvaniseerde stalen vaten met dikke bodem.
- Gietijzeren potten met geëmailleerde bodem.
- Meerlaagse roestvrijstalen, ferritische roestvrijstalen en aluminium recipiënten met speciale bodem.

Ongeschikte recipiënten:

- Recipiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.

Als u een ongeschikte pan op het oppervlak van het apparaat plaatst, verschijnt er een vraagteken bovenaan het display: als u de pan op het display selecteert en een vermogensniveau wilt instellen, wordt het nummer van het gewenste vermogensniveau rood gekleurd, wat aangeeft dat de handeling niet kan worden voltooid. Tik op het vraagtekenpictogram om de foutmelding weer te geven. Tik op het pictogram ☒ om het foutbericht te sluiten. Om het conflict op te lossen, verwijdert u de huidige pan en gebruikt u een pan die geschikt is voor inductiekoken.

Diameters van de vaten

Om ervoor te zorgen dat het apparaat de bakvormen correct detecteert en voor optimale bakresultaten, moeten de bakvormen worden afgemeten volgens de afmetingen in de onderstaande tabel:

Kookzones	Minimale diameter (mm)	Aanbevolen diameter (mm)
SX (Enkel)	100	175
SX (multizone)	210	350x175
DX (Enkel)	100	175
DX (multizone)	210	350x175

Houd rekening met het volgende:

- De kookpotten mogen niet verder reiken dan de lijnen die op het oppervlak van het apparaat zijn gedrukt.
- Plaats de containers niet te dicht bij de randen van het werkblad of het bedieningspaneel.
- Een eventuele grillpan mag maximaal 36 x 19 cm groot zijn.

4.2 Basisfuncties

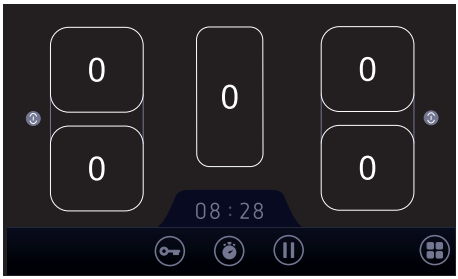
Eerste aansluiting op het elektriciteitsnet

Bij de eerste aansluiting op het stroomnet, of na een stroomonderbreking en herstel daarvan, geeft het display gedurende ongeveer 20 seconden de in de fabriek ingestelde tijd weer.

In- en uitschakelen

⚠ De standaardtaal voor het display is Engels. Zie “Instellingenmenu” om de taal te wijzigen.

Druk op de toets ⏻ om het apparaat in of uit te schakelen. Bij het inschakelen toont het display het startscherm, vergezeld van een geluidssignaal:



Onder de tijdindicator bevindt zich de menubalk met pictogrammen voor de volgende functies (zie “Functies van de menubalk”):

- Bedieningspaneel
- Autonome timer
- Pauzefunctie
- Instellingenmenu

Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de knop ⏻ totdat er een geluidssignaal klinkt. De huidige tijd wordt ongeveer 20 seconden weergegeven.

Verlichting
Bij het inschakelen van het apparaat gaat het ledlampje aan de onderkant van de kookplaat branden en blijft branden zolang het apparaat in gebruik is. De ledlampjes blijven ook branden wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, om aan te geven dat het gebied nog warm is. Ze gaan uit zodra de temperatuur niet meer hoog is en het symbool “H” verdwijnt (zie hoofdstuk “Restwarmte”).

Overzichtstabel van vermogensniveaus

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Stand OFF
van 1 tot 2	Koken van kleine hoeveelheden voedsel (minimale vermogens)
van 3 tot 4	Koken
van 5 tot 6	Grote hoeveelheden voedsel bereiden, grotere stukken braden
van 7 tot 8	Roosteren, bakken met bloem
9	Roosteren
B/B^2	Breng grote hoeveelheden water aan de kook (op maximaal vermogen, zie “Boosterfunctie”)

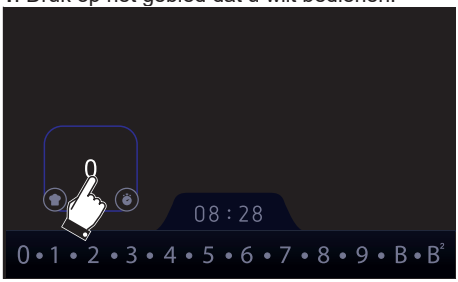
De displaybakken worden in verschillende kleuren weergegeven, afhankelijk van het vermogensniveau:
- Niveau 0: blauw
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rood
- 7-7.5-8-8.5-9: rood/oranje
- B e B^2: oranje

4.3 Gebruik van het plan

Automatische inschakeling van de kookzones
Het fornuis is uitgerust met een detectiesysteem voor pannen dat automatisch de zones selecteert waarop een geschikte pan staat.
Als een bakje van het ene naar het andere gebied van het werkblad wordt verplaatst, geeft het display automatisch het gebied weer waar het zich bevindt en blijven alle ingestelde instellingen behouden (als het wordt verplaatst terwijl de functie “pauze” actief is, worden de instellingen niet overgedragen).

Nadat u het apparaat hebt ingeschakeld:
1. Plaats een pan (geschikt voor inductiekoken en niet leeg) op de kookzone die u wilt gebruiken.
- Het gebied op het display dat overeenkomt met het gebied waarop de container staat, licht automatisch op.

Regeling van de kookzones
Nadat u een bakje hebt geplaatst en gecontroleerd hebt of het gebied is geactiveerd:
1. Druk op het gebied dat u wilt bedienen.



Nu verschijnen de toetsen en en de balk met selecteerbare vermogensniveaus.
2. Druk op deze knop om een vermogen van 1 tot 9 te selecteren of om de functies Booster of Double Booster in te schakelen (zie de betreffende hoofdstukken).
Het display van de gebruikte zone geeft de ingestelde vermogenswaarde weer.
Afhankelijk van het ingestelde niveau krijgt het gebied een andere kleur, variërend van blauw voor niveau “0” tot oranje voor de modus “Booster”.

Uitschakelen van de kookzones
1. Selecteer de gewenste zone en stel het vermogensniveau in op “0” of druk tweemaal op het midden van de te uitschakelen kookzone.
Om meerdere kookzones tegelijkertijd uit te schakelen, volstaat het om het apparaat uit te schakelen met de toets .

Boosterfunctie
Nadat u het fornuis hebt aangezet en een zone hebt geselecteerd om de functie te activeren:
1. Druk op de B-toets.
2. De boosterfunctie is nu actief en op het display van de kookzone verschijnt de letter “B”.
Om de Booster-functie uit te schakelen, volstaat het om het vermogen van de kookzone te verlagen of tweemaal in het midden van de zone te drukken die u wilt uitschakelen.
- De boosterfunctie blijft maximaal 15 minuten actief, waarna het vermogensniveau automatisch wordt verlaagd tot 9.
- Als de binnentemperatuur te hoog is, wordt de boosterfunctie tijdelijk uitgeschakeld.

Double Booster-functie

⚠ Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Met de Double Booster-functie krijgt u meer vermogen dan met de Booster-functie.

Om deze functie te activeren, drukt u op het pictogram nadat u een kookzone hebt geselecteerd B^2.

Om de functie te annuleren, stelt u het vermogensniveau in op een andere waarde of drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen.

- De Double Booster-functie blijft maximaal 15 minuten actief, waarna het vermogensniveau automatisch wordt verlaagd tot 9.
- Als de binnentemperatuur te hoog is, wordt de boosterfunctie tijdelijk uitgeschakeld.

Multizone-functie

Met deze functie kunnen twee kookzones (voor en achter) tegelijkertijd worden aangestuurd voor het gebruik van pannen zoals vispannen of rechthoekige pannen.

De functie kan alleen worden geactiveerd met de zones aan de linkerkant.

1. Druk op het pictogram

- Nu worden de twee zones één grotere zone.

2. Druk in het midden van het gebied en stel het gewenste vermogensniveau of een functie in.

Wanneer deze functie is ingeschakeld, kunnen de functies Booster en Double Booster niet worden geactiveerd op de betreffende zones.

Als u een ovale of langwerpige pan gebruikt, zorg er dan voor dat u deze in het midden van de kookzone plaatst.

Om de functie uit te schakelen

Druk op de toets “x”, de twee zones kunnen nu afzonderlijk worden ingesteld.

Als een deel van de pan buiten het gebied wordt geplaatst, wordt de functie uitgeschakeld.

Als er een fout optreedt terwijl de functie actief is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Restwarmte

Als een kookzone is uitgeschakeld en nog warm is, verschijnt het symbool H; ook wanneer het fornuis is uitgeschakeld. De lampjes blijven branden om aan te geven dat de zone nog warm is.

Wanneer de temperatuur onder 60 °C daalt, wordt het symbool niet meer weergegeven.

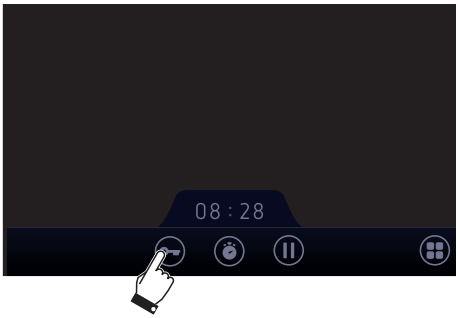
Bedieningspaneel

Deze functie is bedoeld om alle toetsen van het klavier te blokkeren.

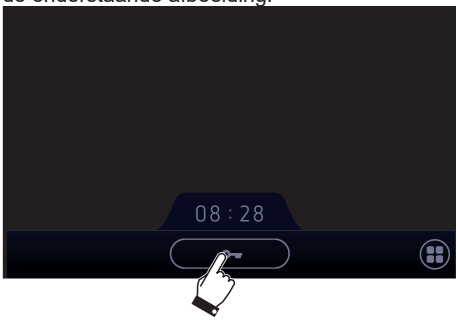
Deze functie is handig tijdens reinigingswerkzaamheden en om onbedoelde interacties te voorkomen.

Om de bedieningsblokkering te activeren:

1. Druk op de toets voor minstens een seconde.



2. Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de toets ingedrukt zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding.



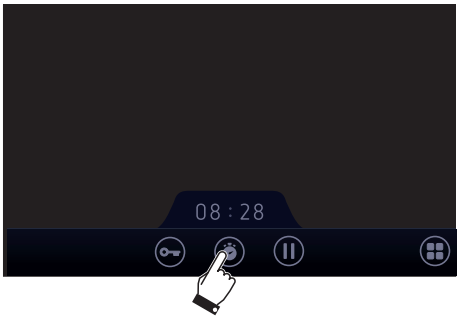
Autonome timer

De timer kan worden ingesteld van 1 minuut tot 99 minuten.

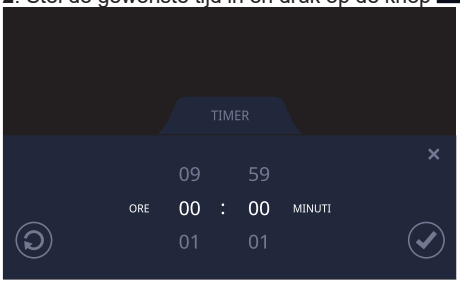
Met deze functie kunt u een timer instellen die aan het einde van de ingestelde tijd een geluidssignaal geeft. De kookzones blijven gewoon werken, maar de gebruiker wordt gewaarschuwd wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

Nadat u het fornuis hebt aangezet, zonder een zone te hebben geselecteerd.

1. Druk op de toets .



2. Stel de gewenste tijd in en druk op de knop ☑.



Om de timer snel terug te zetten naar 00:00, drukt u op de toets ↻.

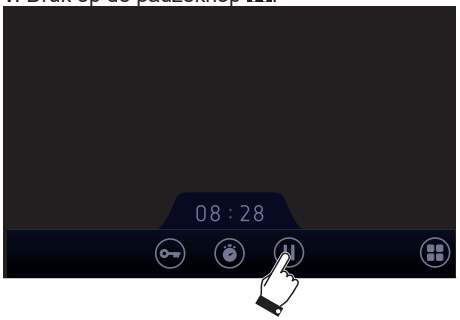
Het gebruik van de timer onderbreekt de werking van de kookzones niet, maar waarschuwt de gebruiker alleen wanneer de ingestelde minuten zijn verstreken.

Pauzefunctie

Met deze functie kunt u de werking van alle kookzones onderbreken.

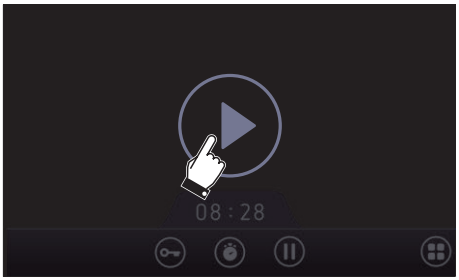
Om de pauzefunctie te activeren:

1. Druk op de pauzeknop ▮▮.



Om de pauzefunctie uit te schakelen:

2. Druk op het midden van het display.



3. De pauzefunctie is nu uitgeschakeld en de eerder ingestelde functies worden hersteld.

Tijdens de pauzefunctie blijven de beperking van de kookduur, de symbolen voor restwarmte en de bedieningsblokkering actief.

Bij stroomonderbreking en daaropvolgende herstel van de stroomvoorziening wordt de pauzefunctie gedeactiveerd.

Temperatuurbehoud

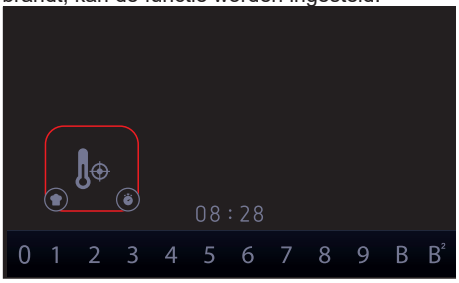
Met deze functie kunt u gerechten op een bepaalde temperatuur houden of water aan de kook houden. Deze functie kan bijvoorbeeld worden geactiveerd tijdens het bakken en koken.

Voordat u de functie activeert, moet de bak de gewenste temperatuur hebben bereikt.

Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een vooraf ingestelde kookzone.

1. Druk op de toets ⬡ en selecteer 🌡.

Het icoon 🌡 knippert, wanneer het continu brandt, kan de functie worden ingesteld.



2. Druk nogmaals op het pictogram 🌡.

3. Met de pijltjes kunt u nu de temperatuur verhogen of verlagen.

Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen, selecteert u een andere functie of drukt u op “OFF”.

Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets ⏱.

Stel de gewenste duur in waarna een geluidssi-

gnaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

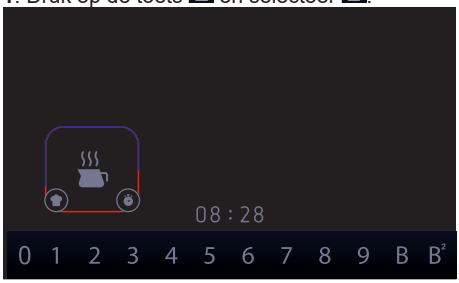
Koken

Met deze functie kunt u water koken.

Gebruik alleen water op kamertemperatuur.

Om de functie te activeren nadat u het fornuis hebt ingeschakeld en een kookzone hebt geselecteerd:

1. Druk op de toets en selecteer .



2. Volg de instructies op het display.

Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .

Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

3. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen of selecteert u een andere functie.

Pasta

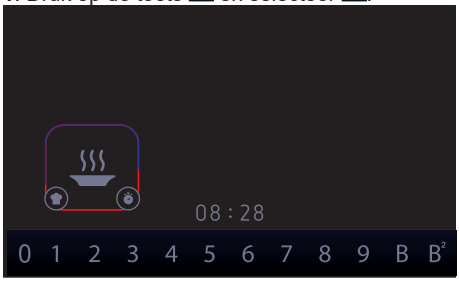
Met deze functie kunt u pasta koken. Volg de instructies op het display.

Voeg geen extra vloeistoffen toe zodra de functie is geactiveerd.

Gebruik alleen water op kamertemperatuur.

Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:

1. Druk op de toets en selecteer .



2. Volg de instructies op het display.

Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .

Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

Voeg geen water toe nadat u de pasta in de kom hebt gedaan.

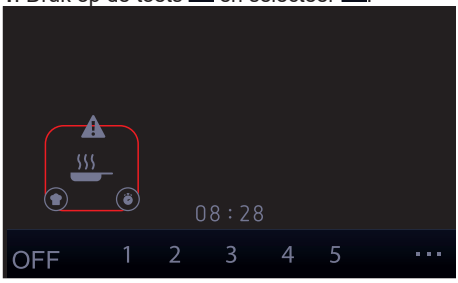
3. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen of selecteert u een andere functie.

Roosteren

Met deze functie kunt u voedsel optimaal roosteren.

Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:

1. Druk op de toets en selecteer .



2. Volg de instructies op het display.

Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .

Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

3. Selecteer het niveau afhankelijk van wat u wilt koken

4. Bevestig met de toets .

5. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen, selecteert u een andere functie of drukt u op “OFF”.

Stomen

Gebruik alleen water op kamertemperatuur.

Het gebruik van een accessoire voor stoomkoken is noodzakelijk.

Handig om gerechten te stomen.

Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:

1. Druk op de toets en selecteer .

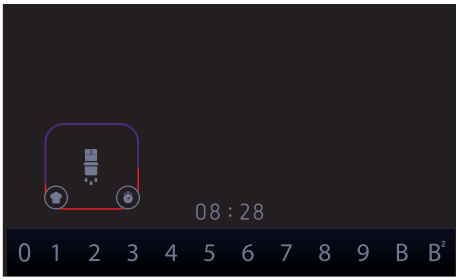
Het icoon knippert, wanneer het continu brandt, kan de functie worden ingesteld.



2. Druk nogmaals op het pictogram .
3. Met de pijltjes kunt u nu het dampniveau verhogen of verlagen.
4. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen, selecteert u een andere functie of drukt u op de knop “OFF”.
Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .
Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

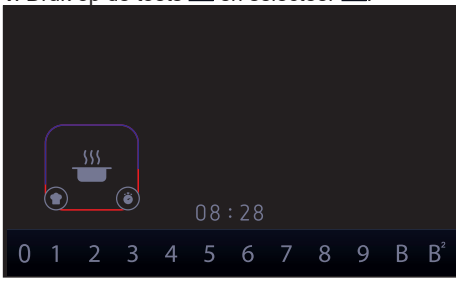
Tijd (min)	Gerecht	Hoeveelheid
15	Kipfilets	ongeveer 300 g
10-15	Visfilet	ongeveer 600g
6	Eieren	6 middelgrote eieren
6-7	Broccoli	ongeveer 350g
20-30	Kleine hele aardappelen	ongeveer 400g
15-20	Erwten	ongeveer 400g

Oplossen
Handig om gerechten warm te houden of chocolade te smelten.
De temperatuur wordt constant op 44 °C gehouden.
Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:
1. Druk op de toets en selecteer .



Het icoon knippert, wanneer het continu brandt, is de functie actief.
2. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen of selecteert u een andere functie.
Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .
Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

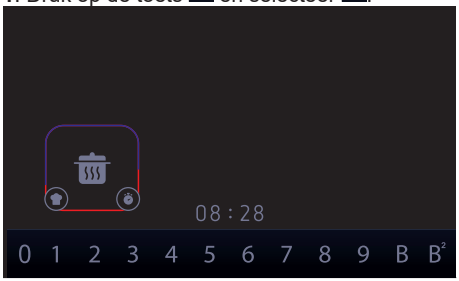
Warmtebehoud
Handig om gerechten warm te houden.
De temperatuur wordt constant op 70°C gehouden.
Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:
1. Druk op de toets en selecteer .



Het icoon knippert, wanneer het continu brandt, is de functie actief.
2. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen of selecteert u een andere functie.
Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .
Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

Sudderen
Handig om gerechten warm te houden

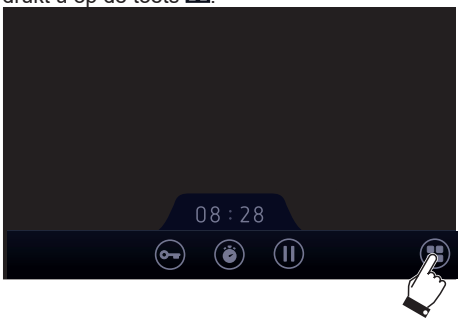
De temperatuur wordt constant op 94°C gehouden.
Om de functie te activeren, schakelt u eerst de kookplaat in en selecteert u een kookzone:
1. Druk op de toets en selecteer .



Het icoon knippert, wanneer het continu brandt, is de functie actief.
2. Om de functie uit te schakelen, drukt u tweemaal op het midden van het gebied dat u wilt uitschakelen of selecteert u een andere functie.
Als deze functie actief is, kunt u een automatische uitschakeltimer instellen. Selecteer hiervoor de zone en druk op de toets .
Stel de gewenste duur in waarna een geluidssignaal wordt gegeven en de zone wordt uitgeschakeld. Druk op om het geluid te stoppen.

4.4 Instellingenmenu

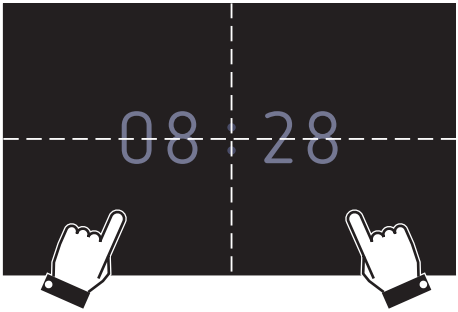
Met deze functie kunt u de interface van het apparaat aanpassen.
Om de instellingen van het apparaat te openen, drukt u op de toets .



Veeg van rechts naar links om de gewenste functie te selecteren.
Om het menu te verlaten, druk op de “x” rechtsboven.
Aanpassen
Hiermee kunt u kiezen welke functies u op het hoofdscherm wilt hebben.
Scherm vergrendelen
Deze functie dient om onbedoelde handelingen op het werkblad te voorkomen. Selezionare “ON” o “OFF”, indien actief, wordt het vlak bij de volgende inschakeling geblokkeerd. Houd in het midden ingedrukt om de functie uit te schakelen.
Geluid
Hiermee kunt u het volume van het apparaat regelen.
Helderheid
Hiermee kunt u de helderheid van het display aanpassen.
Horloge
Hiermee kunt u de gewenste tijd instellen.
Taal
Hiermee kunt u de taal voor de interface van het apparaat kiezen.
De standaardtaal is Engels.
Instellingen resetten
Hiermee worden alle instellingen teruggezet naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen.

4.5 Vermogensbeperkingsmenu

Met deze functie kunt u het stroomverbruik van het kookvlak beperken.
Standaard is het vermogen ingesteld op 7,4kW.
Om het menu te openen, volgt u de onderstaande instructies:
1. Het apparaat aanzetten en meteen weer uitzetten.
2. Tik ergens onderaan aan de rechter- of linkerkant, zoals aangegeven in de afbeelding hieronder.



Als er een logo verschijnt, wacht dan tot het verdwijnt.
3. Het menu verschijnt op het display.
Als u binnen 2 minuten geen actie onderneemt, wordt u automatisch uit het menu uitgelogd.
4. Scroll om het gewenste vermogen te selecteren.
5. Raak de toets aan. om te bevestigen.
Om het menu te verlaten, druk je op de toets “x” of

op de toets “ON/OFF”.

Foutmeldingen
In geval van een storing of abnormaal gedrag verschijnt er een bericht op het display met de code die bij de fout hoort.
Foutcodes beginnen altijd met de letters “E” of “Er”, gevolgd door een reeks cijfers (bijvoorbeeld “Er47-30”).

Fouten gecodeerd als:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Ze duiden op oververhitting van het apparaat of een onderdeel ervan. Schakel het apparaat daarom onmiddellijk uit, verwijder alle bakjes en laat het apparaat afkoelen.
Als deze fouten blijven bestaan of als er andere fouten optreden, noteer dan de code en neem contact op met de technische dienst.

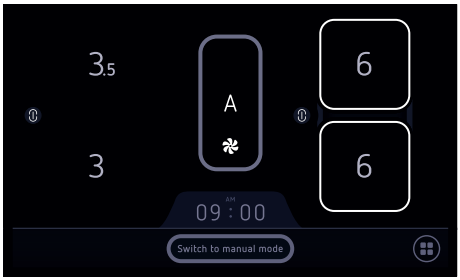
5. WERKING VAN DE AFZUIGINSTALLATIE

De downdraft-torentje is in stand-by-modus gesloten en er vindt geen afzuiging plaats.

Om de afzuigfunctie te activeren, zet u het fornuis aan en drukt u op de middelste knop “ventilator”.
Bij het inschakelen van de motor (in automatische of handmatige modus) gaat de centrale downdraft-toren omhoog en wordt de motor op de geselecteerde snelheid ingeschakeld.
Bij het uitschakelen van de afzuigfunctie (automatisch of handmatig) keert de downdraft-toren terug naar de gesloten positie.

Als tijdens het sluiten van de zuigopeningen een obstakel wordt gedetecteerd, wordt de beweging gestopt en omgekeerd, waarna het sluiten na 5 seconden wordt hervat.
Het opnieuw openen werkt mogelijk niet bij dunne voorwerpen of bij herhaaldelijk ingrijpen van de veiligheidsfunctie.

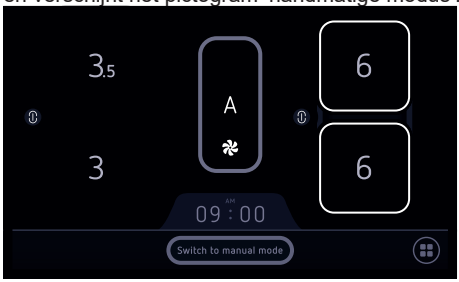
Standaard is de automatische afzuigmodus ingeschakeld; de toets licht sterker op en de letter “A” wordt weergegeven. In de automatische afzuigmodus wordt het afzuigniveau automatisch aangepast aan de werking van de kookzones.
Als het fornuis wordt uitgeschakeld, blijft de afzuigkap nog 15 minuten in de follow-upmodus werken.



De gebruiker kan de gewenste zuigmodus selecteren (automatisch of handmatig), die ook na het in- en uitschakelen van de Touch Control behouden blijft.

5.1 Automatische functie

U kunt de automatische of handmatige zuigsnelheid selecteren door de daarvoor bestemde knop ingedrukt te houden.
De automatische snelheid is de standaard fabrieksinstelling en op de middelste knop van de afzuigkap wordt de letter “A” weergegeven.
Om van automatisch naar handmatig over te schakelen, selecteert u de knop voor de afzuigkap en verschijnt het pictogram ‘handmatige modus’.



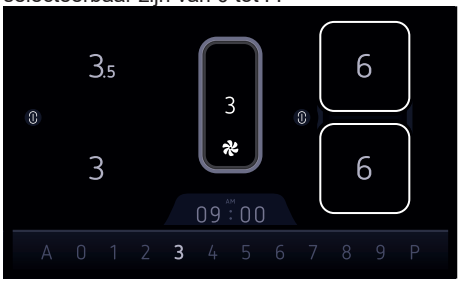
In de automatische afzuigmodus past het afzuigniveau zich automatisch aan de werking van de kookzones aan, volgens de volgende modus:

Vermogensniveau van de kookzone/speciale functie	Zuigniveau
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5

Vermogensniveau van de kookzone/speciale functie	Zuigniveau
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Handmatige functie

Om de handmatige functie in te stellen, selecteert u het pictogram 'Handmatige modus' en houdt u dit ingedrukt totdat het cijfer '0' verschijnt op het symbool van de afzuigkap en de afzuigniveaus selecteerbaar zijn van 0 tot P.



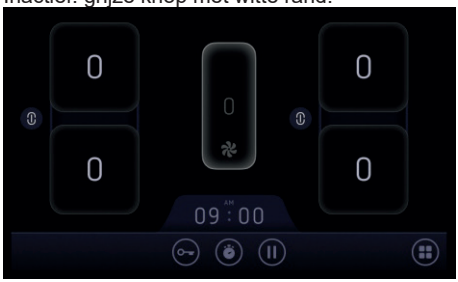
Om het zuigniveau te selecteren:
1. Raak de knop downdraft-afzuigkap aan.
2. Het display van de zuigeenheid gaat branden en de niveaus van 0 tot P (boost) worden weergegeven.
3. Stel het zuigniveau binnen 6 seconden in door op het gewenste niveau te tikken.

De niveaus 9 en P hebben intensieve, getimede snelheden.
Snelheid 9 duurt 15 minuten, waarna wordt overgeschakeld naar snelheid 8.
De snelheid P duurt 5 minuten, waarna wordt overgeschakeld naar snelheid 8.

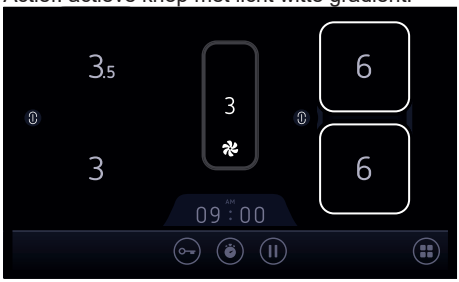
Om terug te keren van de handmatige naar de automatische functie, drukt u op de knop A linksonder.

De positie en vorm van de afzuiging van het Downdraft-systeem worden weergegeven op basis van hun werkelijke positie.
De kleur van de vorm van de Downdraft-ventilator geeft de status aan: er kan onderscheid worden gemaakt tussen actief en inactief of zelfs tussen vermogensniveaus.

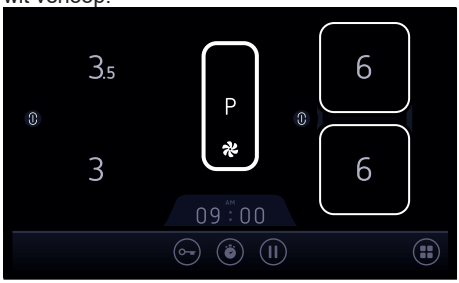
Actief: verlichte knop.
Inactief: grijze knop met witte rand.



Actief: actieve knop met licht witte gradiënt.

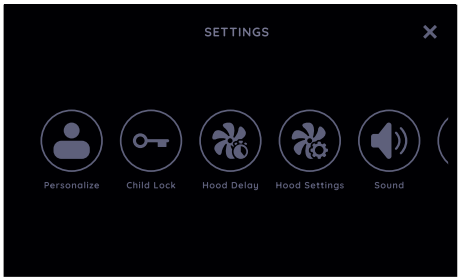


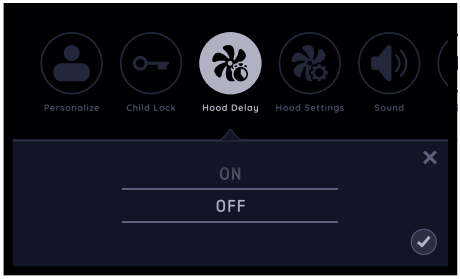
Actief met boosterniveau: actieve knop met intens wit verloop.



5.3 Functie na afloop

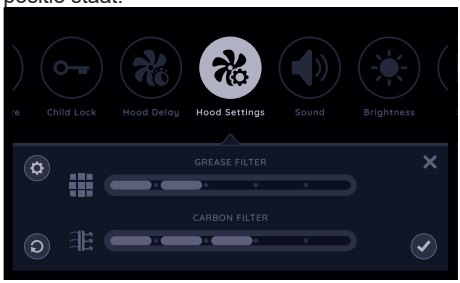
De FAN After Run-functie duurt 15 minuten.
Gedurende deze tijd is het downdraft-afzuigelement zichtbaar wanneer het scherm is uitgeschakeld. Na 15 minuten wordt het downdraft-afzuigelement uitgeschakeld (gesloten stand).
Tijdens de FAN After Run-modus staat het ventilatorniveau vast (niveau 5).
De functie FAN After Run kan worden in- of uitgeschakeld via het speciale menu in de instellingen.



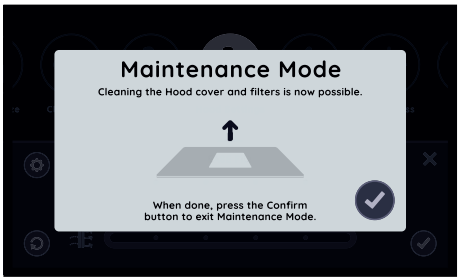


5.4 Onderhoudsfunctie

Onderhoud is de fase waarin de gebruiker de downdraft-afzuigkap kan demonteren (bijvoorbeeld om deze te reinigen, onderdelen te vervangen, enz.).
De onderhoudsmodus wordt geactiveerd door op de knop te drukken . De onderhoudsknop kan alleen worden geactiveerd wanneer de downdraft-afzuigkap is uitgeschakeld en in gesloten positie staat.



Na het indrukken van de onderhoudsknop gaat de afzuigkap volledig open zonder dat de afzuiging actief is en verschijnt het volgende bericht op het display.



Als de afzuigkap (automatische of handmatige modus) actief is, kan de onderhoudsknop niet worden geselecteerd.
In dit geval is het onderhoudspictogram uitgeschakeld.

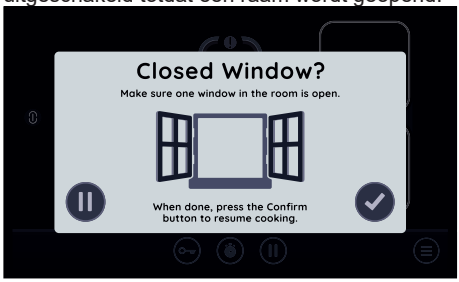
Als je klaar bent, druk je op de knop rechtsonder om de onderhoudsmodus te verlaten.
De afzuigkap keert automatisch terug naar de gesloten positie.

Wanneer de onderhoudsmodus actief is, is er een timer van 30 minuten die de inductiekookplaat uitschakelt als er gedurende deze tijd geen interactie van de gebruiker plaatsvindt.

Wanneer de onderhoudsmodus actief is en de inductiekookplaat door de gebruiker wordt uitgeschakeld of nadat de timer is afgelopen, blijft de inductiekookplaat in de onderhoudsmodus wanneer deze opnieuw wordt ingeschakeld.

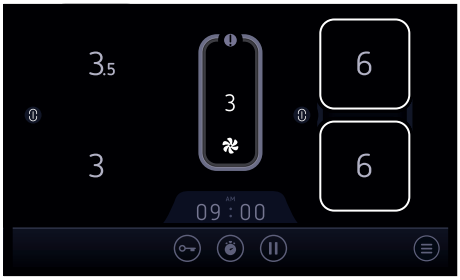
5.5 Bediening schakelaar voor het openen van het “raam”

Als u een “raam”-opensensor gebruikt en er wordt een gesloten raam gedetecteerd, stopt de ventilator.
Er verschijnt een informatiebericht.
Als het bericht wordt gesloten zonder een venster te openen, geeft een uitroepteken de fout aan.
De werking van de neerwaartse ventilator wordt uitgeschakeld totdat een raam wordt geopend.

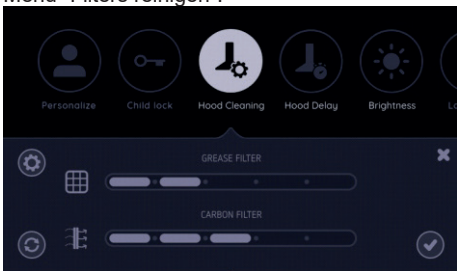


5.6 Filterreinigingsfunctie

Er verschijnt een informatiebericht dat de gebruiker informeert over de noodzaak om het vetfilter te reinigen.
Er verschijnt een uitroepteken bij het symbool van de afzuigkap.
Als het filter niet wordt vervangen, geeft een uitroepteken aan dat het moet worden vervangen totdat de gebruiker de handeling bevestigt.
Specifieke informatie voor elk apparaat kan worden geïmplementeerd in de aangepaste varianten.

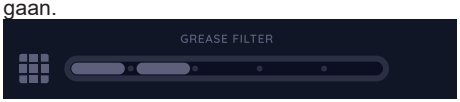


Menu “Filters reinigen”.



5.7 Verzadiging van het vetfilter

U kunt de gebruiksstatus van het vetfilter controleren door naar het menu “filters reinigen” te gaan.

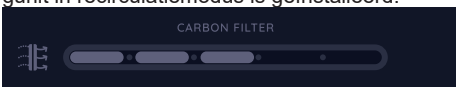


Elke balk komt overeen met 20 uur en een balk wordt verwijderd na 20 uur gebruik (van rechts naar links).
Na 100 uur wordt aangegeven dat het filter moet worden gereinigd.
De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd actief.

Na het onderhoud drukt u op de toets om de timer van 100 uur opnieuw te activeren.

5.8 Verzadiging van het koolstoffilter

U kunt de gebruiksstatus van het geurfilter controleren door naar het menu “filters reinigen” te gaan.
Na 200 bedrijfsuren moet het geurfilter worden onderhouden.
Standaard is de indicatie voor verzadiging van het geurfilter uitgeschakeld (wanneer de afzuiging in gekanaliseerde modus werkt). Activeer de indicatie voor verzadiging van het geurfilter als de afzuigunit in recirculatiemodus is geïnstalleerd.



Elke balk komt overeen met 40 uur en een balk wordt verwijderd na 40 uur gebruik (van rechts naar links).
Na 200 uur wordt aangegeven dat het filter moet worden gereinigd.
De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd actief.

Na het onderhoud drukt u op de toets om de timer van 200 uur opnieuw te activeren.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1 Reiniging van de keramische kookplaat

⚠ Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging van oppervlakken
Voor een goede conservering van de oppervlakken moeten deze na elk gebruik regelmatig worden gereinigd, nadat ze zijn afgekoeld.

Dagelijkse schoonmaak
Gebruik altijd en uitsluitend specifieke producten die geen schuurmiddelen of chloorhoudende zuren bevatten. Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel het grondig af en droog het met een zachte doek of een microvezeldoek.
Bij hardnekkig vuil, reinigen met koud water en een met water en neutraal reinigingsmiddel bevochtigd afwassponsje; vervolgens afdrogen met een microvezeldoekje.

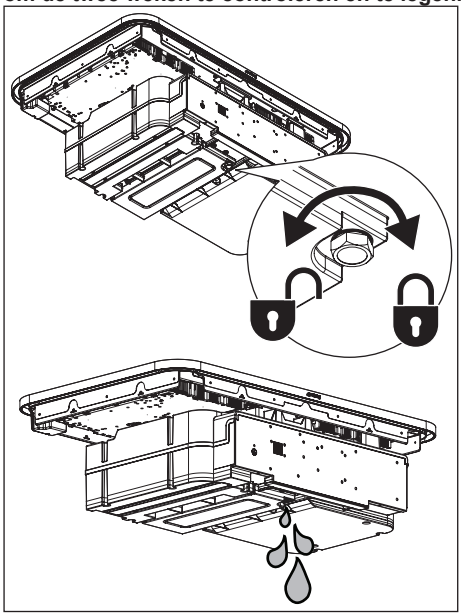
Wekelijkse schoonmaak
Reinig en onderhoud het kookvlak eenmaal per week met een gangbaar reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Volg altijd de aanwijzingen van de fabrikant. De siliconen in deze producten vormen een beschermende laag die water en vuil afstoot. Alle vlekken blijven op de laag achter en kunnen dus gemakkelijk worden verwijderd. Droog het oppervlak vervolgens af met een schone doek. Zorg ervoor dat er geen resten van het reinigingsmiddel op het kookoppervlak achterblijven, omdat deze bij verhitting een agressieve reactie zouden veroorzaken en de structuur ervan zouden kunnen veranderen.

Voedselvlekken of resten
Eventuele lichte vlekken veroorzaakt door het gebruik van pannen met een aluminium bodem kunnen worden verwijderd met een vochtige doek gedrenkt in azijn. Als er na het koken verbrande resten achterblijven, verwijder deze dan, spoel ze af met water en droog ze goed af met een schone doek. Zandkorrels die tijdens het schoonmaken van salade of aardappelen op het kookvlak zijn gevallen, kunnen krassen veroorzaken wanneer u de pannen verplaatst. Verwijder vervolgens onmiddellijk eventuele korrels van het kookoppervlak. Kleurveranderingen hebben geen invloed op de werking en stabiliteit van het glas. Het gaat namelijk niet om veranderingen in het materiaal van de kookplaat, maar om eenvoudige, niet-verwijderde resten die vervolgens zijn verkoold.
Door het schuren van de bodem van pannen, vooral als deze van aluminium zijn, en door het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen glanzende oppervlakken ontstaan. Deze zijn moeilijk te verwijderen met gewone schoonmaakmiddelen. Het kan nodig zijn om de reiniging meerdere keren te herhalen. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of het schrobben van de bodem van pannen kan na verloop van tijd de decoraties van de kookplaat beschadigen en vlekken veroorzaken.
Het wordt aanbevolen om reinigingsproducten te gebruiken die door de fabrikant worden gedistribueerd.
Na het reinigen moet het apparaat zorgvuldig worden gedroogd, omdat gemorste reinigingsmiddelen of water de goede werking en het uiterlijk ervan kunnen aantasten.

Reiniging van de lijst
Gebruik altijd en uitsluitend producten die geen schuurmiddelen of chloorhoudende zuren bevatten. Gebruik geen schuursponsjes. Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, droog het vervolgens af met een zachte doek of een microvezeldoek.

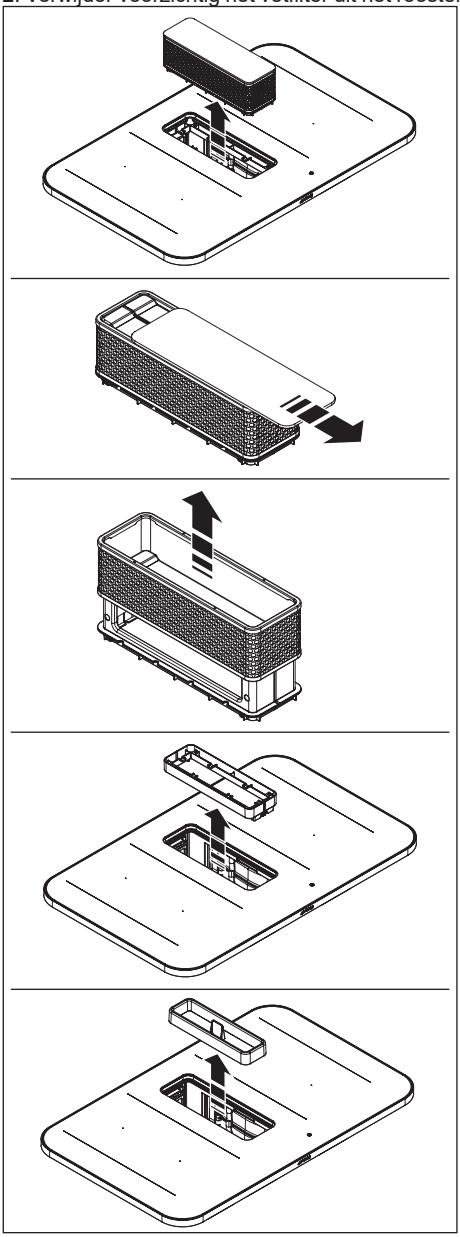
6.2 Waterverzamelaar

Het wordt aanbevolen om de watercollector om de twee weken te controleren en te legen.

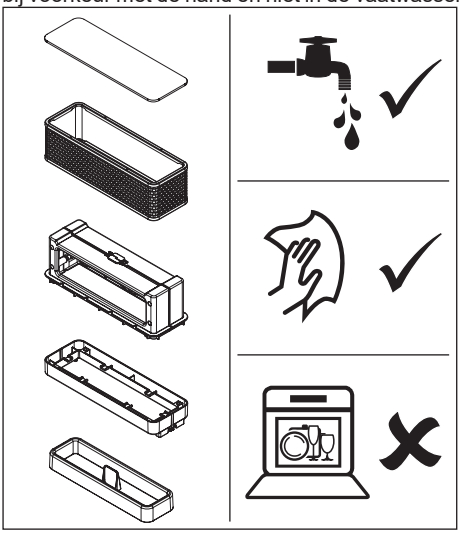


6.3 Reiniging van het rooster en de filters

1. Verwijder het rooster van de aanzuigingang.
2. Verwijder voorzichtig het vetfilter uit het rooster.



- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep, zonder schuursponsjes te gebruiken (gebruik geen schoonmaakmiddelen!). Was het rooster niet in de vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minstens één keer per week (of wanneer het indicatiesysteem aangeeft dat dit nodig is). Zo blijft de afzuiging goed werken en wordt een mogelijk brandgevaar door overmatige vetophoping voorkomen.
- Reinig het filter met een mild reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand en niet in de vaatwasser.



Geurfilter (gebruik bij recirculatie)
⚠ **WAARSCHUWING!**
Afhankelijk van het type kan het filter al dan niet worden geregenereerd. Raadpleeg de bij het filter geleverde brochure.

6.4 Wat te doen als...

Het fornuis werkt niet:
- Controleer of het fornuis is aangesloten en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
- Controleer of er geen stroomonderbrekingen optreden.
- Controleer of de zekering niet is doorgebrand. Vervang in dat geval de zekering.
- Controleer of de magnetothermische schakelaar van de huishoudelijke installatie niet is geactiveerd. Activeer in dat geval de schakelaar opnieuw.

De bakresultaten zijn niet bevredigend:
- Controleer of de baktemperatuur niet te hoog of te laag is.
- Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is en dat de ventilatieopeningen volledig vrij zijn.
- Gebruik gecertificeerde en geteste pannen voor inductiekoken.

Het fornuis produceert rook:
- Laat afkoelen en maak het kookvlak schoon nadat u klaar bent met koken.
- Controleer of er geen voedsel is gemorst en gebruik indien nodig een grotere bak.

De zekeringen of de magnetothermische schakelaar van de huishoudelijke installatie springen herhaaldelijk uit:
- Neem contact op met de klantenservice of een elektricien.

Er zijn breuken of barsten op het kookvlak:
- Schakel het apparaat onmiddellijk uit, koppel de stroomtoevoer los en neem contact op met de klantenservice.

7. OVERWEGINGEN MET BETREKKING TOT HET MILIEU

Afvalverwerking van verpakking en apparaat

Voor de productie van dit apparaat zijn duurzame materialen gebruikt. Zorg ervoor dat u het apparaat aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze afvoert. Neem voor meer informatie contact op met de bevoegde autoriteiten.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar.
De volgende elementen kunnen zijn gebruikt:
- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de geldende voorschriften afvoeren.



Om te herinneren aan de noodzaak om huishoudelijke apparaten gescheiden af te voeren, is het product gemarkeerd met het symbool van een doorgestreepte vuilnisbak. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet als huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Het moet worden ingeleverd bij een speciaal afvalinzamelpunt van de gemeente of bij een verkoper die deze dienst aanbiedt.

Door een huishoudelijk apparaat apart af te voeren, worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid als gevolg van onjuiste afvoer voorkomen en kunnen de materialen waaruit het apparaat bestaat worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en hulpbronnen oplevert.

Conformiteitsverklaring

CE UK CA

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, besluiten, verordeningen, Britse verordeningen en de vereisten die in de genoemde normen zijn opgenomen.

PT - ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ ATENÇÃO!
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE O MANUAL PARA MAIS ESCLARECIMENTOS!

1.1 Informações gerais
O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento das instruções e advertências de segurança. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorreta, montagem ou utilização inadequada.

⚠ SUPERFÍCIE QUENTE!
O aparelho e os seus acessórios aquecem durante a utilização. Não toque nas partes quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho, a menos que estejam constantemente supervisionadas.

⚠ PERIGO DE INCÊNDIO!
- ATENÇÃO! Perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO! Cozinhar com gordura ou óleo num fogão, sem o devido cuidado, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor anti-incêndio.

NOTA!
ATENÇÃO! O processo de cozedura deve ser sempre controlado. Mesmo um processo de cozedura curto deve ser controlado constantemente.

⚠ ATENÇÃO!
Utilize exclusivamente proteções para fogões fornecidas pelo fabricante, indicadas no manual de instruções, ou as proteções integradas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes graves.

- Se houver uma gaveta sem fundo intermédio sob o aparelho (consulte as instruções de instalação), esta não deve ser utilizada para guardar objetos/materiais altamente inflamáveis. Certifique-se de que existe um espaço livre de alguns centímetros entre a parte inferior do fogão e o conteúdo da gaveta, se houver.
- O fogão só pode ser utilizado para a preparação de alimentos.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- Não aqueça latas fechadas de conservas no fogão. Cria-se uma acumulação de pressão que provoca a explosão das latas. Isso pode causar ferimentos e queimaduras.
- Nunca cubra o fogão com um pano ou objetos semelhantes. Se o fogão ainda estiver quente ou ligado, existe o risco de provocar um incêndio.
- Não utilize o fogão como bancada de trabalho. O fogão pode ser acidentalmente ligado ou ainda estar quente, com o risco de os objetos derreterem, sobreaquecerem ou pegarem fogo.
- Não utilize o fogão em ambientes com temperaturas inferiores a 5°C.
- O fogão não deve ser colocado ou utilizado ao ar livre.
- Quando utiliza o fogão pela primeira vez, sente-se um «cheiro a novo». Isso é normal, não há motivo para preocupação. Se a cozinha estiver bem ventilada, o cheiro desaparecerá rapidamente.
- O aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Nunca abra a cobertura do aparelho.
- No que diz respeito à segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com máquinas de limpeza a jato de água ou a vapor.
- A bancada em cerâmica é muito resistente, mas não é inquebrável. Por exemplo, a queda de um frasco de especiarias ou de um utensílio pontiagudo pode causar a sua quebra.
- Caso decida não utilizar mais o aparelho devido a uma avaria, recomendamos cortar o cabo após retirar a ficha da tomada. Entregue o aparelho no aterro sanitário do seu município.

⚠ ATENÇÃO!
AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos.

Quebra da placa vitrocerâmica
- Desligue imediatamente todos os fogões e quaisquer aparelhos elétricos e, por fim, desligue o aparelho da rede elétrica.
- Não toque na superfície do fogão.
- Não utilize o fogão

⚠ ATENÇÃO!
Para famílias com crianças ou pessoas com necessidades especiais
Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas, tenham recebido instruções sobre a utilização segura e compreendam os perigos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não permita que crianças limpem ou façam a manutenção do aparelho sem a devida supervisão.
- Não guarde objetos que possam ser interessantes para as crianças nos armários acima ou atrás do aparelho.
- As zonas de cozedura aquecem e permanecem quentes durante algum tempo. Mantenha as crianças pequenas afastadas do fogão durante e imediatamente após a cozedura.

1.2 Placa de indução com exaustor integrado
- Não coloque objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, sobre a superfície do fogão, pois eles podem aquecer excessivamente.
- Assim que retirar a panela do fogão, o processo de cozedura interrompe-se automaticamente. Acostume-se a desligar manualmente a zona de cozedura ou o fogão para evitar o acendimento acidental do aparelho.
- Após a utilização, desligue a zona de cozedura utilizando os comandos e não confie apenas no detetor de panelas.
- Lembre-se de que, se o fogão for utilizado numa temperatura elevada, o tempo de aquecimento será muito curto. Não deixe o fogão sem vigilância quando selecionar uma temperatura elevada.
- Quando o fogão de indução estiver em funcionamento, mantenha

afastados objetos sensíveis a campos magnéticos (cartões de crédito e bancários, disquetes, relógios e objetos semelhantes). Recomendamos que portadores de pacemakers consultem primeiro o seu cardiologista.
- Nunca utilize folhas de alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio sobre o fogão. O alumínio derreteria e danificaria irremediavelmente o aparelho.

⚠ ATENÇÃO!
Perigo de envenenamento devido ao refluxo dos gases de combustão!
- Nunca utilize o aparelho para aspirar ar quando também estiver a utilizar um fogão que consome o ar da divisão, a menos que a divisão seja suficientemente ventilada. Os aparelhos de cozinha que consomem ar do ambiente (como aparelhos a gás, óleo, lenha ou carvão, esquentadores, aparelhos para a produção de água quente) aspiram o ar de combustão do exterior e transportam esses gases para o exterior através da exaustão (por exemplo, uma chaminé). Em combinação com um exaustor ativado, o ar é retirado da cozinha e das divisões adjacentes. Desta forma, se a divisão não estiver suficientemente ventilada, cria-se uma pressão negativa. Os gases venenosos que saem da chaminé ou do escoamento são então reintroduzidos no ambiente habitacional.
- Garanta sempre uma ventilação adequada!
- Quando a unidade de aspiração e os aparelhos alimentados com energia diferente da elétrica estiverem a funcionar simultaneamente, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa (4 x 10-5 bar).
- As normas locais relativas à descarga de ar devem ser respeitadas.

⚠ CHOQUES ELÉTRICOS!
Evite o risco de choques elétricos; certifique-se de que o aparelho está desligado antes de o limpar.
- Não utilize a aspiração se o filtro de gordura não estiver montado corretamente!
- Para evitar que a gordura quente pegue fogo, é necessário fritar apenas sob controlo constante.
- Limpe os filtros regularmente.

- Siga as instruções do manual para limpar ou substituir os filtros anti-gordura e/ou os filtros de carvão!

⚠ PERIGO DE INCÊNDIO

- Se não seguir as instruções para limpar ou substituir os filtros de gordura e/ou carvão, aumenta o risco de incêndio.
- Os depósitos de gordura nos filtros metálicos podem causar um incêndio. Nunca flambeie sobre uma zona de cozedura com o exaustor ligado. As chamas altas podem provocar um incêndio. Utilize sempre o aparelho com o filtro anti-gordura metálico. Limpe regularmente o filtro de gordura.
- A gordura ou o óleo sobreaquecidos podem provocar um incêndio. Supervisione sempre o aquecimento de gorduras e óleos. Nunca apague o fogo com água; utilize sempre um cobertor, uma tampa ou um prato.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **ATENÇÃO!**

Este aparelho só pode ser ligado por um instalador especializado.

Se as instruções e advertências de segurança não forem respeitadas, o fabricante não poderá ser responsabilizado por eventuais danos.

- Este aparelho só pode ser ligado por um instalador especializado.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (tensão, frequência, natureza e pressão do gás) são compatíveis com a regulação do aparelho.
- A tensão, a frequência, a potência, o tipo de gás e o país para o qual o aparelho foi concebido estão indicados na placa de identificação do aparelho.
- Verifique se o aparelho não apresenta danos causados pelo transporte. Não ligue um aparelho danificado.
- As paredes e a bancada ao redor do aparelho devem ser resistentes ao calor até pelo menos 105 °C.
- A bancada onde está inserida a placa de cozedura deve ser plana.
- Os exaustores e outros aparelhos que aspiram os vapores de cozinha podem comprometer o funcionamento seguro de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis (mesmo noutras divisões) devido ao refluxo dos gases de combustão. Estes gases podem causar intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou outro aparelho de aspiração de vapores, o funcionamento dos aparelhos com aspiração de fumos deve ser testado por uma pessoa competente para garantir que não há refluxo dos gases de combustão.

2.2 Ligação elétrica

⚠ **CHOQUE ELÉTRICO**

Este aparelho deve ser ligado à terra.

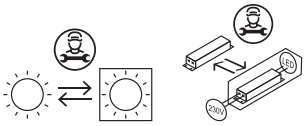
- A ligação elétrica deve estar em conformidade com as normas nacionais e locais.
- Para aparelhos da classe I, verifique se a instalação elétrica da residência possui um aterramento adequado.
- A tomada e a ficha devem estar sempre facilmente acessíveis.
- Se um aparelho fixo não estiver equipado com um cabo de alimentação e uma ficha, ou outros dispositivos de desconexão da rede, com uma separação dos contactos em todos os pólos que permita a desconexão completa em condições de categoria de sobretensão III, devem ser integrados dispositivos de desconexão na cablagem fixa, em conformidade com as normas em matéria de cablagem. Isto também se aplica a aparelhos com cabo de alimentação e ficha quando a ficha não é acessível após a instalação do aparelho. Para cumprir este requisito, é necessário utilizar um interruptor omnipolar com uma separação dos contactos de, pelo menos, 3 mm, montado na cablagem fixa.
- O cabo de alimentação deve estar livre, sem passar por uma gaveta.
- Para a ligação, utilize um cabo homologado com os diâmetros corretos e adequados à ligação. O revestimento do cabo deve ser de borracha (de preferência do tipo H05V2V2 ou H07V2V2).
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação está em conformidade com a tensão da rede elétrica.
- A ligação deve ser adaptada à corrente e aos fusíveis.
- O aparelho não deve ser ligado à rede elétrica através de um adaptador múltiplo ou de um cabo de extensão, caso contrário, não é possível garantir a sua utilização segura.
- Após a instalação, as partes que conduzem corrente elétrica e as partes isoladas devem ser protegidas para evitar contactos.
- ⚠ **ATENÇÃO!**

A não utilização de parafusos ou elementos de fixação, conforme descrito nas instruções de instalação, pode provocar choques elétricos.

- Se o aparelho estiver ligado através de cablagem fixa, os dispositivos de desconexão incorporados na cablagem fixa deverão estar em conformidade com a norma AS/NZS 3000.

2.3 Fontes luminosas

- Este aparelho contém fontes luminosas não substituíveis pelo utilizador, a substituição deve ser efetuada apenas pelo serviço de assistência técnica.



- Este aparelho contém fontes luminosas da classe de eficiência «F».

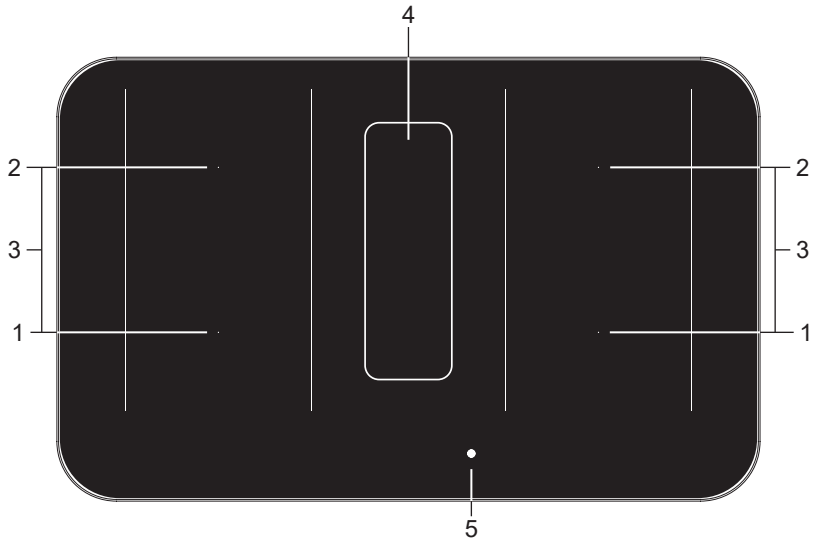
2.4 Como ler o manual do utilizador

- Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

⚠ Aviso/Atenção

Informação/Sugestão

3. DESCRIÇÃO



1. Zona de cozedura frontal 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona de cozedura traseira 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zonas de cozedura interligadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unidade de aspiração
5. Painel de controlo

Vantagens da cozedura por indução

O aparelho está equipado com um gerador. Na zona de cozedura por indução, o calor já não é transmitido, mas criado diretamente no interior do recipiente pelas correntes indutivas.

- Economia de energia graças à transmissão direta da energia para a panela (são necessários utensílios de cozinha específicos em materiais magnetizáveis) em comparação com o cozimento elétrico tradicional.
- Maior segurança graças à transmissão de energia apenas para o recipiente colocado sobre a placa de cozedura.
- Elevado rendimento na transmissão de energia da zona de cozedura por indução para a base da panela.
- Rápida velocidade de aquecimento.
- Menor risco de queimaduras, pois a superfície de cozedura é aquecida apenas na base da panela; os alimentos que transbordam não ficam colados.

Gestão de potência

O plano está equipado com um módulo de gestão de potência que otimiza/limita o consumo. Se os níveis de potência globais definidos excederem o limite máximo permitido, a placa eletrónica gere automaticamente a potência fornecida pelas placas. O módulo procura manter os níveis máximos de potência fornecíveis. O visor mostra os níveis definidos pela gestão automática.

⚠ A prioridade é dada à última zona definida.

⚠ O módulo de gestão de potência não influencia o consumo elétrico total do aparelho.

4. USO

⚠ Antes de usar, leia as instruções de segurança.

4.1 Operações preliminares

- Remova quaisquer películas protetoras do exterior ou interior do aparelho e dos acessórios (se houver).
- Remova quaisquer etiquetas (exceto a placa com os dados técnicos).

Recipientes utilizáveis para cozinhar por indução

Os recipientes utilizados para cozinhar por indução devem ser de metal, ter propriedades magnéticas e um fundo com dimensões suficientes.

Recipientes adequados:

- Recipientes de aço esmaltado com fundo espesso.
- Recipientes em ferro fundido com fundo esmaltado.
- Recipientes em aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico inoxidável e alumínio com fundo especial.

Recipientes inadequados:

- Recipientes de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e terracota.

Se colocar um recipiente inadequado na superfície do aparelho, o visor mostrará um ponto de interrogação na parte superior: se selecionar a panela no visor e quiser definir um nível de potência, o número do nível de potência desejado ficará a vermelho, indicando que não é possível concluir a operação. Toque no ícone do ponto de interrogação para que a mensagem de erro apareça. Toque no ícone ☒ para fechar a mensagem de erro. Para resolver o conflito, remova a panela atual e utilize uma adequada para cozinhar em fogão de indução.

Diâmetros dos recipientes

Para garantir que o aparelho detecte corretamente os recipientes e para obter resultados de cozedura ótimos, os recipientes devem ter as dimensões indicadas na tabela seguinte:

Zonas de cozedura	Diâmetro mínimo (mm)	Diâmetro recomendado (mm)
SX (Individual)	100	175
SX (Multizona)	210	350x175
DX (Individual)	100	175
DX (Multizona)	210	350x175

Tenha em consideração o seguinte:

- Os recipientes de cozedura não devem ultrapassar as linhas serigrafadas na superfície do aparelho.
- Não aproxime os recipientes das bordas da superfície do plano, nem do painel de comando.
- Uma eventual grelha deve ter dimensões máximas de 36 x 19 cm.

4.2 Funções básicas

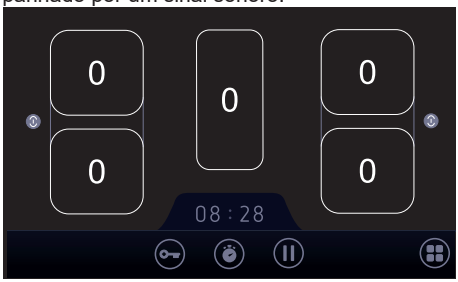
Primeira ligação à corrente

Ao ligar pela primeira vez à corrente, ou após uma interrupção e restabelecimento da mesma, o visor mostra a hora predefinida de fábrica durante cerca de 20 segundos.

Ligar e desligar

⚠ O idioma predefinido de fábrica para o visor é o inglês. Para alterar o idioma, consulte «Menu de configurações».

Pressione a tecla ⏻ para ligar ou desligar o aparelho. Ao ligar, o visor mostra o ecrã inicial acompanhado por um sinal sonoro:



Abaixo do indicador de hora, encontra-se a barra de menus que reúne os ícones associados às seguintes funções (ver «Funções da barra de menus»):

- Bloco de comandos
- Temporizador autónomo
- Função Pausa
- Menu de configurações

Para desligar o aparelho, pressione o botão ⏻ até que seja emitido um sinal sonoro. A hora atual é exibida por cerca de 20 segundos.

Iluminação
Ao ligar o aparelho, a luz LED presente na base do plano é ativada e permanece acesa durante todo o tempo de utilização do aparelho. As luzes LED permanecem acesas mesmo quando o plano é desligado, indicando que a zona ainda está quente, e apagam-se quando a temperatura já não é elevada e o símbolo «H» desaparece (ver capítulo «Calor residual»).

Tabela resumida dos níveis de potência

Nível de potência	Adequado para:
0	Posição OFF
de 1 a 2	Cozinhar pequenas quantidades de alimentos (potências mínimas)
de 3 a 4	Cozedura
de 5 a 6	Cozinhar grandes quantidades de comida, assar pedaços maiores
de 7 a 8	Assar, refogar com farinha
9	Assar
B/B2	Leve grandes quantidades de água para ferver (potência máxima, consulte «Função Booster»).

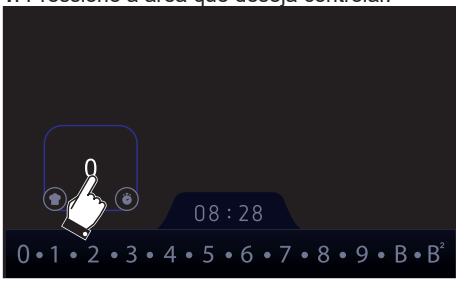
Os recipientes em exposição são apresentados com cores diferentes, dependendo do nível de potência.:
- Nível 0: azul
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: vermelho
- 7-7.5-8-8.5-9: vermelho/laranja
- B e B2: laranja

4.3 Utilização do plano

Acendimento automático das zonas de cozedura
O plano está equipado com um sistema de deteção de recipientes que seleciona automaticamente as zonas onde está colocada uma panela adequada.
Se um recipiente for movido de uma zona para outra do plano, o visor mostra automaticamente a zona onde se encontra e todas as configurações definidas são mantidas (se for movido enquanto a função «pausa» estiver ativa, as configurações não são transferidas).

Depois de ligar o aparelho:
1. Coloque um recipiente (adequado para cozinhar em indução e não vazio) na zona de cozedura que pretende utilizar.
- A zona no visor correspondente à zona com o recipiente acende-se automaticamente.

Regulação das zonas de cozedura
Depois de colocar um recipiente e verificar se a zona foi ativada:
1. Pressione a área que deseja controlar.



Agora aparecem as teclas e e a barra dos níveis de potência selecionáveis.
2. Pressione para selecionar uma potência de 1 a 9 ou ativar as funções Booster ou Double Booster (consulte os capítulos dedicados).
O visor da zona utilizada indica o valor da potência definida.
Dependendo do nível definido, a zona fica com uma cor diferente, desde o azul do nível «0» até ao laranja do modo «Booster».

Desligar as zonas de cozedura
1. Selecione a zona desejada e defina o nível de potência «0» ou pressione duas vezes no centro da zona de cozedura a desligar.
Para desligar mais do que uma zona de cozedura ao mesmo tempo, basta desligar o aparelho através do botão .

Função Booster
Depois de ligar o plano e selecionar uma zona para ativar a função:
1. Pressione a tecla B.
2. A função Booster está agora ativada e o visor da zona de cozedura exibe a letra «B».
Para desativar a função Booster, basta diminuir o nível de potência da zona de cozedura ou pressionar duas vezes no centro da zona que deseja desligar.
- A função Booster permanece ativa por um máximo de 15 minutos, após os quais o nível de potência diminui automaticamente para 9.
- Se a temperatura interna estiver muito elevada, a função Booster será temporariamente desativada.

Função Double Booster

⚠ Consulte as advertências gerais de segurança.

A função Double Booster permite obter mais potência do que a função Booster.

Para ativá-la, após selecionar uma zona de cozedura, pressione o ícone B².

Para cancelar a função, basta definir o nível de potência para outro valor ou pressionar duas vezes o centro da zona que deseja desligar.

- A função Double Booster permanece ativa por um máximo de 15 minutos, após os quais o nível de potência diminui automaticamente para 9.
- Se a temperatura interna estiver muito elevada, a função Booster será temporariamente desativada.

Função Multizona

Através desta função, é possível controlar simultaneamente duas zonas de cozedura (frontal e traseira) para a utilização de panelas como peixeiros ou recipientes com forma retangular.

É possível ativar a função apenas com as zonas da esquerda.

1. Clique no ícone

- Agora as duas zonas tornam-se uma única zona maior.

2. Pressione no centro da área e defina o nível de potência desejado ou uma função.

Quando a função está ativada, não é possível ativar as funções Booster e Double Booster nas zonas afetadas.

Se utilizar uma panela oval ou oblonga, certifique-se de colocá-la no centro da zona de cozedura.

Para desativar a função

Pressione a tecla «x», as duas zonas podem agora ser reguladas separadamente.

Se uma parte da panela for removida da área, a função será desativada.

Se ocorrer um erro enquanto a função estiver ativa, esta será desativada automaticamente.

Resíduo de calor

Após desligar uma zona de cozedura, se a zona ainda estiver quente, o símbolo H; mesmo quando o fogão está desligado. Os LEDs permanecem acesos para indicar que a zona ainda está quente.

Quando a temperatura desce abaixo dos 60 °C, o símbolo deixa de ser apresentado.

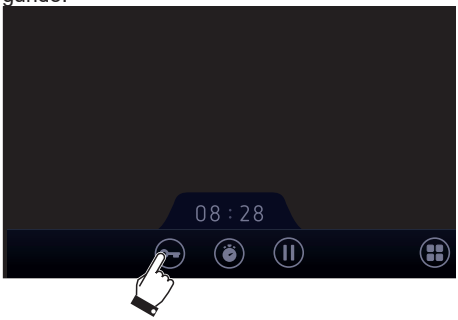
Bloco de comandos

Esta funcionalidade foi concebida para bloquear todas as teclas do teclado.

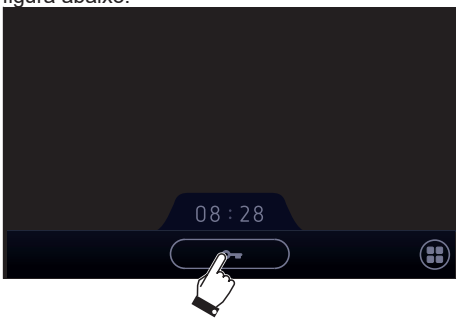
Esta função é útil durante as operações de limpeza e para evitar interações acidentais.

Para ativar o Bloqueio de comandos:

1. Pressione a tecla por pelo menos um segundo.



2. Para desativar o bloqueio dos comandos, mantenha pressionada a tecla conforme indicado na figura abaixo.



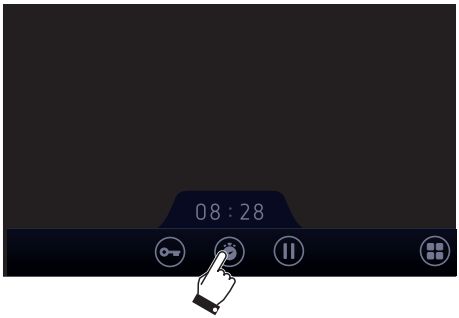
Temporizador autónomo

É possível definir o temporizador de 1 minuto a 99 minutos.

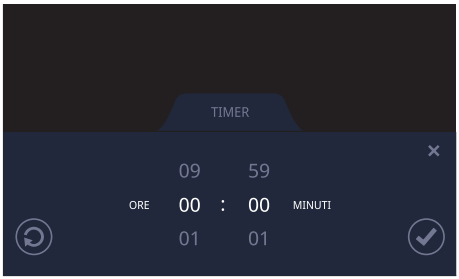
Com esta função, é possível programar um temporizador que emite um sinal sonoro no final do tempo definido. Não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando os minutos definidos terminam.

Depois de ligar o plano, sem selecionar nenhuma zona.

1. Pressione a tecla .



2. Defina o tempo desejado e pressione o botão ✔.



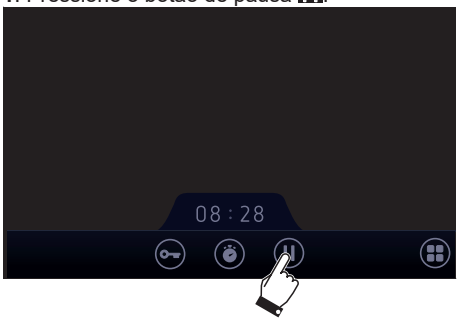
Para redefinir rapidamente o temporizador para 00:00, pressione a tecla ↻.

O uso do temporizador não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando os minutos definidos terminam.

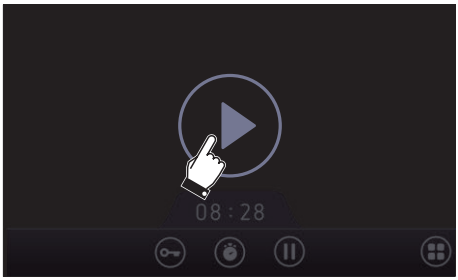
Função Pausa

Com esta função, é possível suspender o funcionamento de todas as zonas de cozedura.
Para ativar a função Pausa:

1. Pressione o botão de pausa ⏸.



Para desativar a função Pausa:
2. Pressione no centro do ecrã.



3. Agora a função de pausa está desativada e as funcionalidades definidas anteriormente são restauradas.

Durante a função Pausa, permanecem ativas a limitação da duração do cozimento, os símbolos de calor residual e a função de bloqueio dos comandos.

Em caso de interrupção e posterior restabelecimento da corrente, a função pausa é desativada.

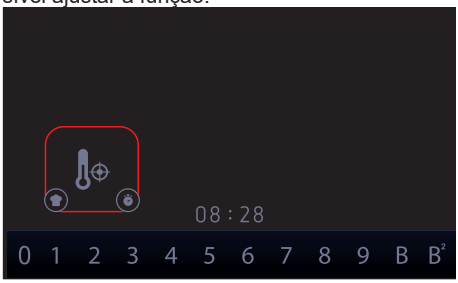
Manutenção da temperatura

Com esta função, é possível manter os alimentos a uma determinada temperatura ou manter a água a ferver. Pode ser ativada, por exemplo, durante as funções «fritar» e «ferver».

Antes de ativar a função, é necessário que o recipiente tenha atingido a temperatura desejada. Para ativar a função, após ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura previamente definida.

1. Pressione a tecla ⬡ e selecionar 🌡.

O ícone 🌡 piscando, quando ficar fixo é possível ajustar a função.



2. Pressione novamente o ícone 🌡.
3. Com as setas, agora é possível aumentar ou diminuir a temperatura.
Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar, selecione outra função ou toque em «OFF».

Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla ⏱.
Defina a duração desejada após a qual um sinal

sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

Fervura

Com esta função, é possível ferver água.

Utilize apenas água à temperatura ambiente.

Para ativar a função após ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:

1. Pressione a tecla e selecionar .



2. Siga as instruções indicadas no visor.

Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .

Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

3. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar ou selecione outra função.

Massa

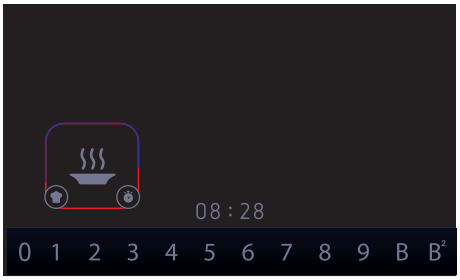
Com esta função, é possível cozinhar massa, seguindo as instruções no visor.

Não adicione mais líquidos depois de ativar a função.

Utilize apenas água à temperatura ambiente.

Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:

1. Pressione a tecla e selecionar .



2. Siga as instruções indicadas no visor.

Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .

Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

Não adicione água depois de colocar a massa no recipiente.

3. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar ou selecione outra função.

Assar

Com esta função, é possível assar os alimentos da melhor forma possível.

Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:

1. Pressione a tecla e selecionar .



2. Siga as instruções indicadas no visor.

Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .

Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

3. Selecione o nível de acordo com o que deseja cozinhar.

4. Confirme com a tecla .

5. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar, selecione outra função ou toque em «OFF».

Cozedura a vapor

Utilizar apenas água à temperatura ambiente.

É necessário utilizar um acessório para cozinhar a vapor.

Útil para cozinhar alimentos a vapor.

Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:

1. Pressione a tecla e selecionar .

O ícone piscando, quando ficar fixo é possível ajustar a função.



2. Pressione novamente o ícone .
3. Com as setas, agora é possível aumentar ou diminuir o nível de vapor.
4. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar, selecione outra função ou toque no botão «OFF».
Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .
Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

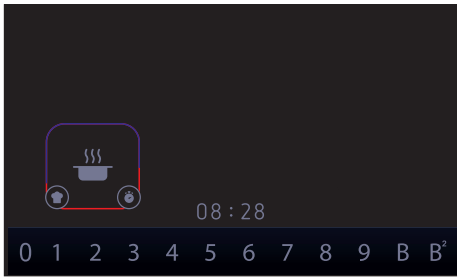
Tempo (min)	Prato	Quantidade
15	Peitos de frango	cerca de 300 g
10-15	Filete de peixe	cerca de 600 g
6	Ovos	6 ovos médios
6-7	Brócolos	cerca de 350 g
20-30	Batatas pequenas inteiras	cerca de 400 g
15-20	Ervilhas	cerca de 400 g

Derreter
Útil para manter os alimentos quentes ou derreter chocolate.
A temperatura é mantida constante a 44 °C.
Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:
1. Pressione a tecla e selecionar .



O ícone lampeggia, quando fica fixa, a função está ativa.
2. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar ou selecione outra função.
Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .
Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

Manutenção do calor
Útil para manter os alimentos quentes.
A temperatura é mantida constante a 70 °C.
Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:
1. Pressione a tecla e selecionar .



O ícone piscando, quando fica fixo, a função está ativa.
2. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar ou selecione outra função.
Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .
Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

Simmer
Útil para manter os alimentos quentes
A temperatura é mantida constante a 94 °C.
Para ativar a função, depois de ligar o fogão e selecionar uma zona de cozedura:
1. Pressione a tecla e selecionar .



O ícone piscando, quando fica fixo, a função está ativa.

2. Para desativar a função, toque duas vezes no centro da área que deseja desligar ou selecione outra função.

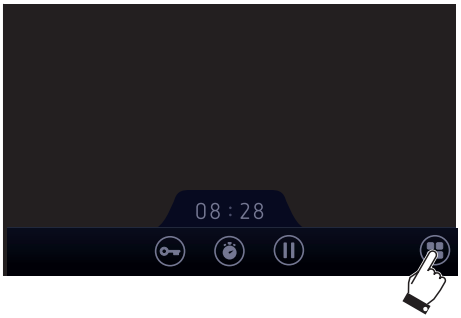
Com a função ativada, é possível definir um temporizador de desligamento automático. Para isso, selecione a zona e pressione a tecla .

Defina a duração desejada após a qual um sinal sonoro é emitido e a zona é desligada. Pressione para interromper o som.

4.4 Menu de configurações

Esta função permite personalizar a interface do aparelho.

Para aceder às definições do aparelho, prima a tecla .



Deslize da direita para a esquerda para selecionar a função desejada.

Para sair do menu, pressione o «x» no canto superior direito.

Personalizar

Permite escolher quais funções ter na tela principal.

Bloqueio do ecrã

Esta função serve para impedir operações acidentais no painel. Selecione «ON» ou «OFF». Se estiver ativada, na próxima vez que ligar o painel, este estará bloqueado. Mantenha premido no centro para desativar a função.

Som

Permite ajustar o volume dos sons do aparelho.

Luminosidade

Permite ajustar a luminosidade do ecrã.

Relógio

Permite definir a hora desejada.

Língua

Permite escolher o idioma da interface do aparelho..

O idioma padrão é o inglês.

Redefinir configurações

Permite restaurar todas as configurações para os valores originais de fábrica..

4.5 Menu de limitação de potência

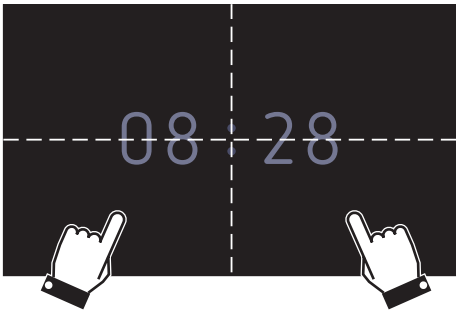
Esta função permite limitar a potência consumida pelo plano.

Por predefinição, a potência definida é de 7,4kW.

Para entrar no menu, siga as seguintes instruções:

1. Ligar o aparelho e desligá-lo imediatamente.

2. Toque em qualquer parte inferior, tanto à direita como à esquerda, conforme indicado na figura abaixo.



Se aparecer um logótipo, aguarde até que ele desapareça.

3. O menu aparece no visor.

Se nenhuma ação for realizada em 2 minutos, o menu será fechado automaticamente.

4. Deslize para selecionar a potência desejada.

5. Toque no botão para confirmar.

Para sair do menu, pressione a tecla «x» ou a tecla «ON/OFF».

Avisos de erro

Em caso de mau funcionamento ou comportamento anormal, o visor exibe uma mensagem contendo o código associado ao erro.

Os códigos de erro começam sempre com as letras «E» ou «Er», seguidas de uma série de dígit-

os (por exemplo, «Er47-30»).
Os erros codificados como:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”
Indicam um sobreaquecimento do aparelho ou de uma das suas partes, pelo que é necessário desligar imediatamente o aparelho, retirar todos os recipientes e deixá-lo arrefecer.
Se esses erros persistirem ou aparecerem outros erros, anote o código e entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

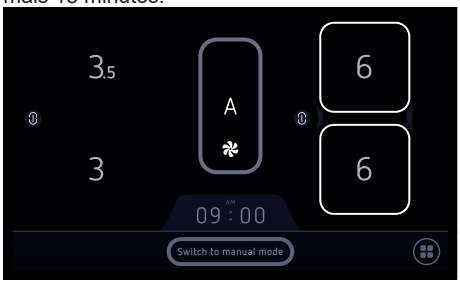
5. FUNCIONAMENTO DA UNIDADE DE ASPIRAÇÃO

A torretinha downdraft em modo Stand-by está fechada e não há aspiração.

Para ativar a função de aspiração, ligue o fogão e pressione o botão central «ventilador».
Ao ligar o motor (no modo automático ou manual), a torre central de exaustão ascendente eleva-se e o motor é ativado na velocidade selecionada.
Ao desligar a função de aspiração (automática ou manual), a torre de exaustão ascendente retorna à posição fechada.

Se, durante o encerramento das aberturas de aspiração, for detetado um obstáculo, o movimento é interrompido e invertido, regressando à fase de encerramento após 5 segundos.
A reabertura pode não funcionar no caso de objetos de baixa espessura ou em caso de intervenções repetidas da função de segurança.

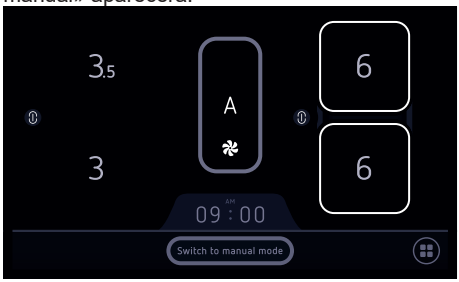
Por predefinição, o modo de aspiração automática está ativo; o botão acende com mais intensidade e a letra «A» é exibida. No modo de sucção automática, o nível de sucção adapta-se automaticamente ao funcionamento das zonas de cozedura.
Se o fogão for desligado, o exaustor continuará a funcionar no modo de acompanhamento durante mais 15 minutos.



O utilizador pode selecionar o modo de aspiração desejado (automático ou manual), que permanece ativo mesmo após ligar/desligar o Touch Control.

5.1 Função automática

É possível selecionar a velocidade de aspiração automática ou manual mantendo pressionado o botão dedicado.
A velocidade automática será o nível predefinido de fábrica e o botão central da coifa downdraft exibirá a letra «A».
Para mudar de automático para manual, selecione o botão da coifa downdraft e o ícone «modo manual» aparecerá.



No modo de sucção automática, o nível de sucção adapta-se automaticamente ao funcionamento das zonas de cozedura, de acordo com o seguinte modo:

Nível de potência da zona de cozedura/ função especial	Nível de aspiração
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9

Nível de potência da zona de cozedura/ função especial	Nível de aspiração
B	P
B^2	P

5.2 Função manual

Para configurar a Função Manual, selecione e mantenha pressionado o ícone «Modo manual» até que o número «0» apareça no símbolo da coifa downdraft e nos níveis de aspiração selecionáveis de 0 a P.



Para selecionar o nível de sucção:
1. Toque no botão da coifa downdraft.
2. O visor da unidade de aspiração acende-se e são exibidos os níveis de 0 a P (boost).
3. Defina o nível de sucção em 6 segundos, tocando no nível desejado.

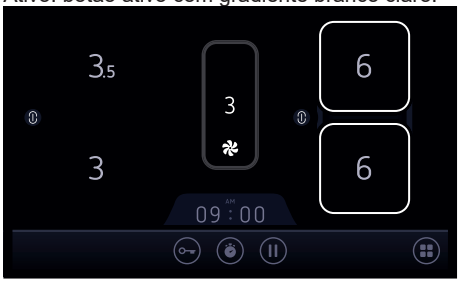
Os níveis 9 e P têm velocidades intensivas temporizadas.
A velocidade 9 terá uma duração de 15 minutos, passando depois para a velocidade 8.
A velocidade P terá uma duração de 5 minutos, passando depois para a velocidade 8.

Para voltar da função Manual para Automática, pressione o botão A na parte inferior esquerda.

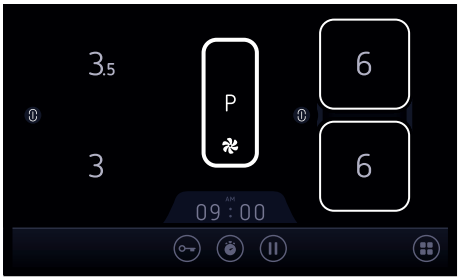
A posição e a forma da aspiração do sistema Downdraft são visualizadas de acordo com a sua posição real.
A cor da forma da ventoinha Downdraft indica o seu estado: é possível distinguir entre ativo e inativo ou mesmo os níveis de potência.
Ativo: botão iluminado.
Inativo: botão cinzento com contorno branco.



Ativo: botão ativo com gradiente branco claro.

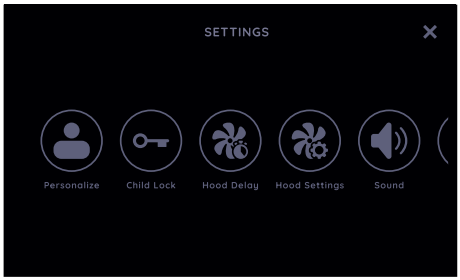


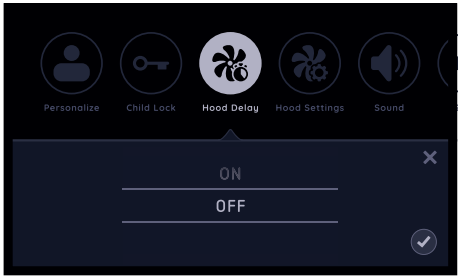
Ativo com nível Booster: botão ativo com gradiente branco intenso.



5.3 Função pós-execução

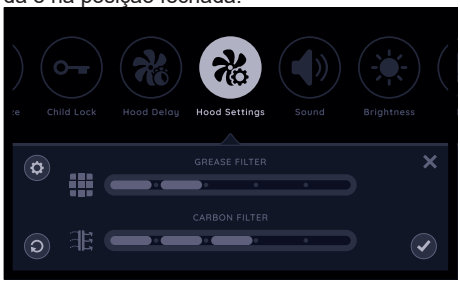
A função FAN After Run terá uma duração de 15 minutos.
Durante este intervalo de tempo, o elemento de aspiração downdraft ficará visível com o ecrã desligado. Após 15 minutos, o elemento de aspiração downdraft será desligado (posição fechada).
Durante o modo FAN After Run, o nível do ventilador será fixo (nível 5).
Será possível ativar/desativar a função FAN After Run através do menu dedicado nas configurações.



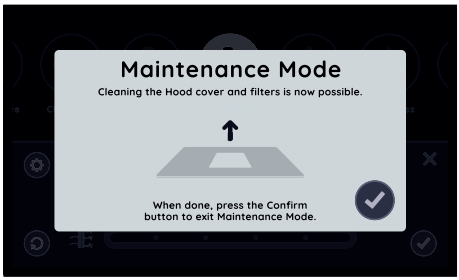


5.4 Função de manutenção

A manutenção é a fase em que o utilizador pode desmontar a torre da coifa downdraft (por exemplo, para limpá-la, substituir componentes, etc.).
O modo de manutenção é ativado pressionando o botão . O botão de manutenção só pode ser ativado quando a coifa downdraft estiver desligada e na posição fechada.



Após premir o botão de manutenção, a coifa aspiração move-se para a posição totalmente aberta sem aspiração ativa e o visor exibe a seguinte mensagem.



Se a aspiração da coifa (modo automático ou manual) estiver ativa, não é possível selecionar o botão de manutenção.
Neste caso, o ícone de manutenção está desativado.

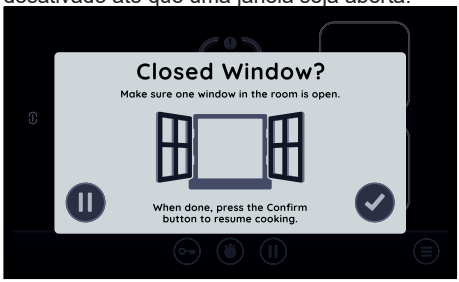
Ao concluir as ações, para sair do modo «manutenção», pressione o botão no canto inferior direito.
A coifa down draft voltará automaticamente para a posição fechada.

Quando o modo de manutenção está ativo, há um temporizador de 30 minutos que desliga o fogão de indução se não houver interação por parte do utilizador durante esse intervalo de tempo.

Quando o modo de manutenção está ativo, se o fogão de indução for desligado pelo utilizador ou após o temporizador expirar, o fogão de indução mantém o modo de manutenção na próxima vez que for ligado.

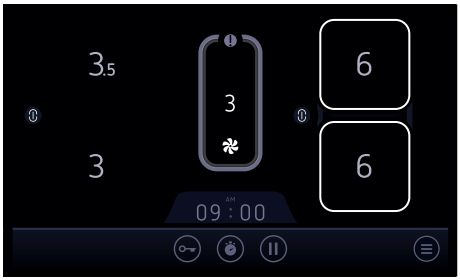
5.5 Gestão do interruptor de abertura da «janela»

Se utilizar um interruptor de abertura de «janela» e for detetada uma janela fechada, a ventoinha pára.
É apresentada uma mensagem informativa.
Se a mensagem for fechada sem abrir uma janela, um ponto de exclamação indicará o erro.
O funcionamento da ventoinha descendente é desativado até que uma janela seja aberta.

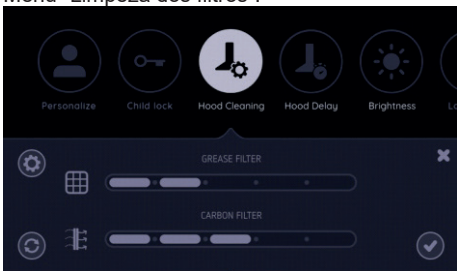


5.6 Função de limpeza dos filtros

É exibida uma mensagem informativa que avisa o utilizador da necessidade de limpar o filtro de gordura.
Um ponto de exclamação aparece ao lado do símbolo da coifa downdraft.
Se o filtro não for substituído, um ponto de exclamação indicará a necessidade de substituí-lo até que o utilizador confirme a operação.
Informações específicas para cada aparelho podem ser implementadas nas variantes personalizadas.

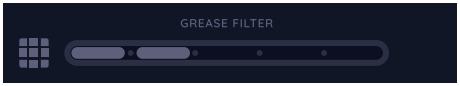


Menu “Limpeza dos filtros”.



5.7 Saturação do filtro anti-gordura

É possível verificar o estado de utilização do filtro anti-gordura acedendo ao menu «limpeza dos filtros».



Cada barra corresponde a 20 horas e uma barra é eliminada após 20 horas de utilização (da direita para a esquerda).
Após 100 horas, é sinalizada a necessidade de limpeza do filtro.
A indicação de saturação do filtro anti-gordura está sempre ativa.

Após a manutenção, pressione o botão para reativar o «temporizador» de 100 horas.

5.8 Saturação do filtro de carvão

É possível verificar o estado de utilização do filtro anti-odor acessando o menu “limpeza dos filtros”.
Após 200 horas de funcionamento, é necessário realizar a manutenção do filtro anti-odor.
Por predefinição, a indicação de saturação do filtro anti-odor é desativada (quando a aspiração funciona em modo canalizado). Ativar a indicação de saturação do filtro anti-odor se a unidade de aspiração estiver instalada no modo de recirculação.



Cada barra corresponde a 40 horas e uma barra é eliminada após 40 horas de utilização (da direita para a esquerda).
Após 200 horas, é sinalizada a necessidade de limpeza do filtro.
A indicação de saturação do filtro anti-gordura está sempre ativa.

Após a manutenção, pressione o botão para reativar o «temporizador» de 200 horas.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza do fogão de vitrocerâmica

⚠ Consulte as advertências gerais de segurança.

Limpeza das superfícies
Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente após cada utilização, depois de as deixar arrefecer.

Limpeza diária de rotina
Use sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Deite o produto num pano húmido e passe pela superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou um pano de microfibra.
Em caso de sujidade difícil, limpar a frio com uma esponja para pratos humedecida com água e detergente neutro; em seguida, secar com um pano de microfibra.

Limpeza semanal
Limpe e trate o fogão uma vez por semana com um produto comum para limpeza de vitrocerâmica. Siga sempre as instruções do fabricante. O silicone presente nesses produtos gera uma película protetora repelente à água e à sujidade. Todas as manchas ficam na película e podem ser facilmente removidas. Seque a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem resíduos de detergente na superfície de cozedura, pois estes podem reagir agressivamente quando aquecidos e alterar a sua estrutura.

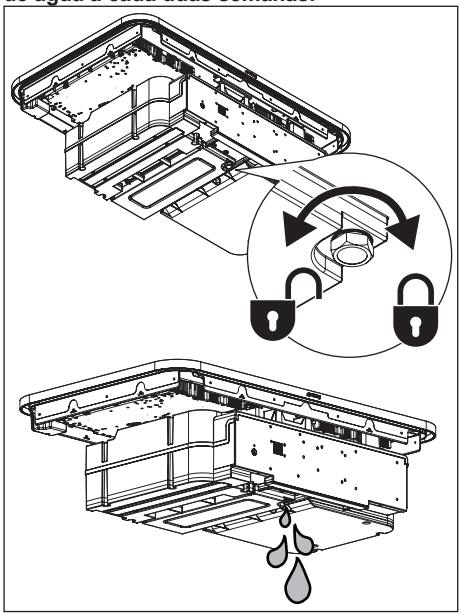
Manchas de comida ou resíduos
Quaisquer marcas claras causadas pelo uso de panelas com fundo de alumínio podem ser removidas com um pano húmido embebido em vinagre. Caso permaneçam resíduos queimados após o cozimento, remova-os, enxágue com água e seque bem com um pano limpo. Os grãos de areia que possam ter caído sobre o fogão durante a limpeza de saladas ou batatas podem riscá-lo quando se movem as panelas. Remova imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura. As alterações cromáticas não afetam o funcionamento e a estabilidade do vidro. Na verdade, não se trata de alterações no material da placa de cozedura, mas sim de simples resíduos não removidos que se carbonizaram.

Podem formar-se superfícies brilhantes devido ao atrito do fundo das panelas, especialmente se forem de alumínio, e ao uso de detergentes inadequados. É difícil removê-las com produtos de limpeza comuns. Pode ser necessário repetir a limpeza várias vezes. O uso de detergentes agressivos ou a fricção com o fundo das panelas pode, com o tempo, desgastar as decorações do fogão e contribuir para a formação de manchas.
Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza distribuídos pelo fabricante.
Após a limpeza, é necessário secar cuidadosamente o aparelho, pois respingos de detergente ou água podem comprometer o seu funcionamento correto e a sua aparência estética.

Limpeza da moldura
Use sempre e apenas produtos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro. Não use esponjas abrasivas. Deite o produto num pano húmido e passe pela superfície, depois seque com um pano macio ou um pano de microfibra.

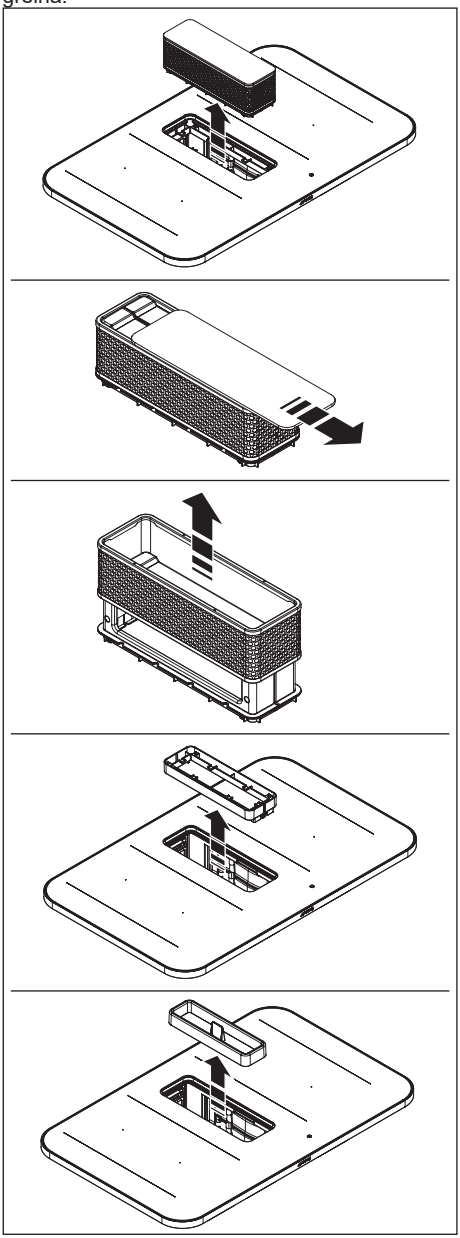
6.2 Coletor de água

Recomenda-se verificar e esvaziar o coletor de água a cada duas semanas.

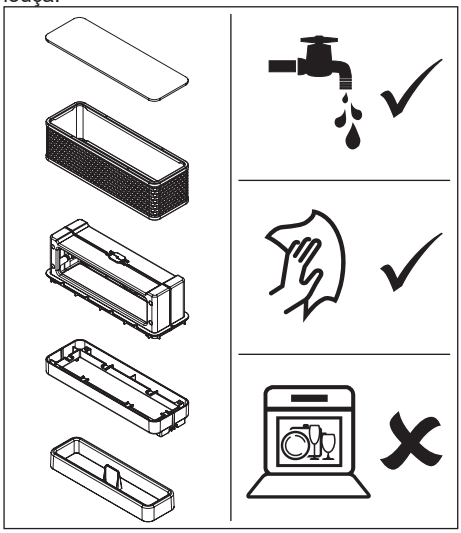


6.3 Limpeza da grelha e dos filtros

1. Remova a grelha da entrada de aspiração.
2. Retire com cuidado o filtro anti-gordura da grelha.



- Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem usar esponjas abrasivas (não use detergentes!). Não lave a grelha na máquina de lavar louça.
- Limpe o filtro anti-gordura, quando em uso, pelo menos uma vez por semana (ou quando o sistema de indicação sinalizar a necessidade). Desta forma, mantém-se um bom funcionamento da aspiração e previne-se um potencial risco de incêndio, causado por uma acumulação excessiva de gordura.
- Limpe o filtro com um detergente não agressivo, de preferência à mão e não na máquina de lavar louça.



Filtro anti-odor (Utilização em recirculação)
⚠ **AVISO!**
Dependendo do tipo, o filtro pode ou não ser regenerado. Consulte o folheto fornecido com o filtro.

6.4 O que fazer se...

O fogão não funciona:
- Verifique se o fogão está ligado e se o interruptor geral está ligado.
- Verifique se não há falhas de energia.
- Verifique se o fusível não disparou. Se for o caso, substitua o fusível.
- Verifique se o disjuntor magnético-térmico da instalação doméstica não disparou. Se for o caso, reative o disjuntor.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:
- Verifique se a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou demasiado baixa.
- Certifique-se de que o piso tenha ventilação adequada e que as entradas de ar estejam com-

pletamente desobstruídas.
- Use panelas certificadas e testadas para cozinhar em fogões de indução.

O fogão produz fumo:
- Deixe arrefecer e limpe a placa após terminar a cozedura.
- Verifique se o alimento não vazou e, se necessário, use um recipiente maior.

Os fusíveis ou o disjuntor magnético-térmico da instalação doméstica disparam repetidamente:
- Contacte o Serviço de Assistência ou um eletricista.

Existem quebras ou fissuras na placa de cozedura:
- Desligue imediatamente o aparelho, desligue a alimentação elétrica e contacte o Serviço de Assistência.

7. CONSIDERAÇÕES SOBRE O AMBIENTE

Eliminação da embalagem e do aparelho

Para a produção deste aparelho foram utilizados materiais duráveis. Certifique-se de descartar o aparelho de forma responsável no final do seu ciclo de vida. Para mais informações, consulte as autoridades competentes.

A embalagem do aparelho é reciclável.
Os seguintes elementos podem ter sido utilizados:
- cartão
- película de polietileno (PE)
- poliestireno sem CFC (espuma rígida PS)

Elimine estes materiais de forma responsável e em conformidade com as normas vigentes.



Para lembrar a necessidade de descartar os eletrodomésticos separadamente, o produto é marcado com o símbolo de uma lata de lixo barrada. Isso significa que, ao final do seu ciclo de vida, o aparelho não deve ser descartado como lixo urbano. Ele deve ser levado a um centro de coleta seletiva especial do município ou a um revendedor que ofereça esse serviço.

A eliminação separada de um eletrodoméstico evita possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde decorrentes de uma eliminação inadequada e permite recuperar os materiais constituintes, obtendo uma poupança significativa de energia e recursos.

Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as diretivas, decisões, regulamentos europeus aplicáveis, regulamentos britânicos e requisitos enumerados nas normas citadas.

PL - ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ UWAGA!
PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE INSTRUKCJI NA POCZEKANIE!

1.1 Informacje ogólne

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprzestrzegania instrukcji i ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa. Gwarancja nie obejmuje szkód spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem, montażem lub nieprawidłowym użytkowaniem.

⚠ GORĄCA POWIERZCHNIA!
Urządzenie i jego akcesoria nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałą opieką dorosłych.

⚠ ZAGROŻENIE POŻAROWE!
- UWAGA! Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- UWAGA! Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzejnej bez zachowania należytej ostrożności może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie i przykryj płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA!
UWAGA! Proces pieczenia należy zawsze kontrolować. Nawet krótki proces pieczenia wymaga stałej kontroli.

⚠ UWAGA!
Należy używać wyłącznie osłon do płyt grzewczych przewidzianych przez producenta, wskazanych w instrukcji obsługi lub osłon wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich osłon może spowodować poważne wypadki.

- Jeśli pod urządzeniem znajduje się szuflada bez pośredniego dna (patrz instrukcja montażu), nie należy jej używać do przechowywania łatwopalnych przedmiotów/materiałów. Należy upewnić się, że między dnem płyty grzejnej a zawartością szuflady pozostaje kilka centymetrów wolnej przestrzeni.
- Płyta grzewcza może być używana wyłącznie do przygotowywania posiłków.
- To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Nie podgrzewaj zamkniętych słoików z konserwami na kuchence. Powstaje nagromadzenie ciśnienia, które powoduje eksplozję słoików. Może to spowodować obrażenia i oparzenia.
- Nigdy nie przykrywaj płyty kuchennej ściereczką ani podobnymi przedmiotami. Jeśli płyta jest nadal gorąca lub włączona, istnieje ryzyko wywołania pożaru.
- Nie używaj płyty grzejnej jako blatu roboczego. Płyta grzejna może zostać przypadkowo włączona lub nadal być gorąca, co grozi stopieniem, przegrzaniem lub zapaleniem się przedmiotów.
- Nie używać płyty grzejnej w pomieszczeniach o temperaturze poniżej 5°C.
- Płyty grzewczej nie wolno ustawiać ani używać na zewnątrz.
- Podczas pierwszego użycia płyty grzewczej można wyczuć „zapach nowego”. Jest to normalne zjawisko, nie ma powodu do obaw. Jeśli kuchnia jest dobrze wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Jeśli chodzi o bezpieczeństwo elektryczne, urządzenia nie wolno czyścić za pomocą myjek ciśnieniowych ani myjek parowych.
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale nie jest niezniszczalny. Na przykład upadek słoika z przyprawami lub ostrych narzędzi może spowodować jego pęknięcie.
- W przypadku podjęcia decyzji o zaprzestaniu użytkowania urządzenia z powodu awarii zaleca się odcięcie przewodu po wyjęciu wtyczki z gniazdka elektrycznego. Urządzenie należy przekazać do punktu zbiórki odpadów w swojej gminie.

⚠ UWAGA!
OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Pęknięcie płyty ceramicznej

- Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i wszelkie elementy elektryczne, a następnie odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Nie dotykaj powierzchni płyty grzejnej.
- Nie używaj płyty grzejnej.

⚠ UWAGA!

Dla rodzin z dziećmi lub osób o szczególnych potrzebach

Urządzenie to może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub o niewielkim doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane, przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom na czyszczenie lub konserwację urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach nad lub za urządzeniem.
- Pole grzewcze nagrzewają się i pozostają gorące przez pewien czas. Należy trzymać małe dzieci z dala od płyty grzewczej podczas gotowania i bezpośrednio po nim.

1.2 Płyta indukcyjna z wbudowanym okapem

- Nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchni płyty grzejnej, ponieważ mogą się one przegrzać.
- Gdy tylko garnek zostanie zdjęty z płyty grzejnej, proces gotowania zostanie automatycznie przerwany. Należy przyzwyczaić się do ręcznego wyłączania strefy grzejnej lub płyty grzejnej, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- Po użyciu wyłączyć strefę gotowania za pomocą przycisków sterujących i nie polegać wyłącznie na czujniku garnków.
- Należy pamiętać, że jeśli płyta grzewcza jest używana przy wysokim ustawieniu, czas nagrzewania będzie bardzo krótki. Nie na-

leży pozostawiać płyty grzewczej bez nadzoru, gdy wybrano wysokie ustawienie.
- Podczas pracy płyty indukcyjnej należy trzymać z dala od niej przedmioty wrażliwe na pola magnetyczne (karty kredytowe i bankowe, dyskietki, zegarki i podobne przedmioty). Osobom z rozrusznikiem serca zalecamy skonsultowanie się wcześniej z kardiologiem.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania i nie umieszczaj na płycie kuchennej produktów zapakowanych w folię aluminiową. Aluminium stopiłoby się i spowodowało nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

⚠ UWAGA!
Niebezpieczeństwo zatrucia spowodowane cofaniem się spalin!
- Nigdy nie używaj urządzenia do zasysania powietrza, gdy jednocześnie używasz kuchenki, która zużywa powietrze z pomieszczenia, chyba że pomieszczenie jest wystarczająco wentylowane. Urządzenia kuchenne zużywające powietrze z otoczenia (takie jak urządzenia gazowe, olejowe, opalane drewnem lub węglem, gejzery, urządzenia do produkcji ciepłej wody) zasysają powietrze do spalania z zewnątrz i odprowadzają te gazy na zewnątrz poprzez odpływ (np. komin). W połączeniu z włączoną okapem wyciągowym powietrze jest pobierane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. W ten sposób, jeśli pomieszczenie nie jest wystarczająco wentylowane, powstaje podciśnienie. Trujące gazy wydostające się z komina lub odpływu są następnie ponownie wprowadzane do pomieszczeń mieszkalnych.
- Zawsze zapewniać odpowiednią wentylację!
- Gdy jednocześnie działają urządzenie odciągowe i urządzenia zasilane energią inną niż energia elektryczna, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

⚠ PORAŻENIE PRĄDEM!
Unikaj ryzyka porażenia prądem elektrycznym; przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono wyłączone.
- Nie używaj funkcji odsysania, jeśli filtr tłuszczu nie został prawidłowo zamontowany!

- Aby zapobiec zapaleniu się gorącego tłuszczu, należy smażyć wyłącznie pod stałą kontrolą.
- Regularnie czyścić filtry.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi dotyczącymi czyszczenia lub wymiany filtrów przeciwtłuszczowych i/lub filtrów węglowych!

⚠ ZAGROŻENIE POŻAROWE
- Nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących czyszczenia lub wymiany filtrów tłuszczowych i/lub węglowych zwiększa ryzyko pożaru.
- Osady tłuszczu na metalowych filtrach mogą spowodować pożar. Nigdy nie należy podpalać potraw na płycie grzejnej przy włączonym okapie. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar. Urządzenie należy zawsze używać z metalowym filtrem tłuszczowym. Filtr tłuszczowy należy regularnie czyścić.
- Przegrzany tłuszcz lub olej mogą spowodować pożar. Zawsze należy nadzorować proces podgrzewania tłuszczów i olejów. Nigdy nie należy gasić ognia wodą; należy zawsze używać koca, pokrywki lub talerza.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **UWAGA!**

Urządzenie to może być podłączone wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora.

W przypadku nieprzestrzegania instrukcji i ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.

- Urządzenie to może być podłączone wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie, częstotliwość, rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z regulacją urządzenia.
- Napięcie, częstotliwość, moc, rodzaj gazu i kraj, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane, są podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.
- Ściany i blat roboczy wokół urządzenia muszą być odporne na temperaturę co najmniej 105°C.
- Blat roboczy, w który wbudowana jest płyta grzewcza, musi być płaski.
- Okapy kuchenne i inne urządzenia odsysające opary kuchenne mogą zagrażać bezpiecznemu działaniu urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (również w innych pomieszczeniach) z powodu cofania się spalin. Spaliny te mogą powodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu kuchennego lub innego urządzenia do odsysania oparów, działanie urządzeń z odsysaniem dymów musi zostać przetestowane przez kompetentną osobę, aby upewnić się, że nie dochodzi do cofania się spalin.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ **PORAŻENIE PRĄDEM**

To urządzenie musi być podłączone do uziemienia.

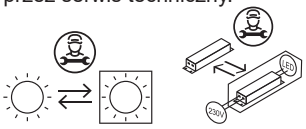
- Podłączenie elektryczne musi być zgodne zarówno z przepisami krajowymi, jak i lokalnymi.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna w mieszkaniu zapewnia odpowiednie uziemienie.
- Gniazdo i wtyczka muszą być zawsze łatwo dostępne.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub inne urządzenia odłączające od sieci, z rozłączeniem styków we wszystkich biegunach, umożliwiającym całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięcia III, należy zainstalować urządzenia odłączające w stałym okablowaniu, zgodnie z normami dotyczącymi okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, gdy wtyczka nie jest dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Aby spełnić ten wymóg, należy zastosować wyłącznik jednobiegunowy z rozstawem styków co najmniej 3 mm, zamontowany w stałym okablowaniu.
- Kabel zasilający musi być swobodny, nie może przechodzić przez szufladę.
- Do podłączenia należy użyć certyfikowanego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Powłoka kabla powinna być gumowa (najlepiej typu H05V2V2 lub H07V2V2).
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieci elektrycznej.
- Podłączenie musi być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do sieci elektrycznej za pomocą listwy zasilającej lub przedłużacza, ponieważ nie można wtedy zagwarantować jego bezpiecznego użytkowania.
- Po instalacji części przewodzące prąd elektryczny i części izolowane należy zabezpieczyć, aby uniknąć kontaktu.
- ⚠ **UWAGA!**

Nie stosowanie śrub lub elementów mocujących zgodnie z instrukcją montażu może spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- Jeżeli urządzenie jest podłączone za pomocą stałego okablowania, środki odłączające wbudowane w stałe okablowanie muszą być zgodne z normą AS/NZS 3000.

2.3 Źródła światła

- To urządzenie zawiera źródła światła, których użytkownik nie może samodzielnie wymienić. Wymiana może być przeprowadzona wyłącznie przez serwis techniczny.



- To urządzenie zawiera źródła światła klasy efektywności „F”.

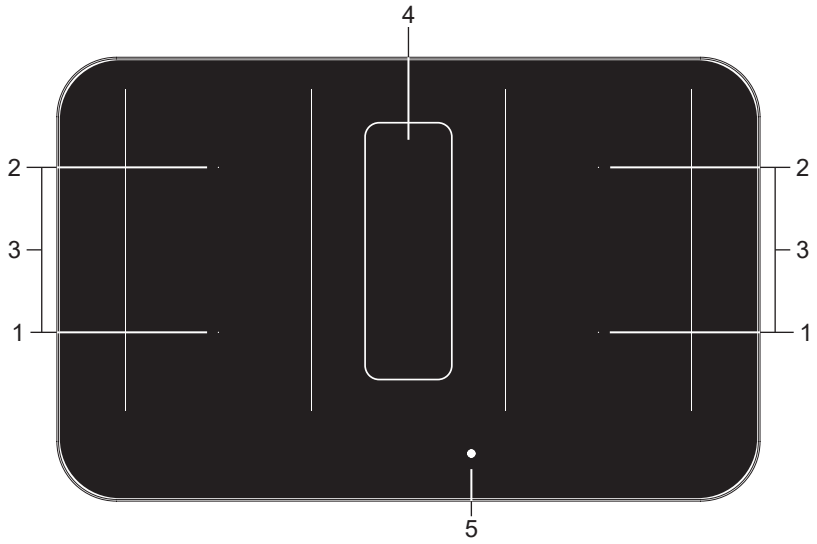
2.4 Jak czytać instrukcję obsługi

- W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące konwencje czytania:

⚠ Ostrzeżenie/Uwaga

Informacja/Wskazówka

3. OPIS



1. Przednia strefa gotowania 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Tylna strefa gotowania 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Połączone strefy gotowania 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Jednostka ssąca
5. Panel sterowania

Zalety gotowania indukcyjnego

Urządzenie jest wyposażone w generator. W strefie gotowania indukcyjnego ciepło nie jest już przekazywane, ale wytwarzane bezpośrednio wewnątrz naczynia przez prądy indukcyjne.

- Oszczędność energii dzięki bezpośredniemu przekazywaniu energii do garnka (konieczne jest użycie specjalnych naczyń z materiałów magnetycznych) w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem elektrycznym.
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazywaniu energii wyłącznie do naczynia umieszczonego na płycie grzejnej.
- Wysoka wydajność przekazywania energii z płyty indukcyjnej do dna garnka.
- Szybkie nagrzewanie.
- Zmniejszone ryzyko przypalenia, ponieważ powierzchnia gotowania jest podgrzewana tylko u podstawy garnka; wykipiałe potrawy nie przywierają.

Zarządzanie mocą

Płyta wyposażona jest w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza jej zużycie. Jeśli ustawione poziomy mocy całkowitej przekroczą maksymalny dopuszczalny limit, karta elektroniczna automatycznie zarządza mocą dostarczaną przez płyty. Moduł stara się utrzymać maksymalne poziomy mocy, które można dostarczyć. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

⚠ Priorytetem jest ostatnio ustawiony obszar.

⚠ Moduł zarządzania mocą nie ma wpływu na całkowite zużycie energii elektrycznej przez urządzenie.

4. ZASTOSOWANIE

⚠ Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

4.1 Czynności wstępne

- Usuń wszelkie folie ochronne z zewnątrz lub wnętrza urządzenia oraz z akcesoriów (jeśli są).
- Usunąć wszelkie etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Naczynia nadające się do gotowania indukcyjnego

Naczynia używane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, mieć właściwości magnetyczne i wystarczająco duże dno.

Odpowiednie pojemniki:

- Zbiorniki ze stali emaliowanej z grubym dnem.
- Żeliwne naczynia z emaliowanym dnem.
- Wielowarstwowe zbiorniki ze stali nierdzewnej, ferrytycznej stali nierdzewnej i aluminium ze specjalnym dnem.

Niewłaściwe pojemniki:

- Pojemniki z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła żaroodpornego, drewna, ceramiki i terakoty.

Jeśli na powierzchni urządzenia zostanie umieszczony nieodpowiedni pojemnik, na wyświetlaczu pojawi się znak zapytania: jeśli wybierzesz garnek na wyświetlaczu i chcesz ustawić poziom mocy, numer żądanego poziomu mocy zostanie zaznaczony na czerwono, co oznacza, że nie można wykonać tej czynności. Dotknij ikony znaku zapytania, aby wyświetlić komunikat o błędzie. Dotknij ikony ☒ , aby zamknąć komunikat o błędzie. Aby rozwiązać ten konflikt, należy wyjąć obecny garnek i użyć garnka odpowiedniego do gotowania na kuchence indukcyjnej.

Średnice pojemników

Aby urządzenie prawidłowo wykrywało naczynia i zapewniało optymalne wyniki gotowania, naczynia muszą mieć wymiary zgodne z tabelą poniżej:

Strefy gotowania	Minimalna średnica (mm)	Zalecana średnica (mm)
SX (Pojedyncze)	100	175
SX (wielostrefowy)	210	350x175
DX (Pojedynczy)	100	175
DX (wielostrefowy)	210	350x175

Należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:

- Naczynia do gotowania nie mogą przekraczać linii nadrukowanych na powierzchni urządzenia.
- Nie należy zbliżać pojemników do krawędzi blatu ani do panelu sterowania.
- Ewentualna patelnia do grillowania musi mieć maksymalne wymiary 36 x 19 cm.

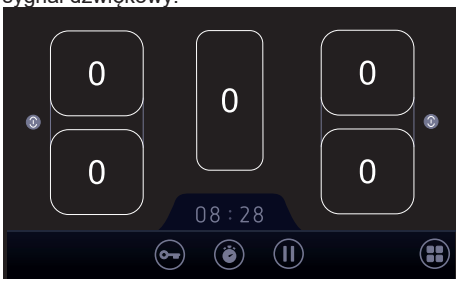
4.2 Podstawowe funkcje

Pierwsze podłączenie do prądu

Przy pierwszym podłączeniu do zasilania lub po przerwie i przywróceniu zasilania wyświetlacz pokazuje fabrycznie ustawioną godzinę przez około 20 sekund.

Włączanie i wyłączanie

⚠ Językiem domyślnym wyświetlacza jest angielski. Aby zmienić język, patrz „Menu ustawień”. Naciśnij przycisk ⏻ w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia. Po włączeniu wyświetlacz pokazuje ekran startowy, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy:



Pod wskaźnikiem czasu znajduje się pasek menu, który zawiera ikony powiązane z następującymi funkcjami (patrz „Funkcje paska menu”):

- Blok sterowania
- Samodzielny timer
- Funkcja pauzy
- Menu ustawień

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego. Aktualna godzina jest wyświetlana przez około 20 sekund.

Oświetlenie

Po włączeniu urządzenia dioda LED znajdująca się u podstawy płyty włącza się i pozostaje włączona przez cały czas użytkowania urządzenia. Diody LED pozostają włączone nawet po wyłączeniu płyty, sygnalizując, że obszar ten jest

nadal gorący. Wyłączają się one, gdy temperatura nie jest już wysoka i znika symbol „H” (patrz rozdział „Ciepło resztkowe”).

Tabela podsumowująca poziomy mocy

Poziom mocy	Odpowiedni dla:
0	Pozycja OFF
od 1 do 2	Gotowanie niewielkich ilości potraw (minimalna moc)
od 3 do 4	Gotowanie
od 5 do 6	Gotowanie dużych ilości jedzenia, pieczenie większych kawałków
od 7 do 8	Pieczenie, podsmażanie z mąką
9	Pieczenie
B/B^2	Zagotować dużą ilość wody (maksymalna moc, patrz „Funkcja Booster”).

Pojemniki ekspozycyjne są wyświetlane w różnych kolorach w zależności od poziomu mocy:
- Poziom 0: niebieski
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: czerwony
- 7-7.5-8-8.5-9: czerwony/pomarańczowy
- B e B^2: pomarańczowy

4.3 Korzystanie z planu

Automatyczne włączanie stref gotowania

Płyta wyposażona jest w system wykrywania naczyń, który automatycznie wybiera strefy, na których znajduje się odpowiedni garnek.

Jeśli pojemnik zostanie przeniesiony z jednej strefy do drugiej, wyświetlacz automatycznie pokazuje strefę, w której się znajduje, a wszystkie ustawienia pozostają niezmienione (jeśli pojemnik zostanie przeniesiony podczas aktywnej funkcji „pauza”, ustawienia nie zostaną przeniesione).

Po włączeniu urządzenia:
1. Umieść naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i niepuste) na polu grzewczym, którego zamierzasz używać.
- Obszar na wyświetlaczu odpowiadający obszarowi, na którym znajduje się pojemnik, zapala się automatycznie.

Regulacja stref gotowania

Po ustawieniu pojemnika i upewnieniu się, że strefa została aktywowana:
1. Naciśnij obszar, którym chcesz sterować.



Teraz pojawiają się przyciski i i pasek poziomów mocy do wyboru.
2. Naciśnij, aby wybrać moc od 1 do 9 lub włączyć funkcje Booster lub Double Booster (patrz odpowiednie rozdziały).
Wyświetlacz strefy użytkowej wskazuje wartość ustawionej mocy.
W zależności od ustawionego poziomu strefa zmienia kolor, od niebieskiego poziomu „0” do pomarańczowego trybu „Booster”.

Wyłączanie stref gotowania

1. Wybierz żądaną strefę i ustaw poziom mocy „0” lub naciśnij dwukrotnie środek strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
Aby wyłączyć więcej niż jedną strefę gotowania jednocześnie, wystarczy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku .

Funkcja Booster

Po włączeniu pieca i wybraniu strefy, w której ma zostać uruchomiona funkcja:
1. Naciśnij przycisk B.
2. Funkcja Booster jest teraz aktywna, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się litera „B”.
Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy zmniejszyć poziom mocy strefy gotowania lub dwukrotnie nacisnąć środek strefy, którą chcesz wyłączyć.
- Funkcja Booster pozostaje aktywna maksymalnie przez 15 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeśli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie tymczasowo wyłączona.

Funkcja Double Booster

⚠ Zobacz Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.
Funkcja Double Booster pozwala uzyskać większą moc w porównaniu z funkcją Booster.
Aby ją aktywować, po wybraniu strefy gotowania należy nacisnąć ikonę B².

Aby anulować funkcję, wystarczy ustawić poziom mocy na inną wartość lub dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć.

- Funkcja Double Booster pozostaje aktywna maksymalnie przez 15 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do 9.
- Jeśli temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, funkcja Booster zostanie tymczasowo wyłączona.

Funkcja wielostrefowa

Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią i tylną) w celu użycia garnków takich jak patelnia do ryb lub naczyń o prostokątnym kształcie.

Funkcję można aktywować tylko w strefach po lewej stronie.

1. Naciśnij ikonę

- Teraz te dwa obszary stają się jednym większym obszarem.

2. Naciśnij w środkowej części obszaru i ustaw żądany poziom mocy lub funkcję.

Gdy funkcja jest aktywna, nie można włączyć funkcji Booster i Double Booster w odpowiednich strefach.

Jeśli używasz owalnego lub podłużnego garnka, upewnij się, że umieściłeś go na środku płyty grzejnej.

Aby wyłączyć tę funkcję

Naciśnij przycisk „x", aby móc regulować oba obszary osobno.

Jeśli część garnka zostanie przesunięta poza obszar, funkcja zostanie wyłączona.

Jeśli podczas działania funkcji pojawi się błąd, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeśli strefa jest nadal gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol H; nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona. Diody LED pozostają włączone, sygnalizując, że obszar jest nadal gorący.

Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, symbol nie będzie już wyświetlany.

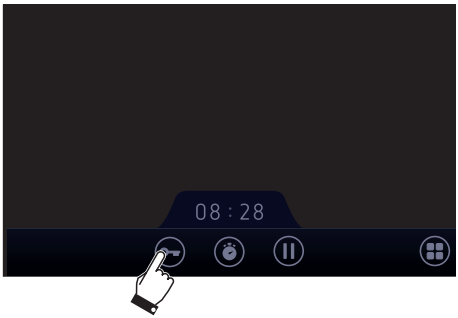
Blok poleceń

Funkcja ta służy do blokowania wszystkich klawiszy na pianinie.

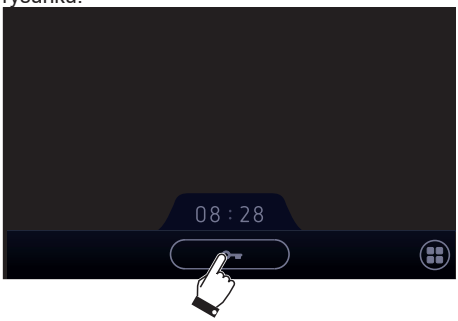
Funkcja ta jest przydatna podczas operacji czyszczenia i zapobiega przypadkowym interakcjom.

Aby aktywować blokadę poleceń:

1. Naciśnij przycisk przynajmniej na sekundę.



2. Aby dezaktywować blokadę sterowania, przytrzymaj przycisk, jak pokazano na poniższym rysunku.

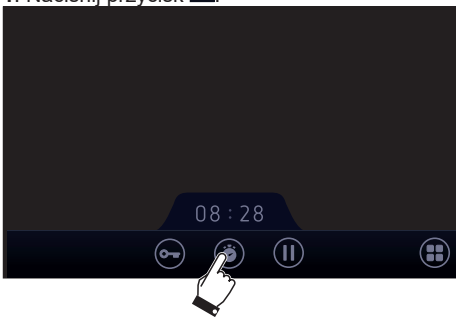


Autonomiczny minutnik

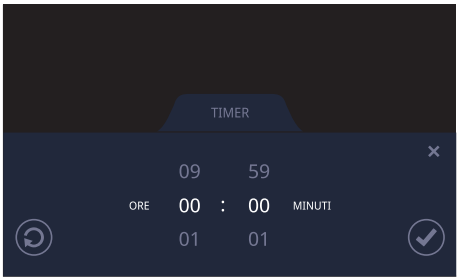
Możesz ustawić timer od 1 minuty do 99 minut. Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie timera, który emituje sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Nie przerywa on pracy pól grzejnych, a jedynie powiadamia użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Po włączeniu płyty grzewczej bez wybrania żadnej strefy.

1. Naciśnij przycisk .



2. Ustaw żądany czas i naciśnij przycisk .



Aby szybko zresetować timer do 00:00, naciśnij przycisk .

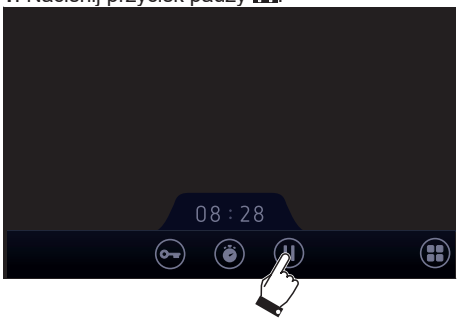
Użycie timera nie przerywa pracy pól grzewczych, lecz jedynie ostrzega użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Funkcja pauzy

Funkcja ta umożliwia zawieszenie pracy wszystkich pól grzewczych.

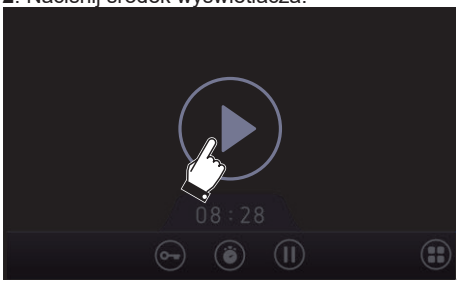
Aby aktywować funkcję pauzy:

1. Naciśnij przycisk pauzy .



Aby dezaktywować funkcję pauzy:

2. Naciśnij środek wyświetlacza.



3. Funkcja pauzy została wyłączona, a poprzednio ustawione funkcje zostały przywrócone.

Podczas działania funkcji Pauza aktywne pozostają ograniczenie czasu gotowania, symbole ciepła resztkowego i funkcja blokady sterowania.

W przypadku zaniku zasilania i jego późniejszego przywrócenia funkcja pauzy zostaje wyłączona.

Utrzymywanie temperatury

Funkcja ta pozwala utrzymać jedzenie w określonej temperaturze lub utrzymać wodę w stanie wrzenia. Można ją aktywować na przykład podczas funkcji „smażenia" i „gotowania".

Przed aktywacją funkcji pojemnik musi osiągnąć żądaną temperaturę.

Aby aktywować funkcję należy włączyć płytę grzewczą i wybrać wcześniej ustawioną strefę grzewczą.

1. Naciśnij przycisk i wybierz .

Ikona miga, gdy stanie się nieruchome, możesz dostosować funkcję.



2. Naciśnij ikonę ponownie .

3. Za pomocą strzałek możesz teraz zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.

Aby dezaktywować tę funkcję, naciśnij dwukrotnie środek obszaru, który chcesz wyłączyć, wybierz inną funkcję lub naciśnij przycisk „WYŁ.".

Gdy funkcja jest aktywna, możliwe jest ustawienie automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .

Ustaw żądany czas trwania sygnału dźwiękowego i wyłączenia strefy. Naciśnij, aby wyłączyć dźwięk.

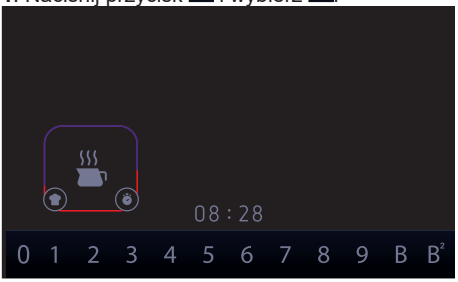
Wrzenie

Dzięki tej funkcji możesz zagotować wodę.

Używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej.

Aby włączyć funkcję po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:

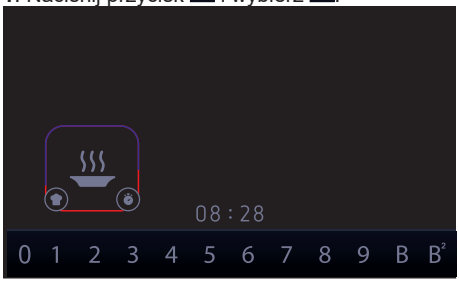
1. Naciśnij przycisk i wybierz .



2. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi

na ekranie.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.
3. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, lub wybrać inną funkcję.

Makaron
Za pomocą tej funkcji można gotować makaron, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu.
Nie dodawaj dodatkowych płynów po włączeniu funkcji.
Używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .



2. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.
Nie dodawaj wody po włożeniu makaronu do pojemnika.
3. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, lub wybrać inną funkcję.

Pieczenie
Dzięki tej funkcji można optymalnie piec potrawy.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .



2. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.
3. Wybierz poziom w zależności od tego, co chcesz ugotować.
4. Potwierdź przyciskiem .
5. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, wybrać inną funkcję lub nacisnąć „OFF”.

Gotowanie na parze
Używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej.
Konieczne jest użycie akcesorium do gotowania na parze.
Przydatny do gotowania potraw na parze.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .
Ikona miga, gdy świeci się światłem ciągłym, można regulować funkcję.



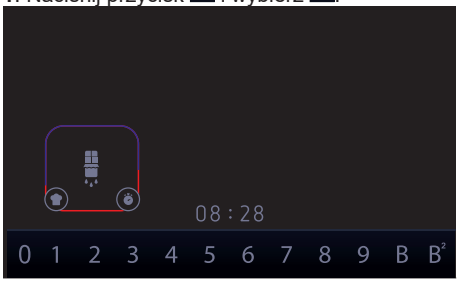
2. Naciśnij ponownie ikonę .
3. Za pomocą strzałek można teraz zwiększyć lub zmniejszyć poziom pary.
4. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, wybrać inną funkcję lub nacisnąć przycisk „OFF”.

Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.

Czas (min)	Potrawa	Ilość
15	Pierś z kurczaka	około 300 g
10-15	Filet z ryby	około 600g
6	Jaja	6 średnich jajek
6-7	Brokuły	około 350g
20-30	Małe całe ziemniaki	około 400g
15-20	Groch	około 400g

Rozpuścić

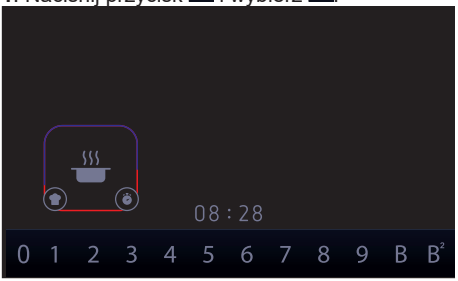
Przydatny do podgrzewania potraw lub topienia czekolady.
Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 44 °C.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .



Ikona miga, gdy świeci się światłem ciągłym, funkcja jest aktywna.
2. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, lub wybrać inną funkcję.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.

Utrzymanie ciepła

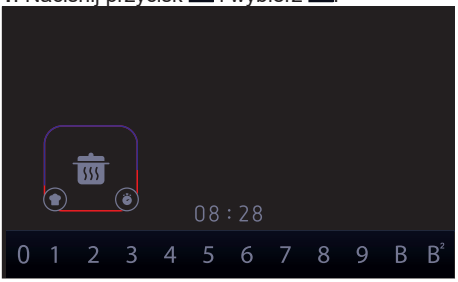
Przydatny do utrzymywania ciepła potraw.
Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 70 °C.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .



Ikona miga, gdy świeci się światłem ciągłym, funkcja jest aktywna.
2. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, lub wybrać inną funkcję.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .
Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.

Gotować na wolnym ogniu

Przydatny do utrzymywania ciepła potraw
Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie 94 °C.
Aby aktywować tę funkcję, po włączeniu płyty i wybraniu strefy gotowania:
1. Naciśnij przycisk i wybierz .

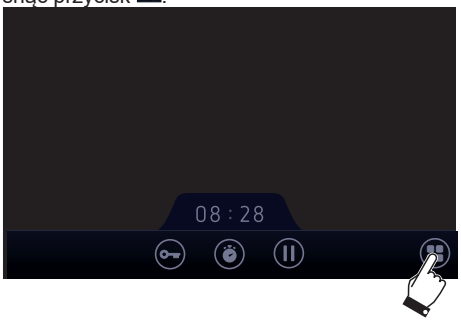


Ikona miga, gdy świeci się światłem ciągłym, funkcja jest aktywna.
2. Aby wyłączyć funkcję, należy dwukrotnie nacisnąć środek obszaru, który chcesz wyłączyć, lub wybrać inną funkcję.
Po włączeniu funkcji można ustawić timer automatycznego wyłączania. W tym celu należy wybrać strefę i nacisnąć przycisk .

Ustawić żądany czas, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a strefa zostanie wyłączona. Nacisnąć, aby wyłączyć dźwięk.

4.4 Menu ustawień

Ta funkcja umożliwia dostosowanie interfejsu urządzenia do własnych potrzeb.
Aby wejść do ustawień urządzenia, należy nacisnąć przycisk ⊞.



Przesuń palcem od prawej do lewej, aby wybrać żądaną funkcję.
Aby wyjść z menu, naciśnij „x" w prawym górnym rogu.

Dostosuj
Pozwala wybrać funkcje, które mają być dostępne na ekranie głównym.

Blokada ekranu
Ta funkcja służy do zapobiegania przypadkowym operacjom na płycie. Wybierz „ON" lub „OFF". Jeśli funkcja jest aktywna, przy następnym włączeniu płyty zostanie ona zablokowana. Aby wyłączyć funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk w środkowej części płyty.

Dźwięk
Umożliwia regulację głośności dźwięków urządzenia.

Jasność
Umożliwia regulację jasności wyświetlacza.

Zegarek
Umożliwia ustawienie żądanego czasu..

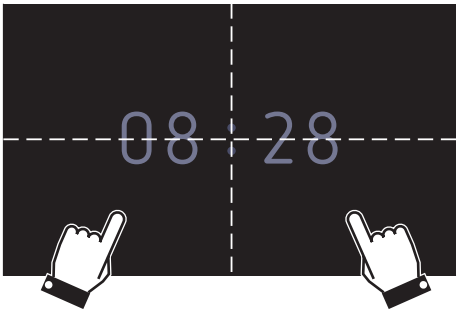
Język
Pozwala wybrać język interfejsu urządzenia.
Językiem domyślnym jest angielski.

Resetuj ustawienia
Pozwala przywrócić wszystkie ustawienia do oryginalnych wartości fabrycznych.

4.5 Menu ograniczenia mocy

Ta funkcja pozwala ograniczyć moc pobieraną przez płytę.

Domyślnie ustawiona moc wynosi 7,4 kW. Aby wejść do menu, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
1. Włączyć urządzenie i natychmiast je wyłączyć.
2. Dotknij dowolnego miejsca na dole po prawej lub lewej stronie, jak pokazano na poniższym rysunku.



Jeśli pojawi się logo, poczekaj, aż zniknie.
3. Menu pojawia się na wyświetlaczu.
Jeśli w ciągu 2 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, nastąpi automatyczne wyjście z menu.
4. Przesuń, aby wybrać żądaną moc.
5. Naciśnij przycisk ☑ aby potwierdzić.
Aby wyjść z menu, naciśnij przycisk „x" lub przycisk „ON/OFF".

Komunikaty o błędach
W przypadku nieprawidłowego działania lub nieprawidłowego zachowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający kod powiązany z błędem.
Kody błędów zawsze zaczynają się od liter „E" lub „Er", po których następuje seria cyfr (na przykład „Er47-30").
Błędy zakodowane jako:
- "E02"
- "E2"
- "Er21"

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego należy natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wszystkie pojemniki i pozostawić je do ostygnięcia.
Jeśli błędy te nadal występują lub pojawiają się inne błędy, należy zanotować ich kod i skontaktować się z działem pomocy technicznej.

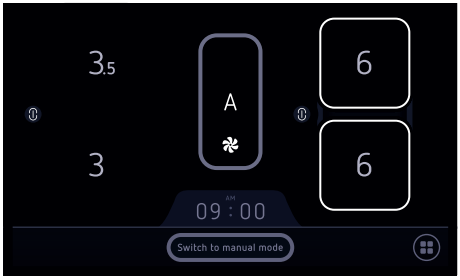
5. FUNKCJONOWANIE URZĄDZENIA ODCIĄGOWEGO

W trybie czuwania obudowa downdraft jest zamknięta i nie ma zasysania.

Aby włączyć funkcję odsysania, należy włączyć płytę grzejną i nacisnąć środkowy przycisk „wentylator".
Po uruchomieniu silnika (w trybie automatycznym lub ręcznym) centralna wieżyczka typu downdraft podnosi się, a silnik uruchamia się z wybraną prędkością.
Po wyłączeniu funkcji odsysania (automatycznej lub ręcznej) wieżyczka downdraft powraca do pozycji zamkniętej.

Jeśli podczas zamykania otworów ssących wykryta zostanie przeszkoda, ruch zostanie zatrzymany i odwrócony, a po 5 sekundach powróci do fazy zamykania.
Ponowne otwarcie może nie zadziałać w przypadku przedmiotów o niewielkiej grubości lub w przypadku wielokrotnego uruchomienia funkcji bezpieczeństwa.

Domyślnie włączony jest tryb automatycznego zasysania; przycisk świeci się jaśniej i wyświetlana jest litera „A". W trybie automatycznego zasysania poziom zasysania dostosowuje się automatycznie do pracy stref gotowania.
Jeśli płyta grzewcza zostanie wyłączona, okap będzie działał w trybie follow-up przez kolejne 15 minut.

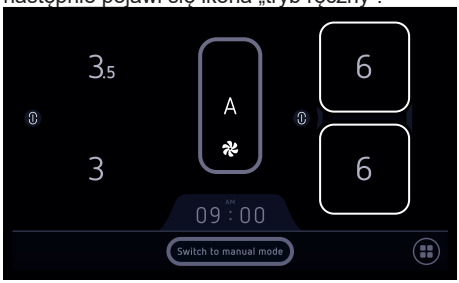


Użytkownik może wybrać żądany tryb ssania (automatyczny lub ręczny), który pozostaje aktywny nawet po włączeniu/wyłączeniu Touch Control.

5.1 Funkcja automatyczna

Można wybrać automatyczną lub ręczną prędkość ssania, przytrzymując odpowiedni przycisk.
Automatyczna prędkość będzie ustawieniem fabrycznym, a środkowy przycisk okapu downdraft będzie wyświetlał literę „A".

Aby przejść z trybu automatycznego do ręcznego, należy wybrać przycisk okapu downdraft, a następnie pojawi się ikona „tryb ręczny".

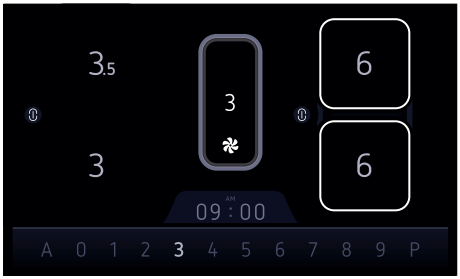


W trybie automatycznego zasysania poziom zasysania dostosowuje się automatycznie do działania stref gotowania zgodnie z następującym trybem:

Poziom mocy strefy gotowania/funkcja specjalna	Poziom ssania
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Funkcja ręczna

Aby ustawić funkcję ręczną, należy wybrać i przytrzymać ikonę „Tryb ręczny", aż na symbolu okapu downdraft pojawi się cyfra „0" oraz poziomy ssania wybieralne od 0 do P.

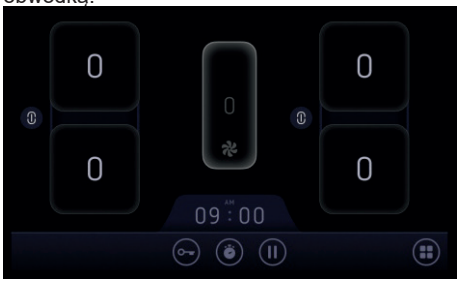


Aby wybrać poziom ssania:
1. Naciśnij przycisk okapu downdraft.
2. Wyświetlacz jednostki ssącej zapala się i wyświetla poziomy od 0 do P (wzmocnienie).
3. Ustaw poziom ssania w ciągu 6 sekund, dotykając żądanego poziomu.

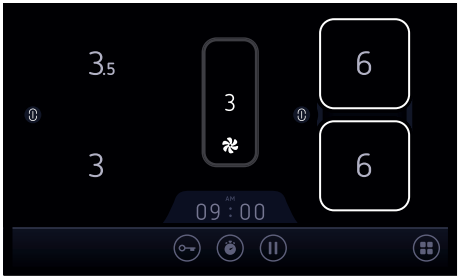
Poziomy 9 i P mają intensywne prędkości czasowe.
Prędkość 9 będzie utrzymywana przez 15 minut, a następnie nastąpi przejście do prędkości 8.
Prędkość P będzie utrzymywana przez 5 minut, a następnie nastąpi przejście do prędkości 8.

Aby powrócić z trybu ręcznego do automatycznego, naciśnij przycisk A w lewym dolnym rogu.

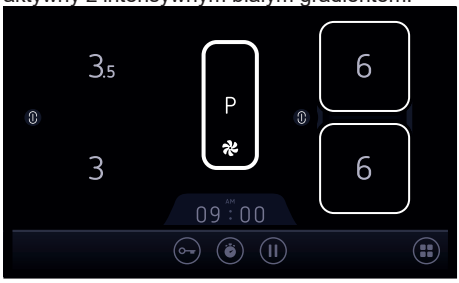
Pozycja i kształt ssania systemu Downdraft są wyświetlane zgodnie z ich rzeczywistym położeniem.
Kolor kształtu wentylatora Downdraft wskazuje jego stan: można rozróżnić między aktywnym a nieaktywnym, a także poziomy mocy.
Aktywny: podświetlany przycisk.
Nieaktywny: przycisk w kolorze szarym z białą obwódką.



Aktywny: przycisk aktywny z jasnym białym gradientem.

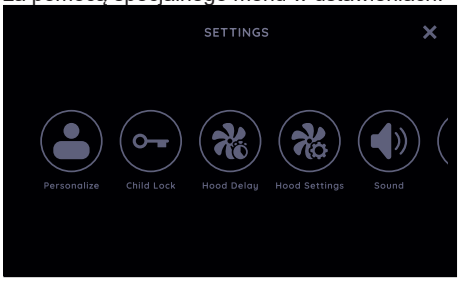


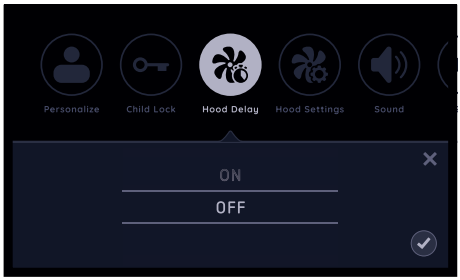
Aktywny z poziomem wzmocnienia: przycisk aktywny z intensywnym białym gradientem.



5.3 Funkcja after run

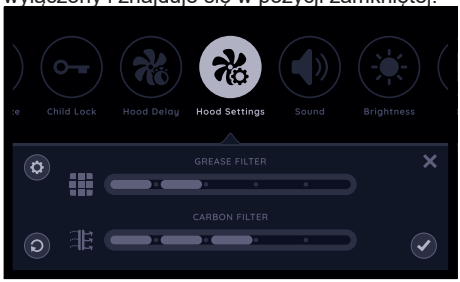
Funkcja FAN After Run będzie działać przez 15 minut.
W tym czasie element odsysający downdraft będzie widoczny przy wyłączonym ekranie. Po 15 minutach element odsysający downdraft zostanie wyłączony (pozycja zamknięta).
W trybie FAN After Run poziom wentylatora będzie stały (poziom 5).
Funkcję FAN After Run można włączyć/wyłączyć za pomocą specjalnego menu w ustawieniach.



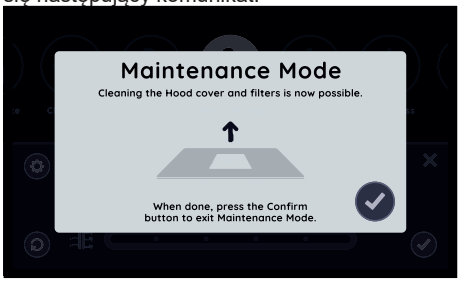


5.4 Funkcja konserwacji

Konserwacja to etap, w którym użytkownik może zdemontować wieżyczkę okapu downdraft (np. w celu jej wyczyszczenia, wymiany elementów itp.). Tryb konserwacji aktywuje się poprzez naciśnięcie przycisku . Przycisk konserwacji można aktywować tylko wtedy, gdy okap downdraft jest wyłączony i znajduje się w pozycji zamkniętej.



Po naciśnięciu przycisku konserwacji okap wentylacyjny ustawia się w pozycji całkowicie otwartej bez aktywnego ssania, a na wyświetlaczu pojawia się następujący komunikat.



Jeśli wentylacja okapu (tryb automatyczny lub ręczny) jest włączona, nie można wybrać przycisku konserwacji.
W tym przypadku ikona konserwacji jest wyłączona.

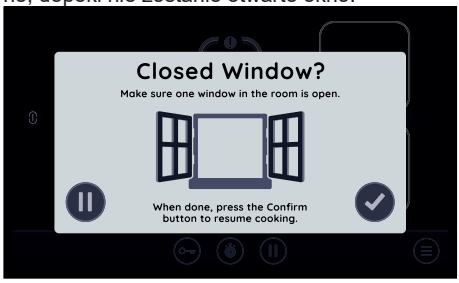
Po zakończeniu czynności, aby wyjść z trybu „konserwacji”, należy nacisnąć przycisk w prawym dolnym rogu.
Okap typu down draft automatycznie powróci do pozycji zamkniętej.

Gdy tryb konserwacji jest aktywny, działa 30-minutowy timer, który wyłącza płytę indukcyjną, jeśli w tym czasie użytkownik nie wykona żadnej czynności.

Gdy tryb konserwacji jest aktywny, jeśli płyta indukcyjna zostanie wyłączona przez użytkownika lub po upływie czasu ustawionego na timerze, płyta indukcyjna zachowuje tryb konserwacji przy następnym włączeniu.

5.5 Zarządzanie przełącznikiem otwierania „okna”

Jeśli używany jest wyłącznik otwarcia „okna” i wykryte zostanie zamknięte okno, wentylator zatrzymuje się.
Wyświetla się komunikat informacyjny.
Jeśli wiadomość zostanie zamknięta bez otwarcia okna, wykrzyknik wskazuje błąd.
Działanie wentylatora opadającego jest wyłączone, dopóki nie zostanie otwarte okno.

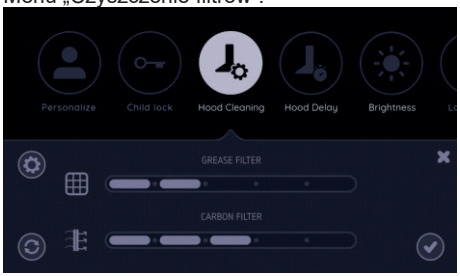


5.6 Funkcja czyszczenia filtrów

Wyświetla się komunikat informujący użytkownika o konieczności wyczyszczenia filtra przeciwtłuszczowego.
W miejscu symbolu okapu downdraft pojawia się wykrzyknik.
Jeśli filtr nie zostanie wymieniony, wykrzyknik wskazuje konieczność jego wymiany, dopóki użytkownik nie potwierdzi tej operacji.
Szczegółowe informacje dotyczące każdego urządzenia mogą być wdrażane w wersjach dostosowanych do indywidualnych potrzeb.

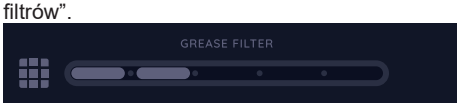


Menu „Czyszczenie filtrów”.



5.7 Zatkanie filtra przeciwtłuszczowego

Można sprawdzić stan zużycia filtra przeciwtłuszczowego, przechodząc do menu „czyszczenie filtrów”.



Każdy pasek odpowiada 20 godzinom, a pasek jest usuwany po 20 godzinach użytkowania (od prawej do lewej).
Po upływie 100 godzin pojawia się komunikat o konieczności wyczyszczenia filtra.
Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego jest zawsze aktywny.

Po zakończeniu konserwacji należy nacisnąć przycisk aby ponownie uruchomić „timer” 100 godzin.

5.8 Nasycenie filtra węglowego

Można sprawdzić stan zużycia filtra zapachowego, przechodząc do menu „czyszczenie filtrów”.
Po 200 godzinach pracy należy przeprowadzić konserwację filtra zapachowego.
Domyślnie wskaźnik nasycenia filtra zapachowego jest wyłączony (gdy ssanie działa w trybie kanałowym). Włączyć wskazanie nasycenia filtra zapachowego, jeśli urządzenie wyciągowe jest zainstalowane w trybie recyrkulacji.



Każdy pasek odpowiada 40 godzinom, a pasek jest usuwany po 40 godzinach użytkowania (od prawej do lewej).
Po upływie 200 godzin pojawia się komunikat o konieczności wyczyszczenia filtra.
Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego jest zawsze aktywny.

Po zakończeniu konserwacji należy nacisnąć przycisk aby ponownie aktywować „timer” 200 godzin.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1 Czyszczenie płyty ceramicznej

⚠ Zobacz Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni
Aby zapewnić dobrą konserwację powierzchni, należy je regularnie czyścić po każdym użyciu, po ich ostygnięciu.

Codzienne sprzątanie
Zawsze używaj wyłącznie specjalnych produktów, które nie zawierają środków ściernych ani substancji kwasowych na bazie chloru. Nanieś produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzyj powierzchnię, dokładnie spłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką lub ściereczką z mikrofibry.

W przypadku uporczywych zabrudzeń należy wyczyścić na zimno za pomocą gąbki do naczyń zwilżonej wodą i neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką z mikrofibry.

Cotygodniowe sprzątanie
Raz w tygodniu należy wyczyścić i pielęgnować płytę grzejną za pomocą zwykłego środka do czyszczenia płytek ceramicznych. Należy zawsze przestrzegać wskazówek producenta. Silikon zawarty w tych produktach tworzy warstwę ochronną, która jest wodoodporna i chroni przed zabrudzeniami. Wszystkie plamy pozostają na folii i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzyj powierzchnię czystą ściereczką. Upewnij się, że na powierzchni nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego, ponieważ podczas podgrzewania mogłyby one reagować agresywnie i zmienić strukturę powierzchni.

Plamy po jedzeniu lub resztki
Ewentualne jasne ślady spowodowane użyciem garnków z aluminiowym dnem można usunąć wilgotną ściereczką nasączoną octem. Jeśli po gotowaniu pozostały przypalone resztki, należy je usunąć, spłukać wodą i dobrze wytrzeć czystą ściereczką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę grzejną podczas czyszczenia sałatki lub ziemniaków, mogą ją zarysować podczas przesuwania garnków. Dlatego należy natychmiast usuwać ewentualne ziarenka z powierzchni grzejnej. Zmiany koloru nie mają wpływu na działanie i stabilność szkła. Nie są to bowiem zmiany materiału płyty grzejnej, ale zwykłe pozostałości, które nie zostały usunięte i uległy zwęgleniu. Lśniące powierzchnie mogą powstawać w wyniku ocierania się dna naczyń, zwłaszcza aluminiowych, oraz stosowania nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwykłych środków czyszczących. Konieczne może być kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Stosowanie agresywnych środków czyszczących lub pocieranie dnem garnków może z czasem zmatowić dekoracje płyty grzejnej i przyczynić się do powstawania plam.

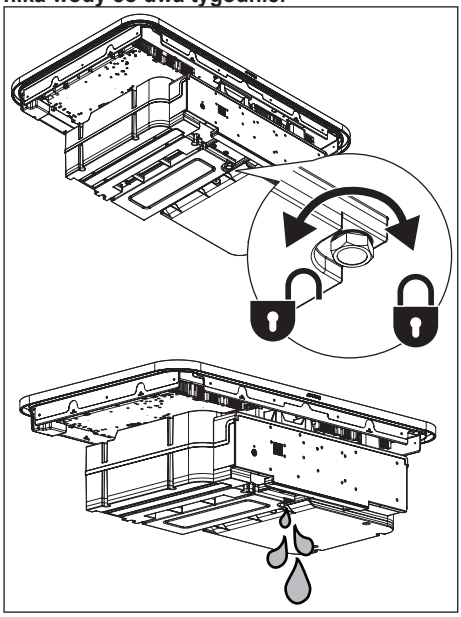
Zaleca się stosowanie środków czyszczących dystrybuowanych przez producenta.

Po zakończeniu czyszczenia należy dokładnie wysuszyć urządzenie, ponieważ rozlane środki czyszczące lub woda mogą wpłynąć negatywnie na jego prawidłowe działanie i wygląd zewnętrzny.

Czyszczenie ramki
Zawsze używaj wyłącznie produktów, które nie zawierają środków ściernych ani substancji kwasowych na bazie chloru. Nie używaj ściernych gąbek. Nanieś produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzyj powierzchnię, a następnie wytrzyj do sucha miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

6.2 Zbiornik na wodę

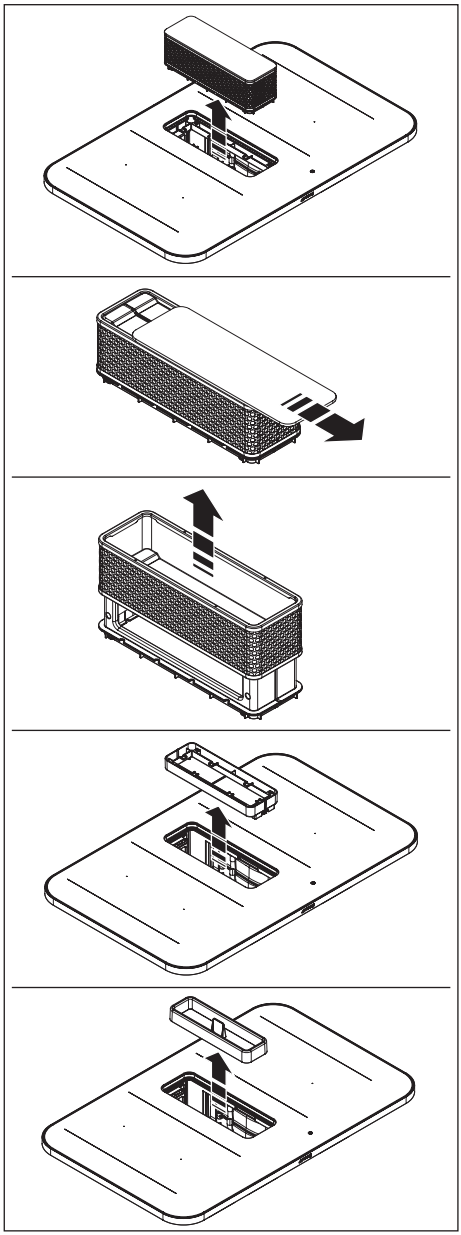
Zaleca się sprawdzanie i opróżnianie zbiornika wody co dwa tygodnie.



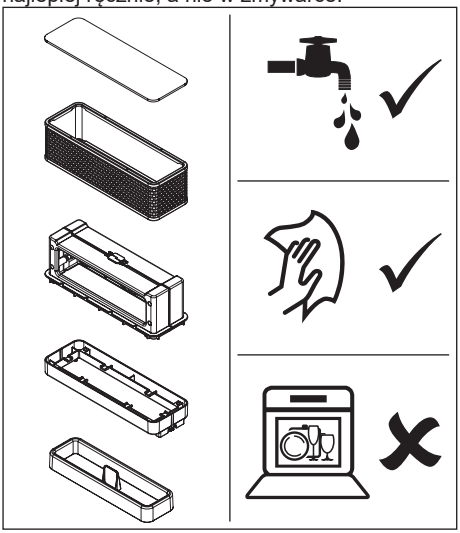
6.3 Czyszczenie rusztu i filtrów

1. Wyjąć kratkę z wlotu ssącego..

2. Ostrożnie wyjmij filtr przeciwtłuszczowy z rusztu.



- Wyczyść ruszt ciepłą wodą i neutralnym mydłem, nie używając ściernych gąbek (nie używaj detergentów!). Nie myj rusztu w zmywarce.
- W przypadku stosowania filtra przeciwtłuszczowego należy go czyścić co najmniej raz w tygodniu (lub gdy system sygnalizuje taką potrzebę). W ten sposób utrzymuje się dobre działanie systemu odsysania i zapobiega potencjalnemu ryzyku pożaru spowodowanemu nadmiernym gromadzeniem się tłuszczu.
- Wyczyść filtr łagodnym środkiem czyszczącym, najlepiej ręcznie, a nie w zmywarce.



Filtr zapachowy (do stosowania w obiegu zamkniętym)

⚠ UWAGA!

W zależności od typu filtr może lub nie może być regenerowany. Należy zapoznać się z ulotką dołączoną do filtra.

6.4 Co zrobić, jeśli...

Płyta grzewcza nie działa:

- Sprawdź, czy płyta grzewcza jest podłączona i czy główny wyłącznik jest włączony.
- Sprawdź, czy nie występują przerwy w dostawie prądu.
- Sprawdź, czy nie przepalił się bezpiecznik. W takim przypadku wymień bezpiecznik.
- Sprawdź, czy nie zadziałał wyłącznik magneto-termiczny instalacji domowej. W takim przypadku ponownie włącz wyłącznik.

Wyniki pieczenia nie są zadowalające:

- Sprawdź, czy temperatura pieczenia nie jest zbyt wysoka lub zbyt niska.
- Upewnij się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane, a otwory wentylacyjne są całkowicie drożne.
- Używaj certyfikowanych i przetestowanych garnków do gotowania indukcyjnego.

Płyta grzewcza wytwarza dym:
- Po zakończeniu gotowania pozostawić do ostygnięcia i wyczyścić płytę grzejną.
- Sprawdź, czy jedzenie nie wyciekło i w razie potrzeby użyj większego pojemnika.

Bezpieczniki lub wyłącznik magnetotermiczny instalacji domowej wielokrotnie się wyłączają:
- Skontaktuj się z serwisem lub elektrykiem.

Na płycie grzejnej widoczne są pęknięcia lub rysy:
- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z serwisem.

7. UWAGI DOTYCZĄCE ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania i urządzenia

Do produkcji tego urządzenia użyto trwałych materiałów. Po zakończeniu cyklu życia urządzenia należy je utylizować w sposób odpowiedzialny. Więcej informacji można uzyskać od właściwych władz.

Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu. Mogły zostać wykorzystane następujące elementy:
- karton
- folia polietylenowa (PE)
- polistyren bez CFC (sztywna pianka PS)

Utylizować te materiały w sposób odpowiedzialny i zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Aby przypomnieć o konieczności selektywnej utylizacji urządzeń elektrycznych, produkt oznaczono symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Oznacza to, że po zakończeniu cyklu życia urządzenie nie może być utylizowane jako odpad komunalny. Należy je dostarczyć do specjalnego punktu zbiórki odpadów w gminie lub do sprzedawcy świadczącego tę usługę.

Oddzielna utylizacja sprzętu AGD pozwala uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia wynikających z nieprawidłowej utylizacji oraz umożliwia odzyskanie materiałów, z których został wykonany, co pozwala uzyskać znaczne oszczędności energii i zasobów.

Deklaracja zgodności

CE UK CA

Oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z obowiązującymi dyrektywami, decyzjami, rozporządzeniami europejskimi, przepisami brytyjskimi oraz wymaganiami wymienionymi w cytowanych normach.

RU - ⚠ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ РАЗЪЯСНЕНИЙ!

1.1 Общая информация

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций и предупреждений по безопасности. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный неправильным подключением, монтажом или использованием.

⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!
Прибор и его принадлежности нагреваются во время использования. Не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей младше 8 лет подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

⚠ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не кладите предметы на поверхности для приготовления пищи.
- ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи с использованием жира или масла на плите без должного внимания может быть опасным и привести к возгоранию.
- НИКОГДА не пытайтесь тушить возможный пожар водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ!
ВНИМАНИЕ! Процесс приготовления всегда должен контролироваться. Даже короткий процесс приготовления должен постоянно контролироваться.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Используйте только защитные устройства для варочных панелей, предусмотренные производителем и указанные в инструкции по

эксплуатации, либо защитные устройства, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к серьезным несчастным случаям.
- Если под прибором предусмотрен ящик без промежуточного дна (см. инструкции по установке), его нельзя использовать для хранения легко воспламеняющихся предметов/материалов. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым ящика имеется свободное пространство в несколько сантиметров.
- Варочная панель может использоваться только для приготовления пищи.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не нагревайте закрытые банки с консервами на плите. Это приводит к накоплению давления, которое вызывает взрыв банок. Это может привести к травмам и ожогам.
- Никогда не накрывайте варочную панель тканью или подобными предметами. Если варочная панель еще горячая или включена, это может привести к возгоранию.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности. Варочная панель может быть случайно включена или еще горячей, что может привести к плавлению, перегреву или возгоранию предметов.
- Не используйте варочную панель в помещениях с температурой ниже 5°C.
- Варочную панель нельзя устанавливать или использовать на открытом воздухе.
- При первом использовании варочной панели может появиться «запах новизны». Это нормально, не стоит беспокоиться. Если кухня хорошо проветривается, запах скоро исчезнет.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Никогда не открывайте корпус прибора.
- Что касается электробезопасности, прибор не следует чистить с помощью водоструйных или паровых очистителей.
- Керамическая поверхность очень прочная, но не является небьющейся. Например, падение баночки со специями или острого предмета может привести к ее поломке.

- Если вы решили больше не использовать устройство из-за неисправности, рекомендуется отключить шнур питания от розетки и перерезать его. Сдайте устройство на свалку в вашем муниципалитете.

⚠ ВНИМАНИЕ!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснула, выключите устройство, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.

Разрушение стеклокерамической плиты

- Немедленно выключите все конфорки и любые электрические элементы, а затем отключите прибор от электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности варочной панели.
- Не используйте варочную панель.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Для семей с детьми или людей с особыми потребностями

Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром, проинструктированы о безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней опасности.

- Не позволяйте детям играть с устройством..
- Не позволяйте детям чистить или обслуживать прибор без надлежащего контроля.
- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, в шкафчиках над или за прибором.
- Зоны нагрева нагреваются и остаются горячими в течение некоторого времени. Держите маленьких детей подальше от варочной панели во время и сразу после приготовления пищи.

1.2 Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.
- Как только кастрюля снимается с варочной панели, процесс

приготовления автоматически прекращается. Привыкайте вручную выключать варочную зону или варочную панель, чтобы избежать случайного включения прибора.
- После использования выключите зону приготовления с помощью кнопок управления и не полагайтесь только на датчик кастрюль.
- Помните, что при использовании варочной панели на высокой температуре время нагрева будет очень коротким. Не оставляйте варочную панель без присмотра при выборе высокой температуры.
- Когда индукционная варочная панель работает, держите подальше предметы, чувствительные к магнитным полям (кредитные и банковские карты, дискеты, часы и т. п.). Людям с кардиостимуляторами рекомендуется предварительно проконсультироваться с кардиологом.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи и не ставьте на варочную панель продукты, упакованные в алюминий. Алюминий расплавится и безвозвратно повредит прибор.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Pericolo di avvelenamento dovuto al riflusso dei gas di combustione!
- Никогда не используйте прибор для всасывания воздуха, если одновременно используется плита, потребляющая воздух из помещения, за исключением случаев, когда помещение достаточно проветривается. Приборы для приготовления пищи, потребляющие воздух из помещения (такие как газовые, масляные, дровяные или угольные приборы, водонагреватели, приборы для производства горячей воды), всасывают воздух для горения снаружи и выводят эти газы наружу через вытяжку (например, дымоход). В сочетании с включенной вытяжкой воздух отводится из кухни и прилегающих помещений. Таким образом, если помещение недостаточно проветривается, создается отрицательное давление. Ядовитые газы, выходящие из дымохода или слива, попадают обратно в жилое помещение.
- Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию!
- Когда вентиляционная установка и устройства, питающиеся от источников энергии, отличных от электричества, работают

одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Необходимо соблюдать местные нормы по сбросу воздуха.

⚠ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ УДАРЫ!
Избегайте риска поражения электрическим током; перед чисткой убедитесь, что устройство выключено.
- Не используйте вытяжку, если жировой фильтр не установлен правильно!
- Чтобы горячий жир не загорелся, жарить нужно только под постоянным контролем.
- Регулярно очищайте фильтры.
- Следуйте инструкциям руководства по очистке или замене жировых фильтров и/или угольных фильтров!

⚠ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА
- Несоблюдение инструкций по очистке или замене жировых и/или угольных фильтров увеличивает риск возгорания.
- Отложения жира на металлических фильтрах могут привести к возгоранию. Никогда не поджигайте блюда на варочной панели при включенной вытяжке. Высокие пламени могут привести к возгоранию. Всегда используйте прибор с металлическим жировым фильтром. Регулярно очищайте жировой фильтр.
- Перегретые жиры или масла могут вызвать пожар. Всегда следите за нагревом жиров и масел. Никогда не тушите огонь водой; всегда используйте одеяло, крышку или тарелку.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

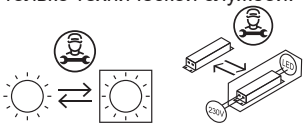
⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Это устройство может подключать только специализированный монтажник.
В случае несоблюдения инструкций и предупреждений о безопасности производитель не несет ответственности за возможный ущерб.
- Это устройство может подключать только специализированный монтажник.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (напряжение, частота, тип и давление газа) совместимы с настройками устройства.
- На идентификационной табличке устройства указаны напряжение, частота, мощность, тип газа и страна, для которой было разработано устройство.
- Убедитесь, что устройство не имеет повреждений, полученных при транспортировке. Не подключайте поврежденное устройство.
- Стены и рабочая поверхность вокруг прибора должны быть устойчивы к нагреванию до температуры не менее 105°C.
- Рабочая поверхность, в которую встроена варочная панель, должна быть ровной.
- Вытяжки и другие устройства, всасывающие пары, образующиеся при приготовлении пищи, могут нарушить безопасную работу приборов, работающих на газе или других видах топлива (в том числе в других помещениях), из-за обратного потока продуктов сгорания. Эти газы могут вызвать отравление угарным газом. После установки вытяжного колпака или другого устройства для отвода паров работа приборов с отводом дыма должна быть проверена компетентным лицом, чтобы гарантировать отсутствие обратного потока продуктов сгорания.

2.2 Электрическое соединение

⚠ **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ УДАР**
Это устройство должно быть подключено к заземлению.
- Электрическое подключение должно соответствовать как национальным, так и местным нормам.
- Для приборов класса I необходимо убедиться, что электрическая система дома имеет надлежащее заземление.
- Розетка и вилка должны быть всегда легко доступны.
- Если стационарное устройство не оснащено шнуром питания и вилкой или другими устройствами отключения от сети с разъединением контактов во всех полюсах, обеспечивающим полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в стационарную проводку должны быть встроены устройства отключения в соответствии с нормами по проводке. Это также относится к приборам с питающим кабелем и вилкой, если вилка недоступна после установки прибора. Для выполнения этого требования необходимо использовать однополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм, установленный в стационарной электропроводке.
- Кабель питания должен быть свободным, не проходить через ящик.
- Для подключения используйте сертифицированный кабель с диаметром, подходящим для данного соединения. Оболочка кабеля должна быть резиновой (желательно типа H05V2V2 или H07V2V2).
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на идентификационной табличке, соответствует напряжению в электрической сети.
- Подключение должно быть адаптировано к току и предохранителям.
- Устройство не должно подключаться к электросети через многоразъемный адаптер или удлинительный кабель, иначе невозможно гарантировать его безопасное использование.
- После установки токопроводящие и изолированные части должны быть защищены для предотвращения контакта.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Неиспользование винтов или крепежных элементов, как описано в инструкциях по установке, может привести к поражению электрическим током.
- Если прибор подключен стационарной проводкой, то встроенные в нее средства отключения должны соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

2.3 Источники света

- Это устройство содержит источники света, которые не могут быть заменены пользователем. Замена должна производиться только технической службой.

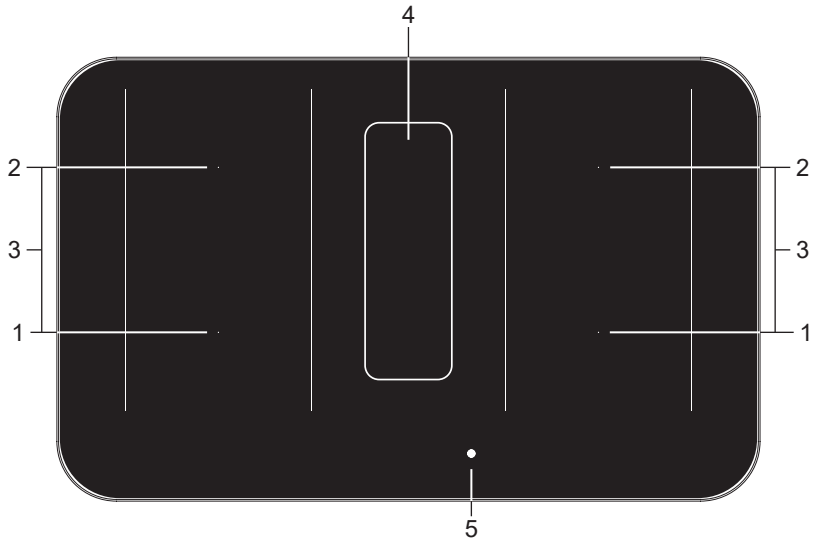


- Это устройство содержит источники света класса эффективности «F».

2.4 Как читать руководство по эксплуатации

- В данном руководстве пользователя используются следующие условные обозначения:
⚠ Предупреждение/Внимание
Информация/Совет

3. ОПИСАНИЕ



1. Передняя зона приготовления 210 x 190 мм / 2,1 кВт (boost 3,0 кВт)
2. Задняя зона приготовления 210 x 190 мм / 2,1 кВт (boost 3,0 кВт)
3. Связанные зоны приготовления 210 x 390 мм / 3,7 кВт
4. Всасывающий агрегат
5. Панель управления

Преимущества индукционного приготовления пищи

Прибор оснащен генератором. В зоне индукционной варки тепло больше не передается, а создается непосредственно внутри емкости индуктивными токами.

- Экономия энергии благодаря прямой передаче энергии в кастрюлю (требуется специальная посуда из магнитных материалов) по сравнению с традиционным электрическим приготовлением пищи.
- Повышенная безопасность благодаря передаче энергии только на посуду, установленную на варочную поверхность.
- Высокая эффективность передачи энергии от индукционной зоны нагрева к дну кастрюли.
- Быстрая скорость нагрева.
- Сниженная опасность ожогов, так как поверхность для приготовления пищи нагревается только у основания кастрюли; перелитая пища не прилипает.

Управление мощностью

План оснащен модулем управления мощностью, который оптимизирует/ограничивает потребление энергии. Если установленные общие уровни мощности превышают максимально допустимый предел, электронная плата автоматически регулирует мощность, подаваемую на плиты. Модуль стремится поддерживать максимальные уровни мощности, которые могут быть поданы. На дисплее отображаются уровни, установленные системой автоматического управления.

⚠ Приоритет отдается последней установленной зоне.

⚠ Модуль управления мощностью не влияет на общее энергопотребление устройства.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ Перед использованием прочтите инструкции по безопасности.

4.1 Предварительные операции

- Удалите все защитные пленки с внешней и внутренней поверхности устройства и аксессуаров (если есть).
- Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными).

Посуда, пригодная для индукционного приготовления пищи

Посуда, используемая для индукционного приготовления пищи, должна быть металлической, обладать магнитными свойствами и иметь дно достаточного размера.

Подходящие емкости:

- Емкости из эмалированной стали с толстым дном.
- Чугунные емкости с эмалированным дном.
- Многослойные емкости из нержавеющей стали, ферритной нержавеющей стали и алюминия со специальным дном.

Неподходящие емкости:

- Емкости из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнеупорного стекла, дерева, керамики и терракоты.

Если на поверхность прибора поставить неподходящую посуду, на дисплее вверху появится знак вопроса: если выбрать кастрюлю на дисплее и попытаться установить уровень мощности, номер желаемого уровня мощности окрасится в красный цвет, что означает, что операцию невозможно выполнить. Нажмите на значок с вопросительным знаком, чтобы отобразить сообщение об ошибке. Нажмите на значок ⊠ чтобы закрыть сообщение об ошибке. Чтобы устранить конфликт, снимите текущую кастрюлю и используйте кастрюлю, подходящую для индукционного приготовления пищи.

Диаметры емкостей

Чтобы прибор правильно распознавал емкости и обеспечивал оптимальные результаты приготовления, емкости должны соответствовать размерам, указанным в следующей таблице:

Зоны приготовления	Минимальный диаметр (мм)	Рекомендуемый диаметр (мм)
SX (Одноместный)	100	175
SX (Мультизональный)	210	350x175
DX (Одноместный)	100	175
DX (Мультизональный)	210	350x175

Учитывайте следующее:

- Емкости для приготовления пищи не должны выходить за пределы линий, нанесенных на поверхность прибора.
- Не подносите емкости к краям поверхности столешницы и к панели управления.
- Размеры сковороды для стейков не должны превышать 36 x 19 см.

4.2 Основные функции

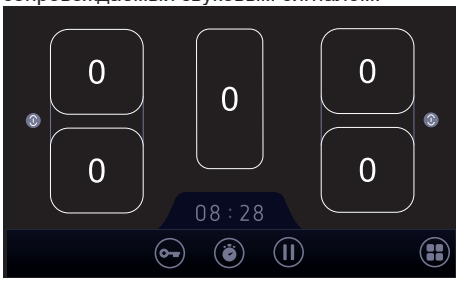
Первое подключение к электросети

При первом подключении к источнику питания или после его отключения и восстановления на дисплее в течение примерно 20 секунд отображается заводская настройка времени.

Включение и выключение

⚠ Заводским языком дисплея является английский. Для изменения языка см. «Меню настроек».

Нажмите кнопку ⏻ для включения или выключения устройства. При включении на дисплее отображается начальный экран, сопровождаемый звуковым сигналом:



Под индикатором времени находится панель меню, на которой собраны значки, связанные со следующими функциями (см. «Функции панели меню»):

Блок управления

Автономный таймер

Функция «Пауза»

Меню настроек

Чтобы выключить устройство, нажмите кнопку ⏻ до появления звукового сигнала. Текущее время отображается в течение примерно 20 секунд.

Освещение

При включении прибора светодиодный индикатор на основании варочной панели загорается и остается включенным на протяжении всего времени использования прибора. Светодиоды остаются включенными даже после выключения варочной панели, указывая на то, что зона еще горячая, и гаснут, когда температура становится невысокой и исчезает символ «H» (см. раздел «Остаточное тепло»).

Сводная таблица уровней мощности

Уровень мощности	Подходит для:
0	Положение OFF
от 1 до 2	Приготовление небольших количеств пищи (минимальная мощность)
от 3 до 4	Приготовление
от 5 до 6	Приготовление большого количества пищи, запекание крупных кусков
от 7 до 9	Жарить, обжарить с мукой
9	Жарить
B/B^2	Довести до кипения большое количество воды (максимальная мощность, см. «Функция Booster»).

Контейнеры на дисплее отображаются разными цветами в зависимости от уровня мощности:
- Уровень 0: синий
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: красный
- 7-7.5-8-8.5-9: красный/оранжевый
- B e B^2: оранжевый

4.3 Использование плана

Автоматическое включение зон приготовления

Плита оснащена системой распознавания посуды, которая автоматически выбирает зоны, на которых стоит подходящая кастрюля.

Если емкость перемещается из одной зоны на другую, дисплей автоматически отображает зону, в которой она находится, и все настройки сохраняются (если емкость перемещается при активной функции «пауза», настройки не переносятся).

После включения прибора:

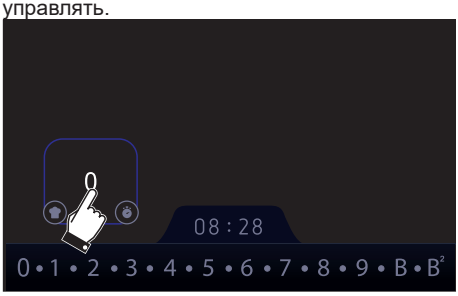
1. Поставьте кастрюлю (подходящую для индукционной плиты и не пустую) на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать.

- Зона на дисплее, соответствующая зоне с ёмкостью, включается автоматически.

Регулировка зон приготовления

После установки емкости и убедившись, что зона активирована:

1. Нажмите на область, которой хотите управлять.



Теперь появляются кнопки ⏱ и ⏲ и панель выбираемых уровней мощности.

2. Нажмите, чтобы выбрать мощность от 1 до 9 или включить функции Booster или Double Booster (см. соответствующие разделы).

Дисплей используемой зоны показывает значение установленной мощности.

В зависимости от установленного уровня, зона окрашивается в разные цвета, начиная с синего цвета уровня «0» и заканчивая оранжевым цветом режима «Booster».

Выключение зон приготовления

1. Выберите нужную зону и установите уровень мощности «0» или дважды нажмите в центре зоны приготовления, которую необходимо выключить.

Чтобы выключить несколько зон приготовления одновременно, достаточно выключить прибор с помощью кнопки ⏻.

Функция Booster

После включения плиты и выбора зоны для

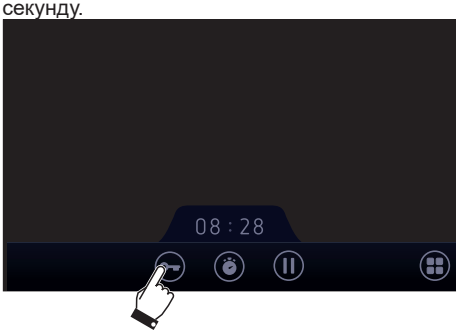
активации функции:
1. Нажмите кнопку B.
2. Функция Booster теперь активна, и на дисплее зоны приготовления отображается буква «B».
Чтобы отключить функцию Booster, достаточно уменьшить уровень мощности зоны приготовления или дважды нажать в центре зоны, которую хотите отключить.
- Функция Booster остается активной не более 15 минут, после чего уровень мощности автоматически снижается до 9.
- Если внутренняя температура слишком высокая, функция Booster будет временно отключена.

Функция Double Booster
⚠ См. Общие правила техники безопасности.
Функция Double Booster позволяет получить больше мощности по сравнению с функцией Booster.
Чтобы активировать эту функцию, после выбора зоны приготовления нажмите на значок B².
Чтобы отменить функцию, просто установите уровень мощности на другое значение или дважды нажмите на центр зоны, которую хотите отключить.
- Функция Double Booster остается активной не более 15 минут, после чего уровень мощности автоматически снижается до 9.
- Если внутренняя температура слишком высокая, функция Booster будет временно отключена.

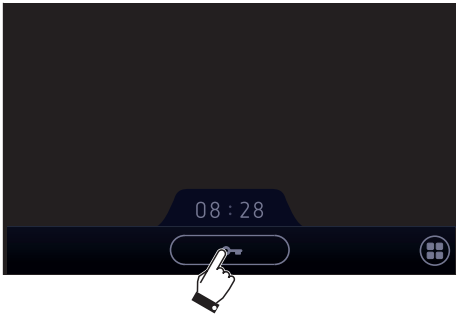
Функция «Мультизона»
С помощью этой функции можно одновременно управлять двумя зонами приготовления (передней и задней) для использования кастрюль, таких как рыбные, или прямоугольных емкостей.
Функцию можно активировать только для левых зон.
1. Нажмите на значок
- Теперь две зоны становятся одной большой зоной.
2. Нажмите в центре области и установите желаемый уровень мощности или функцию.
Когда функция активна, невозможно активировать функции Booster и Double Booster в соответствующих зонах.
Если вы используете овальную или продолговатую кастрюлю, убедитесь, что она расположена в центре зоны нагрева.

Чтобы отключить функцию
Нажмите кнопку «x», теперь две зоны можно регулировать отдельно.
Если часть кастрюли выходит за пределы зоны, функция отключается.
Если во время работы функции возникает ошибка, она автоматически отключается.
Остаточное тепло
После выключения зоны приготовления, если она еще горячая, на дисплее отобразится символ H; даже при выключении плиты. Светодиоды остаются включенными, указывая, что зона еще горячая.
Когда температура опускается ниже 60 °C, символ больше не отображается.

Блок управления
Эта функция предназначена для блокировки всех клавиш клавиатуры.
Эта функция полезна при очистке и для предотвращения случайных взаимодействий.
Чтобы активировать блокировку команд:
1. Нажмите кнопку по крайней мере на секунду.

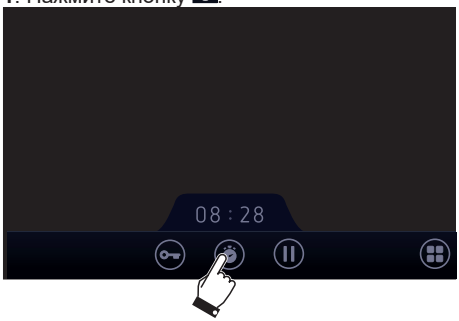


2. Чтобы отключить блокировку команд, удерживайте кнопку, как показано на рисунке ниже.

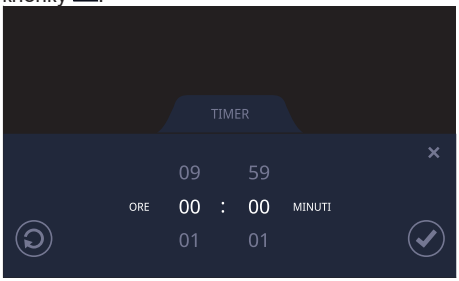


Автономный таймер
Таймер можно установить на время от 1 до 99 минут.

С помощью этой функции можно запрограммировать таймер, который подает звуковой сигнал по истечении установленного времени. Он не прерывает работу зон приготовления, а только уведомляет пользователя о том, что установленное время истекло.
После включения плиты, не выбрав ни одну зону.
1. Нажмите кнопку .

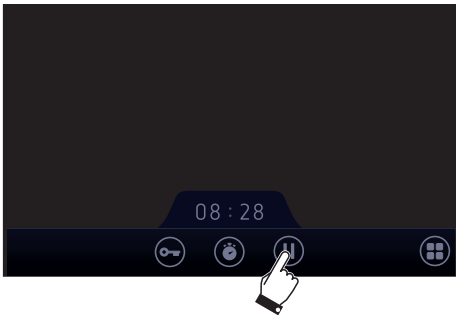


2. Установите желаемое время и нажмите кнопку .

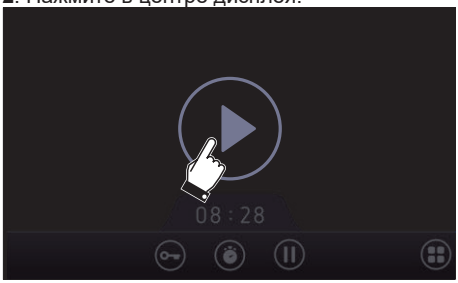


Чтобы быстро сбросить таймер на 00:00, нажмите кнопку .
Использование таймера не прерывает работу зон приготовления, а лишь уведомляет пользователя о том, что установленное время истекло.

Функция «Пауза»
С помощью этой функции можно приостановить работу всех зон приготовления.
Чтобы активировать функцию «Пауза»:
1. Нажмите кнопку «Пауза» .



Чтобы отключить функцию «Пауза»:
2. Нажмите в центре дисплея.



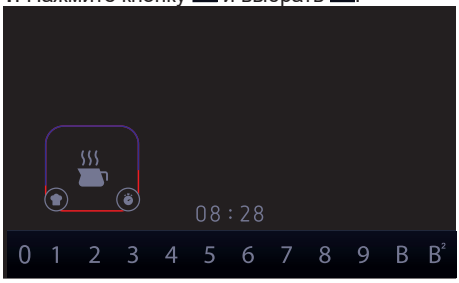
3. Теперь функция паузы отключена, и ранее установленные настройки восстановлены.
Во время функции «Пауза» остаются активными ограничение продолжительности приготовления, символы остаточного тепла и функция блокировки команд.
В случае прерывания и последующего восстановления питания функция паузы отключается.

Поддержание температуры
С помощью этой функции можно поддерживать блюда при определенной температуре или поддерживать воду в кипении. Ее можно активировать, например, во время функций «жарка» и «варка».
Перед включением функции необходимо дождаться, пока емкость достигнет нужной температуры.
Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора заранее настроенной зоны приготовления.
1. Нажмите кнопку и выбрать .
Икона мигает, когда становится постоянным, можно настроить функцию.



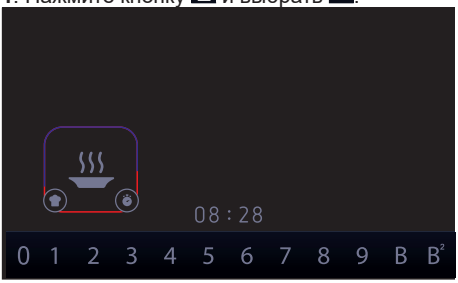
2. Нажмите на значок еще раз .
3. С помощью стрелок теперь можно повышать или понижать температуру.
Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, выберите другую функцию или нажмите «OFF».
При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .
Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.

Кипячение
С помощью этой функции можно вскипятить воду.
Используйте только воду комнатной температуры.
Чтобы активировать функцию после включения плиты и выбора зоны приготовления:
1. Нажмите кнопку и выбрать .



2. Следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее.
При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .
Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.
3. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, или выберите другую функцию.

Макароны
С помощью этой функции можно варить макароны, следуя инструкциям на дисплее.
Не добавляйте дополнительную жидкость после включения функции.
Используйте только воду комнатной температуры.
Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:
1. Нажмите кнопку и выбрать .



2. Следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее.
При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .
Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.
Не добавляйте воду после того, как макароны помещены в емкость.
3. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, или выберите другую функцию.

Жарка
С помощью этой функции можно оптимально запекать продукты.
Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:
1. Нажмите кнопку и выбрать .



2. Следуйте инструкциям, отображаемым на дисплее.

При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .

Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.

3. Выберите уровень в зависимости от того, что вы хотите приготовить.

4. Подтвердите нажатием кнопки .

5. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, выберите другую функцию или нажмите «OFF».

Приготовление на пару

Используйте только воду комнатной температуры.

Необходимо использовать приспособление для приготовления на пару.

Полезно для приготовления блюд на пару.

Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:

1. Нажмите кнопку и выбрать .

Икона мигает, когда становится постоянным, можно настроить функцию.



2. Нажмите на значок еще раз .

3. С помощью стрелок теперь можно увеличить или уменьшить уровень пара.

4. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре зоны, которую хотите отключить, выберите другую функцию или нажмите кнопку «OFF».

При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .

Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.

Время (мин)	Блюдо	Количество
15	Куриные грудки	около 300 г
10-15	Филе рыбы	около 600 г
6	Яйца	6 средних яиц
6-7	Брокколи	около 350 г
20-30	Целые маленькие картофелины	около 400 г
15-20	Горох	около 400 г

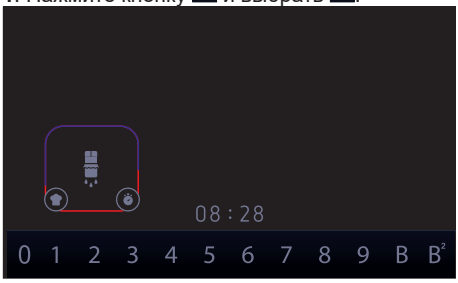
Растворить

Полезно для поддержания тепла блюд или растапливания шоколада.

Температура поддерживается на постоянном уровне 44 °C.

Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:

1. Нажмите кнопку и выбрать .



Икона мигает, когда становится постоянным, функция активна.

2. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, или выберите другую функцию.

При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .

Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы

отключить звук.

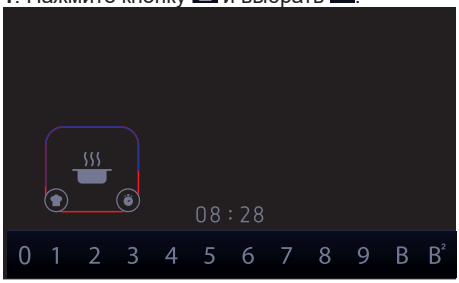
Mantenimento calore

Полезно для поддержания тепла блюд.

Температура поддерживается на постоянном уровне 70 °C.

Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:

1. Нажмите кнопку и выбрать .



Икона мигает, когда становится постоянным, функция активна.

2. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, или выберите другую функцию.

При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .

Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.

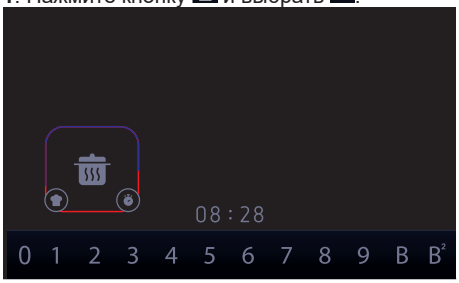
Кипеть на медленном огне

Полезно для поддержания тепла блюд

Температура поддерживается на постоянном уровне 94 °C.

Чтобы активировать эту функцию, после включения плиты и выбора зоны приготовления:

1. Нажмите кнопку и выбрать .



Икона мигает, когда становится постоянным, функция активна.

2. Чтобы отключить функцию, дважды нажмите в центре области, которую хотите отключить, или выберите другую функцию.

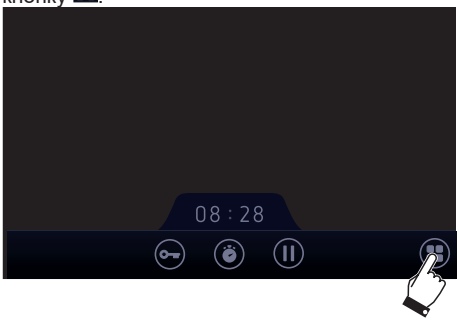
При включенной функции можно установить таймер автоматического выключения. Для этого выберите зону и нажмите кнопку .

Установите желаемую продолжительность, по истечении которой будет подан звуковой сигнал и зона отключится. Нажмите, чтобы отключить звук.

4.4 Меню настроек

Эта функция позволяет настроить интерфейс устройства..

Чтобы войти в настройки устройства, нажмите кнопку .



Прокрутите справа налево, чтобы выбрать нужную функцию.

Чтобы выйти из меню, нажмите «x» в правом верхнем углу.

Настроить

Позволяет выбрать, какие функции будут отображаться на главном экране.

Блокировка экрана

Эта функция служит для предотвращения случайных операций на панели. Выберите «ON» или «OFF». Если функция активна, при следующем включении панели она будет заблокирована. Нажмите и удерживайте в центре, чтобы отключить функцию.

Звук

Позволяет регулировать громкость звуков устройства.

Яркость

Позволяет регулировать яркость дисплея.

Часы

Позволяет установить желаемое время.

Язык

Позволяет выбрать язык интерфейса устройства.

Язык по умолчанию — английский.

Сброс настроек
Позволяет восстановить все настройки до заводских значений.

4.5 Меню ограничения мощности

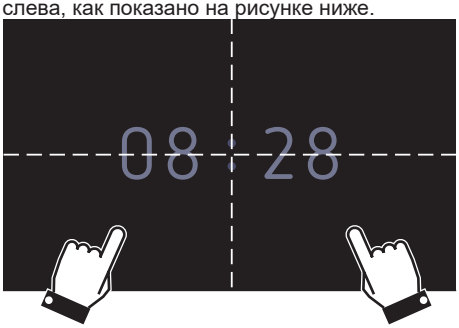
Эта функция позволяет ограничить потребляемую мощность плиты.

По умолчанию установленная мощность составляет 7,4 кВт.

Чтобы войти в меню, необходимо следовать следующим инструкциям:

1. Включите устройство и сразу же выключите его.

2. Нажмите в любой нижней части справа или слева, как показано на рисунке ниже.



Если появится логотип, подождите, пока он исчезнет.

3. Меню появляется на дисплее.

Если в течение 2 минут не будет выполнено никаких действий, меню автоматически закроется.

4. Прокрутите, чтобы выбрать желаемую мощность.

5. Нажмите кнопку ☑ для подтверждения.

Чтобы выйти из меню, нажмите кнопку «x» или кнопку «ON/OFF».

Сообщения об ошибках

В случае неисправности или аномального поведения на дисплее отображается сообщение с кодом, связанным с ошибкой.

Коды ошибок всегда начинаются с букв «E» или «Er», за которыми следует ряд цифр (например, «Er47-30»).

Ошибки, кодированные как:

- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Они указывают на перегрев прибора или его части, поэтому необходимо немедленно выключить прибор, удалить все емкости и дать ему остыть.

Если эти ошибки продолжают появляться или появляются другие ошибки, запишите их код и обратитесь в службу технической поддержки.

5. РАБОТА ВЫТЯЖНОГО УСТРОЙСТВА

В режиме ожидания вытяжка Downdraft закрыта и не работает.

Чтобы включить функцию вытяжки, включите варочную панель и нажмите центральную кнопку «вентилятор».

При включении двигателя (в автоматическом или ручном режиме) центральная вытяжная башня поднимается, и двигатель включается на выбранной скорости.

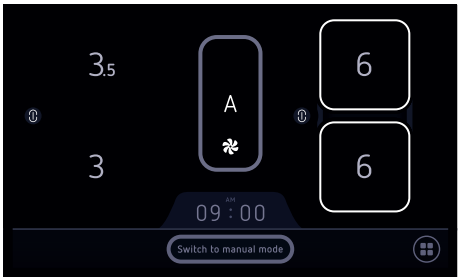
При отключении функции всасывания (автоматическом или ручном) башня downdraft возвращается в закрытое положение.

Если при закрытии всасывающих отверстий обнаруживается препятствие, движение останавливается и меняется на противоположное, а через 5 секунд возобновляется движение в фазе закрытия.

Повторное открытие может не сработать в случае предметов малой толщины или в случае многократного срабатывания функции безопасности.

По умолчанию активен режим автоматического всасывания; кнопка светится ярче и отображается буква «A». В режиме автоматического всасывания уровень всасывания автоматически адаптируется к работе зон приготовления пищи.

Если варочная панель выключается, вытяжка продолжает работать в режиме отработки еще 15 минут.



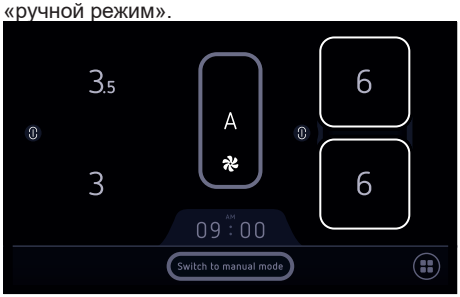
Пользователь может выбрать желаемый режим всасывания (автоматический или ручной), который сохраняется даже после включения/выключения Touch Control.

5.1 Автоматическая функция

Можно выбрать автоматическую или ручную скорость всасывания, удерживая нажатой соответствующую кнопку.

Автоматическая скорость будет установлена по умолчанию на заводе, а на центральной кнопке вытяжки будет отображаться буква «A».

Чтобы перейти из автоматического режима в ручной, выберите кнопку вытяжки с нисходящим потоком, и появится значок «ручной режим».



В режиме автоматического всасывания уровень всасывания автоматически адаптируется к работе зон приготовления пищи в соответствии со следующим режимом:

Уровень мощности зоны приготовления/ специальная функция	Уровень всасывания
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Ручная функция

Чтобы установить ручной режим, выберите и удерживайте нажатой иконку «Ручной режим», пока на символе вытяжки не появится цифра «0» и уровни всасывания, которые можно выбрать от 0 до P.



Для выбора уровня всасывания:

1. Нажмите кнопку вытяжки с нисходящим потоком воздуха.

2. Дисплей всасывающего устройства включается и отображаются уровни от 0 до P (усиление).

3. Установите уровень всасывания в течение 6 секунд, нажав на желаемый уровень.

Уровни 9 и P имеют интенсивные скорости с таймером.

Скорость 9 будет действовать в течение 15 минут, после чего перейдет на скорость 8.

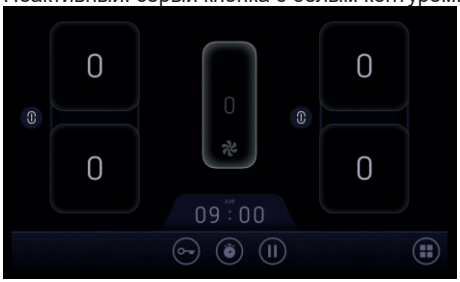
Скорость P будет действовать в течение 5 минут, после чего перейдет на скорость 8.

Чтобы вернуться из ручного режима в автоматический, нажмите кнопку A в левом нижнем углу.

Положение и форма всасывания системы Downdraft отображаются в соответствии с их фактическим положением.

Цвет формы вентилятора Downdraft указывает на его состояние: можно различить активное

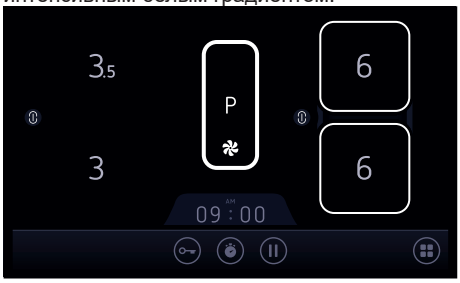
и неактивное состояние, а также уровни мощности.
Активен: подсвеченная кнопка.
Неактивный: серый кнопка с белым контуром.



Активный: активная кнопка с легким белым градиентом.

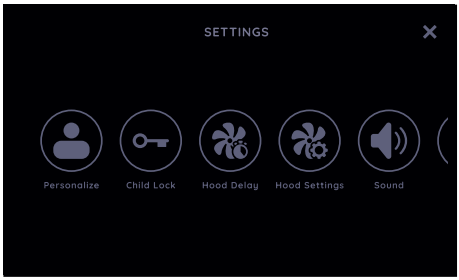


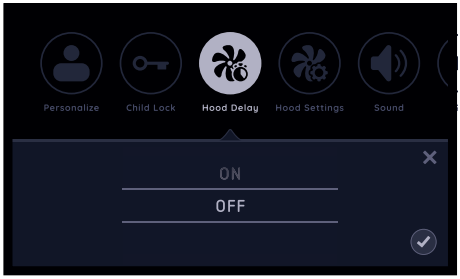
Активный с уровнем Booster: активная кнопка с интенсивным белым градиентом.



5.3 Функция после запуска

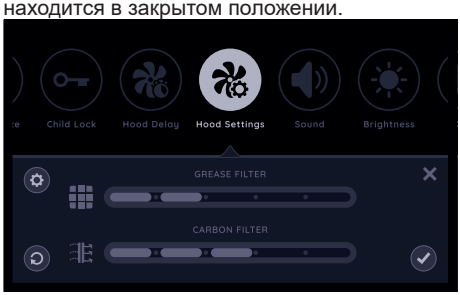
Функция FAN After Run будет работать в течение 15 минут.
В течение этого времени элемент вытяжки downdraft будет виден при выключенном экране. Через 15 минут элемент вытяжки downdraft выключится (положение «закрыто»).
В режиме FAN After Run уровень вентилятора будет фиксированным (уровень 5).
Функцию FAN After Run можно включить/выключить через специальное меню в настройках.





5.4 Функция обслуживания

Техническое обслуживание — это этап, на котором пользователь может демонтировать вытяжную трубу (например, для очистки, замены компонентов и т. д.).
Режим обслуживания активируется нажатием кнопки . Кнопка обслуживания может быть активирована только тогда, когда вытяжка с нисходящим потоком воздуха выключена и находится в закрытом положении.



После нажатия кнопки обслуживания вытяжка переходит в полностью открытое положение без активного всасывания, а на дисплее отображается следующее сообщение.



Если вентиляция вытяжки (в автоматическом или ручном режиме) включена, кнопка обслуживания не доступна.
В этом случае значок обслуживания отключен.

По завершении действий, чтобы выйти из режима «обслуживание», нажмите кнопку внизу справа.
Вытяжка с нисходящим потоком автоматически вернется в закрытое положение.

Когда режим обслуживания активен, включается 30-минутный таймер, который отключает индукционную варочную панель, если в течение этого времени пользователь не выполняет никаких действий.

Когда режим обслуживания активен, если индукционная варочная панель выключается пользователем или по истечении времени, установленного таймером, индукционная варочная панель сохраняет режим обслуживания при следующем включении.

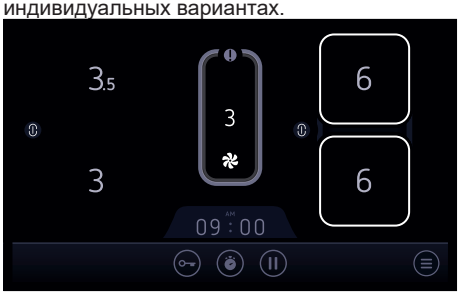
5.5 Управление переключателем открытия «окна»

Если используется выключатель открытия «окна» и обнаружено закрытое окно, вентилятор останавливается.
Появляется информационное сообщение.
Если сообщение закрывается без открытия окна, восклицательный знак указывает на ошибку.
Работа нисходящего вентилятора отключена до тех пор, пока не будет открыто окно.

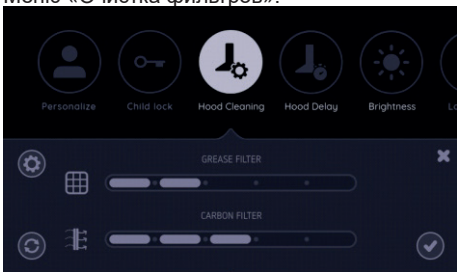


5.6 Функция очистки фильтров

Появляется информационное сообщение, информирующее пользователя о необходимости очистки жирового фильтра.
Вместо символа вытяжки появляется восклицательный знак.
Если фильтр не заменяется, восклицательный знак указывает на необходимость его замены до тех пор, пока пользователь не подтвердит операцию.
Специфическая информация для каждого устройства может быть реализована в индивидуальных вариантах.

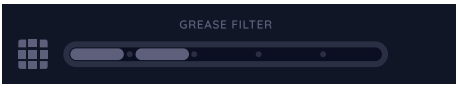


Меню «Очистка фильтров».



5.7 Загрязнение жирового фильтра

Состояние использования жирового фильтра можно проверить, зайдя в меню «Очистка фильтров».

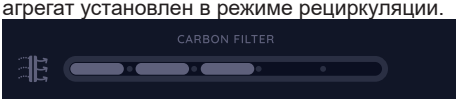


Каждая полоска соответствует 20 часам, и одна полоска удаляется после 20 часов использования (справа налево).
По истечении 100 часов появляется сигнал о необходимости очистки фильтра.
Индикатор насыщения жирового фильтра всегда активен.

После выполнения технического обслуживания нажмите кнопку чтобы повторно активировать «таймер» на 100 часов.

5.8 Насыщение угольного фильтра

Состояние использования антизапахового фильтра можно проверить, зайдя в меню «Очистка фильтров».
После 200 часов работы необходимо провести техническое обслуживание антизапахового фильтра.
По умолчанию индикация насыщения антизапахового фильтра отключена (когда вентилятор работает в канальном режиме). Включить индикацию насыщения антизапахового фильтра, если вытяжной агрегат установлен в режиме рециркуляции.



Каждая полоска соответствует 40 часам, и одна полоска удаляется после 40 часов использования (справа налево).
По истечении 200 часов появляется сигнал о необходимости очистки фильтра.
Индикатор насыщения жирового фильтра всегда активен.

После выполнения технического обслуживания нажмите кнопку чтобы повторно активировать «таймер» на 200 часов.

6. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Чистка стеклокерамической поверхности

⚠ См. Общие правила техники безопасности.

Очистка поверхностей

Для хорошего состояния поверхностей необходимо регулярно очищать их после каждого использования, после того как они остынут.

Ежедневная уборка

Используйте только специальные средства, не содержащие абразивных веществ или кислотных веществ на основе хлора. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность, тщательно смойте и высушите мягкой тряпкой или микрофибровой салфеткой.

В случае сильных загрязнений очистите поверхность в холодном состоянии с помощью губки для посуды, смоченной водой с нейтральным моющим средством; затем вытрите насухо микрофибровой салфеткой.

Еженедельная уборка

Очищайте и ухаживайте за варочной панелью один раз в неделю с помощью обычного средства для чистки стеклокерамики. Всегда следуйте инструкциям производителя. Силикон, входящий в состав этих средств, образует защитную пленку, отталкивающую воду и грязь. Все пятна остаются на пленке и могут быть легко удалены. Затем высушите поверхность чистой тканью. Следите за тем, чтобы на поверхности для приготовления пищи не оставалось остатков моющего средства, так как при нагревании они могут вступить в агрессивную реакцию и изменить структуру поверхности.

Пятна от еды или остатки

Светлые следы, оставленные кастрюлями с алюминиевым дном, можно удалить влажной тряпкой, смоченной уксусом. Если после приготовления пищи остались пригоревшие остатки, удалите их, промойте водой и хорошо высушите чистой тряпкой. Песчинки, которые могли попасть на варочную поверхность во время чистки салата или картофеля, могут поцарапать ее при перемещении кастрюль. Немедленно удалите возможные частицы с поверхности варочной панели. Изменения цвета не влияют на работу и стабильность стекла. На самом деле это не изменения материала варочной панели, а просто не удаленные остатки, которые впоследствии обуглились. Из-за трения дна кастрюль, особенно алюминиевых, и использования неподходящих моющих средств могут образовываться блестящие поверхности. Их трудно удалить с помощью обычных чистящих средств. Может потребоваться несколько попыток очистки. Использование агрессивных чистящих средств или трение дном кастрюль может со временем привести к потере блеска декоративных элементов варочной панели и образованию пятен.

Рекомендуется использовать чистящие средства, поставляемые производителем.

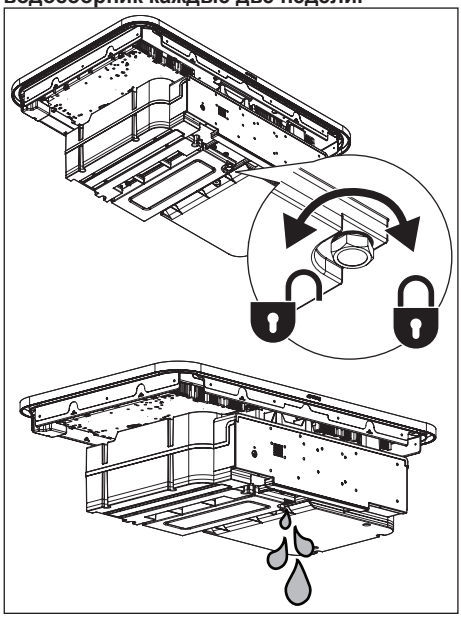
После очистки необходимо тщательно высушить прибор, так как попадание моющих средств или воды может повлиять на его правильную работу и внешний вид.

Очистка рамы

Используйте только средства, не содержащие абразивных веществ или кислотных веществ на основе хлора. Не используйте абразивные губки. Нанесите средство на влажную ткань и протрите поверхность, затем вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

6.2 Водосборник

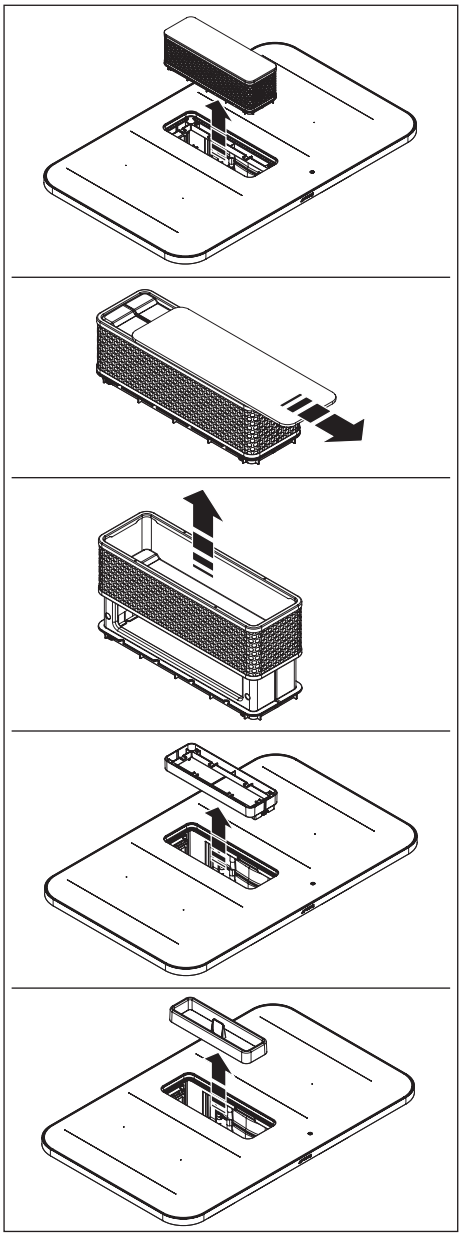
Рекомендуется проверять и опорожнять водосборник каждые две недели.



6.3 Очистка решетки и фильтров

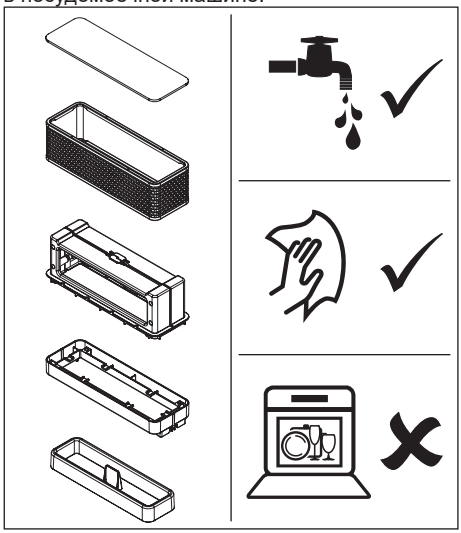
1. Снимите решетку с впускного отверстия.

2. Осторожно извлеките жировой фильтр из решетки.



- Очистите решетку теплой водой с нейтральным мылом, не используя абразивные губки (не используйте моющие средства!). Не мойте решетку в посудомоечной машине.
- Очищайте жировой фильтр, если он используется, не реже одного раза в неделю (или когда система индикации сигнализирует о необходимости). Это позволит сохранить

хорошую работу вытяжки и предотвратить потенциальную опасность возгорания, вызванную чрезмерным скоплением жира.
- Очистите фильтр с помощью мягкого моющего средства, желательно вручную, а не в посудомоечной машине.



Фильтр против запахов (использование в режиме рециркуляции)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

В зависимости от типа фильтр может подлежать регенерации или нет. См. брошюру, прилагаемую к фильтру.

6.4 Что делать, если...

Варочная панель не работает:
- Убедитесь, что варочная панель подключена и главный выключатель включен.
- Убедитесь, что нет перебоев в подаче электроэнергии.
- Проверьте, не перегорел ли предохранитель. В этом случае замените предохранитель.
- Убедитесь, что не сработал магнитотермический выключатель домашней электросети. В этом случае включите выключатель.

Результаты приготовления неудовлетворительны:
- Убедитесь, что температура приготовления не слишком высокая и не слишком низкая.
- Убедитесь, что на кухне обеспечена надлежащая вентиляция и что вентиляционные отверстия полностью свободны.
- Используйте сертифицированную и проверенную посуду для индукционного приготовления пищи.

Варочная панель дымит:
- Оставить остывать и очистить поверхность после завершения приготовления.
- Проверьте, не вытекла ли еда, и, если необходимо, используйте более крупную емкость.

Предохранители или магнитотермический выключатель домашней электросети постоянно срабатывают:
- Обратитесь в службу технической поддержки или к электрику.

На варочной панели имеются трещины или сколы:
- Немедленно выключите прибор, отключите питание и обратитесь в службу технической поддержки.

7. СООБЩЕНИЯ О СОСТОЯНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковки и устройства

Для производства этого устройства были использованы долговечные материалы. По окончании срока службы устройства обеспечьте его ответственную утилизацию. Для получения дополнительной информации обратитесь в соответствующие органы.

Упаковка устройства подлежит вторичной переработке.
Могли быть использованы следующие элементы:
- картон
- полиэтиленовая пленка (PE)
- полистирол без ХФУ (жесткий пенополистирол PS)

Утилизируйте эти материалы ответственно и в соответствии с действующими нормами.



Чтобы напомнить о необходимости отдельной утилизации бытовой техники, на продукте размещен символ перечеркнутого мусорного ведра. Это означает, что по окончании срока службы прибор не должен утилизироваться как бытовой мусор. Его необходимо сдать в специальный центр по сортировке отходов в муниципалитете или у продавца, предоставляющего эту услугу.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, связанных с ненадлежащей утилизацией, а также позволяет восстановить составляющие материалы, что обеспечивает значительную экономию энергии и ресурсов.

Декларация о соответствии

CE UK CA

Мы заявляем, что наша продукция соответствует применимым директивам, решениям, европейским регламентам, регламентам Великобритании и требованиям, перечисленным в указанных стандартах.


FR

Brugsvejledning
Emhætte kogeplade

Käyttöohjeet
Höyrynpoistolla keittotaso

Bruksveiledning
Platetoppen ventilator

Bruksanvisning
Fläkthäll

smeg

DA	Brugsvejledning	4
FI	Käyttöohjeet	23
NO	Bruksveiledning	42
SV	Bruksanvisning	61

DA - ⚠ SIKKERHEDSINFORMATION

⚠ OBS!
LÆS MANUALEN OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEN TIL SENERE BRUG!

1.1 Generelle oplysninger
Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne og sikkerhedsadvarslerne. Garantien dækker ikke skader, der skyldes forkert tilslutning, montering eller brug.

⚠ VARM OVERFLADE!
Apparatet og dets tilbehør bliver varme under brug. Undgå at røre ved varme dele. Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ BRANDFARE!
- OPMÆRKSOMHED! Brandfare: Undlad at placere genstande på kogepladerne.
- FORSIGTIG! Madlavning med fedt eller olie på en kogeplade kan være farligt og forårsage brand, hvis man ikke er forsigtig.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

BEMÆRK!
OPMÆRKSOMHED! Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. Selv en kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ OBS!
Brug udelukkende beskyttelsesplader til kogeplader, der er angivet i brugsanvisningen, eller de beskyttelsesplader, der er integreret i apparatet. Brug af uegnede beskyttelsesplader kan forårsage alvorlige ulykker.
- Hvis der er en skuffe uden mellembund under apparatet (se installationsvejledningen), må denne ikke bruges til opbevaring af meget brandfarlige genstande/materialer. Sørg for, at der er et par centime-

ters fri plads mellem bunden af kogepladen og indholdet af eventuelle skuffer.
- Kogepladen må kun bruges til madlavning.
- Dette apparat er kun beregnet til brug i hjemmet.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på komfuret. Der opstår et tryk, som får dåserne til at eksplodere. Dette kan forårsage skader og forbrændinger.
- Dæk aldrig kogepladen med et klud eller lignende genstande. Hvis kogepladen stadig er varm eller tændt, risikerer du at starte en brand.
- Brug ikke kogepladen som arbejdsflade. Kogepladen kan ved et uheld være tændt eller stadig varm, hvilket kan medføre risiko for, at genstande smelter, bliver overophedede eller antændes.
- Brug ikke kogepladen i rum med temperaturer under 5 °C.
- Kogepladen må ikke placeres eller bruges udendørs.
- Når du bruger komfuret for første gang, vil du mærke en “ny lugt”. Dette er normalt og ikke noget at bekymre sig om. Hvis køkkenet er godt ventileret, vil lugten hurtigt forsvinde.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Åbn aldrig apparatets beklædning.
- Af hensyn til elsikkerheden må apparatet ikke rengøres med højtryksrensere eller damprensere.
- Keramisk bordplade er meget modstandsdygtig, men ikke uknuselig. For eksempel kan et faldende krydderikrukke eller et spidst redskab forårsage brud.
- Hvis du beslutter ikke længere at bruge apparatet på grund af en fejl, anbefales det at klippe kablet over, efter at stikket er taget ud af stikkontakten. Aflever apparatet på din kommunes genbrugsplads.

⚠ OBS!
ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.
Brud på glaskeramisk plade
- Sluk straks alle komfurer og elektriske apparater, og afbryd derefter apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke ved kogepladen.
- Brug ikke kogepladen

⚠ OBS!

For familier med børn eller personer med særlige behov

Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller med begrænset erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn, er blevet instrueret i sikker brug og forstår farerne.

- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Lad ikke børn rengøre eller vedligeholde apparatet uden behørig opsyn.
- Opbevar ikke genstande, som børn kan finde interessante, i skabe over eller bag apparatet.
- Kogepladerne bliver varme og forbliver varme i et stykke tid. Hold små børn væk fra kogepladen under og umiddelbart efter madlavning.

1.2 Induktionskogeplade med integreret emhætte

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Så snart gryden fjernes fra kogepladen, afbrydes tilberedningsprocessen automatisk. Vænn dig til at slukke kogepladen eller komfuret manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af betjeningsknapperne og ikke kun stole på grydedetektoren.
- Husk, at hvis kogepladen bruges på højeste indstilling, vil opvarmningstiden være meget kort. Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når du vælger en høj indstilling.
- Når induktionskogepladen er i brug, skal genstande, der er følsomme over for magnetfelter (kreditkort og bankkort, disketter, ure og lignende genstande), holdes væk. Personer med pacemaker bør først konsultere deres kardiolog.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og sæt aldrig produkter, der er emballeret i aluminium, på kogepladen. Aluminiummet vil smelte og beskadige apparatet uopretteligt.

⚠ OPMÆRKSOMHED!

Fare for forgiftning på grund af tilbageslag af forbrændingsgasser!

- Brug aldrig apparatet til at suge luft ind, når du også bruger en

komfur, der forbruger luft i rummet, medmindre rummet er tilstrækkeligt ventileret. Kogeapparater, der forbruger luft i rummet (f.eks. gas-, olie-, træ- eller kulapparater, gejsere, apparater til varmtvandsproduktion), suger forbrændingsluften ind udefra og transporterer disse gasser ud gennem afgangen (f.eks. en skorsten). I kombination med en tændt emhætte suges luften ud af køkkenet og tilstødende rum. På denne måde opstår der et undertryk, hvis lokalet ikke er tilstrækkeligt ventileret. De giftige gasser, der kommer ud af skorstenen eller afløbet, ledes dermed tilbage ind i boligen.
- Sørg altid for tilstrækkelig ventilation!
- Når sugeenheden og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift samtidig, må undertrykket i lokalet ikke overstige 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Lokale regler for luftudledning skal overholdes.

⚠ ELEKTRISKE STØD!
Undgå risikoen for elektrisk stød; sørg for, at apparatet er slukket, før det rengøres.
- Brug ikke udsugningen, hvis fedtfilteret ikke er monteret korrekt!
- For at undgå, at det varme fedt antændes, skal man kun stege under konstant opsyn.
- Rengør filtrene regelmæssigt.
- Følg instruktionerne i manualen til rengøring eller udskiftning af fedtfiltre og/eller kulfiltre!

⚠ BRANDFARE
- Hvis du ikke følger instruktionerne for rengøring eller udskiftning af fedt- og/eller kulfiltre, øges risikoen for brand.
- Fedtophobninger i metalfiltre kan forårsage brand. Flamber aldrig på en kogeplade, når emhætten er tændt. Høje flammer kan forårsage brand. Brug altid apparatet med metalfedtfilter. Rengør fedtfilteret regelmæssigt.
- Overophedet fedt eller olie kan forårsage brand. Hold altid øje med opvarmningen af fedt og olie. Sluk aldrig ilden med vand; brug altid et tæppe, et låg eller en tallerken.

2. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ **OBS!**

Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Hvis sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne ikke overholdes, kan producenten ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.

- Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Før installationen skal du sikre dig, at de lokale forsyningforhold (spænding, frekvens, gasart og gastryk) er kompatible med apparatets indstillinger.
- Spænding, frekvens, effekt, gastype og det land, som apparatet er designet til, er angivet på apparatets typeskilt.
- Kontroller, at apparatet ikke har fået transportskader. Tilslut ikke et beskadiget apparat.
- Væggene og arbejdsfladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 105 °C.
- Arbejdspladen, hvor kogepladen er indbygget, skal være flad.
- Emhætter og andre apparater, der suger madlavningsdamp op, kan kompromittere den sikre funktion af apparater, der forbrænder gas eller andre brændstoffer (også i andre rum) på grund af tilbageslag af forbrændingsgasser. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller en anden dampudsugning skal apparater med røgudsugning testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er tilbagestrømning af forbrændingsgasser.

2.2 Elektrisk tilslutning

⚠ **ELEKTRISK STØD**

Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse.

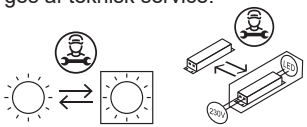
- Den elektriske tilslutning skal overholde både nationale og lokale forskrifter.
- For apparater i klasse I skal det kontrolleres, at boligens elektriske installation har en passende jordforbindelse.
- Stikket og stikket skal altid være let tilgængelige.
- Hvis et fast apparat ikke er udstyret med et strømkabel og en stikprop eller andre anordninger til afbrydelse af strømforsyningen med en adskillelse af kontakterne i alle poler, der muliggør fuldstændig afbrydelse under overspændingskategori III, skal der integreres afbrydelsesanordninger i den faste kabelføring i overensstemmelse med gældende regler for kabelføring. Dette gælder også for apparater med strømkabel og stik, når stikket ikke er tilgængeligt efter installation af apparatet. For at opfylde dette krav skal der anvendes en allpolet afbryder med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm, monteret i den faste ledningsføring.
- Strømkablet skal være frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Til tilslutningen skal der anvendes et godkendt kabel med de korrekte diametre, der passer til tilslutningen. Kabelbeklædningen skal være af gummi (helst af typen H05V2V2 eller H07V2V2).
- Før apparatet tilsluttes, skal det kontrolleres, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen.
- Tilslutningen skal tilpasses strømmen og sikringerne.
- Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen via en stikdåse eller en forlængerledning, da det ellers ikke er muligt at garantere en sikker anvendelse.
- Efter installationen skal strømførende dele og isolerede dele beskyttes for at undgå kontakt.
- ⚠ **OPMÆRKSOMHED!**

Manglende brug af skruer eller fastgørelseselementer som beskrevet i monteringsvejledningen kan forårsage elektrisk stød.

- Hvis apparatet er tilsluttet via fast ledningsføring, skal afbrydelsesmidlerne, der er indbygget i den faste ledningsføring, overholde AS/NZS 3000

2.3 Lyskilder

- Dette apparat indeholder lyskilder, der ikke kan udskiftes af brugeren. Udskiftning må kun foretages af teknisk service.



- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse “F”.

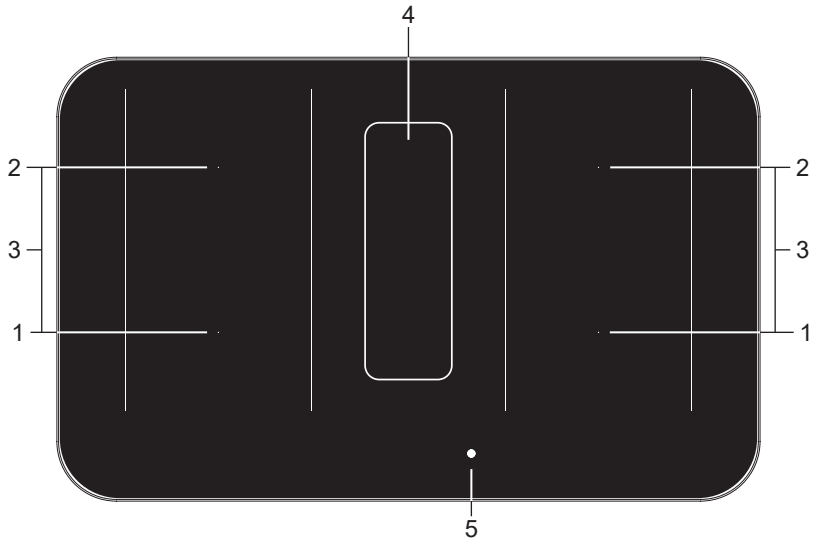
2.4 Sådan læser du brugervejledningen

- Denne brugervejledning anvender følgende læsekonventioner:

⚠ Advarsel/Forsigtig

Information/Forslag

3. BESKRIVELSE



1. Forreste kogeplade 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Bageste kogeplade 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Forbundne kogeplader 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Sugningsenhed
5. Kontrolpanel

Fordele ved induktionskogning

Apparatet er udstyret med en generator. I induktionskogepladen overføres varmen ikke længere, men skabes direkte inde i gryden ved hjælp af induktionsstrømme.

- Energibesparelse takket være direkte overførsel af energi til gryden (der kræves specielt køkkengrej af magnetiserbare materialer) i forhold til traditionel elektrisk madlavning.
- Øget sikkerhed takket være energitransmission kun til den gryde, der står på kogepladen.
- Høj effektivitet i overførslen af energi fra induktionskogepladen til grydens bund.
- Hurtig opvarmningshastighed.
- Reduceret risiko for brændinger, da kogepladen kun opvarmes ved grydens bund; mad, der koger over, brænder ikke fast.

Effektstyring

Planen er udstyret med et strømstyringsmodul, der optimerer/begrænser forbruget. Hvis de indstillede samlede effektniveauer overskrider den maksimalt tilladte grænse, styrer det elektroniske kort automatisk pladernes effektforsyning. Modulet forsøger at opretholde de maksimale effektniveauer. De niveauer, der er indstillet af den automatiske styring, vises på displayet.

⚠ Prioritet gives til det senest indstillede område.

⚠ Effektstyringsmodulet påvirker ikke apparatets samlede strømforbrug.

4. BRUG

⚠ Læs sikkerhedsinstruktionerne inden brug.

4.1 Forberedende handlinger

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier på ydersiden eller indersiden af apparatet og tilbehøret (hvis relevant).
- Fjern eventuelle mærkater (undtagen typeskiltet med tekniske data).

Beholdere, der kan bruges til induktionskogning

Beholdere, der anvendes til induktionskogning, skal være af metal, have magnetiske egenskaber og en bund af tilstrækkelig størrelse.

Egnede beholdere:

- Emalierede stålbeholdere med tyk bund.
- Støbejernsbeholdere med emaljeret bund.
- Beholdere i flerlags rustfrit stål, ferritisk rustfrit stål og aluminium med specialbund.

Uegnede beholdere:

- Beholdere af kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik og terrakotta.

Hvis du placerer en uegnet gryde på apparatets overflade, vises der et spørgsmålstegn øverst på displayet: Hvis du vælger gryden på displayet og ønsker at indstille en effekt, bliver nummeret på den ønskede effekt farvet rødt for at angive, at det ikke er muligt at gennemføre handlingen. Tryk på spørgsmålstegnet for at få vist fejlmeddelelsen. Tryk på ikonet ☒ for at lukke fejlmeddelelsen. For at løse konflikten skal du fjerne den aktuelle gryde og bruge en, der er egnet til induktionskogning.

Beholderdiameter

For at sikre, at apparatet registrerer gryderne korrekt og for at opnå optimale kogeresultater, skal gryderne have dimensioner, der svarer til målene i nedenstående tabel:

Kogeområder	Minimum diameter (mm)	Anbefalet diameter (mm)
SX (Enkeltværelse)	100	175
SX (Multizone)	210	350x175
DX (Enkeltværelse)	100	175
DX (Multizone)	210	350x175

Vær opmærksom på følgende:

- Kogekarrene må ikke overskride de linjer, der er trykt på apparatets overflade.
- Hold beholderne væk fra bordpladens kanter og betjeningspanelet.
- En eventuel grillpande må maksimalt måle 36 x 19 cm.

4.2 Grundlæggende funktioner

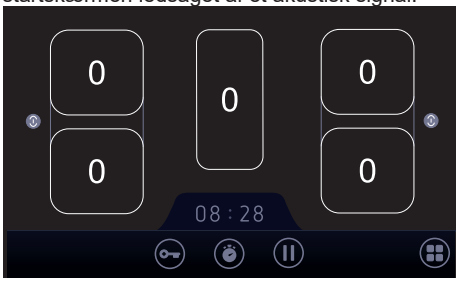
Første tilslutning til strømforsyningen

Ved første tilslutning til strømforsyningen eller efter en afbrydelse og genoprettelse af strømforsyningen viser displayet den fabriksindstillede tid i ca. 20 sekunder.

Tænding og slukning

⚠ Fabriksindstillingen for displayets sprog er engelsk. For at ændre sproget, se “Indstillingsmenu”.

Tryk på knappen ⏻ for at tænde eller slukke apparatet. Når apparatet tændes, viser displayet startskærmen ledsaget af et akustisk signal:



Under tidsindikatoren findes menulinjen, der samler ikonerne for følgende funktioner (se “Funktioner i menulinjen”):

- Betjeningspanel
- Autonom timer
- Pause-funktion
- Indstillingsmenu

For at slukke apparatet skal du trykke på knappen ⏻ indtil der lyder et akustisk signal. Den aktuelle tid vises i ca. 20 sekunder.

Belysning

Når apparatet tændes, tændes LED-lampen i bunden af pladen og forbliver tændt, så længe apparatet er i brug. LED-lamperne forbliver tændt, også når pladen slukkes, for at angive, at området stadig er varmt. De slukkes, når temperaturen ikke længere er høj, og symbolet “H” forsvinder (se afsnittet “Restvarme”).

Oversigt over effektniveauer

Effektniveau	Velegnet til:
0	OFF-position
fra 1 til 2	Tilberedning af små mængder mad (lav effekt)
fra 3 til 4	Tilberedning
fra 5 til 6	Tilberedning af store mængder mad, stegning af større stykker
fra 7 til 8	Stege, sautere med mel
9	Stege
B/B2	Bring store mængder vand i kog (maksimal effekt, se “Booster-funktion”)

Displayholderne vises i forskellige farver afhængigt af effektniveauet:
- Niveau 0: blå
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rød
- 7-7.5-8-8.5-9: rød/orange
- B e B2: orange

4.3 Brug af planen

Automatisk tænding af kogepladerne

Pladen er udstyret med et system til registrering af gryder, der automatisk vælger de områder, hvor der står en passende gryde.

Hvis en beholder flyttes fra et område til et andet på bordet, viser displayet automatisk det område, hvor den befinder sig, og alle indstillinger bevares (hvis den flyttes, mens funktionen “pause” er aktiv, overføres indstillingerne ikke).

Efter at have tændt apparatet:
1. Placer en beholder (egnet til induktionskogning og ikke tom) på det kogepunkt, du ønsker at bruge.
- Det område på displayet, der svarer til det område, hvor beholderen står, lyser automatisk op.

Indstilling af kogezoner

Efter at have placeret en beholder og sikret sig, at området er blevet aktiveret:
1. Tryk på det område, du ønsker at styre.



Nu vises tasterne og og bjælken med valgbare effektniveauer.
2. Tryk for at vælge en effekt fra 1 til 9 eller aktivere Booster- eller Double Booster-funktionerne (se de relevante kapitler).
Displayet for det anvendte område viser den indstillede effektværdi.

Afhængigt af det indstillede niveau farves området forskelligt, fra blåt for niveau “0” til orange for “Booster”-tilstand.

Slukning af kogepladerne

1. Vælg det ønskede område, og indstil effektniveauet til “0”, eller tryk to gange på midten af det område, der skal slukkes.

For at slukke for mere end én kogeplade på samme tid skal du blot slukke for apparatet ved hjælp af knappen .

Booster-funktion

Efter at have tændt klaveret og valgt et område for at aktivere funktionen:
1. Tryk på knappen B.
2. Booster-funktionen er nu aktiveret, og displayet på kogepladen viser bogstavet “B”.
For at deaktivere Booster-funktionen skal du blot sænke effektniveauet på kogepladen eller trykke to gange i midten af det område, du ønsker at slukke.
- Booster-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 15 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til 9.
- Hvis den indre temperatur er for høj, deaktiveres boosterfunktionen midlertidigt.

Double Booster-funktion

⚠ Se Generelle sikkerhedsadvarsler.
Double Booster-funktionen giver mere effekt end Booster-funktionen.
For at aktivere den skal du, efter at have valgt en kogeplads, trykke på ikonet B².
For at annullere funktionen skal du blot indstille effektniveauet til en anden værdi eller trykke to gange på midten af det område, du ønsker at

slukke.
- Double Booster-funktionen forbliver aktiv i maksimalt 15 minutter, hvorefter effektniveauet automatisk sænkes til 9.
- Hvis den indre temperatur er for høj, deaktiveres boosterfunktionen midlertidigt.

Multizone-funktion

Med denne funktion er det muligt at styre to kogezoner (forreste og bageste) samtidigt til brug af gryder som fiskegryder eller rektangulære beholdere.

Funktionen kan kun aktiveres med venstre zoner.

1. Tryk på ikonet
- Nu bliver de to områder til ét større område.

2. Tryk på midten af området og indstil det ønskede effektniveau eller en funktion.

Når funktionen er aktiveret, er det ikke muligt at aktivere Booster- og Double Booster-funktionen på de berørte zoner.

Hvis du bruger en oval eller aflang gryde, skal du sørge for at placere den midt på kogepladen.

For at deaktivere funktionen

Tryk på knappen "x", de to zoner kan nu indstilles separat.

Hvis en del af gryden flyttes uden for området, deaktiveres funktionen.

Hvis der opstår en fejl, mens funktionen er aktiv, deaktiveres den automatisk.

Restvarme

Når en kogeplads er slukket, og den stadig er varm, vises symbolet H; selv når komfuret er slukket. LED'erne forbliver tændt for at angive, at området stadig er varmt.

Når temperaturen falder til under 60 °C, vises symbolet ikke længere.

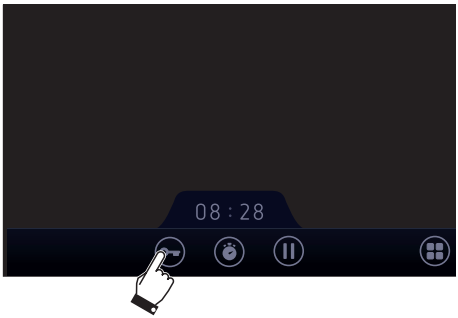
Betjeningspanel

Denne funktion er designet til at låse alle tangenterne på klaveret.

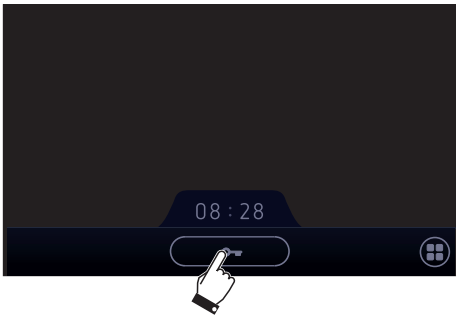
Denne funktion er nyttig under rengøring og for at forhindre utilsigtede interaktioner.

For at aktivere kommandoblokering:

1. Tryk på knappen i det mindste et sekund.



2. For at deaktivere kommandoblokeringen skal du holde knappen nede som vist på billedet nedenfor.



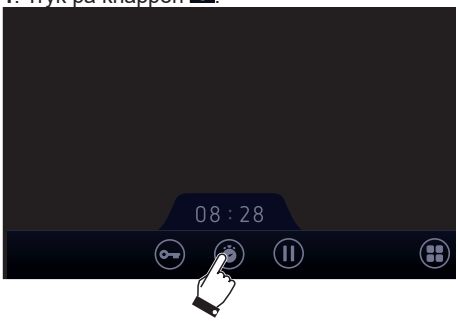
Autonom minut-timer

Timeren kan indstilles fra 1 minut til 99 minutter.

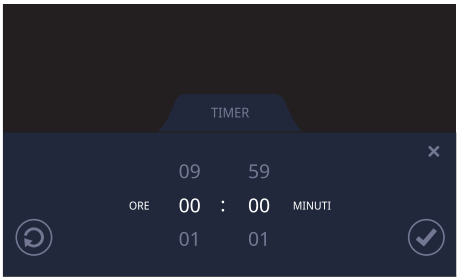
Med denne funktion kan du indstille en minutur, der afgiver et akustisk signal, når den indstillede tid er gået. Den afbryder ikke kogepladernes funktion, men advarer blot brugeren, når den indstillede tid er gået.

Efter at have tændt klaveret uden at have valgt noget område.

1. Tryk på knappen .



2. Indstil den ønskede tid og tryk på knappen .



For hurtigt at nulstille timeren til 00:00 skal du trykke på knappen .

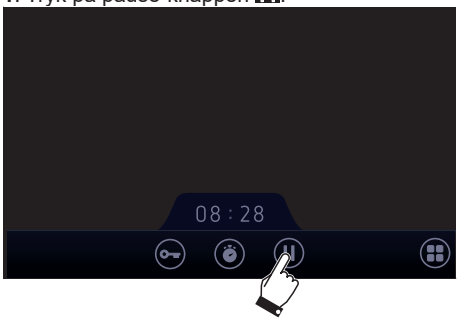
Brug af timeren afbryder ikke kogepladernes funktion, men advarer blot brugeren, når de indstillede minutter er gået.

Pause-funktion

Med denne funktion kan du suspendere driften af alle kogeplader.

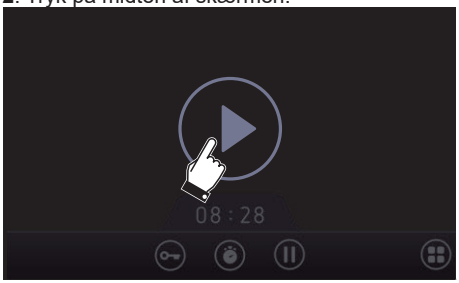
For at aktivere pausefunktionen:

1. Tryk på pause-knappen .



Sådan deaktiveres pausefunktionen:

2. Tryk på midten af skærmen.



3. Nu er pausefunktionen deaktiveret, og de tidligere indstillede funktioner er gendannet.

Under pausefunktionen forbliver begrænsningen af tilberedningstiden, symbolerne for restvarme og funktionslåsen aktive.

I tilfælde af strømafbrydelse og efterfølgende genoprettelse af strømmen deaktiveres pausefunktionen.

Temperaturregulering

Med denne funktion kan du holde madvarer ved en bestemt temperatur eller holde vandet i kog. Den kan f.eks. aktiveres under funktionerne “stegning” og “kogning”.

Inden funktionen aktiveres, skal beholderen have nået den ønskede temperatur.

For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt et forudindstillet kogepunkt.

1. Tryk på knappen og vælg .

Ikonet blinker, når den lyser konstant, kan funktionen indstilles.



2. Tryk på ikonet igen .

3. Med pilene kan du nu hæve eller sænke temperaturen.

For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, vælge en anden funktion eller trykke på “OFF”.

Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .

Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.

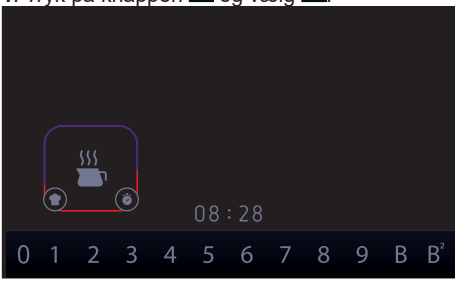
Kogning

Med denne funktion kan man koge vand.

Brug kun vand ved stuetemperatur.

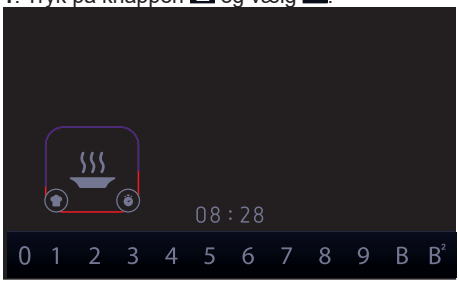
For at aktivere funktionen efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:

1. Tryk på knappen og vælg .



2. Følg instruktionerne på displayet.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.
3. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, eller vælge en anden funktion.

Pasta
Med denne funktion kan du koge pasta. Følg instruktionerne på displayet.
Tilsæt ikke yderligere væske, når funktionen er aktiveret.
Brug kun vand ved stuetemperatur.
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .



2. Følg instruktionerne på displayet.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.
Tilsæt ikke vand, når pastaen er kommet i gryden.
3. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, eller vælge en anden funktion.

Ristning
Med denne funktion kan du stege madvarerne optimalt.
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .



2. Følg instruktionerne på displayet.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.
3. Vælg niveauet afhængigt af, hvad du vil lave mad
4. Bekræft med tasten .
5. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, vælge en anden funktion eller trykke på “OFF”.

Dampkogning
Brug kun vand ved stuetemperatur.
Det er nødvendigt at bruge et tilbehør til dampkogning.
Nyttigt til dampkogning af madvarer.
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .
Ikonet blinker, når den lyser konstant, kan funktionen indstilles.



2. Tryk på ikonet igen .
3. Med pilene kan du nu hæve eller sænke dampniveauet.
4. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, vælge en anden funktion eller trykke på knappen “OFF”..
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du

vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.

Tid (min)	Fad	Mængde
15	Kyllingebryst	ca. 300g
10-15	Fiskfilet	ca. 600g
6	Æg	6 mellemstore æg
6-7	Broccoli	ca. 350g
20-30	Små hele kartofler	ca. 400g
15-20	Ærter	ca. 400g

Opløse

Nyttigt til at holde mad varm eller smelte chokolade.

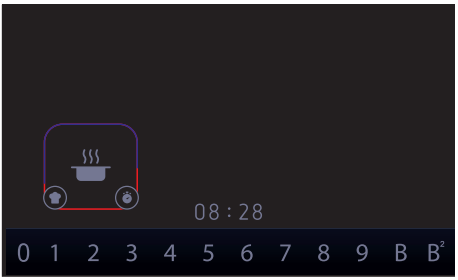
Temperaturen holdes konstant på 44 °C..
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .



Ikonet blinker, når den lyser konstant, er funktionen aktiv.
2. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, eller vælge en anden funktion.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.

Varmebevarelse

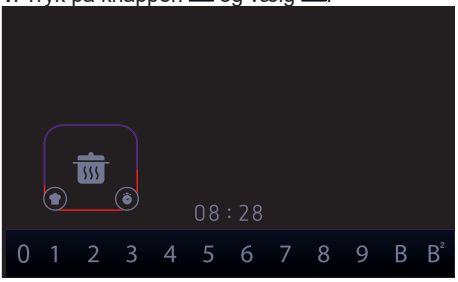
Nyttigt til at holde maden varm.
Temperaturen holdes konstant på 70 °C.
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .



Ikonet blinker, når den lyser konstant, er funktionen aktiv.
2. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, eller vælge en anden funktion.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.

Koge

Nyttigt til at holde maden varm
Temperaturen holdes konstant på 94 °C.
For at aktivere funktionen skal du, efter at have tændt komfuret og valgt en kogeplads:
1. Tryk på knappen og vælg .

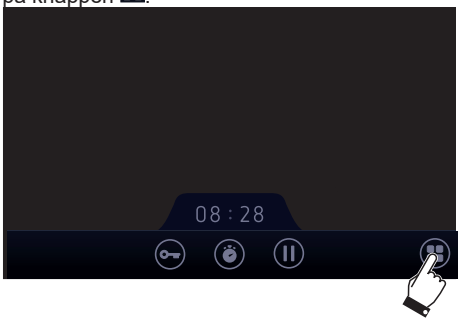


Ikonet blinker, når den lyser konstant, er funktionen aktiv.
2. For at deaktivere funktionen skal du trykke to gange midt på det område, du ønsker at slukke, eller vælge en anden funktion.
Når funktionen er aktiv, kan du indstille en automatisk slukningstimer. For at gøre dette skal du vælge området og trykke på knappen .
Indstil den ønskede varighed, efter hvilken der afgives et akustisk signal, og området slukkes. Tryk for at afbryde lyden.

4.4 Indstillingsmenu

Denne funktion gør det muligt at tilpasse enhedens brugergrænseflade.

For at åbne enhedens indstillinger skal du trykke på knappen ⊞.



Skriv fra højre mod venstre for at vælge den ønskede funktion.

For at forlade menuen skal du trykke på "x" øverst til højre.

Tilpas

Giver dig mulighed for at vælge, hvilke funktioner du vil have på hovedskærmen.

Skærmlås

Denne funktion bruges til at forhindre utilsigtede handlinger på komfuret. Vælg "ON" eller "OFF". Hvis funktionen er aktiveret, er komfuret låst, når det tændes næste gang. Hold knappen i midten nede for at deaktivere funktionen.

Lyd

Giver mulighed for at justere lydstyrken på apparatet.

Lysstyrke

Gør det muligt at justere skærmens lysstyrke.

Ur

Giver mulighed for at indstille det ønskede tidspunkt.

Sprog

Giver mulighed for at vælge sprog til apparatets brugergrænseflade.

Standard sproget er engelsk.

Nulstil indstillinger

Gør det muligt at nulstille alle indstillinger til de oprindelige fabriksindstillinger.

4.5 Menuen for effektbegrænsning

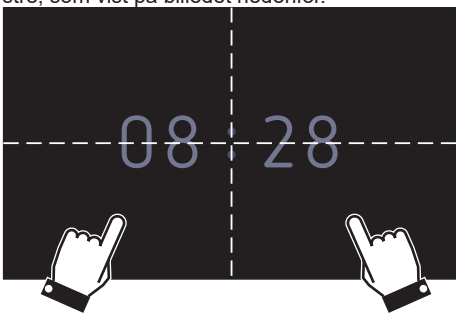
Denne funktion gør det muligt at begrænse den effekt, der optages af bordpladen.

Standardindstillingen er 7,4 kW.

For at åbne menuen skal du følge nedenstående instruktioner:

1. Tænd apparatet og sluk det straks igen.

2. Tryk hvor som helst nederst til højre eller venstre, som vist på billedet nedenfor.



Hvis der vises et logo, skal du vente, indtil det forsvinder.

3. Menuen vises på displayet.

Hvis der ikke foretages nogen handling inden for 2 minutter, lukkes menuen automatisk.

4. Rul for at vælge den ønskede effekt.

5. Tryk på knappen ☑ for at bekræfte.

For at forlade menuen skal du trykke på knappen "x" eller knappen "ON/OFF".

Fejlmeddelelser

I tilfælde af funktionsfejl eller unormal adfærd viser displayet en meddelelse med den kode, der er knyttet til fejlen.

Fejlkoder begynder altid med bogstaverne "E" eller "Er" efterfulgt af en række cifre (f.eks. "Er47-30").

Fejl kodet som:

- "E02"
- "E2"
- "Er21"

De indikerer, at apparatet eller en del af det er overophedet, og det er derfor nødvendigt at slukke apparatet med det samme, fjerne alle beholdere og lade det køle af.

Hvis disse fejl fortsætter eller der opstår andre fejl, skal du notere fejlkoden og kontakte teknisk support.

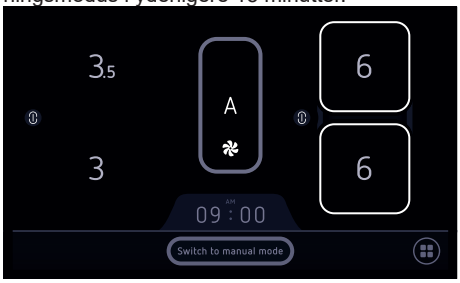
5. FUNKTION AF SUGEENHEDEN

Downdraft-tårnet er lukket i standbytilstand, og der er ingen udsugning.

For at aktivere sugefunktionen skal du tænde for kogepladen og trykke på den midterste knap "ventilator".
Når motoren aktiveres (i automatisk eller manuel tilstand), hæves den centrale nedadgående tårn, og motoren aktiveres med den valgte hastighed.
Når sugefunktionen slukkes (automatisk eller manuelt), vender den nedadgående tårn tilbage til lukket position.

Hvis der opdages en forhindring under lukningen af sugeåbningerne, stoppes bevægelsen og vendes, hvorefter lukningen genoptages efter 5 sekunder.
Genåbningen fungerer muligvis ikke ved genstande med lav tykkelse eller ved gentagne aktiveringer af sikkerhedsfunktionen.

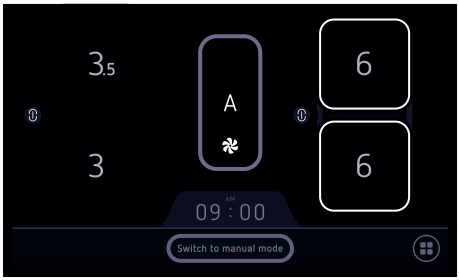
Som standard er automatisk sugefunktion aktiveret; knappen lyser kraftigere, og bogstavet "A" vises. I automatisk sugefunktion tilpasses sugeeffekten automatisk til brug af kogepladerne.
Hvis komfuret slukkes, kører emhætten i opfølgningsmodus i yderligere 15 minutter.



Brugeren kan vælge den ønskede sugemodus (automatisk eller manuel), som forbliver aktiv, selv efter Touch Control er tændt/slukket.

5.1 Automatisk funktion

Det er muligt at vælge automatisk eller manuel sugehastighed ved at holde den dedikerede knap nede.
Den automatiske hastighed vil være standardindstillingen fra fabrikken, og den midterste knap på emhætten vil vise bogstavet "A".
For at skifte fra automatisk til manuel, skal du vælge knappen for nedadgående emhætte, hvorefter ikonet "manuel tilstand" vises.



I automatisk sugefunktion tilpasses sugeeffekten automatisk til kogepladernes drift på følgende måde:

Kogepladsens effektniveau/specialfunktion	Sugningsniveau
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manuel funktion

For at indstille den manuelle funktion skal du vælge og holde ikonet "Manuel tilstand" nede, indtil tallet "0" vises på symbolet for emhætte med nedadgående strømning og de valgbare sugeindstillinger fra 0 til P.

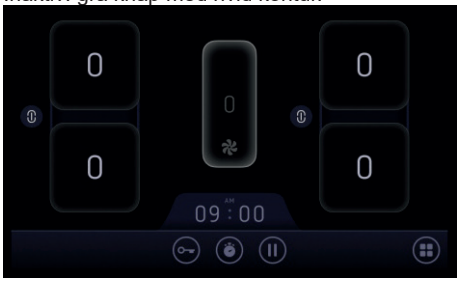


For at vælge sugeeffekt:
1. Tryk på knappen til emhætte med nedadgående luftstrøm.
2. Displayet på sugeenheden tændes, og niveauerne fra 0 til P (boost) vises.
3. Indstil sugekraften inden for 6 sekunder ved at trykke på det ønskede niveau.

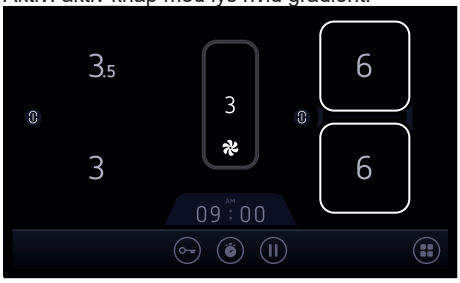
Niveauerne 9 og P har tidsindstillede intensive hastigheder.
Hastighed 9 vil vare i 15 minutter, hvorefter den skifter til hastighed 8.
Hastighed P varer i 5 minutter, hvorefter den skifter til hastighed 8.

For at vende tilbage fra manuel til automatisk funktion skal du trykke på knappen A nederst til venstre.

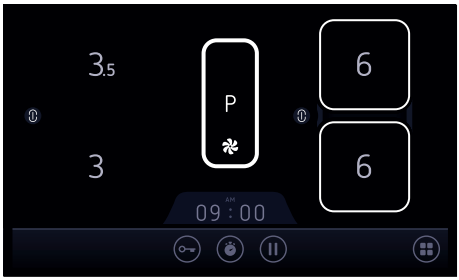
Placeringen og formen af Downdraft-systemets sugning vises i henhold til deres faktiske placering.
Farven på Downdraft-ventilatorens form angiver dens status: Man kan skelne mellem aktiv og inaktiv eller også effektniveauerne.
Aktiv: oplyst knap.
Inaktiv: grå knap med hvid kontur.



Aktiv: aktiv knap med lys hvid gradient.

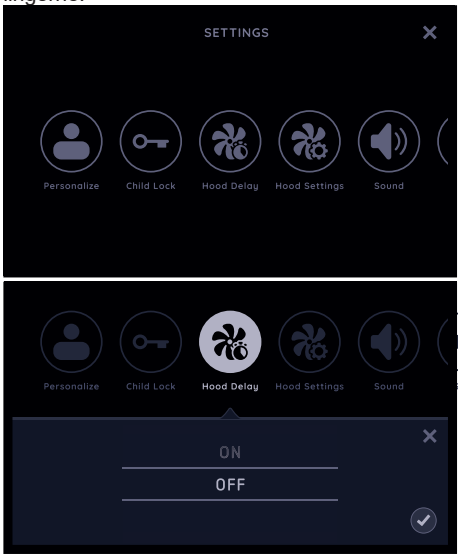


Aktiv med booster-niveau: aktiv knap med intens hvid gradient.



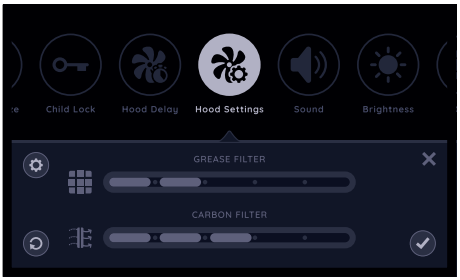
5.3 After run-funktion

FAN After Run-funktionen varer i 15 minutter.
I dette tidsrum vil downdraft-udsugningselementet være synligt, når skærmen er slukket. Efter 15 minutter slukkes downdraft-udsugningselementet (lukket position).
I FAN After Run-tilstand vil blæserniveauet være fast (niveau 5).
Det er muligt at aktivere/deaktivere FAN After Run-funktionen via det dedikerede menu i indstillingerne.

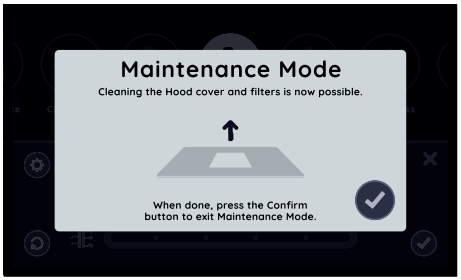


5.4 Vedligeholdelsesfunktion

Vedligeholdelse er den fase, hvor brugeren kan afmontere downdraft-emhætten (f.eks. for at rengøre den, udskifte komponenter osv.).
Vedligeholdelsesfunktionen aktiveres ved at trykke på knappen . Vedligeholdelsesknappen kan kun aktiveres, når downdraft-emhætten er slukket og i lukket position.



Når vedligeholdelsesknappen er trykket ned, bevæger emhætten sig til helt åben position uden aktiv udsugning, og displayet viser følgende meddelelse.



Hvis emhættens sugning (automatisk eller manuel tilstand) er aktiv, kan vedligeholdelsesknappen ikke vælges.
I dette tilfælde er vedligeholdelsesikonet deaktiveret.

Når du er færdig, skal du trykke på knappen nederst til højre for at afslutte "vedligeholdelsesfunktionen".
Down draft-emhætten vender automatisk tilbage til lukket position.

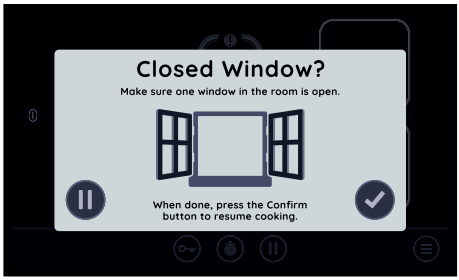
Når vedligeholdelsesfunktionen er aktiveret, er der en timer på 30 minutter, der slukker induktionskogepladen, hvis der ikke er nogen interaktion fra brugeren i dette tidsrum.

Når vedligeholdelsesfunktionen er aktiveret, og induktionskogepladen slukkes af brugeren eller efter at timeren er udløbet, bevarer induktionskogepladen vedligeholdelsesfunktionen, når den tændes igen.

5.5 Styring af kontakt til åbning af "vindue"

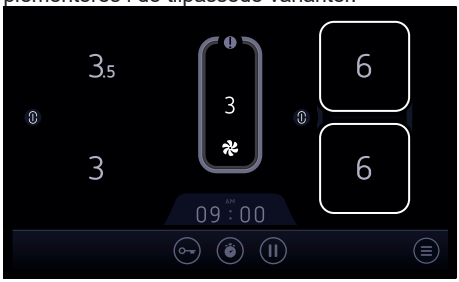
Hvis der anvendes en "vinduesåbningskontakt", og der registreres et lukket vindue, stopper ventilatoren.
Der vises en informationsmeddelelse.

Hvis meddelelsen lukkes uden at åbne et vindue, angiver et udråbstegn fejlen.
Den nedadgående ventilator er deaktiveret, indtil et vindue åbnes.

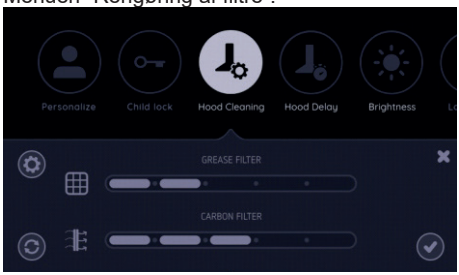


5.6 Filterrensningsfunktion

Der vises en informationsmeddelelse, der informerer brugeren om, at fedtfilteret skal rengøres.
Der vises et udråbstegn ved symbolet for nedadgående emhætte.
Hvis filteret ikke udskiftes, angiver et udråbstegn, at det skal udskiftes, indtil brugeren bekræfter handlingen.
Specifikke oplysninger for hvert apparat kan implementeres i de tilpassede varianter.

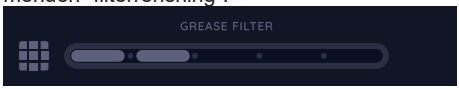


Menuen "Rengøring af filtre".



5.7 Mætning af fedtfilteret

Du kan kontrollere fedtfilterets tilstand ved at gå til menuen "filterrensning".



Hver bjælke svarer til 20 timer, og en bjælke fjernes efter 20 timers brug (fra højre mod venstre).
Efter 100 timer vises en meddelelse om, at filteret skal rengøres.
Indikatoren for mættet fedtfilter er altid aktiv.

Når vedligeholdelsen er udført, skal du trykke på knappen for at genaktivere 100-timers-timeren.

5.8 Mætning af kulfilteret

Du kan kontrollere status for lugtfilterets brug ved at gå til menuen "filterrensning".
Efter 200 driftstimer skal lugtfilteret vedligeholdes.
Som standard er indikationen for mætning af lugtfilteret deaktiveret (når udsugningen fungerer i kanaliseret tilstand). Aktivér indikationen for mætning af lugtfilteret, hvis udsugningsenheden er installeret i recirkulationsmodus.



Hver bjælke svarer til 40 timer, og en bjælke fjernes efter 40 timers brug (fra højre mod venstre).
Efter 200 timer vises en meddelelse om, at filteret skal rengøres.
Indikatoren for mættet fedtfilter er altid aktiv.

Når vedligeholdelsen er udført, skal du trykke på knappen for at genaktivere 200-timers-timeren.

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

6.1 Rengøring af glaskeramisk kogeplade

⚠ Se Generelle sikkerhedsadvarsler.

Rengøring af overflader
For at bevare overfladerne i god stand skal de rengøres regelmæssigt efter hver brug, når de er afkølet.

Daglig rengøring
Brug altid og kun specifikke produkter, der ikke indeholder slibemidler eller syrebaserede klorholdige stoffer. Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladen af, skyl grundigt og tør efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.
Ved genstridigt snavs skal du rengøre med en opvaskesvamp fugtet med vand og et neutralt rengøringsmiddel; tør derefter af med en mikrofiberklud.

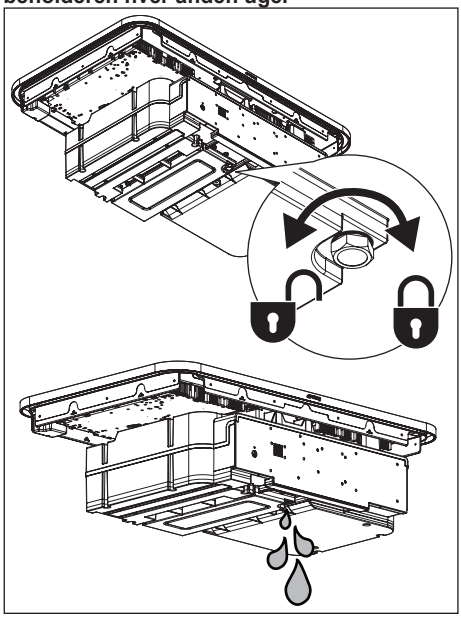
Ugentlig rengøring
Rengør og plej kogepladen en gang om ugen med et almindeligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader. Følg altid producentens anvisninger. Silikonen i disse produkter danner en beskyttende film, der afviser vand og snavs. Alle pletter forbliver på folien og kan derfor let fjernes. Tør derefter overfladen med en ren klud. Sørg for, at der ikke er rester af rengøringsmiddel på kogepladen, da disse vil reagere aggressivt, når den opvarmes, og kan ændre dens struktur.

Madpletter eller rester
Eventuelle tydelige spor efter brug af gryder med aluminiumsbund kan fjernes med en fugtig klud dyppet i eddike. Hvis der efter madlavningen er rester af fastbrændt mad, skal disse fjernes, skylles af med vand og tørres godt af med en ren klud. Sandkorn, der kan være faldet på kogepladen under rengøring af salat eller kartofler, kan ridse den, når gryderne flyttes. Fjern derefter straks eventuelle korn fra kogepladen. Farveændringer påvirker ikke glasets funktion og stabilitet. Der er ikke tale om ændringer i kogepladens materiale, men blot om rester, der ikke er blevet fjernet og derfor er blevet forkullet.
Der kan dannes blanke overflader på grund af gnidning af grydernes bund, især hvis de er af aluminium, og brug af uegnede rengøringsmidler. Det er svært at fjerne dem med almindelige rengøringsmidler. Det kan være nødvendigt at gentage rengøringen flere gange. Brug af aggressive rengøringsmidler eller gnidning med grydebunden kan med tiden slibe komfurens dekorationer og bidrage til dannelsen af pletter.
Vi anbefaler brug af rengøringsprodukter, der er distribueret af producenten.
Efter rengøringen skal apparatet tørres grundigt, da rester af rengøringsmidler eller vand kan påvirke dets funktion og udseende.

Rengøring af ramme
Brug altid og kun produkter, der ikke indeholder slibemidler eller syrebaserede klorholdige stoffer. Brug ikke slibende svampe. Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladen af, tør derefter efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.

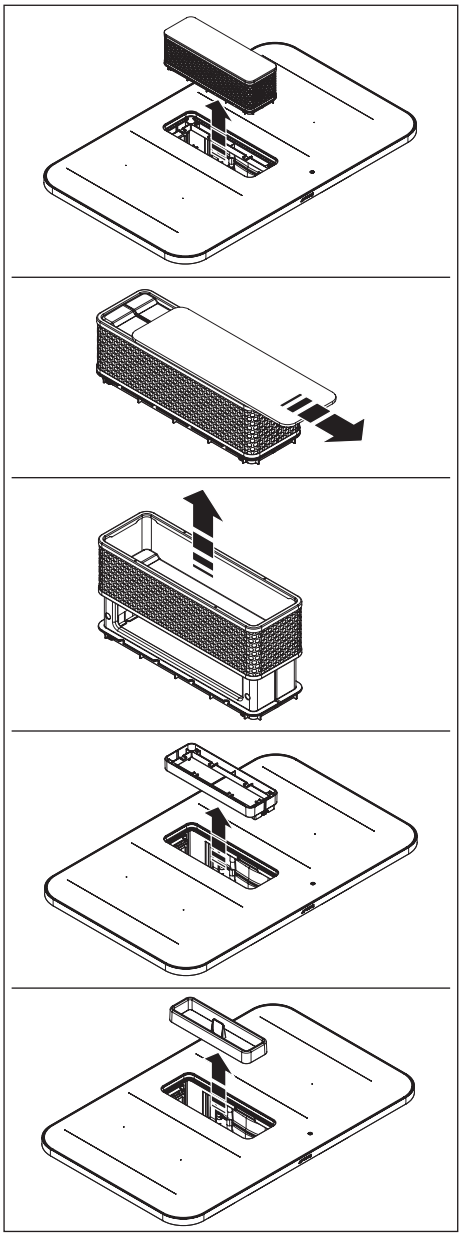
6.2 Vandopsamler

Det anbefales at kontrollere og tømme vandbeholderen hver anden uge.



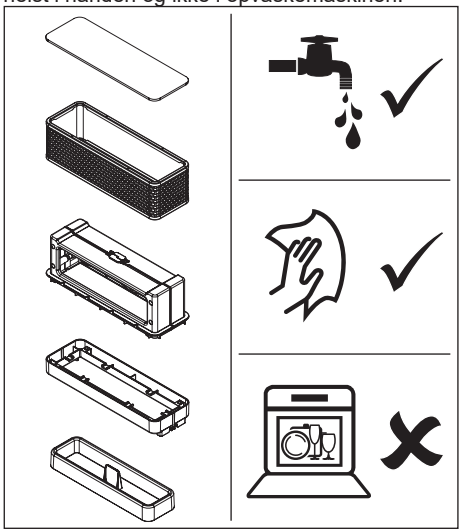
6.3 Rengøring af rist og filtre

1. Fjern gitteret fra indsugningsåbningen.
2. Fjern forsigtigt fedtfilteret fra risten.



- Rengør grillen med varmt vand og neutralt sæbe uden at bruge skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!). Grillristen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør fedtfilteret mindst en gang om ugen (eller når indikationssystemet angiver, at det er nødvendigt), når det er i brug. På denne måde

opretholdes en god sugeevne og forebygges en potentiel brandfare forårsaget af overdreven fedtophobning.
- Rengør filteret med et mildt rengøringsmiddel, helst i hånden og ikke i opvaskemaskinen.



Lugtfilter (til brug i recirkulation)
⚠ **ADVARSEL!**
Afhængigt af typen kan filteret regenereres eller ej. Se den brochure, der følger med filteret.

6.4 Hvad skal man gøre, hvis...

Kogepladen virker ikke:
- Kontroller, at kogepladen er tilsluttet, og at hovedafbryderen er slået til.
- Kontroller, at der ikke opstår strømafbrydelser.
- Kontroller, at sikringen ikke er sprunget. Udskift i så fald sikringen.
- Kontroller, at den magnetiske afbryder i husets el-installation ikke er udløst. I så fald skal afbryderen genaktiveres.

Bagningsresultaterne er ikke tilfredsstillende:
- Kontroller, at tilberedningstemperaturen ikke er for høj eller for lav.
- Sørg for, at rummet har korrekt ventilation, og at luftindtagene er helt frie.
- Brug certificerede og testede gryder til induktionskogning.

Kogepladen producerer røg:
- Lad det køle af og rengør kogepladen, når du er færdig med at lave mad.
- Kontroller, at maden ikke er løbet ud, og brug eventuelt en større beholder.

Sikringerne eller den magnetotermiske afbryder i husets elinstallation udløses gentagne gange:
- Kontakt kundeservice eller en elektriker.

Der er brud eller revner på kogepladen:
- Sluk straks apparatet, afbryd strømforsyningen og kontakt kundeservice.

7. OVERVEJELSER OM MILJØET

Bortskaffelse af emballage og apparat

Der er anvendt holdbare materialer til fremstilling af dette apparat. Sørg for at bortskaffe apparatet på ansvarlig vis, når det er udtjent. For yderligere oplysninger henvises til de relevante myndigheder.

Apparatets emballage kan genbruges.
Følgende elementer kan være blevet anvendt:
- pap
- polyethylenfilm (PE)
- CFC-fri polystyren (hård PS-skum)

Bortskaf disse materialer på en ansvarlig måde og i overensstemmelse med gældende lovgivning.

For at minde om nødvendigheden af at bortskaffe husholdningsapparater separat er produktet mærket med symbolet for en overstreget skraldespand. Det betyder, at apparatet ikke må bortskaffes som almindeligt affald, når dets levetid er udløbet. Det skal afleveres på en særlig genbrugsplads i kommunen eller hos en forhandler, der tilbyder denne service.

Separat bortskaffelse af et husholdningsapparat forhindrer mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af forkert bortskaffelse og gør det muligt at genvinde materialerne, hvilket medfører betydelige besparelser af energi og ressourcer.

Overensstemmelseserklæring

CE UK CA

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende EU-direktiver, beslutninger, forordninger, britiske forordninger og kravene i de nævnte standarder.

FI - ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

⚠ HUOMIO!
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE TÄYDELLISYYDEN VARMISTAMISEKSI!

1.1 Yleistä tietoa
Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat ohjeiden ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat virheellisestä kytkennästä, asennuksesta tai väärästä käytöstä.

⚠ KUUMAT PINTA!
Laite ja sen lisävarusteet kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia osia. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ PALOVAARA!
- VAROITUS! Palovaara: älä aseta esineitä keittolevyjen päälle.
- VAROITUS! Rasvalla tai öljyllä ruoanlaitto keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon, jos siihen ei kiinnitetä riittävästi huomiota.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sammuta laite ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

HUOMAA!
HUOMIO! Paistamista on aina valvottava. Myös lyhyttä paistamista on valvottava jatkuvasti.

⚠ HUOMIO!
Käytä vain valmistajan toimittamia, käyttöohjeessa mainittuja keittotason suojia tai laitteeseen integroituja suojia. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vakavia onnettomuuksia.
- Jos laitteen alla on laatikko ilman välipohjaa (katso asennusohjeet), sitä ei saa käyttää helposti syttyvien esineiden/materiaalien säilyttämiseen. Varmista, että keittotason pohjan ja mahdollisen laatikon sisällön välillä on muutaman senttimetrin vapaa tila.

- Keittotasoa saa käyttää vain ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Älä lämmitä suljettuja säilykepurkkeja liedellä. Purkkeihin kertyy paine, joka voi aiheuttaa purkkien räjähtämisen. Tämä voi aiheuttaa vammoja ja palovammoja.
- Älä koskaan peitä keittolevyä liinalla tai vastaavilla esineillä. Jos keittolevy on vielä kuuma tai päällä, se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä käytä keittotasoa työpöytänä. Keittotaso voi olla vahingossa päällä tai vielä kuuma, jolloin esineet voivat sulaa, ylikuumentua tai syttyä tuleen.
- Älä käytä keittotasoa alle 5 °C:n lämpötilassa.
- Keittotasoa ei saa sijoittaa tai käyttää ulkona.
- Kun käytät liesiä ensimmäistä kertaa, se voi tuoksua uudelta. Tämä on normaalia, eikä siitä tarvitse huolestua. Jos keittiö on hyvin tuuletettu, tuoksu häviää pian.
- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä koskaan avaa laitteen koteloa.
- Sähköturvallisuuden vuoksi laitetta ei saa puhdistaa painepesurilla tai höyrypuhdistimella.
- Keraaminen taso on erittäin kestävä, mutta ei särkymätön. Esimerkiksi maustepurkin tai terävän esineen putoaminen voi aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Jos päätät lopettaa laitteen käytön vian vuoksi, suosittelemme katkaisemaan johdon irrottamisen jälkeen pistokkeen pistorasiasta. Toimita laite kunnan jätehuoltopisteeseen.

⚠ HUOMIO!
VAROITUS: Jos pinta on halkeillut, sammuta laite sähköiskun vaaran välttämiseksi.

Lasikeraamisen levyn rikkoutuminen

- Sammuta välittömästi kaikki liedet ja sähkölaitteet ja irrota laite sähköverkosta.
- Älä kosketa keittotason pintaa.
- Älä käytä keittolevyä

⚠ HUOMIO!

Perheille, joissa on lapsia tai erityistarpeita

Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla on vähän kokemusta ja tietoa, edellyttäen että heitä valvotaan, heille on annettu ohjeet turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen vaarat.

- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman asianmukaista valvontaa.
- Älä säilytä lasten mielenkiintoa herättäviä esineitä laitteen ylä- tai takakaapissa.
- Keittoalueet kuumenevat ja pysyvät kuumina jonkin aikaa. Pidä pienet lapset poissa keittotason läheltä ruoanlaittoon ja sen jälkeen.

1.2 Induktioliesi integroidulla liesituulettimella

- Älä aseta metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua liikaa.
- Heti kun kattila poistetaan liedeltä, kypsennysprosessi keskeytyy automaattisesti. Totuttele sammuttamaan keittoalue tai liesi manuaalisesti, jotta laite ei käynnisty vahingossa.
- Käytön jälkeen sammuta keittoalue käyttämällä säätimiä äläkä luota pelkästään kattilan tunnistimeen.
- Muista, että jos liesi käytetään korkealla teholla, kuumenemisaika on hyvin lyhyt. Älä jätä liesiä vartioimatta, kun valitset korkean tehon.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkät esineet (luottokortit, pankkikortit, levykkeet, kellot ja vastaavat esineet) poissa sen läheisyydestä. Sydämentahdistimen käyttäjille suosittelemme, että he neuvottelevat asiasta ensin sydänlääkärinsä kanssa.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon äläkä koskaan aseta alumiinipakkauksissa olevia tuotteita keittotasolle. Alumiini sulaa ja vahingoittaa laitetta korjaamattomasti.

⚠ HUOMIO!

Myrkytysvaara palokaasujen takaisinvirtauksen vuoksi!

- Älä koskaan käytä laitetta ilman imemiseen, kun käytät myös huoneilmaa kuluttavaa liesiä, ellei huone ole riittävän tuuletettu. Ilmaa kuluttavat keittolaitteet (kuten kaasu-, öljy-, puu- tai hiililaitteet, geysi-

rit, vedenlämmittimet) imevät palamisilman ulkoa ja kuljettavat nämä kaasut ulos poistoaukon (esim. savupiipun) kautta. Yhdessä aktivoidun liesituulettimen kanssa ilma imetään keittiöstä ja viereisistä huoneista. Tällä tavoin, jos huone ei ole riittävän tuuletettu, syntyy alipaine. Savupiipusta tai viemäristä ulos tulevat myrkylliset kaasut pääsevät siten takaisin asuinympäristöön.
- Varmista aina riittävä ilmanvaihto!
- Kun imuyksikkö ja muut kuin sähköllä toimivat laitteet ovat samanaikaisesti käytössä, tilan alipaine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 x 10-5 bar).
- Paikallisia ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.

⚠ SÄHKÖISET ISKUT!
Vältä sähköiskun vaaraa; varmista, että laite on sammutettu ennen puhdistamista.
- Älä käytä imua, jos rasvasuodatinta ei ole asennettu oikein!
- Jotta kuuma rasva ei syty tuleen, paistaminen on tehtävä vain jatkuvassa valvonnassa.
- Puhdista suodattimet säännöllisesti.
- Noudata käyttöohjeessa annettuja ohjeita rasvansuodattimien ja/tai hiilisuodattimien puhdistamisesta tai vaihtamisesta!

⚠ PALOVAROITUS
- Jos rasva- ja/tai hiilisuodattimien puhdistus- tai vaihtamisohjeita ei noudateta, palovaara kasvaa.
- Metallisuodattimiin kertynyt rasva voi aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan paista ruokia liesituulettimen ollessa päällä. Korkeat liekit voivat aiheuttaa tulipalon. Käytä laitetta aina metallisen rasvasuodattimen kanssa. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi aiheuttaa tulipalon. Valvo aina rasvojen ja öljyjen kuumentamista. Älä koskaan sammuta tulipaloa vedellä, vaan käytä aina peittoa, kantta tai lautasta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

⚠ **HUOMIO!**

Tämä laite saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.

Jos ohjeita ja turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vahingoista.

- Tämä laite saa kytkeä vain ammattitaitoinen asentaja.
- Ennen asennusta varmista, että paikalliset jakeluolosuhteet (jännite, taajuus, kaasun laatu ja paine) ovat yhteensopivia laitteen säätöjen kanssa.
- Jännite, taajuus, teho, kaasun tyyppi ja maa, jolle laite on suunniteltu, on merkitty laitteen tunnistekilpeen.
- Tarkista, ettei laitteessa ole kuljetusvaurioita. Älä kytke vaurioitunutta laitetta.
- Laitteen ympärillä olevien seinien ja työtason on kestettävä vähintään 105 °C:n lämpötilaa.
- Keittotason alla oleva työtaso on oltava tasainen.
- Keittiön liesituulettimet ja muut laitteet, jotka imevät keittohöyryjä, voivat vaarantaa kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden turvallisen toiminnan (myös muissa tiloissa) palokaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat aiheuttaa hiilimonoksidimyrkytyksen. Huuhteluhupun tai muun höyrynpoistolaitteen asennuksen jälkeen höyrynpoistolaitteiden toiminta on testattava pätevän henkilön toimesta, jotta varmistetaan, ettei palokaasuja pääse takaisin.

2.2 Sähköliitäntä

⚠ **SÄHKÖISKUN**

Tämä laite on kytkettävä maadoitukseen.

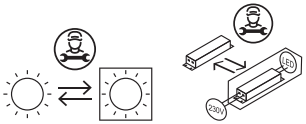
- Sähköliitäntä on tehtävä sekä kansallisten että paikallisten määräysten mukaisesti.
- Luokan I laitteiden osalta on varmistettava, että asunnon sähköjärjestelmässä on asianmukainen maadoitus.
- Pistoke ja pistorasia on oltava aina helposti saatavilla.
- Jos kiinteässä laitteessa ei ole virtajohtoa ja pistoketta tai muita laitteita, joilla laite voidaan irrottaa verkosta ja jotka erottavat kaikki navat toisistaan, jolloin laite voidaan irrottaa kokonaan ylijänniteluokan III olosuhteissa, kiinteään johdotukseen on asennettava irrotuslaitteet johdotusta koskevien standardien mukaisesti. Tämä koskee myös laitteita, joissa on virtajohto ja pistoke, kun pistoketta ei voi käyttää laitteen asennuksen jälkeen. Tämän vaatimuksen täyttämiseksi on käytettävä moninapaisia katkaisijoita, joiden koskettimien välinen etäisyys on vähintään 3 mm ja jotka on asennettu kiinteään johdotukseen.
- Virtajohto on oltava vapaa, eikä se saa kulkea laatikon läpi.
- Käytä liitäntään hyväksyttyä kaapelia, jonka halkaisija on oikea ja sopiva liitäntään. Kaapelin vaippa on oltava kumia (mieluiten tyyppiä H05V2V2 tai H07V2V2).
- Ennen laitteen kytkemistä varmista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Liitäntä on sovitettava virtaan ja sulakkeisiin.
- Laitetta ei saa kytkeä sähköverkkoon monipistorasian tai jatkojohdon kautta, muuten sen turvallista käyttöä ei voida taata.
- Asennuksen jälkeen sähköä johtavat osat ja eristetyt osat on suojattava kosketuksen välttämiseksi.
- ⚠ **HUOMIO!**

Jos asennusohjeissa kuvattuja ruuveja tai kiinnikkeitä ei käytetä, seurauksena voi olla sähköisku.

- Jos laite on kytketty kiinteällä johdotuksella, kiinteään johdotukseen sisältyvien irrotusmenetelmien on oltava standardin AS/NZS 3000 mukaisia.

2.3 Valonlähteet

- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joita käyttäjä ei voi vaihtaa. Vaihto on suoritettava vain teknisen huollon toimesta.



- Tämä laite sisältää tehokkuusluokan F valonlähteitä.

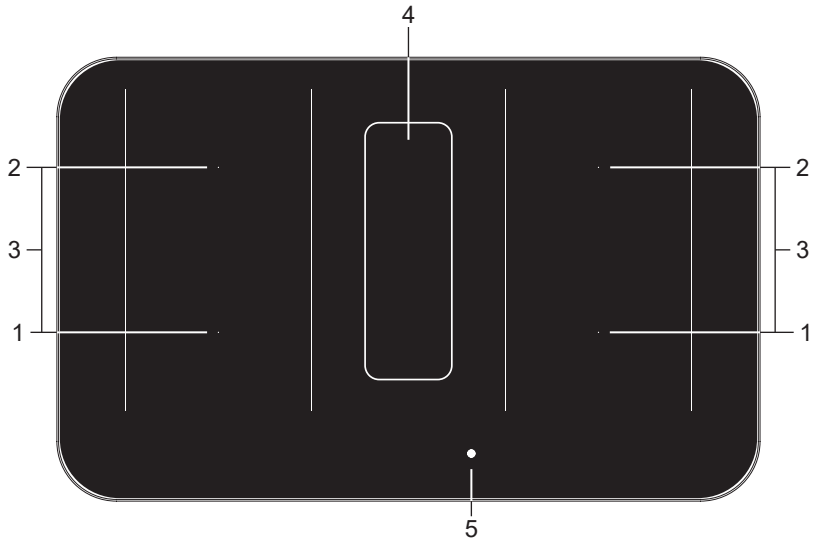
2.4 Käyttöohjeen lukeminen

- Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia lukemiskäytäntöjä:

⚠ Varoitus/Huomio

Tieto/Vinkki

3. KUVAUS



1. Etupuolella oleva keittoalue 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Takana oleva keittoalue 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Yhdistetyt keittoalueet 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Imuyksikkö
5. Ohjauspaneeli

Induktiolämmityksen edut

Laitteessa on generaattori. Induktioliedellä lämpö ei enää siirry, vaan syntyy suoraan astian sisällä induktiivisista virroista.

- Energiansäästö, koska energia siirtyy suoraan kattilaan (tarvitaan erityiset, magnetoitavat astiat) verrattuna perinteiseen sähkölämmitteiseen keittoon.
- Parempi turvallisuus, koska energia siirtyy vain keittolevyllä olevaan astiaan.
- Korkea energiatehokkuus induktiolieden ja kattilan pohjan välisessä energiansiirrossa.
- Nopea lämmitysnopeus.
- Pienempi palovammojen vaara, koska keittoalue lämpiää vain kattilan pohjan kohdalla; ylivuotanut ruoka ei tartu kiinni.

Tehonhallinta

Lattia on varustettu tehonhallintamoduulilla, joka optimoi/rajoittaa sen kulutusta. Jos asetetut kokonaistehotasot ylittävät sallitun enimmäisrajan, elektroninen kortti hallitsee automaattisesti levyjen antamaa tehoa. Moduuli pyrkii säilyttämään suurimmat mahdolliset tehotasot. Näytöllä näkyvät automaattisen hallinnan asettamat tasot.

⚠ Prioriteetti annetaan viimeksi asetetulle alueelle.

⚠ Tehonhallintamoduuli ei vaikuta laitteen kokonaisvirrankulutukseen.

4. KÄYTTÖ

⚠ Lue turvallisuusohjeet ennen käyttöä.

4.1 Alustavat toimet

- Poista mahdolliset suojakalvot laitteen ulkopinnalta tai sisäpuolelta sekä lisävarusteista (jos niitä on).
- Poista mahdolliset tarrat (lukuun ottamatta teknisten tietojen kilpiä).

Induktioliedellä käytettävät astiat

Induktioliedellä käytettävien astioiden on oltava metallisia, magneettisia ja pohjaltaan riittävän suuria.

Sopivat astiat:

- Paksupohjaiset emaloidut teräspakkaukset.
- Valurautaiset astiat, joissa on emaloitu pohja.
- Monikerroksiset ruostumattomasta teräksestä, ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä ja alumiinista valmistetut astiat, joissa on erityinen pohja.

Sopimaton astia:

- Kupari-, ruostumaton teräs-, alumiini-, tulenkestävä lasi-, puu-, keraamiset ja terrakotta-astiat.

Jos laitteen pinnalle asetetaan sopimaton astia, näytön yläosaan ilmestyy kysymysmerkki: jos valitset näytöltä kattilan ja haluat asettaa tehotason, halutun tehotason numero värjäytyy punaiseksi, mikä tarkoittaa, että toimintoa ei voi suorittaa. Napauta kysymysmerkkikuvaketta, niin virheilmoitus tulee näkyviin. Napauta kuvaketta ⊠ sulkeaksesi virheilmoituksen. Ratkaise konflikti poistamalla nykyinen kattila ja käyttämällä induktioliedelle sopivaa kattilaa.

Astioiden halkaisijat

Jotta laite tunnistaisi astiat oikein ja jotta paistotulokset olisivat parhaat mahdolliset, astioiden on oltava seuraavan taulukon mittojen mukaisia:

Keittoalueet	Pienin halkaisija (mm)	Suositeltu halkaisija (mm)
SX (Yhden hengen huone)	100	175
SX (monialue)	210	350x175
DX (Yhden hengen huone)	100	175
DX (monialue)	210	350x175

Ota huomioon seuraavat seikat:

- Keittoastiat eivät saa ylittää laitteen pinnalle painettuja viivoja.
- Älä aseta astioita työtason reunoille tai ohjauspaneelin lähelle.
- Mahdollisen grillausastian enimmäiskoko on 36 x 19 cm.

4.2 Perustoiminnot

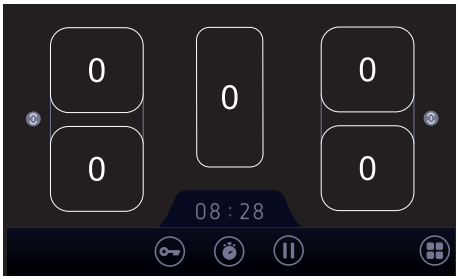
Ensimmäinen sähköliitäntä

Kun laite kytketään ensimmäisen kerran verkkovirtaan tai kun virta on katkennut ja palautunut, näytössä näkyy noin 20 sekunnin ajan tehtaalla asetettu kellonaika.

Käynnistäminen ja sammuttaminen

⚠ Näytön oletusarvoinen kieli on englanti. Kielen muuttaminen: katso kohta ”Asetukset-valikko”.

Paina painiketta ⏻ laitteen käynnistämiseksi tai sammuttamiseksi. Käynnistyksen yhteydessä näytössä näkyy aloitusnäyttö ja kuuluu äänimerkki:



Aikailmaisimen alla on valikkopalkki, jossa on seuraaviin toimintoihin liittyvät kuvakkeet (katso ”Valikkopalkin toiminnot”):

- Ohjauspaneeli
- Itsenäinen ajastin
- Tauko-toiminto
- Asetukset-valikko

Laitteen sammuttamiseksi paina painiketta ⏻ kunnes kuuluu äänimerkki. Nykyinen kellonaika näkyy näytössä noin 20 sekunnin ajan.

Valaistus

Kun laite kytketään päälle, tasossa oleva LED-valo syttyy ja pysyy päällä koko laitteen käyttöajan. LED-valot pysyvät päällä myös, kun taso sammutetaan, mikä osoittaa, että alue on vielä kuuma. Ne sammuvat, kun lämpötila ei ole enää korkea ja symboli “H” katoaa (katso luku “Jäljelle jäänyt lämpö”).

Tehotasojen yhteenvetotaulukko

Tehotaso	Sopii:
0	Sijainti OFF
1:stä 2:een	Pienten ruokamäärien kypsentäminen (minimiteho)
3:stä 4:een	Kypsennys
5:stä 6:een	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, suurempien palojen paistaminen
7:stä 8:een	Paistaminen, jauhoilla paistaminen
9	Paistaminen
B/B^2	Kiehauta suuri määrä vettä (maksimiteho, katso ”Booster-toiminto”)

Näyttöastioissa on eri värit tehon tason mukaan:
- Taso 0: sininen
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: punainen
- 7-7.5-8-8.5-9: punainen/oranssi
- B e B^2: oranssi

4.3 Suunnitelman käyttö

Keittoalueiden automaattinen sytytys

Tasossa on astioiden tunnistusjärjestelmä, joka valitsee automaattisesti alueet, joille sopiva kattila on asetettu.

Jos astia siirretään tasolla alueelta toiselle, näyttö näyttää automaattisesti sen alueen, jossa astia sijaitsee, ja kaikki asetukset säilyvät ennallaan (jos astia siirretään, kun ”tauko”-toiminto on aktiivinen, asetukset eivät siirry).

Laitteen käynnistämisen jälkeen:
1. Aseta astia (joka soveltuu induktioliedelle ja joka ei ole tyhjä) käyttämällesi keittoalueelle.
- Näytön alue, joka vastaa astian sijaintialuetta, syttyy automaattisesti.

Keittoalueiden säätö

Kun astia on asetettu paikalleen ja alue on aktivoitu:
1. Paina haluamaasi aluetta.



Nyt näkyvät painikkeet ja ja valittavien tehotasojen palkki.
2. Paina valitaksesi tehon 1–9 tai ottaaksesi käyttöön Booster- tai Double Booster -toiminnot (katso kyseiset luvut).
Käytetyn alueen näyttö ilmaisee asetetun tehon arvon.

Asetetun tason mukaan alue värjäytyy eri tavoin, alkaen sinisestä tasosta “0” oranssiin “Booster”-tilaan.

Keittoalueiden sammuttaminen

1. Valitse haluamasi alue ja aseta tehotasoksi ”0” tai paina kahdesti sen keittoalueen keskellä, jonka haluat sammuttaa.

Jos haluat sammuttaa useamman kuin yhden keittoalueen samanaikaisesti, sammuta laite painikkeella .

Booster-toiminto

Kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut alueen, jossa haluat käyttää toimintoa:
1. Paina B-painiketta.
2. Booster-toiminto on nyt käytössä ja keittoalueen näytössä näkyy kirjain ”B”.
Booster-toiminto voidaan poistaa käytöstä vähentämällä keittoalueen tehoa tai painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa.
- Booster-toiminto pysyy aktiivisena enintään 15 minuuttia, minkä jälkeen teho laskee automaattisesti tasolle 9.
- Jos sisälämpötila on liian korkea, Booster-toiminto poistetaan väliaikaisesti käytöstä.

Double Booster -toiminto

⚠ Katso yleiset turvallisuusohjeet.
Double Booster -toiminto tarjoaa enemmän tehoa kuin Booster-toiminto.
Aktivoidaksesi sen, valitse ensin keittoalue ja paina sitten kuvaketta B².
Toiminnon voi peruuttaa asettamalla tehotason toiseen arvoon tai painamalla kahdesti sen alueen keskustaa, jonka haluat sammuttaa.

- Double Booster -toiminto pysyy aktiivisena enintään 15 minuuttia, minkä jälkeen teho laskee automaattisesti tasolle 9.
- Jos sisälämpötila on liian korkea, Booster-toiminto poistetaan väliaikaisesti käytöstä.

Monialueinen toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan ohjata samanaikaisesti kahta keittoaluetta (etu- ja takaosa) kalapannujen tai suorakulmaisten astioiden käyttämiseksi.

Toiminto voidaan aktivoida vain vasemmalla puolella olevilla alueilla.

1. Paina kuvaketta

- Nyt nämä kaksi aluetta yhdistyvät yhdeksi suuremmaksi alueeksi.

2. Paina alueen keskellä ja aseta haluttu tehotaso tai toiminto.

Kun toiminto on käytössä, Booster- ja Double Booster -toimintoja ei voi aktivoida kyseisillä alueilla.

Jos käytät soikeaa tai pitkänomaista kattilaa, varmista, että se on sijoitettu keittoalueen keskelle.

Toiminnon poistaminen käytöstä

Paina painiketta ”x”, nyt kahta aluetta voidaan säätää erikseen.

Jos osa kattilasta siirtyy alueen ulkopuolelle, toiminto deaktivoituu.

Jos toiminto on käytössä ja virhe ilmenee, toiminto poistuu käytöstä automaattisesti.

Jäännöslämpö

Kun keittoalue on sammutettu ja alue on vielä kuuma, näytössä näkyy symboli H; myös silloin, kun liesi on sammutettu. LED-valot pysyvät päällä osoittaen, että alue on vielä kuuma.

Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symboli ei enää näy.

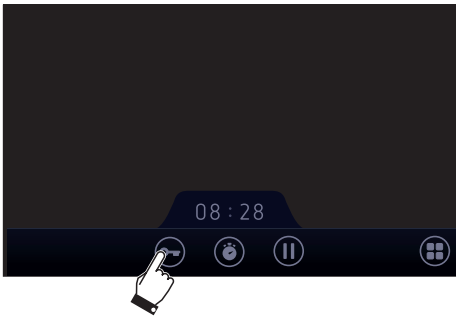
Ohjauspaneeli

Tämä toiminto on tarkoitettu kaikkien pianon näppäinten lukitsemiseen.

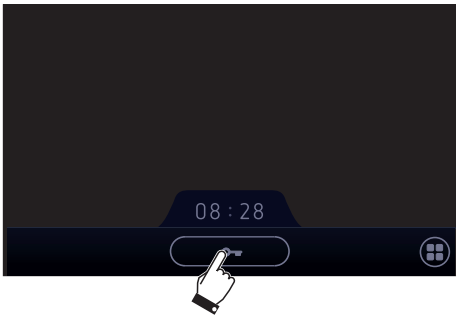
Tämä toiminto on hyödyllinen puhdistuksen aikana ja vahingossa tapahtuvien vuorovaikutusten estämisessä.

Komentojen lukituksen aktivointi:

1. Paina painiketta vähintään sekunnin ajan.



2. Komentojen lukituksen poistaminen käytöstä: pidä painiketta painettuna alla olevan kuvan mukaisesti.



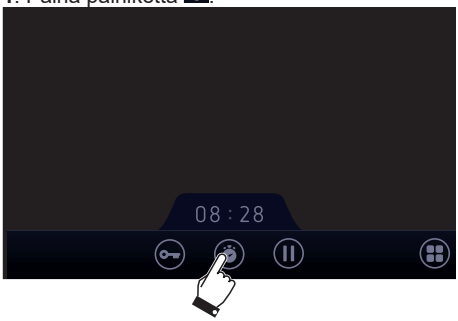
Itsenäinen ajastin

Ajastin voidaan asettaa 1 minuutista 99 minuuttiin.

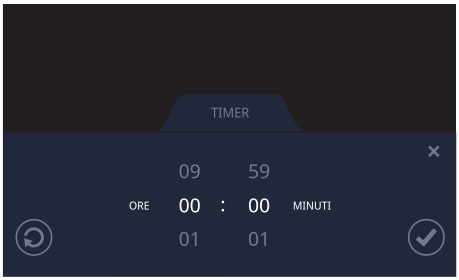
Tällä toiminnolla voidaan ohjelmoida ajastin, joka antaa äänimerkin asetetun ajan päätyttyä. Se ei keskeytä keittoalueiden toimintaa, vaan vain ilmoittaa käyttäjälle, kun asetetut minuutit ovat kuluneet.

Kun olet kytkenyt laitteen päälle valitsematta mitään aluetta.

1. Paina painiketta .



2. Aseta haluttu aika ja paina painiketta .



Aseta ajastin nopeasti takaisin arvoon 00:00 painamalla painiketta .

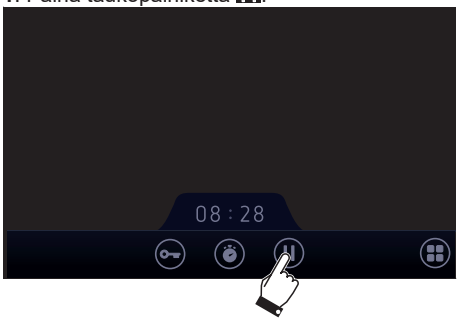
Ajastimen käyttö ei keskeytä keittoalueiden toimintaa, vaan ilmoittaa käyttäjälle vain, kun asetetut minuutit ovat kuluneet.

Tauko-toiminto

Tällä toiminnolla voidaan keskeyttää kaikkien keittoalueiden toiminta.

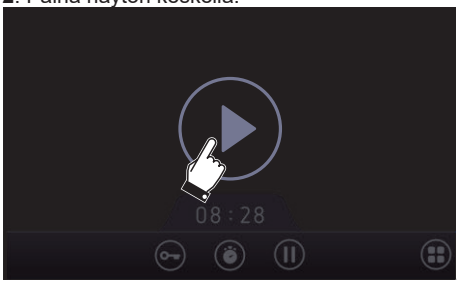
Pause-toiminnon aktivointi:

1. Paina taukopainiketta .



Pause-toiminnon poistaminen käytöstä:

2. Paina näytön keskellä.



3. Nyt tauko-toiminto on pois käytöstä ja aiemmin asetetut toiminnot palautuvat.

Pause-toiminnon aikana kypsennysajan rajoitus, jäännöslämmön symbolit ja ohjauspainikkeiden lukitus ovat edelleen aktiivisia.

Jos virta katkeaa ja palautuu, tauko-toiminto poistuu käytöstä.

Lämpötilan ylläpito

Tällä toiminnolla voidaan pitää ruokia tietyssä lämpötilassa tai pitää vesi kiehuvana. Se voidaan aktivoida esimerkiksi paistamisen ja keittämisen toimintojen aikana.

Ennen kuin toiminto aktivoidaan, astian on oltava saavuttanut halutun lämpötilan.

Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut aiemmin asetetun keittoalueen.

1. Paina painiketta ja valitse .

Ikoni vilkkuu, kun se muuttuu kiinteäksi, toimintoa voidaan säätää.



2. Paina kuvaketta uudelleen .

3. Nuolilla voi nyt nostaa tai laskea lämpötilaa.

Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, valitse toinen toiminto tai paina “OFF”.

Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .

Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.

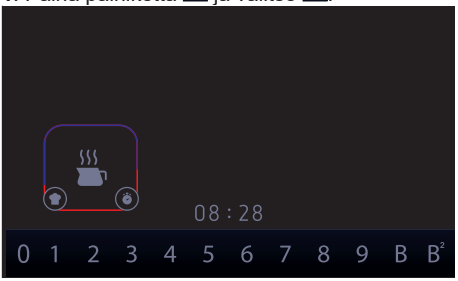
Keittäminen

Tällä toiminnolla voi keittää vettä.

Käytä vain huoneenlämpöistä vettä.

Toiminnon aktivointi uunin käynnistämisen ja keittoalueen valitsemisen jälkeen:

1. Paina painiketta ja valitse .



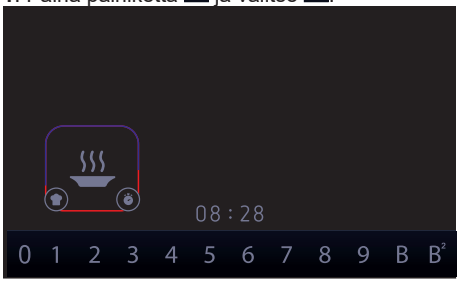
2. Noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa auto-

maattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .
Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.
3. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, tai valitsemalla toisen toiminnon.

Pasta

Tällä toiminnolla voit keittää pastaa, seuraa ohjeita näytöltä.
Älä lisää lisää nestettä, kun toiminto on käytössä.
Käytä vain huoneenlämpöistä vettä.
Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:
1. Paina painiketta ja valitse .



2. Noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .
Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.
Älä lisää vettä, kun olet laittanut pastan astiaan.
3. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, tai valitsemalla toisen toiminnon.

Paistaminen

Tällä toiminnolla voit paistaa ruokia parhaalla mahdollisella tavalla.
Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:
1. Paina painiketta ja valitse .



2. Seuraa näytöllä näkyviä ohjeita.
Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .
Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.
3. Valitse taso sen mukaan, mitä haluat valmistaa.
4. Vahvista painikkeella .
5. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, valitse toinen toiminto tai paina “OFF”.

Höyryttäminen

Käytä vain huoneenlämpöistä vettä.
Höyrykypsennykseen tarvitaan lisävaruste.
Hyödyllinen ruoan höyryttämiseen.
Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:
1. Paina painiketta ja valitse .
Ikoni vilkkuu, kun se muuttuu kiinteäksi, toimintoa voidaan säätää.



2. Paina kuvaketta uudelleen .
3. Nuolilla voi nyt nostaa tai laskea höyryn tasoa.
4. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, valitse toinen toiminto tai paina “OFF”-painiketta.
Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .
Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.

Aika (min)	Ruoka	Määrä
15	Kananrinta	noin 300 g
10-15	Kalanfilee	noin 600 g
6	Munat	6 keskikokoista munaa
6-7	Parsakaali	noin 350 g
20-30	Pienet kokonaiset perunat	noin 400 g
15-20	Herneet	noin 400 g

Sulattaa

Hyödyllinen ruoan lämmittämiseen tai suklaan sulattamiseen.

Lämpötila pidetään vakiona 44 °C:ssa.

Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:

1. Paina painiketta ja valitse .



Ikoni vilkkuu, kun valo palaa tasaisesti, toiminto on aktiivinen.

2. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, tai valitsemalla toisen toiminnon.

Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .

Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.

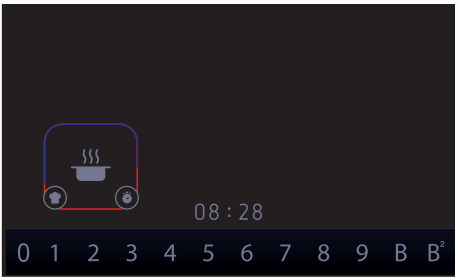
Lämmön säilyttäminen

Hyödyllinen ruoan lämpimänä pitämiseen.

Lämpötila pidetään vakiona 70 °C:ssa.

Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:

1. Paina painiketta ja valitse .



Ikoni vilkkuu, kun valo palaa tasaisesti, toiminto on aktiivinen.

2. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, tai valitsemalla toisen toiminnon.

Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .

Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.

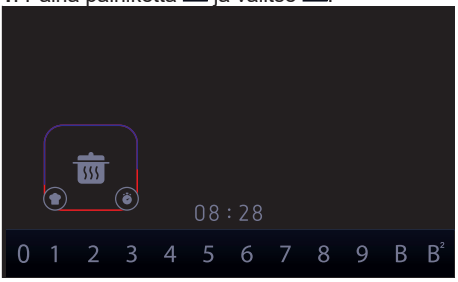
Hauduttaa

Hyödyllinen ruoan lämpimänä pitämiseen

Lämpötila pidetään vakiona 94 °C:ssa.

Toiminnon aktivoimiseksi, kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut keittoalueen:

1. Paina painiketta ja valitse .



Ikoni vilkkuu, kun valo palaa tasaisesti, toiminto on aktiivinen.

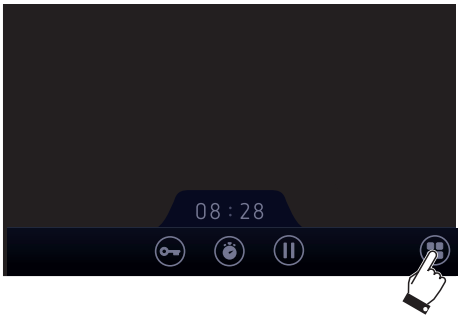
2. Poista toiminto käytöstä painamalla kahdesti sen alueen keskellä, jonka haluat sammuttaa, tai valitsemalla toisen toiminnon.

Kun toiminto on aktiivinen, voit asettaa automaattisen sammutuksen ajastimen. Valitse alue ja paina painiketta .

Aseta haluttu kesto, jonka jälkeen kuuluu äänimerkki ja alue sammuu. Paina keskeyttääksesi äänen.

4.4 Asetukset-valikko

Tämän toiminnon avulla voit mukauttaa laitteen käyttöliittymän.
Laitteen asetuksiin pääsee painamalla painiketta ⊞.



Vieritä oikealta vasemmalle valitaksesi haluamasi toiminnon.
Poistu valikosta painamalla oikeassa yläkulmassa olevaa “x”-painiketta.

Mukauta
Voit valita, mitkä toiminnot näkyvät päävalikossa.

Näytön lukitus
Tämä toiminto estää vahingossa tapahtuvat toiminnot keittotasolla. Valitse ”ON” tai ”OFF”. Kun keittotaso kytketään seuraavan kerran päälle, se on lukittu. Pidä keskikohtaa painettuna, jotta toiminto poistuu käytöstä.

Ääni
Säädetään laitteen äänenvoimakkuutta.

Kirkkauden
Sallii näytön kirkkauden säätämisen.

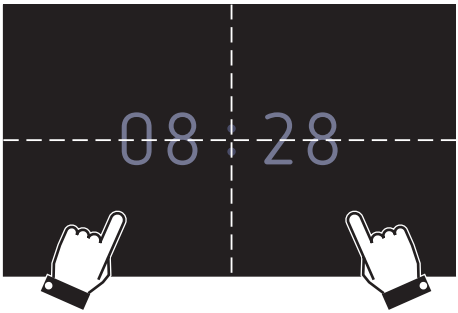
Kello
Mahdollistaa halutun ajan asettamisen.

Kieli
Voit valita laitteen käyttöliittymän kielen.
Oletuskieli on englanti..

Nollaa asetukset
Palauttaa kaikki asetukset alkuperäisiin tehdasasetuksiin.

4.5 Teho rajoitus valikko

Tämä toiminto mahdollistaa keittotason tehon rajoittamisen.
Oletusarvoisesti teho on asetettu 7,4 kW:iin.
Valikkoon pääsemiseksi noudata seuraavia ohjeita:
1. Käynnistä laite ja sammuta se heti.
2. Kosketa missä tahansa oikealla tai vasemmalla olevassa alaosassa, kuten alla olevassa kuvassa on esitetty.



Jos logo ilmestyy, odota, että se katoaa.
3. Valikko näkyy näytössä.
Jos mitään toimintoa ei suoriteta 2 minuutin kuluessa, valikko sulkeutuu automaattisesti.
4. Vieritä valitaksesi haluamasi tehon.
5. Kosketa painiketta ☑ vahvistaaksesi.
Poistu valikosta painamalla “x”-painiketta tai “ON/OFF”-painiketta.

Virheilmoitukset
Toimintahäiriön tai epänormaalin toiminnan sattuessa näyttöön ilmestyy viesti, joka sisältää virheeseen liittyvän koodin.
Virhekoodit alkavat aina kirjaimilla “E” tai “Er”, joita seuraa numerosarja (esimerkiksi “Er47-30”).
Virheet, jotka on koodattu seuraavasti:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

Ne osoittavat laitteen tai sen osan ylikuumenemista, joten laite on sammutettava välittömästi, kaikki astiat on poistettava ja laitteen on annettava jäähtyä.
Jos nämä virheet jatkuvat tai ilmenee muita virheitä, kirjoita niiden koodi muistiin ja ota yhteyttä tekniseen tukeen.

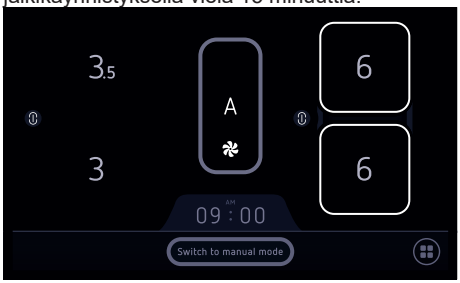
5. IMURIN TOIMINTA

Downdraft-torni on suljettu valmiustilassa eikä imua tapahdu.

Imutoiminnon aktivoimiseksi kytke liesi päälle ja paina keskimmäistä “tuuletin”-painiketta.
Kun moottori käynnistyy (automaattisessa tai manuaalisessa tilassa), keskimmäinen alaspäin suuntautuva torni nousee ylös ja moottori käynnistyy valitulla nopeudella.
Kun imutoiminto sammutetaan (automaattisesti tai manuaalisesti), downdraft-torni palaa suljettuun asentoon.

Jos imuaukkojen sulkemisen aikana havaitaan este, liike pysähtyy ja kääntyy päinvastaiseksi, minkä jälkeen sulkeminen jatkuu 5 sekunnin kuluttua.
Uudelleenkäynnistys ei välttämättä toimi ohuiden esineiden tai toistuvien turvaominaisuuksien aktivoitumisten yhteydessä.

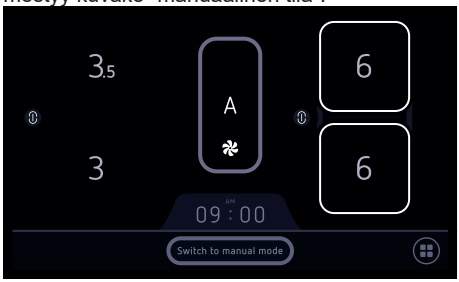
Oletusasetuksena automaattinen imutila on käytössä; painike syttyy kirkkaammin ja näyttöön tulee kirjain “A”. Automaattisessa imutilassa imuteho säätyy automaattisesti keittoalueiden toiminnan mukaan.
Jos liesi sammutetaan, liesituuletin toimii jälkikäynnistyksellä vielä 15 minuuttia.



Käyttäjä voi valita haluamansa imutilan (automaattinen tai manuaalinen), joka säilyy myös Touch Control -laitteen käynnistämisen/sammuttamisen jälkeen.

5.1 Automaattinen toiminto

Automaattisen tai manuaalisen imutehon voi valita pitämällä painettuna sitä varten tarkoitettua painiketta.
Automaattinen nopeus on tehtaan oletusasetus, ja keskimmäisessä downdraft-painikkeessa näkyy kirjain “A”.
Siirtyäksesi automaattisesta manuaaliseen tilaan, valitse downdraft-kattokuvake, jolloin näyttöön ilmestyy kuvake ”manuaalinen tila”.

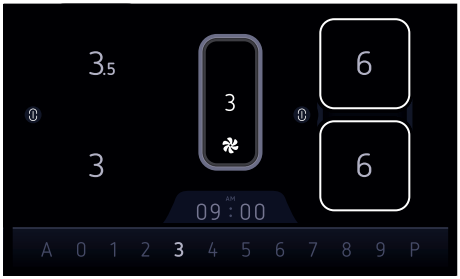


Automaattisessa imutilassa imuteho säätyy automaattisesti keittoalueiden toiminnan mukaan seuraavasti:

Keittoalueen tehotaso/erikoisominaisuus	Imutaso
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manuaalinen toiminto

Manuaalisen toiminnon asettamiseksi valitse ja pidä painettuna kuvake ”Manuaalinen tila”, kunnes numero ”0” ilmestyy downdraft-huuvan symboliin ja imutehotasot, jotka voidaan valita välillä 0–P.



Imutehon valitseminen:
1. Kosketa downdraft-huuvapainiketta.
2. Imuyksikön näyttö syttyy ja näytössä näkyvät tasot 0–P (tehostus).
3. Aseta imuteho 6 sekunnin kuluessa koskettamalla haluttua tasoa.

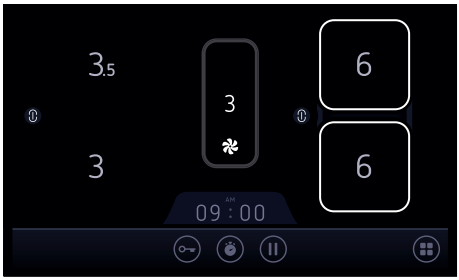
Tasot 9 ja P ovat ajastettuja intensiivisiä nopeuksia.
Nopeus 9 kestää 15 minuuttia, minkä jälkeen siirrytään nopeuteen 8.
Nopeus P kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen siirrytään nopeuteen 8.

Palataksesi manuaalitilasta automaattitilaan, paina vasemmassa alakulmassa olevaa A-painiketta.

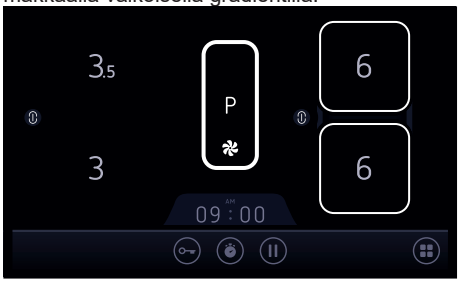
Downdraft-järjestelmän imupisteen sijainti ja muoto näkyvät niiden todellisen sijainnin mukaan. Downdraft-tuulettimen muodon väri ilmaisee sen tilan: voidaan erottaa aktiivinen ja passiivinen tila tai jopa tehotasot.
Päällä: valaistu painike.
Ei aktiivinen: harmaa painike valkoisella reunuksella.



Aktiivinen: aktiivinen painike, jossa on vaalea valkoinen gradientti.

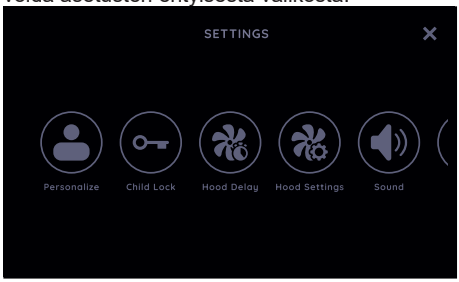


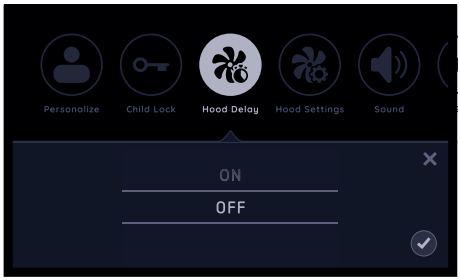
Aktiivinen Booster-tasolla: painike aktiivinen voimakkaalla valkoisella gradientilla.



5.3 After run -toiminto

FAN After Run -toiminto kestää 15 minuuttia.
Tänä aikana downdraft-imuelementti näkyy näytön ollessa sammutettuna. 15 minuutin kuluttua downdraft-imuelementti sammuu (suljettu asento).
FAN After Run -tilassa tuulettimen nopeus on kiinteä (taso 5).
FAN After Run -toiminto voidaan aktivoida/deaktivoida asetusten erityisestä valikosta.

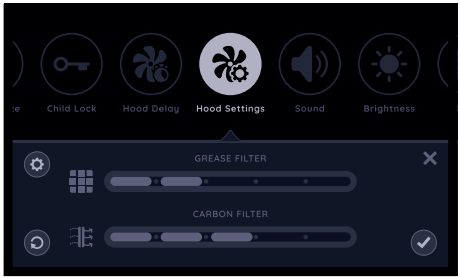




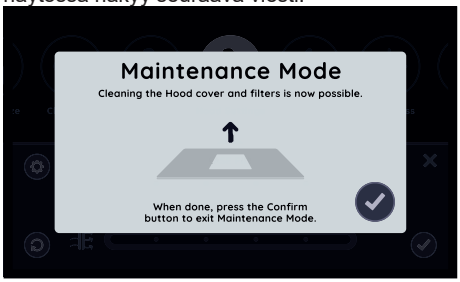
5.4 Huolto-toiminto

Huolto on vaihe, jossa käyttäjä voi purkaa downdraft-huuvatornin (esimerkiksi puhdistusta, osien vaihtoa jne. varten).

Huoltotila aktivoidaan painamalla painiketta . Huolto-painike voidaan aktivoida vain, kun downdraft-huppu on sammutettu ja suljetussa asennossa.



Kun huoltopainiketta on painettu, imukupu menee täysin auki-asentoon ilman aktiivista imua ja näytössä näkyy seuraava viesti.



Jos liesituulettimen imu (automaattinen tai manuaalinen tila) on aktiivinen, huoltopainiketta ei voi valita.

Tässä tapauksessa huoltokuvake on pois käytöstä.

Kun olet suorittanut toimet, poistu huoltotilasta painamalla oikeassa alakulmassa olevaa painiketta.

Down draft -huppu palaa automaattisesti suljettuun asentoon.

Kun huoltotila on käytössä, 30 minuutin ajastin sammuttaa induktiolieden, jos käyttäjä ei tee mitään tämän ajan kuluessa.

Kun huoltotila on aktiivinen, jos käyttäjä sammuttaa induktiolieden tai ajastin loppuu, induktioliesi säilyttää huoltotilan seuraavalla käynnistyksellä.

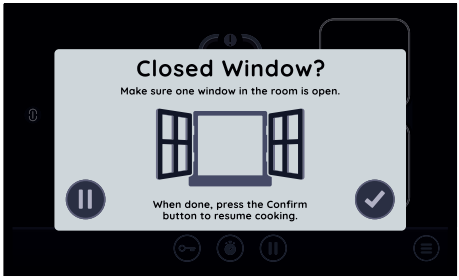
5.5 Ikkunan avaamisen kytkimen hallinta

Jos käytetään ikkunan avauskytkintä ja suljettu ikkuna havaitaan, tuuletin pysähtyy.

Näkyviin tulee tiedotusviesti.

Jos viesti suljetaan avaamatta ikkunaa, virhe ilmaistaan huutomerkillä.

Laskeutuvan tuulettimen toiminta on pois päältä, kunnes ikkuna avataan.



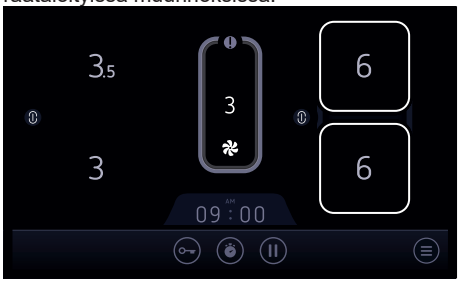
5.6 Suodattimien puhdistustoiminto

Näkyviin tulee ilmoitus, joka kertoo käyttäjälle rasvasuodattimen puhdistustarpeesta.

Hälytysmerkki näkyy downdraft-huuvasymbolin kohdalla.

Jos suodatinta ei vaihdeta, huutomerkki osoittaa, että se on vaihdettava, kunnes käyttäjä vahvistaa toiminnon.

Kunkin laitteen erityistiedot voidaan toteuttaa räätälöityissä muunnoksissa.

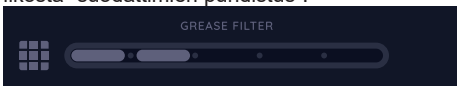


Valikko ”Suodattimien puhdistus”.



5.7 Rasvansuodattimen kylläs-tyminen

Rasvasuodattimen käyttöasteen voi tarkistaa valikosta ”suodattimien puhdistus”.



Jokainen palkki vastaa 20 tuntia, ja palkki poistuu 20 tunnin käytön jälkeen (oikealta vasemmalle).
100 tunnin kuluttua ilmoitetaan suodattimen puhdistustarve.
Rasvasuodattimen täyttymisilmaisin on aina päällä.

Kun huolto on suoritettu, paina painiketta 100 tunnin ajastimen uudelleenaktivoimiseksi.

5.8 Hiilisuodattimen kyllästymi-nen

Hajunsuodattimen käyttöasteen voi tarkistaa valikosta ”suodattimien puhdistus”.
200 käyttötunnin jälkeen hajusuodatin on huollettava.
Oletusasetuksena hajunsuodattimen kyllästymisen ilmaisin on pois käytöstä (kun imuri toimii kanavoituna). Aktivoi hajusuodattimen täyttymisilmaisin, jos imuri on asennettu sisäilman kierrätystilaan.



Jokainen palkki vastaa 40 tuntia, ja palkki poistuu 40 tunnin käytön jälkeen (oikealta vasemmalle).
200 tunnin kuluttua ilmoitetaan suodattimen puhdistustarve.
Rasvasuodattimen täyttymisilmaisin on aina päällä.

Kun huolto on suoritettu, paina painiketta 200 tunnin ajastimen uudelleenaktivoimiseksi.

6. PUHDISTUS JA HUOLTO

6.1 Lasikeraamisen keittota-son puhdistus

⚠ Katso yleiset turvallisuusohjeet.

Pintojen puhdistus
Pintojen hyvässä kunnossa pysymiseksi ne on puhdistettava säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen, kun ne ovat jäähtyneet.

Päivittäinen siivous
Käytä aina vain erityisiä tuotteita, jotka eivät sisällä hankaavia aineita tai klooripohjaisia happoja. Kaada tuotetta kostealle liinalle ja pyyhi pinta, huuhtele huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla.
Jos lika on vaikeasti irtoavaa, puhdista kylmällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella kostutetulla astiasienellä. Kuivaa sen jälkeen mikrokuituliinalla.

Viikoittainen siivous
Puhdista ja hoida keittotaso kerran viikossa tavallisella lasikeraamisen pinnan puhdistusaineella. Noudata aina valmistajan ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikoni muodostaa vettä ja likaa hylkivän suojakalvon. Kaikki tahrat jäävät kalvolle ja ovat siten helposti poistettavissa. Kuivaa pinta sitten puhtaalla liinalla. Varo, ettei puhdistusaineen jäämiä jää keittopinnalle, koska ne reagoivat voimakkaasti kuumennettaessa ja voivat muuttaa pinnan rakennetta.

Ruokajäljet tai jäämät
Alumiinipohjaisten kattiloiden käytöstä aiheutuneet selvät jäljet voidaan poistaa etikkaan kastetulla kostealla liinalla. Jos ruoanlaittoon jää palaneita jäämiä, poista ne, huuhtele vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla liinalla. Salaattia tai perunoita puhdistaessa keittotasolle mahdollisesti pudonneet hiekanjyvät voivat naarmuttaa sitä, kun kattiloita siirretään. Poista mahdolliset jyvät välittömästi keittolevyn pinnalta. Värimuutokset eivät vaikuta lasin toimintaan tai vakauteen. Kyseessä eivät ole keittolevyn materiaalin muutokset, vaan yksinkertaisesti poistamattomat jäännökset, jotka ovat hiiltyneet.
Pintoihin voi muodostua kiiltäviä jälkiä, jotka

johtuvat kattiloiden pohjien hankautumisesta, erityisesti jos ne ovat alumiinia, ja sopimattomien puhdistusaineiden käytöstä. Niitä on vaikea poistaa tavallisilla puhdistusaineilla. Puhdistus voi olla tarpeen toistaa useita kertoja. Aggressiivisten puhdistusaineiden käyttö tai kattiloiden pohjien hankaaminen voi ajan mittaan kuluttaa liesilevyn koristeita ja edistää tahrojen muodostumista.

Suosittelemme käyttämään valmistajan jakelemia puhdistusaineita.

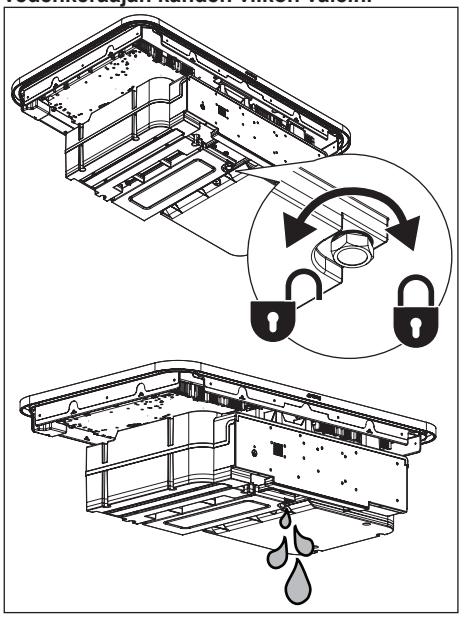
Puhdistuksen jälkeen laite on kuivattava huolellisesti, koska pesuaineiden tai veden valuminen voi vaarantaa sen moitteettoman toiminnan ja ulkonäön.

Kehyksen puhdistus

Käytä aina vain tuotteita, jotka eivät sisällä hankaavia aineita tai klooripohjaisia happoja. Älä käytä hankaavia sieniä. Kaada tuotetta kostealle liinalle ja pyyhi pinta, kuivaa sitten pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla.

6.2 Vedenkerääjä

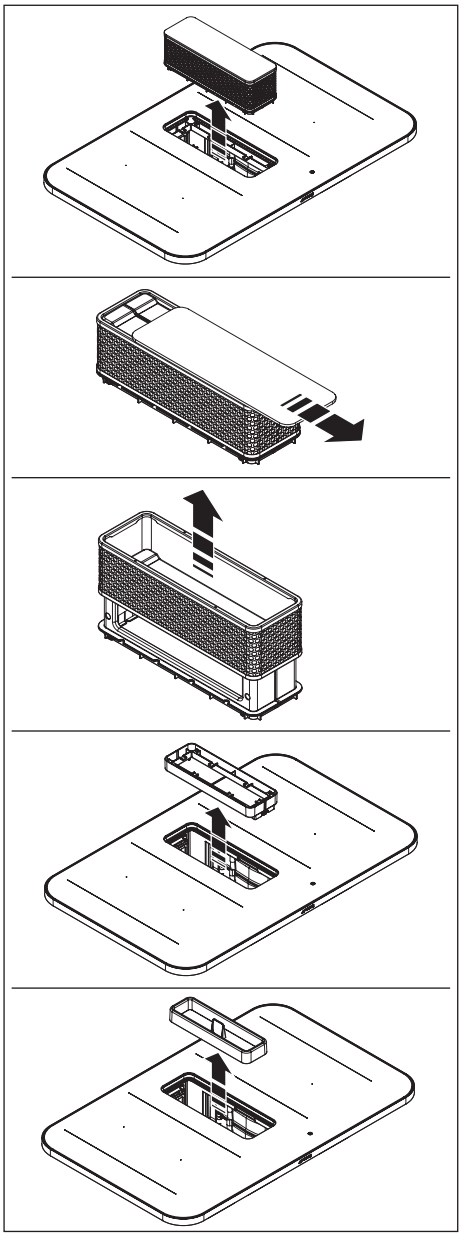
Suosittelemme tarkistamaan ja tyhjentämään vedenkerääjän kahden viikon välein.



6.3 Ristikon ja suodattimien puhdistus

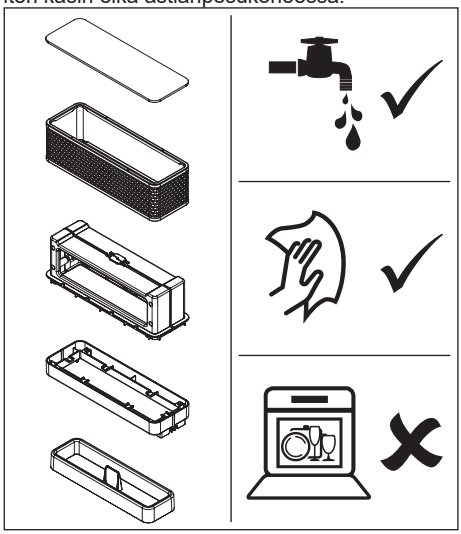
1. Poista ritilä imuaukon edestä.

2. Poista rasvansuodatin varovasti ritilästä.



- Puhdista ritilä lämpimällä vedellä ja miedolla saippualla, älä käytä hankaavia sieniä (älä käytä pesuaineita!). Älä pese ritilää astianpesukoneessa.
- Puhdista rasvansuodatin, kun sitä käytetään, vähintään kerran viikossa (tai kun merkkivalo ilmoittaa sen tarpeelliseksi). Näin varmistat imurin

hyvän toiminnan ja ehkäiset mahdollisen palovaaran, joka johtuu liiallisesta rasvan kertymisestä.
- Puhdista suodatin miedolla pesuaineella, mieluiten käsin eikä astianpesukoneessa.



Hajunsuodatin (kierrätyskäyttö)
⚠ **VAROITUS!**
Tyypistä riippuen suodatin voidaan tai ei voida regeneroida. Katso suodattimen mukana toimitettu esite.

6.4 Mitä tehdä, jos...

Keittotaso ei toimi:
- Tarkista, että liesi on kytketty ja että pääkytkin on päällä.
- Varmista, että sähkökatkoksia ei tapahdu.
- Tarkista, ettei sulake ole lauennut. Jos sulake on lauennut, vaihda se uuteen.
- Tarkista, ettei kodin sähkölaitteiden magneettinen katkaisija ole lauennut. Jos näin on, kytke katkaisija takaisin päälle.

Paistamisen tulokset eivät ole tyydyttäviä:
- Tarkista, että kypsennyslämpötila ei ole liian korkea tai liian matala.
- Varmista, että tasossa on asianmukainen ilmanvaihto ja että ilmanottoaukot ovat täysin vapaat.
- Käytä induktioliedellä keittämiseen sertifioituja ja testattuja kattiloita.

Keittotaso tuottaa savua:
- Anna jäähtyä ja puhdista keittotaso kypsennyksen jälkeen.
- Tarkista, ettei ruokaa ole vuotanut ulos, ja käytä tarvittaessa suurempaa astiaa.

Kotitalouden sulakkeet tai magneettinen katkaisija laukeavat toistuvasti:
- Ota yhteyttä asiakaspalveluun tai sähköasentajaan.

Keittotasossa on murtumia tai halkeamia:
- Sammuta laite välittömästi, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

7. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOIT

Pakkauksen ja laitteen hävittäminen

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja. Varmista, että laite hävitetään vastuullisesti sen käyttöiän päätyttyä. Lisätietoja saat asianomaisilta viranomaisilta.

Laitteen pakkaus on kierrätettävä.
Seuraavia elementtejä on voitu käyttää:
- pahvi
- polyeteenikalvo (PE)
- CFC-vapaa polystyreeni (PS-kovamuovi)

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Muistuttaaksemme laitteiden erilliskäsittelyn tarpeellisuudesta, tuotteessa on yliviivattu roskakori -symboli. Tämä tarkoittaa, että laitetta ei saa hävittää tavallisena yhdyskuntajätteenä sen käyttöiän päätyttyä. Se on vietävä kunnan erityiseen kierrätyskeskukseen tai jälleenmyyjälle, joka tarjoaa tätä palvelua.

Kodinkoneiden erillinen hävittäminen estää vääränlaisesta hävittämisestä aiheutuvat mahdolliset haitalliset vaikutukset ympäristöön ja terveyteen ja mahdollistaa materiaalien kierrätyksen, mikä säästää merkittävästi energiaa ja luonnonvaroja.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

CE UK CA

Vakuutamme, että tuotteemme täyttävät sovellettavat direktiivit, päätökset, EU-asetukset, GB-asetukset ja edellä mainituissa standardeissa luetellut vaatimukset.

NO - ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

⚠ OPPMERKSOMHET!
LES NØYE OG TA VARE PÅ HÅNDBOKEN FOR YTTERLIGERE AVKLARINGER!

1.1 Generell informasjon
Produsenten påtar seg intet ansvar for skader som følge av at instruksjonene og sikkerhetsadvarslene ikke følges. Garantien dekker ikke skader forårsaket av feil tilkobling, montering eller feil bruk.

⚠ VARM OVERFLATE!
Apparatet og tilbehøret blir varmt under bruk. Ikke berør varme deler. Hold barn under 8 år unna apparatet med mindre de er under konstant oppsyn.

⚠ BRANNFARE!
- ADVARSEL! Brannfare: Ikke plasser gjenstander på kokeflater.
- ADVARSEL! Matlaging med fett eller olje på kokeplate uten tilstrekkelig forsiktighet kan være farlig og forårsake brann.
- Forsøk ALDRI å slukke brann med vann. Slå av apparatet og dekk til flammene, for eksempel med et lokk eller brannteppe.

NOTE!
ADVARSEL! Tilberedningsprosessen må alltid overvåkes. Selv en kort tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

⚠ OPPMERKSOMHET!
Bruk kun produsentens platetoppbeskyttere, som angitt i bruksanvisningen, eller beskytterne som er innebygd i apparatet. Bruk av utilstrekkelig beskyttelse kan forårsake alvorlige ulykker.
- Hvis det er en skuff uten mellomliggende bunn under apparatet (se monteringsanvisningen), må den ikke brukes til oppbevaring av lettantennelige gjenstander/materialer. Sørg for at det er et par centimeters fritt rom mellom bunnen av koketoppen og innholdet i skuffen.
- Koketoppen må kun brukes til matlaging.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.

- Ikke varm opp lukkede glass på komfyren. Dette skaper trykkoppbygging som kan føre til at glassene eksploderer. Dette kan forårsake skader og brannskader.
- Dekk aldri til koketoppen med en klut eller lignende gjenstand. Hvis koketoppen fortsatt er varm eller på, er det fare for å starte brann.
- Ikke bruk koketoppen som arbeidsflate. Koketoppen kan bli slått på ved et uhell eller fortsatt være varm, noe som kan føre til at gjenstander smelter, overopphetes eller tar fyr.
- Ikke bruk koketoppen i omgivelser med temperaturer under 5 °C.
- Koketoppen må ikke plasseres eller brukes utendørs.
- Når du bruker koketoppen for første gang, kan du merke en «ny lukt». Dette er normalt; det er ingen grunn til bekymring. Hvis kjøkkenet er godt ventilert, vil lukten forsvinne raskt.
- Apparatet er ikke beregnet for å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Åpne aldri apparatets kabinett.
- Når det gjelder elektrisk sikkerhet, må ikke apparatet rengjøres med høytrykksspyler eller damprenser.
- Keramikktoppen er svært slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis du for eksempel mister et krydderglass eller et skarpt redskap, kan det føre til at den knuses.
- Hvis du bestemmer deg for å ikke lenger bruke apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi at du klipper ledningen etter at du har trukket støpselet ut av stikkontakten. Kast apparatet på ditt lokale avfallsmottak.

⚠ OPPMERKSOMHET!
ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

Brudd på glasskeramiske plater

- Slå av alle brennere og elektriske elementer umiddelbart, og isoler til slutt apparatet fra strømnettet.
- Ikke berør kokeplatens overflate.
- Ikke bruk kokeplaten

⚠ OPPMERKSOMHET!

For familier med barn eller personer med spesielle behov

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under oppsyn, har blitt instruert i hvordan det brukes på en sikker måte, og forstår farene som er involvert.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Ikke la barn rengjøre eller utføre vedlikehold på apparatet uten tilsyn.
- Ikke oppbevar gjenstander som barn kan synes er interessante i skapene over eller bak apparatet.
- Kokesonene varmes opp og forblir varme en stund. Hold små barn unna koketoppen under og rett etter matlaging.

1.2 Induksjonstopp med integrert avtrekksvifte
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen, da de kan overopphetes.
- Så snart du tar kjelen av kokeplaten, stopper kokeprosessen automatisk. Gjør det til en vane å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå å slå på apparatet ved et uhell.
- Etter bruk, slå av kokesonen med kontrollene og ikke stol kun på pannedetektoren.
- Husk at hvis koketoppen brukes på høy effekt, vil oppvarmingstiden være svært kort. Ikke la koketoppen være uten tilsyn når du velger en høy effekt.
- Når induksjonskoketoppen er i bruk, må gjenstander som er følsomme for magnetfelt (kreditt- og bankkort, disketter, klokker og lignende gjenstander) holdes unna. Vi anbefaler at personer med pacemaker først konsulterer kardiologen sin.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging, og legg aldri produkter pakket inn i aluminiumsfolie på koketoppen. Aluminiumet vil smelte og skade apparatet uopprettelig.

⚠ OPPMERKSOMHET!
Fare for forgiftning på grunn av tilbakestrømning av forbrenningsgasser!
- Bruk aldri apparatet til å trekke ut luft når du også bruker en ovn som forbruker luft fra rommet, med mindre rommet er tilstrekkelig

ventilert. Kjøkkenapparater som forbruker omgivelsesluft (som gass-, olje-, ved- eller kullfyrte apparater, geysirer og varmtvannsberedere) trekker forbrenningsluft utenfra og sender disse gassene ut gjennom avtrekkssystemet (f.eks. en skorstein). Når de kombineres med en aktivert avtrekksvifte, trekkes luften fra kjøkkenet og tilstøtende rom. Dette skaper undertrykk hvis rommet ikke er tilstrekkelig ventilert. Giftige gasser som slipper ut gjennom skorsteinen eller avtrekkssystemet føres deretter inn i boarealet igjen.
- Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon!
- Når sugeenheten og apparater som drives av annen energi enn elektrisitet er i drift samtidig, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Lokale forskrifter angående luftavtrekk må overholdes.

⚠ ELEKTRISK STØT!
Unngå risikoen for elektrisk støt; sørg for at apparatet er slått av før rengjøring.
- Ikke bruk støvsugeren hvis fettfilteret ikke er riktig montert!
- For å forhindre at det varme fettet tar fyr, bør steking kun gjøres under konstant tilsyn.
- Rengjør filtrene regelmessig.
- Følg instruksjonene i håndboken for rengjøring eller utskifting av fettfiltre og/eller kullfiltre!

⚠ BRANNFARE
- Hvis du ikke følger instruksjonene for rengjøring eller utskifting av fett- og/eller kullfiltre, øker det brannfaren.
- Fettavleiringer i metallfiltre kan forårsake brann. Flambér aldri en kokesone med avtrekksviften på. Høye flammer kan forårsake brann. Bruk alltid apparatet med metallfettfilteret. Rengjør fettfilteret regelmessig.
- Overopphetet fett eller olje kan forårsake brann. Hold alltid øye med oppvarmingen av fett og olje. Slukk aldri brannen med vann; bruk alltid et teppe, lokk eller tallerken.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

2.1 Installasjon

⚠ **OPPMERKSOMHET!**

Dette apparatet må kun kobles til av en spesialisert installatør.

Hvis instruksjonene og sikkerhetsadvarslene ikke følges, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for eventuelle skader.

- Dette apparatet må kun kobles til av en spesialisert installatør.
- Før installasjon må du sørge for at de lokale fordelingsforholdene (spenning, frekvens, gasstype og -trykk) er kompatible med apparatets forskrifter.
- Spenning, frekvens, effekt, gasstype og landet som apparatet er konstruert for, er angitt på apparatets typeskilt.
- Sjekk apparatet for transportskader. Ikke koble til et skadet apparat.
- Veggene og benkeplaten rundt apparatet må være varmebestandige opptil minst 105 °C.
- Arbeidsflaten der koketoppen settes inn må være flat.
- Avtrekksvifter og andre apparater som suger ut matos kan sette sikker drift av apparater som brenner gass eller andre brensler (selv i andre rom) i fare på grunn av tilbakestrømning av forbrenningsgasser. Disse gassene kan forårsake karbonmonoksidforgiftning. Etter installasjon av kjøkkenvifte eller annet røykavsug, må driften av apparater med røykavsug testes av en kvalifisert person for å sikre at det ikke er tilbakestrømning av forbrenningsgasser.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ **ELEKTRISK STØT**

Dette apparatet må være jordet.

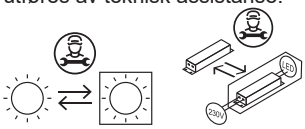
- Den elektriske tilkoblingen må være i samsvar med både nasjonale og lokale forskrifter.
- For klasse I-apparater, sjekk at hjemmets elektriske anlegg har tilstrekkelig jording.
- Stikkontakten og støpselet må alltid være lett tilgjengelig.
- Der et fastmontert apparat ikke er utstyrt med strømledning og støpsel, eller andre frakoblingsenheter fra strømnettet, med en kontaktseparasjon i alle poler som tillater fullstendig frakobling under overspenningskategori III-forhold, må frakoblingsenheter integreres i den faste ledningen, i samsvar med ledningsforskriftene. Dette gjelder også for apparater med strømledning og støpsel når støpselet ikke er tilgjengelig etter at apparatet er installert. For å oppfylle dette kravet må det brukes en allpolarbryter med en kontaktavstand på minst 3 mm, montert i den faste ledningen.
- Strømledningen må være fri, uten å gå gjennom en skuff.
- For tilkoblingen, bruk en godkjent kabel med riktig diameter og egnet for tilkoblingen. Kabelkappen må være av gummi (helst H05V2V2 eller H07V2V2).
- Før du kobler til apparatet, må du forsikre deg om at spenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med spenningen i strømnettet.
- Tilkoblingen må tilpasses strømmen og sikringene.
- Apparatet må ikke kobles til strømnettet via en multiadapter eller en skjøteledning, ellers kan ikke sikker bruk garanteres.
- Etter installasjon må delene som leder strøm og de isolerte delene beskyttes for å unngå kontakt.
- ⚠ **OPPMERKSOMHET!**

Hvis skruer eller festemidler ikke brukes som beskrevet i installasjonsanvisningen, kan det føre til elektrisk støt.

- Hvis apparatet er koblet til via fast ledning, må frakoblingsmekanismen som er integrert i den faste ledningen, være i samsvar med AS/NZS 3000.

2.3 Lyskilder

- Dette apparatet inneholder lyskilder som ikke kan byttes ut av brukeren. Utskifting må kun utføres av teknisk assistanse.



- Denne enheten inneholder lyskilder med effektivitetsklasse «F».

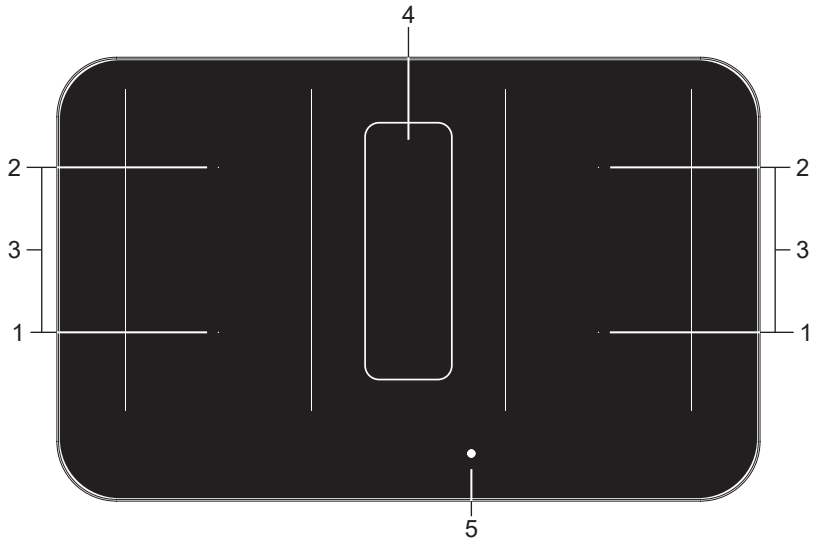
2.4 Slik leser du brukerhåndboken

- Denne brukerhåndboken bruker følgende lesekonvensjoner:

⚠ Advarsel/Forsiktig

Informasjon/forslag

3. BESKRIVELSE



1. Kokeområde foran 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Bakre kokesone 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Tilkoblede kokesoner 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Sugeenhet
5. Kontrollpanel

Fordeler med induksjonskoking

Apparatet er utstyrt med en generator. I induksjonskokesonen overføres ikke lenger varme, men skapes direkte inne i beholderen av induksjonsstrømmer.

- Energibesparelser takket være direkte overføring av energi til pannen (spesielt kokekar laget av magnetiserbare materialer kreves) sammenlignet med tradisjonell elektrisk koking.
- Større sikkerhet takket være energioverføring kun til beholderen som er plassert på kokeplaten.
- Høy effektivitet i energioverføring fra induksjonskokesonen til bunnen av pannen.
- Rask oppvarmingshastighet.
- Redusert risiko for brannskader ettersom kokeflaten kun varmes opp i bunnen av pannen; sølt mat setter seg ikke fast.

Strømstyring

Koketoppen er utstyrt med en strømstyringsmodul som optimaliserer/begrenser forbruket. Hvis de totale effektnivåene som er innstilt overstiger den maksimalt tillatte grensen, styrer det elektroniske kortet automatisk strømmen som tilføres platene. Modulen prøver å opprettholde de maksimale tilgjengelige effektnivåene. Nivåene som er satt av automatisk styring vises på displayet.

⚠ Prioritet gis til den sist angitte sonen.

⚠ Strømstyringsmodulen påvirker ikke apparatets totale strømforbruk.

4. BRUK

⚠ Les sikkerhetsinstruksjonene før bruk.

4.1 Forberedende operasjoner

- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra utsiden eller innsiden av apparatet og fra tilbehøret (hvis det finnes).
- Fjern alle etiketter (unntatt den tekniske dataplaten).

Beholdere egnet for induksjonskoking
Beholderne som brukes til induksjonskoking må være laget av metall, ha magnetiske egenskaper og en bunn av tilstrekkelig størrelse.

Egnede beholdere:
- Emaljerte stålbeholdere med tykk bunn.
- Støpejernsbeholdere med emaljerte bunn.
- Flerlagsbeholdere i rustfritt stål, ferritisk rustfritt stål og aluminium med spesialbunn.

Uegnede beholdere:
- Beholdere laget av kobber, rustfritt stål, aluminium, ildfast glass, tre, keramikk og terrakotta.

Hvis du plasserer en uegnet kjele på apparatets overflate, vil displayet vise et spørsmålstegn øverst. Hvis du velger kjelen på displayet og vil angi et effektnivå, vil ønsket effektnivånummer bli farget rødt, noe som indikerer at operasjonen ikke kan fullføres. Trykk på spørsmålstegnikonet for å vise feilmeldingen. Trykk på ikonet ☒ For å lukke feilmeldingen, fjern den nåværende pannen og bruk en som er egnet for induksjonskoking.

Diameteren på beholderne
For å sikre at apparatet registrerer beholderne riktig og for optimale tilberedningsresultater, må beholderne dimensjoneres i henhold til målene i tabellen nedenfor:

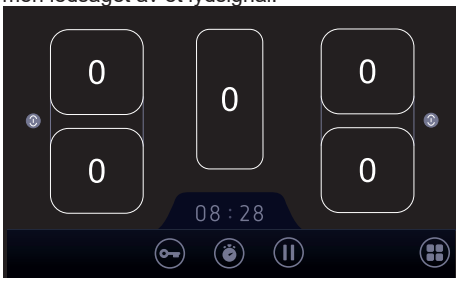
Kokesone	Minimums diameter (mm)	Anbefalt diameter (mm)
SX (Singel)	100	175
SX (Multisone)	210	350x175
DX (Singel)	100	175
DX (Multisone)	210	350x175

Vennligst vurder følgende:
- Kjøkkenbeholdere må ikke gå lenger enn linjene som er trykt på overflaten av apparatet.
- Ikke plasser beholdere nær kantene på koketoppen eller kontrollpanelet.
- Enhver grillpanne må ha maksimale mål på 36 x 19 cm.

4.2 Grunnleggende funksjoner

Første tilkobling til strømmen
Når den kobles til strømforsyningen for første gang, eller etter strømbrudd og tilbakestilling, viser displayet fabrikkinnstilt tid i omtrent 20 sekunder.

Slå av og på
⚠ Standard visningsspråk er engelsk. For å endre språk, se «Innstillinger-menyen».
Trykk på knappen ⏻ for å slå apparatet av eller på. Når det er slått på, viser displayet startskjermen ledsaget av et lydsignal:



Under tidsindikatoren finner du menylinjen som inneholder ikonene som er knyttet til følgende funksjoner (se «Menylinjefunksjoner»):

- Kommandoblokk
- Frittstående timer
- Pausefunksjon
- Innstillingsmeny

For å slå av apparatet, trykk på knappen ⏻ til det høres et pip. Gjeldende klokkeslett vises i omtrent 20 sekunder.

Belysning
Når apparatet er slått på, aktiveres LED-lampen nederst på koketoppen og forblir på under hele bruksperioden. LED-lampene forblir på selv når koketoppen er slått av, noe som indikerer at området fortsatt er varmt. De slår seg av når temperaturen ikke lenger er høy og "H"-symbolet forsvinner (se kapittelet "Restvarme").

Sammendragstabell over effektnivåer

Effekt-nivå	Passer for:
0	AV-posisjon
fra 1 til 2	Tilberedning av små mengder mat (minimum effekt)
fra 3 til 4	Matlaging
fra 5 til 6	Tilberedning av store mengder mat, steking av større biter
fra 7 til 8	Stek, stek med mel
9	Stek
B/B2	Kok opp store mengder vann (maksimal effekt, se «Boosterfunksjon»)

Displayholderne vises i forskjellige farger avhengig av effektnivået:
- Nivå 0: blå
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: rød
- 7-7.5-8-8.5-9: rød/oransje
- B e B2: oransje

4.3 Bruk av planen

Automatisk tenning av kokesoner

Koketoppen er utstyrt med et pannedeteksjonssystem som automatisk velger områdene der en passende panne plasseres.

Hvis en beholder flyttes fra ett område på koketoppen til et annet, viser displayet automatisk området der den befinner seg, og eventuelle innstillinger som er gjort, beholdes (hvis den flyttes mens «pause»-funksjonen er aktiv, overføres ikke innstillingene).

Etter at du har slått på apparatet:
1. Plasser en beholder (egnet for induksjonskoking og ikke tom) på kokesonen du har tenkt å bruke.
- Området på displayet som tilsvarer området med beholderen på, lyser automatisk.

Justering av kokesonene
Etter å ha plassert en beholder og forsikret deg om at sonen er aktivert:
1. Trykk på området du vil kontrollere.



Nå dukker knappene opp og og den valgbare effektnivålinjen.
2. Trykk for å velge et effektnivå fra 1 til 9, eller aktiver Booster- eller Double Booster-funksjonene (se dedikerte kapitler).
Displayet til den brukte sonen viser verdien av den innstilte effekten.
Avhengig av nivået som er satt, er området farget forskjellig, fra blått på nivået «0» til oransje i «Booster»-modus.

Slå av kokesonene
1. Velg ønsket sone og sett effektnivået til «0», eller trykk to ganger midt på kokesonen som skal slås av.
For å slå av mer enn én kokesone samtidig, slår du ganske enkelt av apparatet med knappen .

Booster-funksjon
Etter at du har slått på koketoppen og valgt en sone for å aktivere funksjonen:
1. Trykk på B-tasten.
2. Booster-funksjonen er nå aktiv, og kokesonens display viser bokstaven «B».
For å deaktivere Booster-funksjonen, reduser du ganske enkelt effektnivået på kokesonen eller trykker to ganger midt på sonen du vil slå av.
- Booster-funksjonen forblir aktiv i maksimalt 15 minutter, hvoretter effektnivået automatisk senkes til 9.
- Hvis den indre temperaturen er for høy, vil boosterfunksjonen deaktiveres midlertidig.

Dobbel boosterfunksjon
⚠ Se generelle sikkerhetsadvarsler.
Dobbel Booster-funksjonen lar deg få mer kraft enn Booster-funksjonen.
For å aktivere den, trykk på ikonet etter å ha valgt en kokesone B².
For å avbryte funksjonen, still ganske enkelt effektnivået til en annen verdi eller dobbelttrykk midt på sonen du vil slå av.
- Dobbelbooster-funksjonen forblir aktiv i mak-

simalt 15 minutter, hvoretter effektnivået automatisk senkes til 9.
- Hvis den indre temperaturen er for høy, vil boosterfunksjonen deaktiveres midlertidig.

Multizone-funksjon

Med denne funksjonen er det mulig å styre to kokesoner samtidig (foran og bak) for bruk av panner som fiskekjeler eller rektangulære beholdere.

Funksjonen kan bare aktiveres med de venstre sonene.

1. Trykk på ikonet
- Nå blir de to sonene én større sone.

2. Trykk midt på sonen og still inn ønsket effektnivå eller en funksjon.

Når funksjonen er aktiv, er det ikke mulig å aktivere Booster- og Double Booster-funksjonen på de berørte områdene.

Hvis du bruker en oval eller avlang kjele, sørg for å plassere den midt på kokesonen.

For å deaktivere funksjonen

Trykk på «x»-knappen, de to sonene kan nå justeres separat.

Hvis noen del av pannen flyttes ut av sonen, deaktiveres funksjonen.

Hvis det oppstår en feil mens funksjonen er aktiv, deaktiveres funksjonen automatisk.

Restvarme

Etter at du har slått av en kokesone, og sonen fortsatt er varm, vil symbolet vises på displayet. ; selv om koketoppen er slått av. LED-lampene forblir på for å indikere at området fortsatt er varmt.

Når temperaturen faller under 60 °C, vises ikke symbolet lenger.

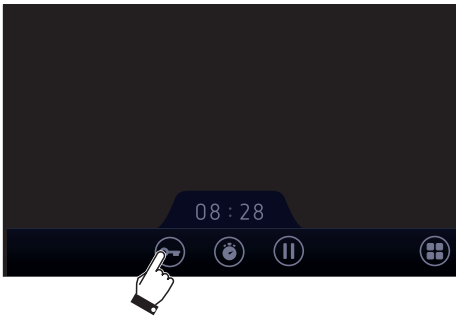
Kommandoblokk

Denne funksjonen er utformet for å låse alle tangentene på pianoet.

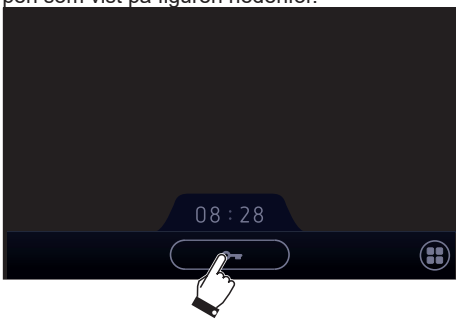
Denne funksjonen er nyttig under rengjøring og for å forhindre utilsiktede interaksjoner.

For å aktivere kommandolås:

1. Trykk på knappen i minst et sekund.



2. For å deaktivere kontrolllåsen, hold inne knappen som vist på figuren nedenfor.



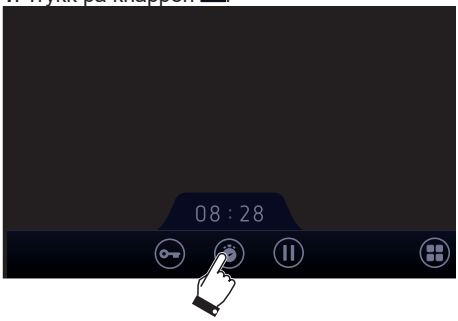
Autonom tidtaker for minuttur

Du kan stille inn timeren fra 1 minutt opptil 99 minutter.

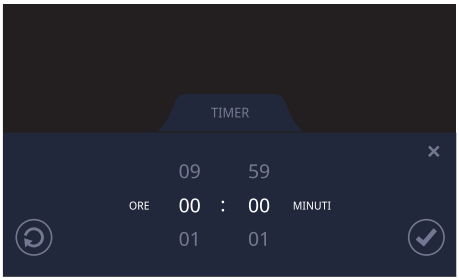
Denne funksjonen lar deg programmere en timer som avgir et akustisk signal når den innstilte tiden er over. Den avbryter ikke driften av kokesonene, men varsler brukeren når den innstilte tiden er utløpt.

Etter å ha slått på koketoppen uten å ha valgt noen sone.

1. Trykk på knappen .



2. Still inn ønsket tid og trykk på knappen .



For å raskt tilbakestille timeren til 00:00, trykk på knappen .

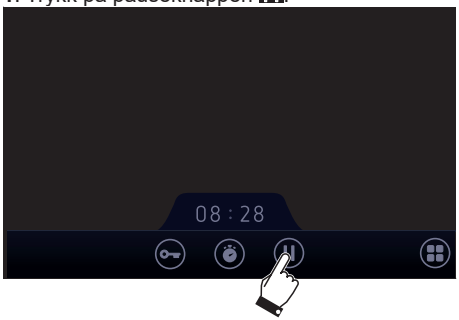
Bruk av timeren avbryter ikke driften av kokesonene, men varsler kun brukeren når de innstilte minuttene er utløpt.

Pausefunksjon

Med denne funksjonen er det mulig å sette alle kokesonene ut av spill.

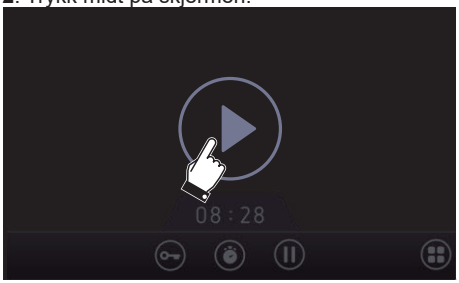
For å aktivere pausefunksjonen:

1. Trykk på pauseknappen .



For å deaktivere pausefunksjonen:

2. Trykk midt på skjermen.



3. Pausefunksjonen er nå deaktivert, og de tidligere angitte funksjonene er gjenopprettet.

Under pausefunksjonen forblir tilberedningstidsbegrensningen, restvarmesymbolene og kontrolllåsfunksjonen aktive.

Ved strømbrudd og påfølgende gjenoppretting deaktiveres pausefunksjonen.

Temperaturvedlikehold

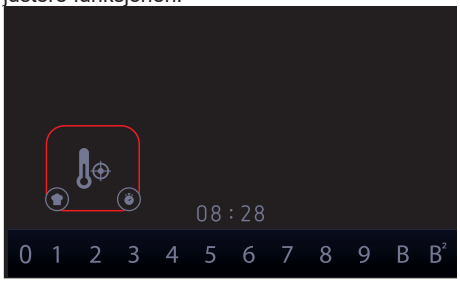
Denne funksjonen lar deg holde maten ved en bestemt temperatur eller holde vannet kokende. Den kan for eksempel aktiveres under funksjonene «steking» og «koking».

Før funksjonen aktiveres, må beholderen ha nådd ønsket temperatur.

For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en tidligere innstilt kokesone.

1. Trykk på knappen og velg .

Ikonet den blinker, når den lyser fast kan du justere funksjonen.



2. Trykk på ikonet igjen .

3. Med pilene kan du nå øke eller redusere temperaturen.

For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt i området du vil slå av, velg en annen funksjon eller trykk på «AV».

Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .

Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.

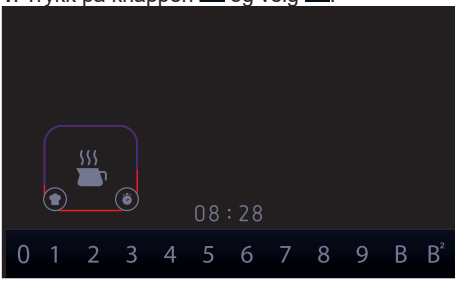
Koking

Med denne funksjonen kan du koke vann.

Bruk kun romtemperatur vann.

Slik aktiverer du funksjonen etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:

1. Trykk på knappen og velg .



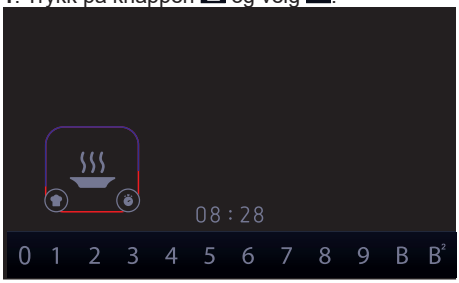
2. Følg instruksjonene på skjermen.

Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre

dette, velg sonen og trykk på knappen .
Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.
3. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt på området du vil slå av eller velg en annen funksjon.

Pasta

Med denne funksjonen kan du koke pasta, følg instruksjonene på displayet.
Ikke tilsett mer væske når funksjonen er aktiv.
Bruk kun romtemperatur vann.
For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:
1. Trykk på knappen og velg .



2. Følg instruksjonene på skjermen.
Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .
Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.
Ikke tilsett vann når pastaen er i beholderen.
3. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt på området du vil slå av eller velg en annen funksjon.

Steking

Med denne funksjonen kan du steke mat på best mulig måte.
For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:
1. Trykk på knappen og velg .



2. Følg instruksjonene på skjermen.
Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .
Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.
3. Velg nivå avhengig av hva du vil lage mat.
4. Bekreft med knappen .
5. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt i området du vil slå av, velg en annen funksjon eller trykk på «AV».

Dampkoking

Bruk kun romtemperatur vann.
Bruk av dampkokeutstyr er nødvendig.
Nyttig for damping av retter.
For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:
1. Trykk på knappen og velg .
Ikonet den blinker, når den lyser fast kan du justere funksjonen.



2. Trykk på ikonet igjen .
3. Med pilene kan du nå øke eller redusere dampnivået.
4. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt i området du vil slå av, velg en annen funksjon eller trykk på «AV»-knappen.
Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .
Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.

Tid (min)	Rett	Beløp
15	Kyllingbryst	omtrent 300g
10-15	Fiskefilet	omtrent 600g
6	Egg	6 mellomstore egg
6-7	Brokkoli	omtrent 350g
20-30	Små hele poteter	omtrent 400g
15-20	Erter	omtrent 400g

SMELTE

Nyttig for å holde mat varm eller smelte sjokolade.

Temperaturen holdes konstant på 44 °C.

For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:

1. Trykk på knappen og velg .



Ikonet Den blinker, når den lyser konstant er funksjonen aktiv.

2. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt på området du vil slå av eller velg en annen funksjon.

Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .

Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.

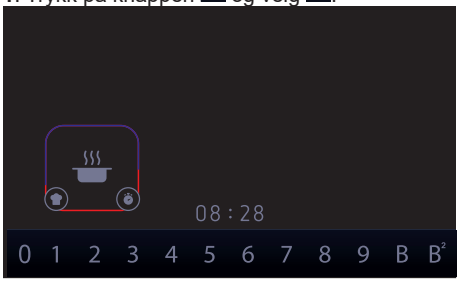
Varmebevaring

Nyttig for å holde maten varm.

Temperaturen holdes konstant på 70 °C.

For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:

1. Trykk på knappen og velg .



Ikonet Den blinker, når den lyser konstant er funksjonen aktiv.

2. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt på området du vil slå av eller velg en annen funksjon.

Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .

Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.

La det småkoke

Nyttig for å holde maten varm

Temperaturen holdes konstant på 94 °C.

For å aktivere funksjonen, etter at du har slått på koketoppen og valgt en kokesone:

1. Trykk på knappen og velg .



Ikonet Den blinker, når den lyser konstant er funksjonen aktiv.

2. For å deaktivere funksjonen, dobbelttrykk midt på området du vil slå av eller velg en annen funksjon.

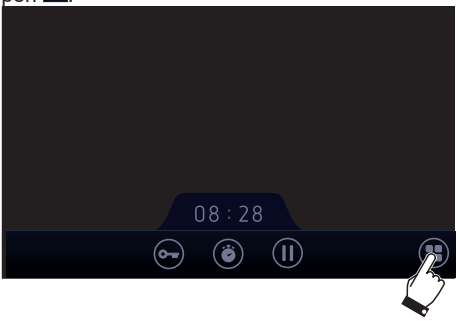
Når funksjonen er aktiv, er det mulig å stille inn en automatisk avstengingstimer. For å gjøre dette, velg sonen og trykk på knappen .

Angi ønsket varighet før det høres et pip og sonen slås av. Trykk for å stoppe lyden.

4.4 Innstillingsmeny

Denne funksjonen lar deg tilpasse enhetens grensesnitt.

For å gå inn i enhetsinnstillingene, trykk på knappen .



Sveip fra høyre til venstre for å velge ønsket funksjon.

For å gå ut av menyen, trykk på «x» øverst til høyre.

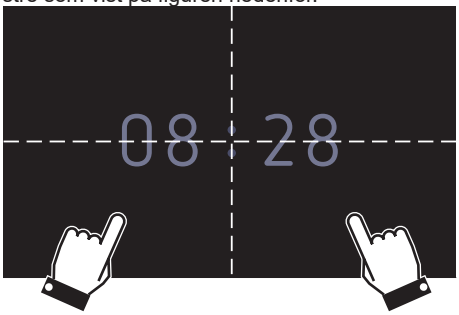
Tilpass

Lar deg velge hvilke funksjoner som skal vises på hovedskjermen.

Skjermlås
Denne funksjonen brukes for å forhindre utilsiktet bruk av koketoppen. Velg “PÅ” eller “AV”. Hvis den er aktiv, låses koketoppen neste gang den slås på. Trykk og hold inne i midten for å deaktivere funksjonen.
Lyd
Lar deg justere volumet på enhetens lyder.
Lysstyrke
Lar deg justere lysstyrken på skjermen.
Klokke
Lar deg stille inn ønsket tid.
Tunge
Lar deg velge språk for enhetsgrensesnittet.
Standardspråket er engelsk.
Tilbakestill innstillinger
Lar deg tilbakestille alle innstillinger til de opprinnelige fabrikkverdiene.

4.5 Meny for strømbegrensning

Denne funksjonen lar deg begrense effekten som absorberes av koketoppen.
Som standard er effektinnstillingen 7,4 kW.
Følg disse instruksjonene for å gå inn i menyen:
1. Slå på apparatet og slå det deretter av umiddelbart.
2. Trykk hvor som helst nederst til høyre eller venstre som vist på figuren nedenfor.



Hvis en logo vises, vent til den forsvinner.
3. Menyen vises på displayet.
Hvis du ikke foretar deg noe innen 2 minutter, vil du automatisk gå ut av menyen.
4. Bla for å velge ønsket effekt.
5. Trykk på knappen ☑ å bekrefte.
For å gå ut av menyen, trykk på «x»-knappen eller «AV/PÅ»-knappen.

Feiladvarsler
Ved funksjonsfeil eller unormal oppførsel viser displayet en melding som inneholder koden som er knyttet til feilen.
Feilkoder begynner alltid med bokstavene «E» eller «Er» etterfulgt av en rekke tall (for eksempel «Er47–30»).
Feil kodet som:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

De indikerer at apparatet eller en av delene er overopphetet, så det er nødvendig å slå av apparatet umiddelbart, fjerne alle beholdere og la det avkjøles.
Hvis disse feilene vedvarer eller det dukker opp andre feil, noter deg feilkoden og kontakt teknisk støtte.

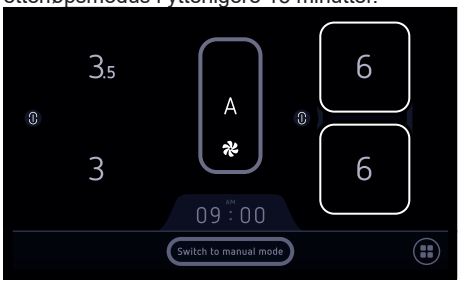
5. BRUK AV SUGEENHETEN

Nedtrekkstårnet i standby-modus er lukket, og det er ingen sugeevne.

For å aktivere sugefunksjonen, slå på koketoppen og trykk på den sentrale «vifte»-knappen.
Når motoren aktiveres (i automatisk eller manuell modus), heves det sentrale nedtrekkstårnet og motoren aktiveres med valgt hastighet.
Når sugefunksjonen (automatisk eller manuell) slås av, går nedtrekkstårnet tilbake til lukket posisjon.

Hvis en hindring oppdages under lukkefasen til sugedysene, stoppes bevegelsen og reverseres, og går deretter tilbake til lukkefasen etter 5 sekunder.
Gjenåpning fungerer kanskje ikke ved tynne gjenstander eller ved gjentatte inngrep fra sikkerhetsfunksjonen.

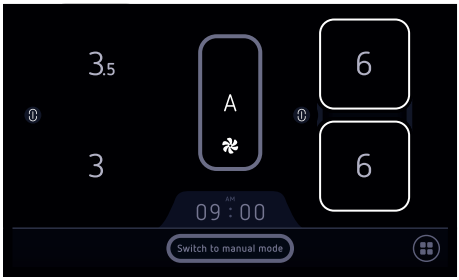
Som standard er den automatiske sugemodusen aktiv; knappen lyser sterkere og bokstaven «A» vises. I automatisk sugemodus tilpasser sugenivået seg automatisk til kokesonenes drift.
Hvis koketoppen slås av, kjører avtrekksviften i etterløpsmodus i ytterligere 15 minutter.



Brukeren kan velge ønsket sugemodus (automatisk eller manuell), som forblir aktiv selv etter at berøringskontrollen er slått av/på.

5.1 Automatisk funksjon

Det er mulig å velge automatisk eller manuell sugehastighet ved å holde inne den dedikerte knappen.
Den automatiske hastigheten vil være fabrikkinnstilt nivå, og den sentrale knappen på nedtrekksviften vil vise bokstaven «A».
For å bytte fra automatisk til manuell modus, ved å velge knappen for nedtrekksviften, vil ikonet for «manuell modus» vises.

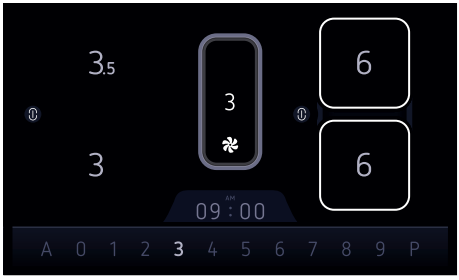


I automatisk sugemodus tilpasser sugenivået seg automatisk til kokesonenes drift, i henhold til følgende metode:

Kokesone effektnivå/ spesialfunksjon	Sugenivå
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manuell funksjon

For å stille inn manuell funksjon, velg og hold inne ikonet «Manuell modus» til tallet «0» vises på symbolet for nedtrekkshetten og de valgbare sugenivåene fra 0 til P vises.

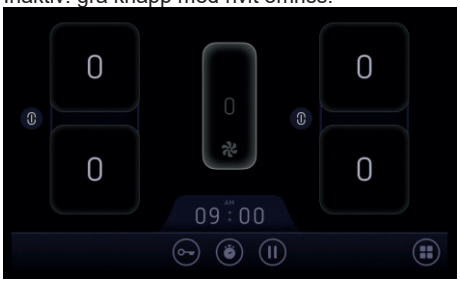


For å velge sugenivå:
1. Trykk på knappen for nedtrekksviften.
2. Sugeenhetens display lyser, og nivåene fra 0 til P (boost) vises.
3. Still inn sugenivået innen 6 sekunder ved å berøre ønsket nivå.

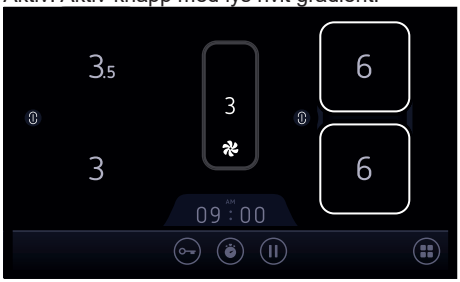
Nivå 9 og P har tidsbestemte intensive hastigheter.
Hastighet 9 varer i 15 minutter, deretter bytter den til hastighet 8.
Hastighet P varer i 5 minutter, deretter bytter den til hastighet 8.

For å gå tilbake fra manuell til automatisk funksjon, trykk på A-knappen nederst til venstre.

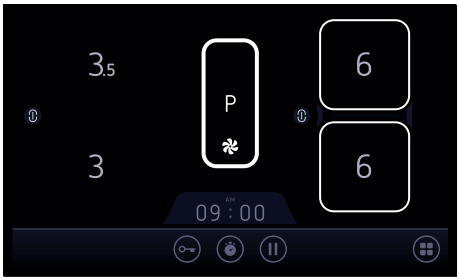
Posisjonen og formen på Downdraft-systemets sugekraft vises i henhold til den faktiske posisjonen.
Fargen på Downdraft-vifteformen indikerer statusen: du kan skille mellom aktiv og inaktiv eller til og med effektnivåene.
Aktiv: opplyst knapp.
Inaktiv: grå knapp med hvit omriss.



Aktiv: Aktiv-knapp med lys hvit gradient.

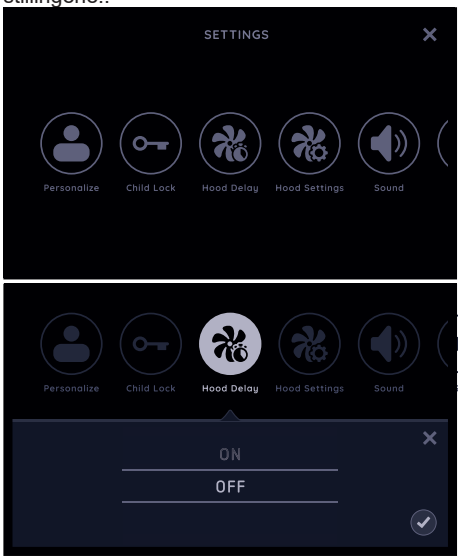


Aktiv med Booster-nivå: Aktiv-knapp med dyp hvit gradient.



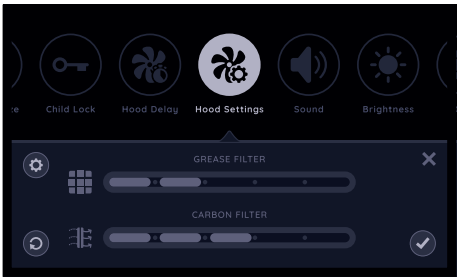
5.3 Funksjon etter kjøring

Vifte-etterløpsfunksjonen varer i 15 minutter.
I løpet av denne tiden vil nedtrekkssugelementet være synlig med skjermen av. Etter 15 minutter vil nedtrekkssugelementet være slått av (lukket posisjon).
I FAN After Run-modus vil viftenivået være fast (nivå 5).
Det vil være mulig å aktivere/deaktivere FAN After Run-funksjonen via den dedikerte menyen i innstillingene..

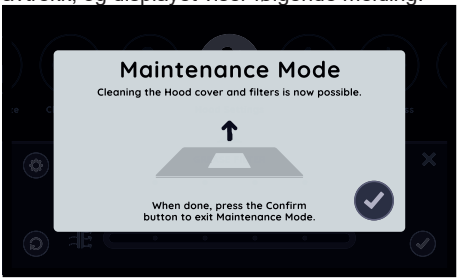


5.4 Vedlikeholdsfunksjon

Vedlikehold er fasen der brukeren kan demontere nedtrekksviftens tårn (for eksempel for å rengjøre det, bytte ut komponentene osv.).
Vedlikeholdsmodus aktiveres ved å trykke på knappen . Vedlikeholdsknappen kan bare aktiveres når nedtrekkshetten er slått av og i lukket posisjon.



Etter at du har trykket på vedlikeholdsknappen, går avtrekksviften til helt åpen posisjon uten aktiv avtrekk, og displayet viser følgende melding.



Hvis avtrekkshettens sugefunksjon (automatisk eller manuell modus) er aktiv, kan ikke vedlikeholdsknappen velges.
I dette tilfellet er vedlikeholdsikonet deaktivert.

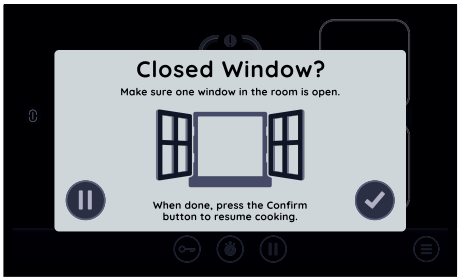
Når handlingene er fullført, trykker du på knappen nederst til høyre for å gå ut av "vedlikeholdsmodus".
Nedtrekkshetten vil automatisk gå tilbake til lukket posisjon.

Når vedlikeholdsmodus er aktiv, er det en 30-minutters timer som slår av induksjonskoketoppen hvis det ikke er noen brukerinteraksjon i løpet av denne tiden.

Når vedlikeholdsmodus er aktiv, vil induksjonskoketoppen opprettholde vedlikeholdsmodus neste gang den slås på hvis induksjonskoketoppen slås av av brukeren eller etter at timeren er utløpt.

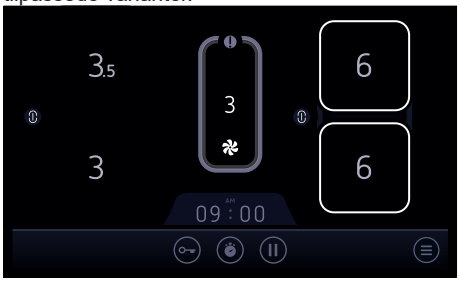
5.5 Håndtering av åpningsbryter for «vindu»

Hvis du bruker en bryter for å åpne vinduet og et lukket vindu registreres, vil viften stoppe.
En informasjonsmelding vises.
Hvis meldingen lukkes uten å åpne et vindu, indikerer et utropstegn feilen.
Nedtrekksviften er deaktivert inntil et vindu åpnes.

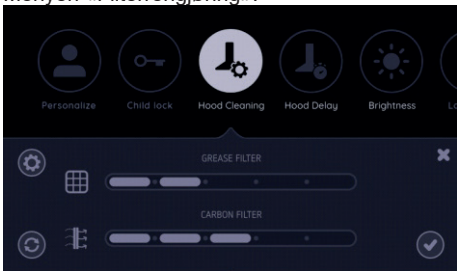


5.6 Filterrengjøringsfunksjon

En informasjonsmelding vises som informerer brukeren om at fettfilteret må rengjøres.
Et utropstegn vises ved siden av nedtrekkssymbolet.
Hvis filteret ikke byttes ut, indikerer et utropstegn at det må byttes ut inntil brukeren bekrefter operasjonen.
Enhetsspesifikk informasjon kan implementeres i tilpassede varianter.

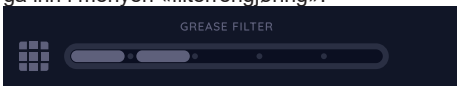


Menyen «Filterrengjøring».



5.7 Metning av fettfilter

Du kan sjekke bruksstatusen til fettfilteret ved å gå inn i menyen «filterrengjøring».



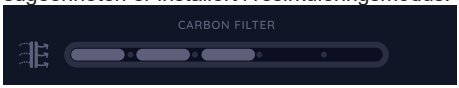
Hver strek tilsvarer 20 timer, og en strek forsvinner etter 20 timers bruk (fra høyre til venstre).
Etter 100 timer må filteret rengjøres.

Indikator for fettfiltermetning er alltid aktiv.

Når vedlikeholdet er ferdig, trykk på knappen for å aktivere 100-timers-"timeren" på nytt.

5.8 Metning av karbonfilter

Du kan sjekke bruksstatusen til antiluktfilteret ved å gå inn i menyen «filterrengjøring».
Etter 200 driftstimer er det nødvendig med vedlikehold av luktfilteret.
Som standard er indikasjonen for luktfiltermetning deaktivert (når avtrekkssystemet er i kanalmodus). Aktiver luktfiltermetningsindikatoren hvis sugeenheten er installert i resirkuleringsmodus.



Hver strek tilsvarer 40 timer, og en strek forsvinner etter 40 timers bruk (fra høyre til venstre).
Etter 200 timer må filteret rengjøres.
Indikator for fettfiltermetning er alltid aktiv.

Når vedlikeholdet er ferdig, trykk på knappen for å aktivere 200-timers «timeren» på nytt.

6. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

6.1 Rengjøring av glasskeramikkplatetopp

⚠ Se generelle sikkerhetsadvarsler.

Overflaterengjøring
For å holde overflatene i god stand, må de rengjøres regelmessig etter hver bruk, etter at de har fått avkjøles.

Daglig vanlig rengjøring
Bruk alltid kun spesifikke produkter som ikke inneholder slipemidler eller klorbaserte syrer. Hell produktet på en fuktig klut og tørk av overflaten, skyll grundig og tørk med en myk klut eller mikrofiberklut.
For gjenstridig smuss, rengjør med en kald oppvasksvamp fuktet med vann og nøytralt vaskemiddel; tørk deretter med en mikrofiberklut.

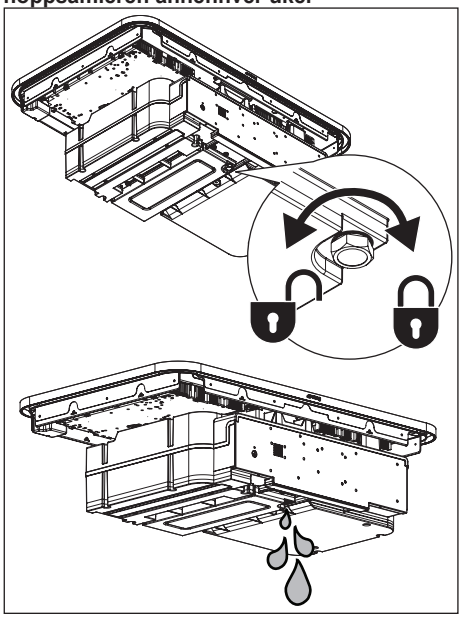
Ukentlig rengjøring
Rengjør og vedlikehold koketoppen én gang i uken med et vanlig rengjøringsmiddel for glasskeramikk. Følg alltid produsentens instruksjoner. Silikonet i disse produktene lager en beskyttende film som avviser vann og smuss. Eventuelle flekker blir værende på filmen og kan derfor enkelt fjernes. Tørk deretter overflaten med en ren klut. Vær forsiktig så du ikke etterlater rester av vaskemiddel på koketoppen, da den vil reagere aggressivt ved oppvarming og kan endre strukturen.

Matflekker eller rester
Eventuelle lette flekker etter bruk av panne med aluminiumsbunn kan fjernes med en fuktig klut dynket i eddik. Hvis det blir igjen brente rester etter koking, fjern dem, skyll med vann og tørk grundig med en ren klut. Sandkorn som kan ha falt på koketoppen under rengjøring av salat eller poteter, kan lage riper på den når du flytter pannene. Fjern derfor eventuelle korn fra kokeflaten umiddelbart. Fargeendringer påvirker ikke glassets funksjon eller stabilitet. Dette er ikke endringer i kokeflatematerialet, men bare rester som ikke er fjernet og derfor har forkullet.
Blanke overflater kan dannes på grunn av gnissing av bunnen av pannene, spesielt de av aluminium, og bruk av uegnede vaskemidler. Disse er vanskelige å fjerne med vanlige rengjøringsprodukter. Gjentatt rengjøring kan være nødvendig. Bruk av aggressive vaskemidler, eller friksjon med bunnen av pannene, kan matte platetoppens dekorasjoner over tid og bidra til dannelse av flekker.
Vi anbefaler å bruke rengjøringsprodukter distribuert av produsenten.
Etter rengjøring må apparatet tørkes grundig, da søl av vaskemiddel eller vann kan svekke dets funksjon og estetiske utseende.

Rengjøring av ramme
Bruk alltid produkter som ikke inneholder slipemidler eller klorbaserte syrer. Ikke bruk slipesvamper. Hell produktet på en fuktig klut og tørk av overflaten, og tørk deretter med en myk klut eller mikrofiberklut.

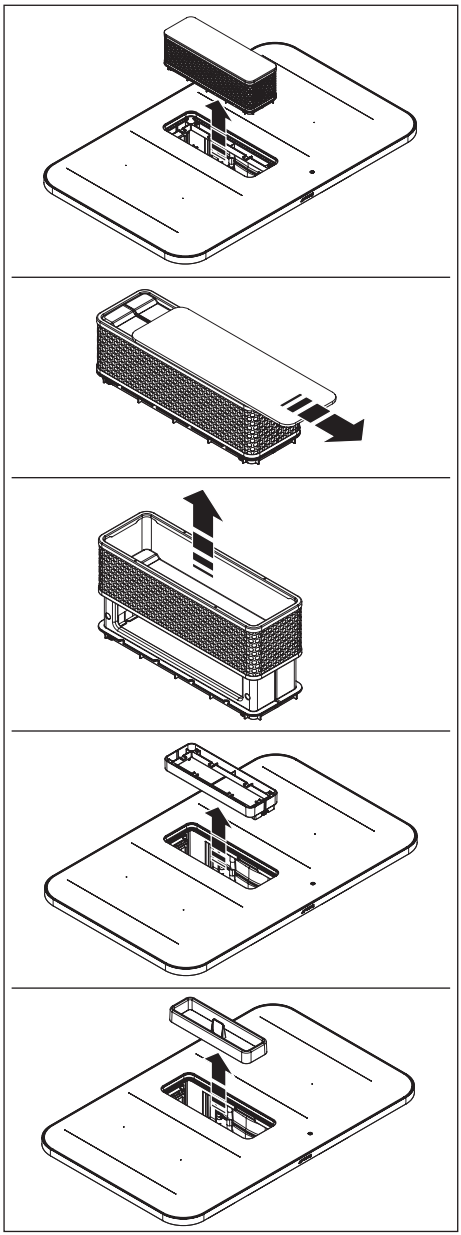
6.2 Vannsamler

Det anbefales å sjekke og tømme vannoppsamleren annenhver uke.



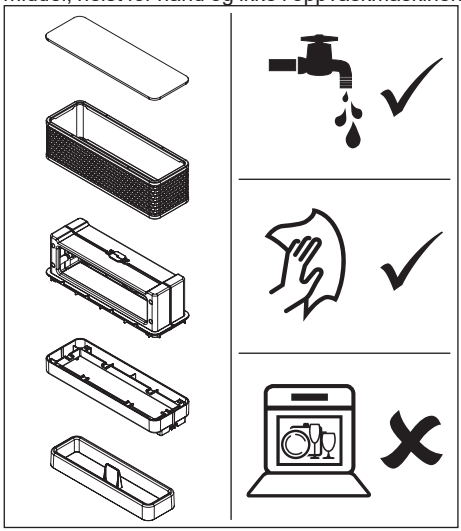
6.3 Rengjøring av grillen og filtrene

1. Fjern risten fra inntaksinntaket.
2. Fjern fettfilteret forsiktig fra risten.



- Rengjør grillen med varmt vann og nøytral såpe, uten å bruke slipende svamper (ikke bruk vaskemidler!). Ikke vask grillen i oppvaskmaskin.
- Rengjør fettfilteret minst én gang i uken når det er i bruk (eller når indikatorsystemet indikerer at det er nødvendig). Dette vil opprettholde tilstrekkelig ventilasjon og forhindre potensiell brannfare forårsaket av overdreven fettopphopning.

- Rengjør filteret med et ikke-aggressivt vaskemiddel, helst for hånd og ikke i oppvaskmaskinen.



Luktfilter (resirkulering)

⚠ **ADVARSEL!**

Avhengig av typen kan filteret regenereres eller ikke. Se pakningsvedlegget som følger med filteret.

6.4 Hva du skal gjøre hvis...

Koketoppen fungerer ikke:

- Sjekk at koketoppen er koblet til strømnettet og at hovedbryteren er på.
- Sjekk at det ikke er strømbrudd.
- Sjekk at sikringen ikke har gått. Hvis den er det, bytt sikringen.
- Sjekk at sikringen i hjemmet ditt ikke har løst ut. Hvis det er tilfelle, må du tilbakestille sikringen.

Matlagingsresultatene er ikke tilfredsstillende:

- Sjekk at steketemperaturen ikke er for høy eller for lav.
- Sørg for at koketoppen har tilstrekkelig ventilasjon og at luftventilene er helt frie.
- Bruk kokekar som er sertifisert og testet for induksjonsmaking.

Koketoppen produserer røyk:

- La avkjøles og rengjør overflaten når stekingen er ferdig.
- Sjekk at maten ikke har sølt, og bruk om nødvendig en større beholder.

Sikringene eller sikringsbryteren i husets elektriske system løser ut gjentatte ganger:

- Kontakt kundeservice eller en elektriker.

Det er brudd eller sprekker på koketoppen:

- Slå av apparatet umiddelbart, koble fra strømforsyningen og kontakt kundeservice.

7. MILJØHENSYN

Avhending av emballasje og apparat

Det er brukt slitesterke materialer i produksjonen av dette apparatet. Sørg for at du kaster apparatet på en ansvarlig måte når det er ferdig med bruk. Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.

Apparatets emballasje er resirkulerbar.
Følgende gjenstander kan ha blitt brukt:

- papp
- polyetylenfilm (PE)
- KFK-fri polystyren (PS-stivskum)

Vennligst kast disse materialene på en ansvarlig måte og i samsvar med gjeldende forskrifter.

For å minne deg på behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med symbolet med en overkrysset søppelbøtte. Dette betyr at apparatet ikke må kastes som vanlig avfall når det er utløpt. Det må leveres til et spesielt kommunalt avfallsmottak eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Separat avhending av apparater unngår mulige negative konsekvenser for miljø og helse som følge av utilstrekkelig avhending, og gjør det mulig å gjenvinne innholdsstoffene for å oppnå betydelige besparelser i energi og ressurser.

Samsvarserklæring

CE UK CA

Vi erklærer at våre produkter er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver, vedtak, forskrifter, britiske forskrifter og kravene som er oppført i de siterte standardene.

SV - ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

⚠ VARNING!
LÄS NOGGRANT IGENOM OCH SPARA MANUALEN FÖR YTTERLIGARE FÖRKLARINGAR!

1.1 Allmän information
Tillverkaren tar inget ansvar för skador som uppstår till följd av att säkerhetsanvisningarna och varningarna inte följs. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig anslutning, montering eller användning.

⚠ HET YTA!
Apparaten och dess tillbehör blir varma under användning. Rör inte de varma delarna. Håll barn under 8 år borta från apparaten, såvida de inte är under ständig uppsikt.

⚠ BRANDFARA!
- VARNING! Brandfara: placera inga föremål på kokplattorna.
- VARNING! Att laga mat med fett eller olja på en spis utan tillräcklig försiktighet kan vara farligt och orsaka brand.
- Försök ALDRIG släcka en eventuell brand med vatten. Stäng av apparaten och täck över lågorna, till exempel med ett lock eller en brandsläckningsfilt.

OBS!
VARNING! Tillagningen måste alltid övervakas. Även en kort tillagning måste övervakas kontinuerligt.

⚠ VARNING!
Använd endast skydd för spishällar som tillverkaren har tillhandahållit och som anges i bruksanvisningen, eller de skydd som är integrerade i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka allvarliga olyckor.
- Om det finns en låda utan mellanbotten under apparaten (se installationsanvisningarna) får denna inte användas för förvaring av lättantändliga föremål/material. Se till att det finns ett fritt utrymme

på några centimeter mellan spishällens undersida och innehållet i eventuella lådor.
- Kokplattan får endast användas för matlagning.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk.
- Värm inte upp stängda konserverburkar på spisen. Det uppstår ett tryck som gör att burkarna exploderar. Detta kan orsaka skador och brännskador.
- Täck aldrig hällen med en trasa eller liknande föremål. Om hällen fortfarande är varm eller påslagen riskerar du att orsaka brand.
- Använd inte spishällen som arbetsyta. Spishällen kan av misstag vara påslagen eller fortfarande varm, vilket medför risk för att föremål smälter, överhettas eller fattar eld.
- Använd inte spisen i utrymmen med temperaturer under 5 °C.
- Kokplattan får inte placeras eller användas utomhus.
- När du använder spisen för första gången känner du en ”ny lukt”. Detta är normalt, det finns ingen anledning till oro. Om köket är väl ventilerat försvinner lukten snart.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Öppna aldrig apparatens hölje.
- När det gäller elsäkerhet får apparaten inte rengöras med högtryckstvätt eller ångrengörare.
- Keramikplattan är mycket tålig men inte okrossbar. Om till exempel en kryddburk eller ett vasst redskap faller på den kan den gå sönder.
- Om du beslutar att inte längre använda apparaten på grund av ett fel, rekommenderar vi att du klipper av sladden efter att ha dragit ut kontakten ur vägguttaget. Lämna apparaten till din kommuns avfallsstation.

⚠ VARNING!
VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elstötar.
Brott på glaskeramikplattan
- Stäng omedelbart av alla spisar och alla elektriska apparater och koppla sedan bort apparaten från elnätet.
- Rör inte vid spishällens yta.
- Använd inte spisen

⚠ VARNING!

För familjer med barn eller personer med särskilda behov

Denna apparat kan användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med begränsad erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas, har fått instruktioner om säker användning och förstår farorna.

- Låt inte barn leka med apparaten.
- Låt inte barn rengöra eller underhålla apparaten utan tillbörlig övervakning.
- Förvara inte föremål som barn kan finna intressanta i skåp ovanför eller bakom apparaten.
- Kokplattorna blir varma och förblir varma en stund. Håll små barn borta från spisen under och direkt efter matlagning.

1.2 Induktionshäll med integrerad fläkt

- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta, eftersom de kan bli överhettade.
- Så snart du tar bort grytan från spisen avbryts tillagningsprocessen automatiskt. Vänj dig vid att stänga av kokzonen eller spisen manuellt för att undvika att apparaten slås på av misstag.
- Efter användning, stäng av kokzonen med hjälp av reglagen och lita inte enbart på grytdetektorn.
- Tänk på att om spisen används på hög värme kommer uppvärmningstiden att bli mycket kort. Lämna inte spisen utan uppsikt när du väljer hög värme.
- När induktionshällen är i bruk ska föremål som är känsliga för magnetfält (kredit- och bankkort, disketter, klockor och liknande föremål) hållas på avstånd. Vi rekommenderar personer med pacemaker att först rådfråga sin kardiolog.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning och placera aldrig produkter inslagna i aluminiumfolie på spisen. Aluminiumet skulle smälta och skada apparaten oåterkalleligt.

⚠ UPPMÄRKSAMHET!

Risk för förgiftning på grund av återflöde av förbränningsgaser!

- Använd aldrig apparaten för att suga ut luft när du också använder en spis som förbrukar luft från rummet, såvida inte rummet är til-

lräckligt ventilerat. Spisar som förbrukar omgivande luft (såsom gas-, olje-, ved- eller koleldade apparater, varmvattenberedare och varmvattenberedare) drar förbränningsluft utifrån och leder ut dessa gaser genom avgassystemet (t.ex. en skorsten). I kombination med en aktiverad köksfläkt dras luft från köket och angränsande rum. Detta skapar undertryck om rummet inte är tillräckligt ventilerat. Giftiga gaser som läcker ut genom skorstenen eller avgassystemet återförs sedan till bostadsutrymmet.
- Se alltid till tillräcklig ventilation!
- När sugaggregatet och apparater som drivs med annan energi än elektricitet är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Lokala föreskrifter gällande luftutsläpp måste följas.

⚠ ELEKTRISK STÖT!
Undvik risken för elektriska stötar; se till att apparaten är avstängd innan du rengör den.
- Använd inte dammsugaren om fettfiltret inte är korrekt monterat!
- För att förhindra att det heta fettet tar eld bör stekning endast ske under ständig övervakning.
- Rengör filtren regelbundet.
- Följ anvisningarna i manualen för rengöring eller byte av fettfilter och/eller kolfilter!

⚠ BRANDFARA
- Underlåtenhet att följa instruktionerna för rengöring eller byte av fett- och/eller kolfilter ökar brandrisken.
- Fettavlagringar i metallfilter kan orsaka brand. Flambera aldrig en kokzon med fläkten påslagen. Hög låga kan orsaka brand. Använd alltid apparaten med metallfettfiltret. Rengör fettfiltret regelbundet.
- Överhettat fett eller olja kan orsaka brand. Håll alltid uppsikt över uppvärmning av fett och oljor. Släck aldrig elden med vatten; använd alltid en filt, lock eller tallrik.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ **UPPMÄRKSAMHET!**

Denna apparat får endast anslutas av en specialiserad installatör.

Om instruktionerna och säkerhetsvarningarna inte följs kan tillverkaren inte hållas ansvarig för eventuella skador.

- Denna apparat får endast anslutas av en specialiserad installatör.
- Innan installationen, se till att de lokala distributionsförhållandena (spänning, frekvens, gastyp och tryck) är kompatibla med apparatens föreskrifter.
- Spänning, frekvens, effekt, gastyp och land som apparaten är avsedd för anges på apparatens typskylt.
- Kontrollera apparaten för transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Väggarna och arbetsytan runt apparaten måste vara värmebeständiga upp till minst 105 °C.
- Arbetsytan där hällen monteras måste vara plan.
- Fläktkåpor och andra apparater som suger ut matos kan äventyra säker drift av apparater som förbränner gas eller andra bränslen (även i andra rum) på grund av bakåtflöde av förbränningsgaser. Dessa gaser kan orsaka kolmonoxidförgiftning. Efter installation av en spiskåpa eller annan rökgasutsug måste funktionen hos apparater med rökgasutsug testas av en kompetent person för att säkerställa att det inte förekommer någon återströmning av förbränningsgaser.

2.2 Elektrisk anslutning

⚠ **ELEKTRISK STÖT**

Denna apparat måste vara jordad.

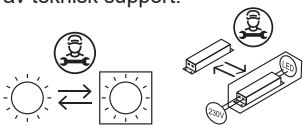
- Den elektriska anslutningen måste uppfylla både nationella och lokala föreskrifter.
- För klass I-apparater, kontrollera att hemmets elsystem har tillräcklig jordning.
- Uttaget och kontakten måste alltid vara lättåtkomliga.
- Om en fast apparat inte är utrustad med nätsladd och stickkontakt, eller andra frånkopplingsanordningar från elnätet, med en kontaktseparation i alla poler som möjliggör fullständig frånkoppling under överspänningsförhållanden av kategori III, måste frånkopplingsanordningar integreras i den fasta ledningen, i enlighet med ledningsföreskrifterna. Detta gäller även apparater med nätsladd och stickkontakt när stickkontakten inte är åtkomlig efter att apparaten har installerats. För att uppfylla detta krav måste en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas, monterad i den fasta ledningen.
- Nätsladden måste vara fri, utan att passera genom en låda.
- För anslutningen, använd en godkänd kabel med rätt diameter och lämplig för anslutningen. Kabelhöljet måste vara av gummi (helst H05V2V2 eller H07V2V2).
- Innan du ansluter apparaten, kontrollera att spänningen som anges på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt elnät.
- Anslutningen måste anpassas till strömmen och säkringarna.
- Apparaten får inte anslutas till elnätet via en multiadapter eller en förlängningssladd, annars kan säker användning inte garanteras.
- Efter installationen måste de elektriskt ledande delarna och de isolerade delarna skyddas för att undvika kontakt.
- ⚠ **UPPMÄRKSAMHET!**

Om skruvar eller fästelement inte används enligt beskrivningen i installationsanvisningarna kan det leda till elektrisk stöt.

- Om apparaten är ansluten via fast kabel måste frånkopplingsmedlen som är inbyggda i den fasta kabeldragningen uppfylla AS/NZS 3000.

2.3 Ljuskällor

- Denna apparat innehåller ljuskällor som inte kan bytas ut av användaren. Byte får endast utföras av teknisk support.



- Denna apparat innehåller ljuskällor med effektivitetsklass “F”.

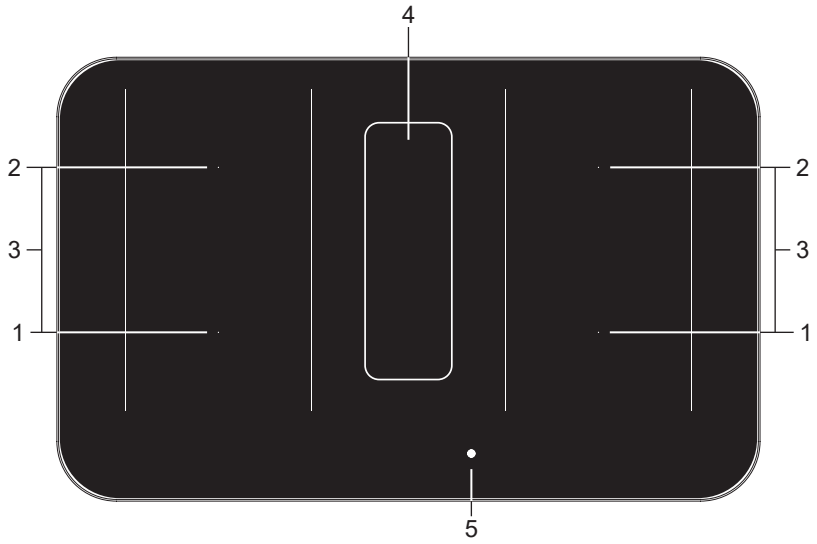
2.4 Hur man läser användarmanualen

- Denna användarmanual använder följande läskonventioner:

⚠ Varning/Varning

Information/förslag

3. BESKRIVNING



1. Främre kokyta 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Bakre kokzon 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Anslutna kokzoner 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Sugaggregat
5. Kontrollpanelen

Fördelar med induktionsmatlagning

Apparaten är utrustad med en generator. I induktionskokzonen överförs inte längre värme, utan skapas direkt inuti behållaren genom induktionsströmmar.

- Energibesparingar tack vare direkt energiöverföring till pannan (specialkokkärl av magnetiserbart material krävs) jämfört med traditionell elektrisk kokning.
- Större säkerhet tack vare att energin endast överförs till behållaren som placeras på spisen.
- Hög effektivitet i energiöverföringen från induktionskokzonen till botten av stekpannan.
- Snabb uppvärmningshastighet.
- Minskad risk för brännskador eftersom tillagningsytan endast värms upp vid botten av stekpannan; spilld mat fastnar inte.

Strömhantering

Spishällen är utrustad med en energihanteringsmodul som optimerar/begränsar förbrukningen. Om de inställda effektnivåerna överstiger den maximalt tillåtna gränsen, hanterar elektronikkortet automatiskt strömmen som tillförs plattorna. Modulen försöker bibehålla de maximalt tillgängliga effektnivåerna. De nivåer som ställts in via den automatiska hanteringen visas på displayen.

⚠ Prioritet ges till den senast inställda zonen.

⚠ Strömhanteringsmodulen påverkar inte apparatens totala elförbrukning.

4. ANVÄNDA

⚠ Läs säkerhetsanvisningarna före användning.

4.1 Förberedande operationer

- Ta bort eventuella skyddsfilmer från apparatens utsida eller insida och från tillbehören (om sådana finns).
- Ta bort alla etiketter (förutom den tekniska dataskylten).

Behållare lämpliga för induktionshällning

Behållare som används för induktionshällning måste vara gjorda av metall, ha magnetiska egenskaper och ha en botten av tillräcklig storlek.

Lämpliga behållare:

- Emaljerade stålbehållare med tjock botten.
- Gjutjärnsbehållare med emaljerad botten.
- Flerskiktade behållare av rostfritt stål, ferritiskt rostfritt stål och aluminium med specialbotten.

Olämpliga behållare:

- Behållare av koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik och terrakotta.

Om du placerar en olämpligt stekpanna på apparatens yta visar displayen ett frågetecken högst upp. Om du väljer stekpannan på displayen och vill ställa in en effektnivå, kommer önskad effektnivå att färgas röd, vilket indikerar att åtgärden inte kan slutföras. Tryck på frågetecknet för att visa felmeddelandet. Tryck på ikonen ⊠ för att stänga felmeddelandet, ta bort den aktuella pannan och använd en som är lämplig för induktionshällning.

Behållarnas diametrar

För att säkerställa att apparaten känner av behållarna korrekt och för optimala tillagningsresultat måste behållarna dimensioneras enligt måtten i följande tabell:

Kokzoner	Minsta diameter (mm)	Rekommenderad diameter (mm)
SX (Singel)	100	175
SX (Multizon)	210	350x175
DX (Singel)	100	175
DX (Multizon)	210	350x175

Vänligen beakta följande:

- Tillagningskärl får inte gå längre än de linjer som är tryckta på apparatens yta.
- Placera inte behållare nära kanterna på hällen eller kontrollpanelen.
- Alla grillpanna får ha en maximal måttenhet på 36 x 19 cm.

4.2 Grundläggande funktioner

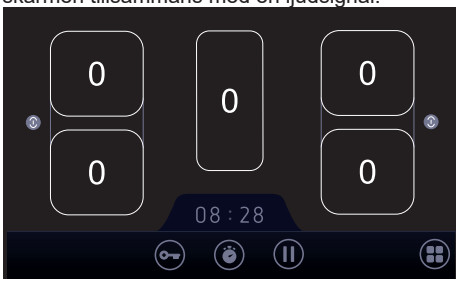
Första anslutningen till elnätet

Vid första anslutningen till strömförsörjningen, eller efter ett strömavbrott och återställning, visar displayen den fabriksinställda tiden i cirka 20 sekunder.

Slå på och av

⚠ Standardspråket för visning är engelska. För att ändra språk, se “Inställningsmenyn”.

Tryck på knappen ⏻ för att slå på eller av apparaten. När den är påslagen visar displayen startskärmen tillsammans med en ljudsignal:



Under tidsindikatorn finns menyraden som innehåller ikonerna som är associerade med följande funktioner (se ”Menyradsfunktioner”):

- Kommandoblock
- Fristående timer
- Pausfunktion
- Inställningsmeny

För att stänga av apparaten, tryck på knappen ⏻ tills en pipsignal hörs. Aktuell tid visas i cirka 20 sekunder.

Belysning

När apparaten slås på tänds LED-lampan längst ner på hällen och lyser under hela användningstiden. Lysdioderna lyser även när hällen är avstängd, vilket indikerar att området fortfarande är varmt. De släcks när temperaturen inte längre är hög och symbolen “H” försvinner (se kapitlet “Restvärme”).

Sammanfattningstabell över effektnivåer

Effekt-nivå	Lämplig för:
0	AV-läge
från 1 till 2	Tillagning av små mängder mat (minimal effekt)
från 3 till 4	Matlagning
från 5 till 6	Tillagning av stora mängder mat, stekning av större bitar
från 7 till 8	Stek, stek med mjöl
9	Steka
B/B2	Koka upp stora mängder vatten (maximal effekt, se “Boosterfunktion”)

Displaybehållarna visas i olika färger beroende på effektnivå:
- Nivå 0: blå
- 1-1.5-5-5.5-6-6.5: röd
- 7-7.5-8-8.5-9: röd/orange
- B e B2: orange

4.3 Använda planen

Automatisk tändning av kokzoner

Spishällen är utrustad med ett system för att detektera kastruller som automatiskt väljer de områden där en lämplig kastrull placeras.

Om en behållare flyttas från ett område på hällen till ett annat visar displayen automatiskt området där den befinner sig och alla gjorda inställningar bibehålls (om den flyttas medan “paus”-funktionen är aktiv överförs inte inställningarna).

Efter att apparaten slagits på:
1. Placera en behållare (lämplig för induktionshällning och inte tom) på den kokzon du tänker använda.
- Området på displayen som motsvarar området med behållaren på tänds automatiskt.

Justera kokzonerna
Efter att ha placerat en behållare och kontrollerat att zonen har aktiverats:
1. Tryck på det område du vill kontrollera.



Nu dyker knapparna upp och och den valbara effektnivåindikatorn.
2. Tryck för att välja en effektnivå från 1 till 9, eller aktivera Booster- eller Double Booster-funktionerna (se dedikerade kapitel).
Displayen för den använda zonen visar värdet för den inställda effekten.
Beroende på vilken nivå som är inställd är området färgat olika, från blått för nivån “0” upp till orange för “Booster”-läget.

Stänga av kokzonerna
1. Välj önskad zon och ställ in effektnivån på “0” eller tryck två gånger i mitten av kokzonen som ska stängas av.
För att stänga av mer än en kokzon samtidigt, stäng helt enkelt av apparaten med knappen .

Booster-funktion
Efter att du slagit på hällen och valt en zon för att aktivera funktionen:
1. Tryck på B-tangenten.
2. Boosterfunktionen är nu aktiv och kokzonens display visar bokstaven ”B”.
För att avaktivera boosterfunktionen, sänk helt enkelt effekten på kokzonen eller tryck två gånger i mitten av den zon du vill stänga av.
- Boosterfunktionen förblir aktiv i maximalt 15 minuter, varefter effektnivån automatiskt sänks till 9.
- Om innertemperaturen är för hög avaktiveras boosterfunktionen tillfälligt.

Dubbel boosterfunktion
⚠ Se allmänna säkerhetsvarningar.
Dubbelboosterfunktionen låter dig få mer effekt än boosterfunktionen.
För att aktivera den, efter att du valt en kokzon, tryck på B²-ikonen.
För att avbryta funktionen, ställ helt enkelt in effektnivån till ett annat värde eller dubbeltryck på mitten av den zon du vill stänga av.
- Dubbelboosterfunktionen förblir aktiv i maximalt 15 minuter, varefter effektnivån automatiskt

sänks till 9.
- Om innertemperaturen är för hög avaktiveras boosterfunktionen tillfälligt.

Multizonfunktion

Med den här funktionen är det möjligt att styra två kokzoner samtidigt (fram och bak) för användning av kastruller som fiskgrytor eller rektangulära kärl.

Funktionen kan endast aktiveras med de vänstra zonerna.

1. Tryck på ikonen
- Nu blir de två zonerna en större zon.

2. Tryck i mitten av zonen och ställ in önskad effektnivå eller en funktion.

När funktionen är aktiv går det inte att aktivera Booster- och Double Booster-funktionerna på de berörda områdena.

Om du använder en oval eller avlång kastrull, se till att placera den i mitten av kokzonen.

För att avaktivera funktionen

Tryck på "x"-knappen, de två zonerna kan nu justeras separat.

Om någon del av pannan flyttas utanför zonen inaktiveras funktionen.

Om ett fel uppstår medan funktionen är aktiv, inaktiveras funktionen automatiskt.

Restvärme

Om en kokzon fortfarande är varm efter att du har stängt av den, visas symbolen på displayen H; även om hällen är avstängd. Lysdioderna förblir tända för att indikera att området fortfarande är varmt.

När temperaturen sjunker under 60 °C visas inte längre symbolen.

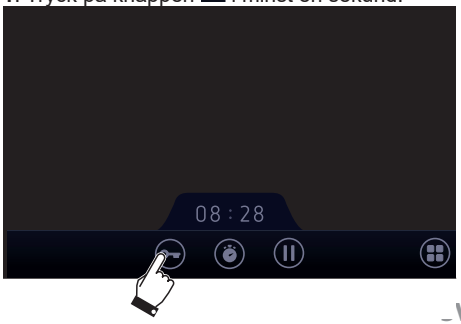
Kommandoblock

Den här funktionen är utformad för att låsa alla tangenter på pianot.

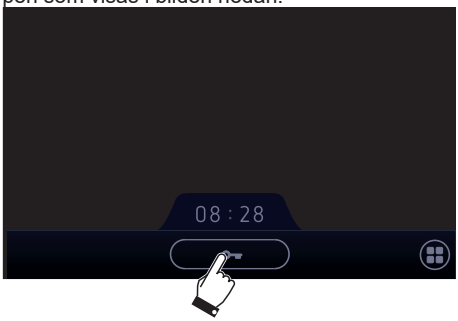
Den här funktionen är användbar vid rengöring och för att förhindra oavsiktliga interaktioner.

För att aktivera kommandolåset:

1. Tryck på knappen i minst en sekund.



2. För att avaktivera kontrolllåset, håll ner knappen som visas i bilden nedan.



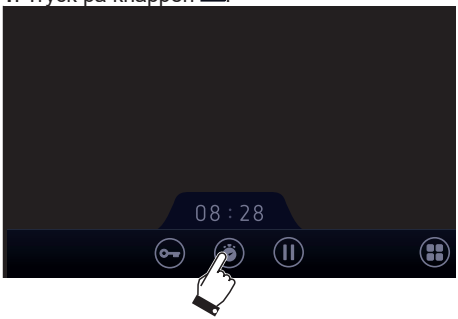
Autonom timer för minutur

Du kan ställa in timern från 1 minut upp till 99 minuter.

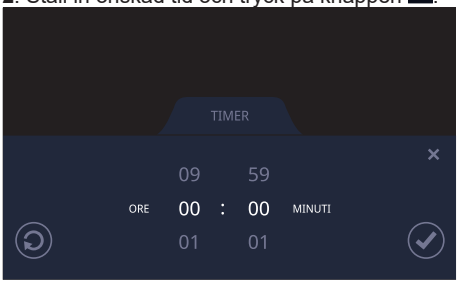
Den här funktionen låter dig programmera en timer som avger en akustisk signal när den inställda tiden har gått. Den avbryter inte kokzonernas drift, utan varnar helt enkelt användaren när den inställda tiden har gått ut.

Efter att ha slagit på hällen, utan att ha valt någon zon.

1. Tryck på knappen .



2. Ställ in önskad tid och tryck på knappen .



För att snabbt återställa timern till 00:00, tryck på knappen .

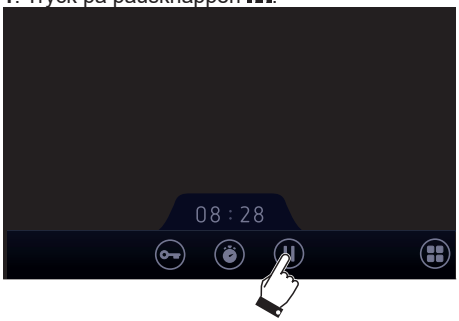
Användning av timern avbryter inte kokzonernas drift utan varnar endast användaren när de inställda minuterna har gått.

Pausfunktion

Med den här funktionen är det möjligt att pausa driften av alla kokzoner.

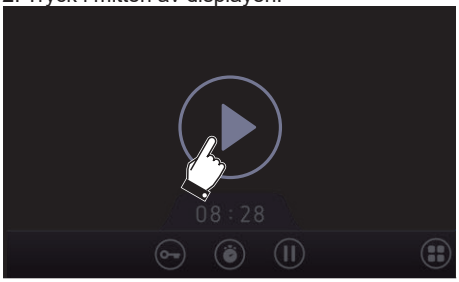
För att aktivera pausfunktionen:

1. Tryck på pausknappen .



För att avaktivera pausfunktionen:

2. Tryck i mitten av displayen.



3. Pausfunktionen är nu inaktiverad och de tidigare inställda funktionerna återställs.

Under pausfunktionen förblir tillagningstidsbegränsningen, restvärmesymbolerna och kontrollspärrfunktionen aktiva.

Vid strömavbrott och efterföljande återställning avaktiveras pausfunktionen.

Temperaturunderhåll

Den här funktionen låter dig hålla maten vid en viss temperatur eller hålla vattnet kokande. Den kan till exempel aktiveras under funktionerna “stekning” och “kokning”.

Innan funktionen aktiveras måste behållaren ha uppnått önskad temperatur.

För att aktivera funktionen, efter att ha slagit på hällen och valt en tidigare inställd kokzon.

1. Tryck på knappen och välj .

Ikonen den blinkar, när den lyser fast kan du justera funktionen.



2. Tryck på ikonen igen .

3. Med pilarna kan du nu öka eller minska temperaturen.

För att avaktivera funktionen, dubbeltryck mitt på området du vill stänga av, välj en annan funktion eller tryck på “AV”.

När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .

Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

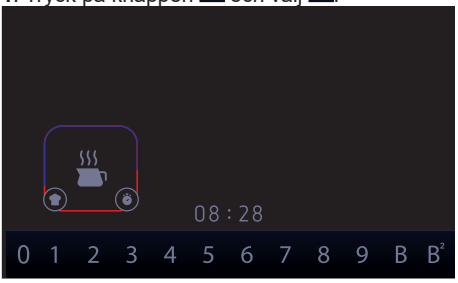
Kokning

Med den här funktionen kan du koka vatten.

Använd endast rumstempererat vatten.

För att aktivera funktionen efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:

1. Tryck på knappen och välj .



2. Följ instruktionerna på displayen.

När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .

Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

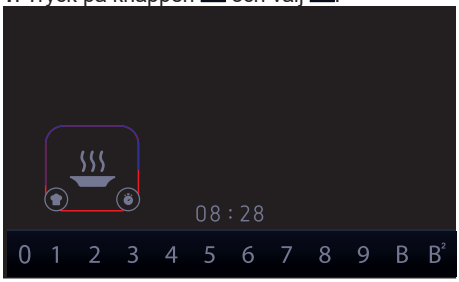
3. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck på mitten av det område du vill stänga av eller välj en annan funktion.

Pasta

Med den här funktionen kan du koka pasta, följ instruktionerna på displayen.

Tillsätt inte ytterligare vätska när funktionen är aktiv.

Använd endast rumstempererat vatten.
För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:
1. Tryck på knappen och välj .



2. Följ instruktionerna på displayen.
När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .
Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.
Tillsätt inte vatten när pastan väl är i behållaren.
3. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck på mitten av det område du vill stänga av eller välj en annan funktion.

Rostning
Med den här funktionen kan du steka mat på bästa möjliga sätt.
För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:
1. Tryck på knappen och välj .



2. Följ instruktionerna på displayen.
När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .
Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.
3. Välj nivå beroende på vad du vill tillaga
4. Bekräfta med knappen .
5. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck mitt på området du vill stänga av, välj en annan funktion eller tryck på “AV”.

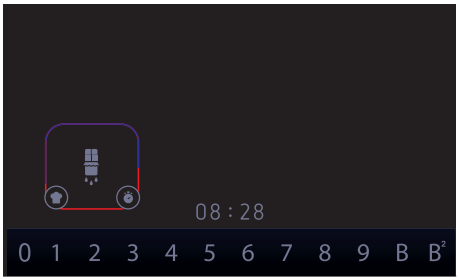
Ångkokning
Använd endast rumstempererat vatten.
Användning av ångkokningstillbehör krävs.
Användbart för ångkokning av rätter.
För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:
1. Tryck på knappen och välj .
Ikonen den blinkar, när den lyser fast kan du justera funktionen.



2. Tryck på ikonen igen .
3. Med pilarna kan du nu öka eller minska ångnivån.
4. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck mitt på området du vill stänga av, välj en annan funktion eller tryck på knappen ”AV”.
När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .
Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

Tid (min)	Maträtt	Belopp
15	Kycklingbröst	cirka 300 g
10-15	Fiskfilé	cirka 600 g
6	Ägg	6 medelstora ägg
6-7	Broccoli	cirka 350 g
20-30	Små hela potatisar	cirka 400 g
15-20	Ärtor	cirka 400 g

SMÄLTA
Användbart för att hålla mat varm eller smälta choklad.
Temperaturen hålls konstant vid 44°C.
För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:
1. Tryck på knappen och välj .



Ikonen den blinkar, när den lyser fast är funktionen aktiv.

2. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck på mitten av det område du vill stänga av eller välj en annan funktion.

När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .

Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

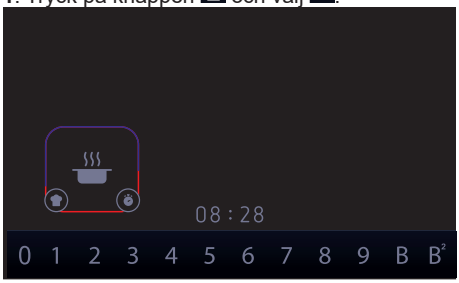
Värmehållning

Användbart för att hålla maten varm.

Temperaturen hålls konstant vid 70°C.

För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:

1. Tryck på knappen och välj .



Ikonen den blinkar, när den lyser fast är funktionen aktiv.

2. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck på mitten av det område du vill stänga av eller välj en annan funktion.

När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .

Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

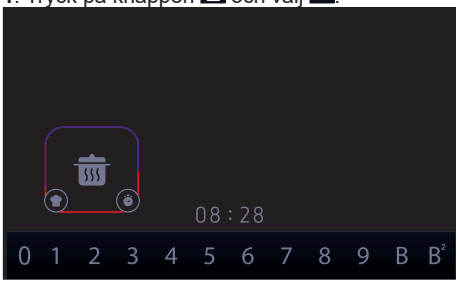
Sjuda

Användbart för att hålla maten varm

Temperaturen hålls konstant vid 94°C.

För att aktivera funktionen, efter att du slagit på hällen och valt en kokzon:

1. Tryck på knappen och välj .



Ikonen den blinkar, när den lyser fast är funktionen aktiv.

2. För att avaktivera funktionen, dubbeltryck på mitten av det område du vill stänga av eller välj en annan funktion.

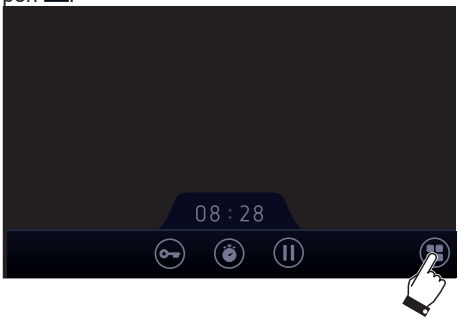
När funktionen är aktiv är det möjligt att ställa in en automatisk avstängningstimer. För att göra detta, välj zonen och tryck på knappen .

Ställ in önskad tid efter vilken en pipsignal ljuder och zonen stängs av. Tryck för att stoppa ljudet.

4.4 Inställningsmeny

Den här funktionen låter dig anpassa enhetens gränssnitt.

För att ange enhetsinställningarna, tryck på knappen .



Svep från höger till vänster för att välja önskad funktion.

För att lämna menyn, tryck på “x” i det övre högra hörnet.

Anpassa

Låter dig välja vilka funktioner som ska visas på huvudskärmen.

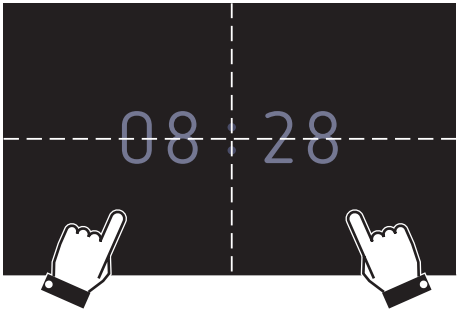
Skärmlås

Denna funktion används för att förhindra oavsiktliga manövreringar på hällen. Välj “PÅ” eller “AV”. Om den är aktiv låses hällen nästa gång den slås på. Tryck och håll in i mitten för att avaktivera funktionen.

Ljud
Låter dig justera volymen på enhetens ljud.
Ljusstyrka
Låter dig justera skärmens ljusstyrka.
Klocka
Låter dig ställa in önskad tid.
Tunga
Låter dig välja språk för enhetens gränssnitt.
Standardspråket är engelska.
Återställ inställningar
Låter dig återställa alla inställningar till deras ursprungliga fabriksvärden.

4.5 Meny för strömbegränsning

Den här funktionen låter dig begränsa den effekt som spishällen förbrukar.
Som standard är effektinställningen 7,4 kW.
För att öppna menyn, följ dessa instruktioner:
1. Slå på apparaten och stäng sedan av den omedelbart.
2. Tryck var som helst längst ner till höger eller vänster som visas i bilden nedan.



Om en logotyp visas, vänta tills den försvinner.
3. Menyn visas på displayen.
Om du inte vidtar några åtgärder inom 2 minuter kommer du automatiskt att lämna menyn.
4. Bläddra för att välja önskad effekt.
5. Tryck på knappen ☑ att bekräfta.
För att lämna menyn, tryck på knappen “x” eller knappen “ON/OFF”.

Felvarningar
Vid fel eller onormalt beteende visar displayen ett meddelande som innehåller koden som är kopplad till felet.
Felkoder börjar alltid med bokstäverna ”E” eller ”Er” följt av en serie siffror (till exempel ”Er47-30”).
Fel kodade som:
- “E02”
- “E2”
- “Er21”

De indikerar att apparaten eller någon av dess delar överhettas, så det är nödvändigt att omedelbart stänga av apparaten, ta bort alla behållare och låta den svalna.
Om dessa fel kvarstår eller om andra fel uppstår, notera felkoden och kontakta teknisk support.

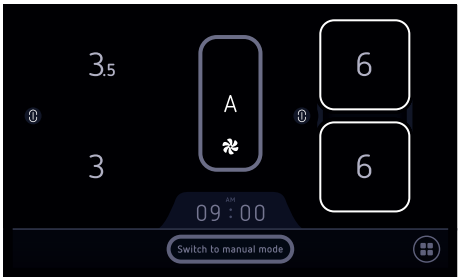
5. SUGENHETENS ANVÄNDNING

Nedåtriktade tornet i standby-läge är stängt och det finns ingen sugeffekt.

För att aktivera sugfunktionen, slå på hällen och tryck på den centrala “fläkt”-knappen. När motorn aktiveras (i automatiskt eller manuellt läge) höjs den centrala nedåtriktade tornet och motorn aktiveras med vald hastighet.
När sugfunktionen (automatisk eller manuell) stängs av återgår nedåtriktade tornet till stängt läge.

Om ett hinder upptäcks under sugmunstyckenas stängningsfas stoppas rörelsen och reverseras, innan den återgår till stängningsfasen efter 5 sekunder.
Återöppning kanske inte fungerar vid tunna föremål eller vid upprepade ingrepp av säkerhetsfunktionen.

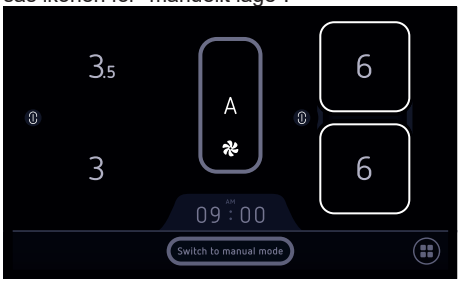
Som standard är det automatiska utsugningsläget aktivt; knappen lyser starkare och bokstaven “A” visas. I det automatiska utsugningsläget anpassar sig utsugningsnivån automatiskt till kokzonernas funktion.
Om hällen stängs av, körs fläkten i efterströmningsläge i ytterligare 15 minuter.



Användaren kan välja önskat sugläge (automatiskt eller manuellt), vilket förblir aktivt även efter att pekkontrollen har slagits på/av.

5.1 Automatisk funktion

Det är möjligt att välja automatisk eller manuell sughastighet genom att hålla ner den avsedda knappen.
Den automatiska hastigheten kommer att vara fabriksinställd och den centrala knappen för nedåtriktad fläkt kommer att visa bokstaven “A”.
För att växla från automatiskt till manuellt läge, genom att välja knappen för nedåtriktad fläkt, visas ikonen för “manuellt läge”.

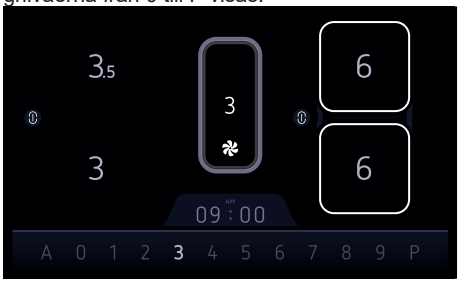


I automatiskt sugläge anpassar sig sugnivån automatiskt till kokzonernas funktion enligt följande metod:

Kokzonens effektnivå/ specialfunktion	Sugnivå
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

5.2 Manuell funktion

För att ställa in manuell funktion, välj och håll ner ikonen “Manuellt läge” tills siffran “0” visas på symbolen för nedsänkbar fläkt och de valbara sugnivåerna från 0 till P visas.



För att välja sugnivå:
1. Tryck på knappen för nedåtriktad fläkt.
2. Sugenhetens display tänds och nivåerna från 0 till P (boost) visas.
3. Ställ in sugnivån inom 6 sekunder genom att trycka på önskad nivå.

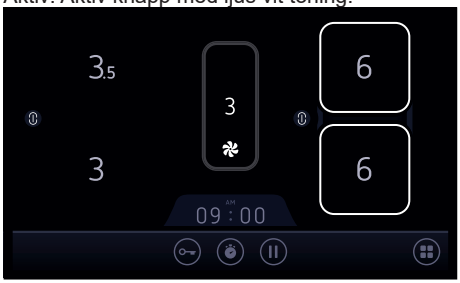
Nivå 9 och P har tidsinställda intensiva hastigheter.
Hastighet 9 varar i 15 minuter, sedan växlar den till hastighet 8.
Hastighet P varar i 5 minuter, sedan växlar den till hastighet 8.

För att återgå från manuell till automatisk funktion, tryck på A-knappen längst ner till vänster.

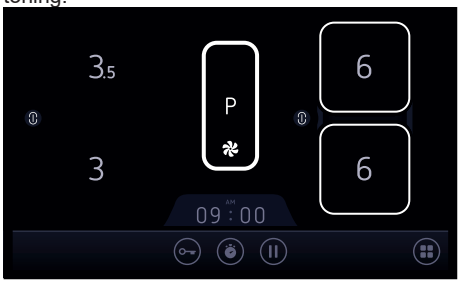
Positionen och formen på Downdraft-systemets sugrör visas enligt deras faktiska position.
Färgen på Downdraft-fläktens form indikerar dess status: du kan skilja mellan aktiv och inaktiv eller till och med effektnivåerna.
Aktiv: upplyst knapp.
Inaktiv: grå knapp med vit kontur.



Aktiv: Aktiv knapp med ljus vit toning.

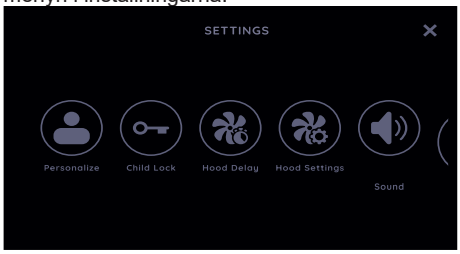


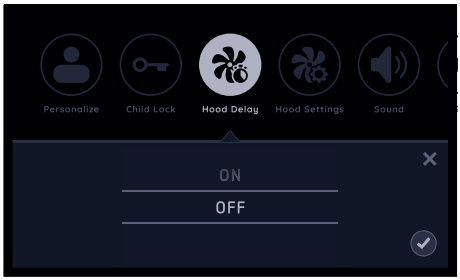
Aktiv med Booster-nivå: Aktiv knapp med djup vit toning.



5.3 Funktion efter körning

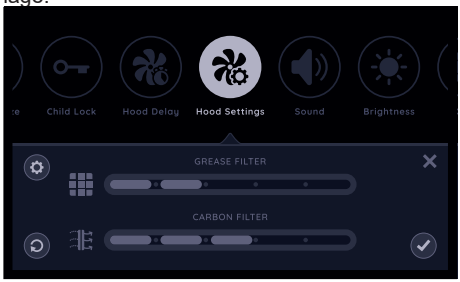
Fläktens efterstartsfunktion varar i 15 minuter.
Under denna tid kommer nedåtriktade sugelementet att vara synligt med skärmen avstängd.
Efter 15 minuter kommer nedåtriktade sugelementet att vara avstängt (stängt läge).
Under fläktens efterkörningsläge är fläktnivån fast (nivå 5).
Det kommer att vara möjligt att aktivera/avaktivera fläktens efterstartsfunktion via den dedikerade menyn i inställningarna.



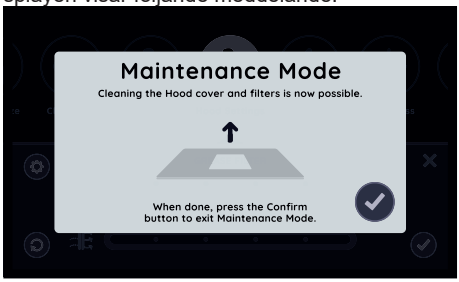


5.4 Underhållsfunktion

Underhåll är den fas där användaren kan demontera nedåtriktade huvtornet (till exempel för att rengöra det, byta ut dess komponenter etc.).
Underhållsläget aktiveras genom att trycka på knappen . Underhållsknappen kan endast aktiveras när fläktkåpan är avstängd och i stängt läge.



Efter att ha tryckt på underhållsknappen går fläkten till helt öppet läge utan aktiv utsug och displayen visar följande meddelande.

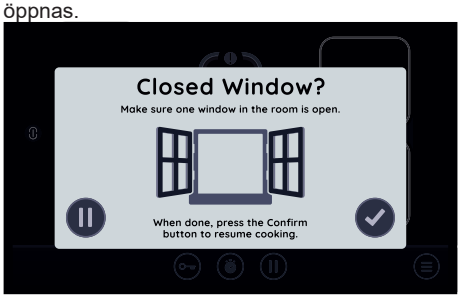


Om fläktens utsug (automatiskt eller manuellt läge) är aktivt kan underhållsknappen inte väljas.
I det här fallet är underhållsikonen inaktiverad.
När åtgärderna är slutförda, tryck på knappen längst ner till höger för att avsluta “underhållsläget”.
Nedåtriktad huva återgår automatiskt till stängt läge.
När underhållsläget är aktivt finns det en 30-minuterstimer som stänger av induktionshällen om det inte sker någon användarinteraktion under

denna tid.
När underhållsläget är aktivt, om induktionshällen stängs av av användaren eller efter att timern löpt ut, kommer induktionshällen att behålla underhållsläget nästa gång den slås på.

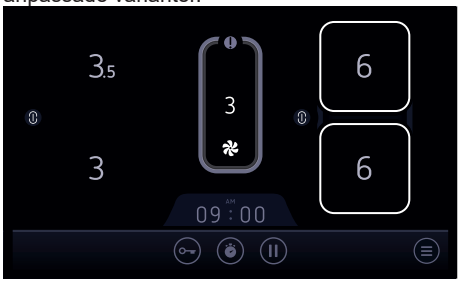
5.5 Hantering av fönsteröppningsbrytare

Om du använder en fönsteröppningsknapp och ett stängt fönster upptäcks, kommer fläkten att stanna.
Ett informationsmeddelande visas.
Om meddelandet stängs utan att ett fönster öppnas, indikerar ett utropstecken felet.
Nedåtriktad fläktdrift är inaktiverad tills ett fönster öppnas.



5.6 Filterrengöringsfunktion

Ett informationsmeddelande visas som informerar användaren om att fettfiltret behöver rengöras.
Ett utropstecken visas bredvid nedåtriktad symbol.
Om filtret inte byts ut indikerar ett utropstecken att det behöver bytas ut tills användaren bekräftar åtgärden.
Enhetsspecifik information kan implementeras i anpassade varianter.

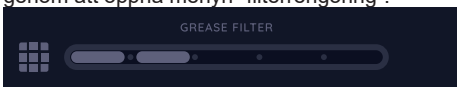


Meny “Filterrengöring”.



5.7 Fettfiltermättnad

Du kan kontrollera fettfiltrets användningsstatus genom att öppna menyn “filterrengöring”.



Varje stapel motsvarar 20 timmar och en stapel försvinner efter 20 timmars användning (från höger till vänster).
Efter 100 timmar behöver filtret rengöras.
Fettfiltrets mättnadsindikering är alltid aktiv.

När underhållet är klart, tryck på knappen för att återaktivera 100-timmars-”timern”.

5.8 Kolfiltermättnad

Du kan kontrollera användningsstatusen för anti-luktfiltret genom att öppna menyn “filterrengöring”.
Efter 200 timmars drift krävs underhåll av luktfiltret.
Som standard är indikationen för luktfiltrets mättnad avaktiverad (när utsugningssystemet arbetar i kanalläge). Aktivera indikeringen av luktfiltrets mättnad om sugenheten är installerad i recirkulationsläge.



Varje stapel motsvarar 40 timmar och en stapel försvinner efter 40 timmars användning (från höger till vänster).
Efter 200 timmar behöver filtret rengöras.
Fettfiltrets mättnadsindikering är alltid aktiv.

När underhållet är klart, tryck på knappen för att återaktivera 200-timmars-”timern”.

6. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

6.1 Rengöring av glaskeramikhällen

⚠ Se allmänna säkerhetsvarningar.

Ytrengöring
För att hålla ytorna i gott skick måste de rengöras regelbundet efter varje användning, efter att de har låtits svalna.

Daglig vanlig städning
Använd alltid endast specifika produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror. Häll produkten på en fuktig trasa och torka av ytan, skölj noggrant och torka med en mjuk trasa eller mikrofiberduk.
För envis smuts, rengör med en kall disksvamp fuktad med vatten och neutralt rengöringsmedel; torka sedan med en mikrofiberduk.

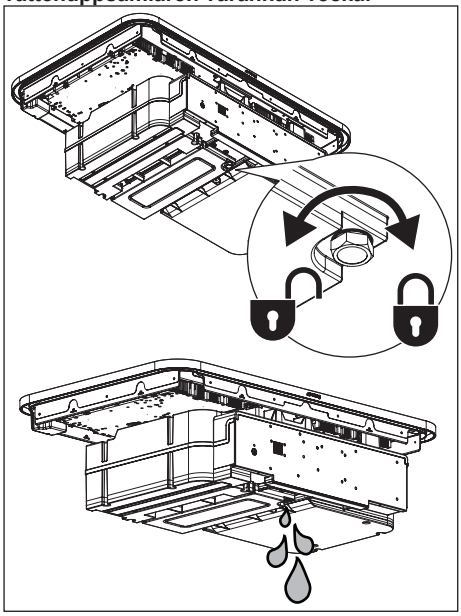
Veckovis rengöring
Rengör och underhåll hällen en gång i veckan med ett vanligt rengöringsmedel för glaskeramik. Följ alltid tillverkarens anvisningar. Silikonet i dessa produkter skapar en skyddande film som stöter bort vatten och smuts. Eventuella fläckar finns kvar på filmen och kan därför lätt tas bort. Torka sedan ytan med en ren trasa. Var försiktig så att du inte lämnar några rengöringsrester på hällen, eftersom den reagerar aggressivt vid uppvärmning och kan förändra dess struktur.

Matfläckar eller rester
Alla lätta fläckar som orsakats av användning av stekpannor med aluminiumbotten kan avlägsnas med en fuktig trasa indränkt i vinäger. Om det finns brända rester kvar efter tillagning, ta bort dem, skölj med vatten och torka noggrant med en ren trasa. Sandkorn som kan ha fallit ner på hällen vid rengöring av sallad eller potatis kan repa ytan när du flyttar stekpannor. Avlägsna därför eventuella sandkorn omedelbart från hällen. Missfärgningar påverkar inte glasets funktion eller stabilitet. Det är inte förändringar i hällens material, utan helt enkelt rester som inte har tagits bort och därför har förkolnat.
Blanka ytor kan bildas på grund av att man gnuggar botten på kastruller, särskilt aluminium, och genom användning av olämpliga rengöringsmedel. De är svåra att ta bort med vanliga rengöringsprodukter. Upprepad rengöring kan vara nödvändig. Användning av starka rengöringsmedel eller friktion med kastrullbottnarna kan med tiden matta ut spishällens dekorationer och bidra till fläckbildning.
Vi rekommenderar att man använder rengöringsprodukter som distribueras av tillverkaren.
Efter rengöring måste apparaten torkas noggrant eftersom spill av diskmedel eller vatten kan försämra dess korrekta funktion och dess estetiska utseende.

Ramrengöring
Använd alltid produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror. Använd inte slipande svampar. Häll produkten på en fuktig trasa och torka av ytan, torka sedan med en mjuk trasa eller mikrofiberduk.

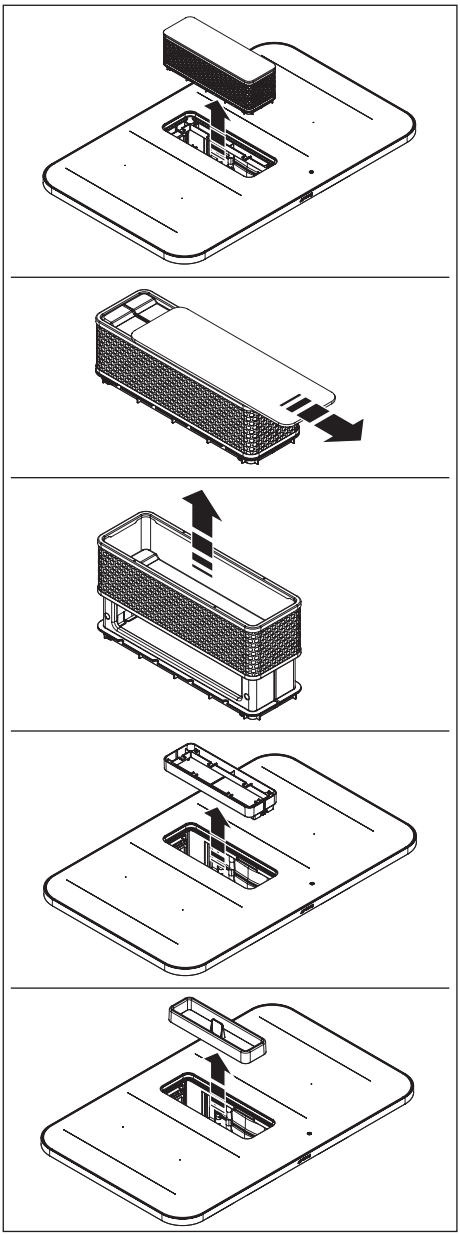
6.2 Vattenuppsamlare

Det rekommenderas att kontrollera och tömma vattenuppsamlaren varannan vecka.



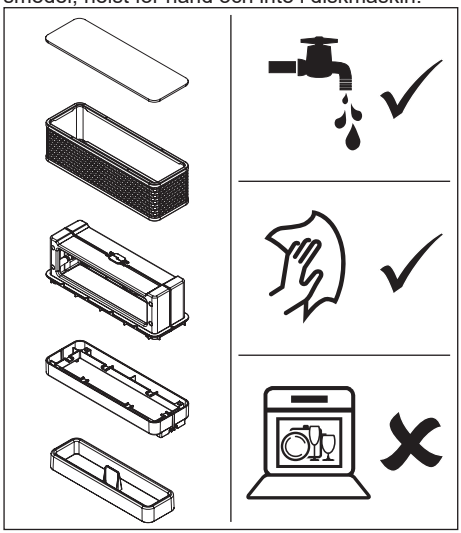
6.3 Rengöring av grillen och filtren

1. Ta bort gallret från inloppet.
2. Ta försiktigt bort fettfiltret från gallret.



- Rengör grillen med varmt vatten och neutral tvål, utan att använda slipande svampar (använd inte rengöringsmedel!). Diska inte grillen i diskmaskin.
- Rengör fettfiltret, när det används, minst en gång i veckan (eller när indikatorsystemet indikerar att det är nödvändigt). Detta upprätthåller god ventilation och förhindrar en potentiell brandrisk orsakad av överdriven fettansamling.

- Rengör filtret med ett icke-aggressivt rengöringsmedel, helst för hand och inte i diskmaskin.



Luktfilter (återcirkulationsanvändning)
⚠ VARNING!
Beroende på typ kan filtret regenereras eller inte. Se bipacksedeln som medföljer filtret.

6.4 Vad man ska göra om...

Spishällen fungerar inte:
- Kontrollera att hällen är inkopplad och att huvudströmbrytaren är påslagen.
- Kontrollera att det inte är några strömavbrott.
- Kontrollera att säkringen inte har gått. Byt ut säkringen i så fall.
- Kontrollera att säkringen i ditt hem inte har löst ut. Återställ om så är fallet säkringen.

Tillagningsresultaten är inte tillfredsställande:
- Kontrollera att tillagningstemperaturen inte är för hög eller för låg.
- Se till att hällen har ordentlig ventilation och att luftventilerna är helt fria.
- Använd köksredskap som är certifierade och testade för induktionsmatlagning.

Spishällen producerar rök:
- Låt svalna och rengör ytan när tillagningen är klar.
- Kontrollera att maten inte har spillts och använd vid behov en större behållare.

Säkringarna eller strömbrytaren i ditt hems elsystem löser ut upprepade gånger:
- Kontakta kundtjänst eller en elektriker.

Det finns sprickor eller brott på hällen:
- Stäng omedelbart av apparaten, dra ut strömmen och kontakta kundtjänst.

7. MILJÖÖVERVÄGANDEN

Avfallshantering av förpackning och apparat

Hållbara material har använts vid tillverkningen av denna apparat. Se till att du kasserar apparaten på ett ansvarsfullt sätt när den är slut. För mer information, vänligen kontakta dina lokala myndigheter.

Apparatens förpackning är återvinningsbar.
Följande föremål kan ha använts:
- kartong
- polyetenfilm (PE)
- CFC-fri polystyren (PS-hårdskum)

Var vänlig och kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande föreskrifter.



För att påminna dig om vikten av att kassera hushållsapparater separat är produkten märkt med symbolen med en överkorsad soptunna. Detta innebär att apparaten inte får kasseras som kommunalt avfall när den är slut. Den måste lämnas till en särskild kommunal avfallscentral eller till en återförsäljare som erbjuder denna tjänst.

Genom att kassera en apparat separat undviker man de eventuella negativa konsekvenserna för miljö och hälsa som uppstår till följd av otillräcklig kassering och gör det möjligt att återvinna ingående material för att uppnå betydande energi- och resursbesparingar.

Försäkran om överensstämmelse

CE UK CA

Vi försäkrar att våra produkter överensstämmer med tillämpliga europeiska direktiv, beslut, förordningar, brittiska förordningar och de krav som anges i de angivna standarderna.

:ال نتائج من طبخ إنها مرضية

- يفحص الذي - التي هناك درجة حرارة ل طبخ ليس مرتفعًا جدًا .ولا منخفضًا جدًا
- تأكد الذي - التي ال أرضية يملك أ التهوية المناسبة والتأكد .من خلو فتحات التهوية تمامًا من العوائق
- .يستخدم أواني معتمد و العناوين ل الطهي بالحث

:ينتج الموقد دخاناً

- .يترك رائع و ينظف ال أرضية بعد الطهي
- يفحص الذي - التي ال طعام لا يكون هربو

. ربما يستخدمُ حاوية أكبر

ال الصمامات أو المفتاح يتعطل قاطع الدائرة الكهربائية في النظام :المنزلي بشكل متكرر

- . للاستفسار ال خدمة مساعدة أو كهربائي

: أنا أكون حاضر التلفيات أو الشقوق على موقد

- أطفئ في الحال قم بفصل مصدر الطاقة عن الجهاز واتصل .بخدمة العملاء

7. اعتبارات بيئية

التخلص من العبوات والجهاز

تم استخدام مواد متينة في تصنيع هذا الجهاز. يجب التأكد من التخلص من هذا الجهاز بشكل مسؤول في نهاية دورة حياته. اسأل السلطات للحصول على مزيد من المعلومات حول هذا الأمر.
تغليف الجهاز قابل لإعادة التدوير. قد يكون تم استخدام ما يلي:

- الورق المقوى؛
- غشاء متعدد الإيثيلين (PE)؛
- البوليسترين الصلب الخالي من مركبات الكربون الكلورية فلورية (رغوة البوليسترين الصلبة).

يجب التخلص من هذه المواد بطريقة مسؤولة ووفقًا للوائح الحكومية.
كتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل، يتم تمييز المنتج برمز سلة مهملات بعجلات مشطوبة. هذا يعني أنه في نهاية عمره التشغيلي، يجب عدم التخلص من المنتج كنفايات حضرية. يجب إحضاره إلى مركز تجميع نفايات مصنفة خاص تابع للسلطة المحلية أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنبك العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص غير المناسب ويتيح استعادة المواد المكونة لها لتحقيق وفورات كبيرة في الطاقة والموارد.

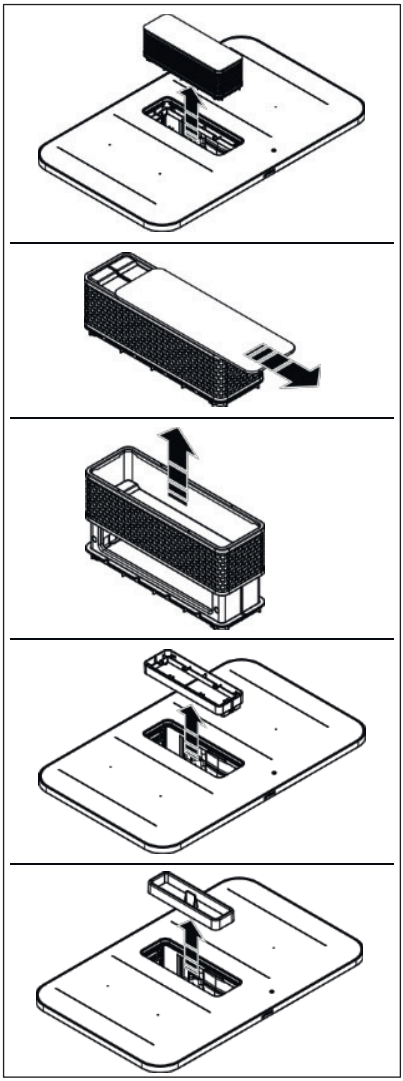
إعلان المطابقة

UK CA CE

نعلن أن منتجاتنا تفي بالتوجيهات والقرارات واللوائح الأوروبية المعمول بها، واللوائح التنظيمية البريطانية، والمتطلبات المدرجة في المعايير المشار إليها.

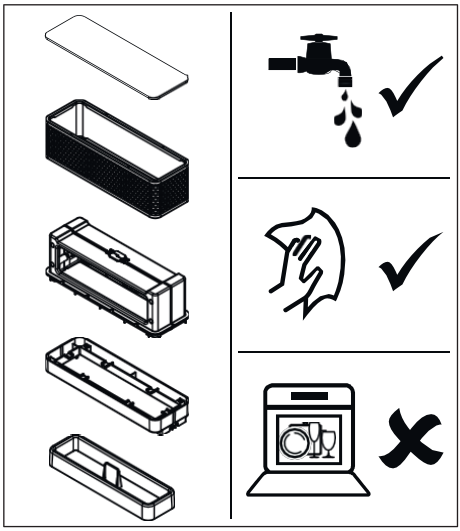
6.3 تنظيف من شواء والمرشحات

1. .يزيل هناك شواء من المدخل قوة الشفط
2. .يستخرج مع حذر ال فلتر مضاد للشحوم من الشواية



نظف الشواية بالماء الساخن والصابون المتعادل، دون استخدام إسفنجات خشنة)لا تستخدم المنظفات.(! لا غسل هناك شواء في .غسالة الأطباق

- نظّف فلتر الشحوم، أثناء الاستخدام، مرة واحدة على الأقل أسبوعياً)أو عندما يشير نظام المؤشر إلى ضرورة ذلك .(سيساعد هذا في الحفاظ على التشغيل السليم. من الطموح نعم يمنع محتمل مخاطرق نار، تسبب نتيجة لتراكم الدهون .المفرط
- نظف الفلتر بمنظف غير قوي. يفضل يُسلِّم لا في غسالة .الأطباق



(فلتر الروائح)للاستخدام في إعادة التدوير

⚠إتحذير

قد يكون الفلتر موجودًا أو غير موجود، وذلك حسب نوعه. مجدد. .يفعل مرجع انظر إلى النشرة المرفقة مع الفلتر

6.4 ...ماذا يفعل لو

:الموقلا يعمل

- يفحص الذي - التي ال أرضية طبخ يكون تم توصيله وأن .المفتاح الرئيسي قيد التشغيل
- يفحص الذي - التي لا نعم يقومون بالتحقق انقطاع التيار .الكهربائي
- يفحص الذي - التي لا يكون التقطت صورة ال انصهار. في .هذه الحالة، استبدل الفيوز
- يفحص الذي - التي لا يكون التقطت صورة قاطع الدائرة الكهربائية في نظام الكهرباء المنزلي .إذا حدث ذلك، فأعد .ضبط قاطع الدائرة

6.1 تنظيف التابع موقد زجاجي سيراميكي

⚠هل ترى تحذيرات الجنرالات ل أمان.

تنظيف الأسطح
للحفاظ على السطح بشكل جيد، من الضروري نظفها بانتظام إلى .شرط ل بعد كل استخدام، وبعد تركها تبرد

التنظيف اليومي العادي
استخدم دائمًا منتجات محددة فقط لا تحتوي على المواد الكاشطة أو المواد حمضي ل قاعدة من الكلور .صب المنتج على قطعة قماش مبللة وامسح السطح، ثم اشطفه جيداً، وجففه بقطعة قماش ناعمة أو .قطعة قماش من الألياف الدقيقة

في حالة الأوساخ المستعصية، نظفها بالماء البارد باستخدام إسفنجة أطباق مبللة بالماء ومنظف متعادل؛ بعد ذلك جاف مغ .قطعة قماش مصنوع من الألياف الدقيقة

التنظيف الأسبوعي
نظف الموقد واعتني به مرة واحدة في الأسبوع باستخدام منتج تنظيف عادي. تنظيف السيراميك الزجاجي .اتبع التعليمات دائمًا. الاتجاهات التابع منتج. ال سيليكون موجود في هؤلاء منتجات يُنشئ أ فيلم مقاوم للماء والأوساخ .تبقى جميع البقع على الغشاء، وبالتالي يمكن إزالتها بسهولة .ثم جفف السطح بقطعة قماش نظيفة .احرص على عدم ترك أي بقايا منظف على سطح الطهي لأنها ستتفاعل .بشدة عند... نعم يسخن و بإمكانهم لتعديله هناك بناء

ستينل طعام أو المخلفات
أي آثار خفيفة ناتجة عن استخدام الأواني والمقالي مع قاع في .الألومنيوم، بإمكانهم يمكن إزالتها بقطعة قماش مبللة بالخل إذا بقيت أي بقايا محترقة بعد الطهي، قم بإزالتها، واشطفها بالماء، وجففها جيدًا بقطعة قماش نظيفة .أي حبيبات رمل قد تكون سقطت على أرضية طبخ خلال هناك تنظيفلى سلطة أو البطاطس، فقد تخدشها عند تحريك المقلاة .لذلك، أزل أي حبوب عالقة على سطح الطهي فورًا .لا تتغير الألوان. تأثير على عمليةّ هناك استقرار الزجاج .هذه ليست تغييرات في مادة الموقد، بل هي مجرد بقايا لم تتم إزالتها وبالتالي تفحمت .يمكن أن تتشكل على الأسطح تنتج الأسطح اللامعة عن احتكاك قيعان الأواني، وخاصة المصنوعة من الألومنيوم، واستخدام منظفات غير مناسبة .ويصعب إزالة هذا اللمعان باستخدام منتجات التنظيف الشائعة، وقد يتطلب الأمر تكرار التنظيف عدة مرات .كما أن استخدام المنظفات القوية أو الاحتكاك بقيعان الأواني قد يُسبب تلفها. أواني، قد يكون للرمل .في وقت قد تساهم زخارف الموقد في تكوين البقع

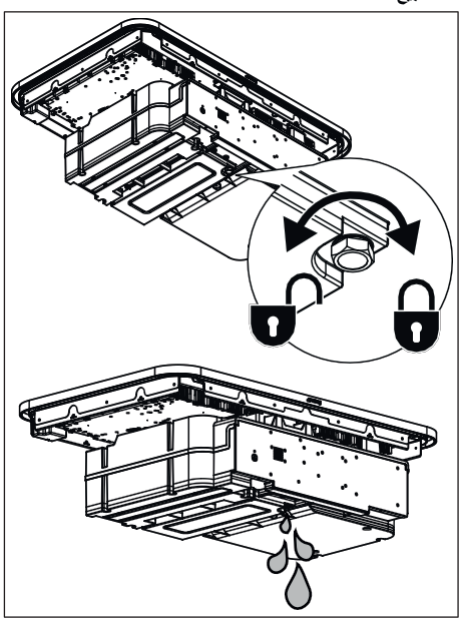
نعم يوصي الاستخدالي منتجات ل هناك يتم توزيع مواد التنظيف .من قبل الشركة المصنعة

بعد التنظيف، يجب تجفيف الجهاز جيداً التدفقاتل المنظفات .أو شلال قد يؤثر ذلك على أدائها الصحيح ومظهرها الجمالي

تنظيف الإطار
استخدم دائمًا المنتجات التي لا تحتوي على المواد الكاشطة أو المواد .حمضي ل قاعدة الكلور .لا تستخدم إسفنجات خشنة
صب المنتج على قطعة قماش مبللة وامسح بها على سطح، ثم جاف .مع قطعة قماش ناعم أو مغ قطعة قماش في ألياف دقيقة

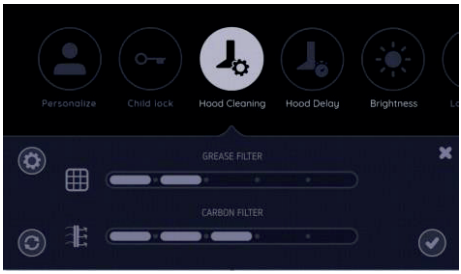
6.2 جامع المياه

يو ى بف وتفريـ المجمع من الماء كل شيء على ما يرام اثنين .أسابيع



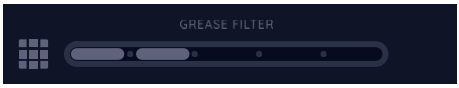


."قائمة طعام "تنظيف "فلاتر



5.7 التشبع التابع فلتر الشحوم

و' ممكن يفحص ال ولاية ل يستخدم يمكنك تنظيف فلتر الشحوم
."من خلال الوصول إلى قائمة "تنظيف الفلتر



كل شيء على ما يرام حاجز يتوافق ل 20 ساعات و أ يتم التخلص
.من الشريط بعد 20 ساعة من الاستخدام)من اليمين إلى اليسار(
إلى شرط من 100 ساعات يأتي تم الإبلاغ الحاجة إلى تنظيف
.الفلتر
.المؤشر ل التشبع التابع فلتر مضاد الشحوم فعال دائماً

لإعادة تنشيط "المؤقت " ل صيانة إجراء، يضعط ال مفتاح
.الذي يعمل لمدة 100 ساعة

5.8 التشبع التابع فلتر□بو□□

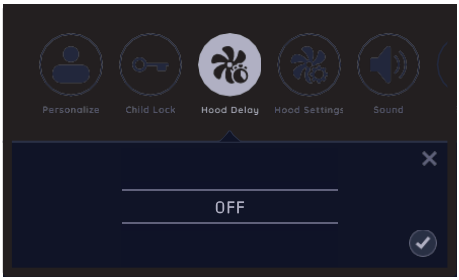
و' ممكن يفحص ال ولايق يستخدم يمكنك ضبط فلتر الروائح من
." خلال الوصول إلى قائمة "تنظيف الفلتر
بعد 200 ساعة من التشغيل، من الضروري القيام بما يلي هناك
صيانة التابع فلتر مضاد الرائحة .بشكل افتراضي، يكون مؤشر
تشبع فلتر الرائحة معطلاً)عند تشغيل الشفط في وضع القناة .(قم
بتنشيط مؤشر تشبع فلتر الرائحة

مرشح الروائح إذا كانت وحدة الشفط تم التثبيت في وضع ل إعادة
.التدوير



كل شيء على ما يرام حاجز يتوافق ل 40 ساعات و أ يتم التخلص
.من الشريط بعد 40 ساعة من الاستخدام)من اليمين إلى اليسار(
إلى شرط من 200 ساعات يأتي تم الإبلاغ الحاجة إلى تنظيف
.الفلتر
.المؤشر ل التشبع التابع فلتر مضاد الشحوم فعال دائماً

لإعادة تنشيط "المؤقت "الذي ل صيانة إجراء، يضعط ال مفتاح
.يعمل لمدة 200 ساعة

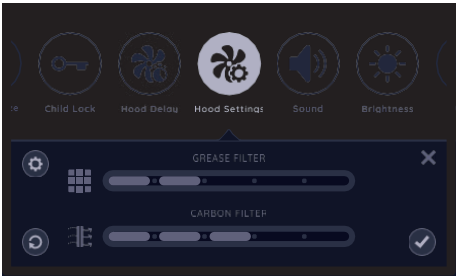


5.4 وظيفة الصيانة

هناك صيانة و هناك مرحلة في أيّ المستخدم يمكن تفكيك برج غطاء السحب السفلي)على سبيل المثال، نظفه، استبدله ال المكونات، .(وما إلى ذلك

هناك وضع صيانة نعم نشيط الضغط على

ال زر صيانة يستطيع يتم تفعيلها فقط عندما يكون غطاء . مفتاح .التهوية السفلي مطفأ وفي وضع الإغلاق



بعد يملك طلب ال زر ل أثناء الصيانة، يتحرك غطاء الشفط إلى .وضع الفتح الكامل بدون شفط نشط، وتظهر الشاشة الرسالة التالية



لو الطموح من كَبُّوت متطلع في حالة تفعيل الوضع التلقائي أو .اليدوي لا يمكن تحديد زر الصيانة .في هذا قضية، الأيقونة ل صيانة تم تعطيله

إلى شرط من الإجراءات، ل الخروج من وضع .في باس إلى اليمين ✓ صيانة"، يضغط ال مفتاح" هناك كَبُّوت تحت مسودة سيعود تلقائياً .في موضع ل مغلق

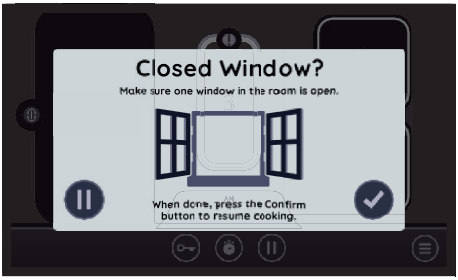
عند تفعيل وضع الصيانة، يوجد مؤقت لمدة 30 دقيقة يقوم بإيقاف تشغيل الموقد طبخ ل تعريفي لو لا هنالك تفاعل المستخدم خلال هذه .الفترة الزمنية

متى هناك وضع صيانة في حالة التشغيل، إذا تم إيقاف تشغيل موقد الحث بواسطة المستخدم أو بعد انتهاء المؤقت، فسيظل موقد الحث في وضع الصيانة في المرة التالية التي يتم .تشغيله فيها

5.5 "إدارة مفتاح فتح "النافذة

إذا كنت تستخدم مفتاح فتح "النافذة" و يأتي مُكتَشَفاً نافذة مغلق، .تتوقف المروحة

تظهر رسالة إعلامية .إذا تم إغلاق الرسالة دون فتح نافذة أ نقطة تعجب يشير الخطأ .تم تعطيل تشغيل مروحة السحب السفلي حتى .لا يأتي يفتح أ نافذة



5.6 وظيفة تنظيف الفلتر

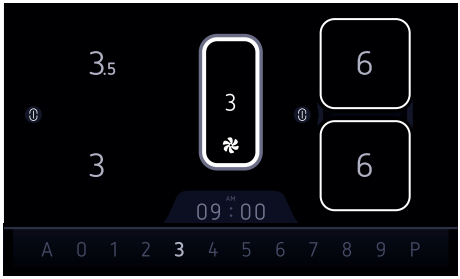
تظهر رسالة إعلامية مفادها يُبلغ المستخدم من يحتاج ل ينظف فلتر .الشحوم

(Downdraft أ نقطة تعجب يظهر في رمز غطاء التهوية السفلية . التطابق - Hood)

إذا لم يتم استبدال الفلتر، فإن علامة التعجب تشير إلى أنه يجب استبداله حتى يؤكد المستخدم العملية. تحديد كل شيء على ما يرام .يمكن تنفيذ الجهاز في إصدارات مخصصة

5.2 وظيفة يدوية

لضبط الوظيفة اليدوية، حدد رمز "الوضع اليدوي "واضغط عليه باستمرار حتى يظهر الرقم. "0" على رمز كبُّوت تيار هابط و P. عند مستويات الشفط القابلة للتحديد من 0 إلى



:ل يختار ال مستوى ل الطموح

1. . يلمس ال مفتاح كبُّوت تيار هابط
2. ال عرض الوحدة ل طموح ل يتم تشغيله ويتم عرض المستويات (التعزيز) P من 0 إلى.
3. يثبت ال مستوىل طموح داخل ست ثوانٍ للوصول إلى المستوى المطلوب.

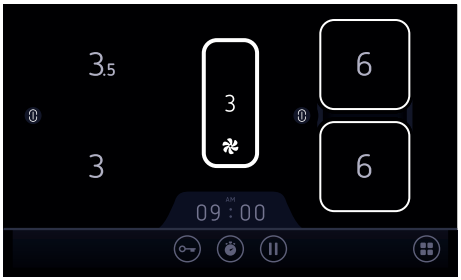
. لديهم سرعة تمارين مكثفة محددة بوقت P ال المستويات 9 و هناك سرعة 9 سوف يكون أ مدق 15 دقائق، ثم انتقل إلى السرعة 8.
سوف يكونأ مدق 5 دقائق، ثم انتقل إلى السرعة P هناك سرعة 8.

للعودة من الوضع اليدوي إلى الوضع التلقائي، يضغط ال مفتاح ل . في باس غادر

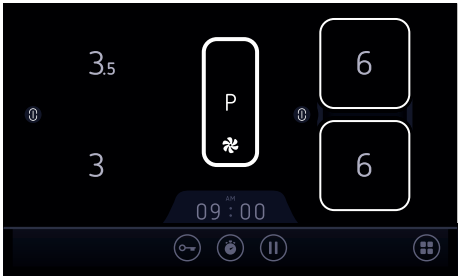
هناك موضع و هناك استمارة من الطموح النظام تيار هواء .هابط يأتون تصور بناءً على موقعهم الفعلي
ال لون من استمارة من معجب تيار هواء هابط يشير إلى ذلك ال ولاية: و ممكن يميز بين مستويات الطاقة النشطة وغير النشطة أو .حتى مستويات الطاقة
.نشيط: زر مضاء
.غير نشط: زر في رمادي مع جانب أبيض



فيفخ ضيأبجردتب طشن رز :طشن

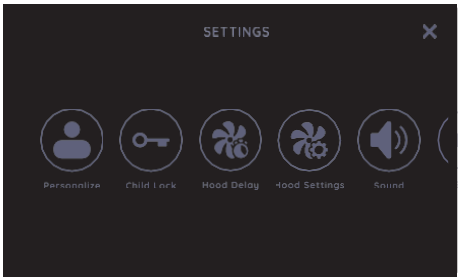


فثك مكضيأبجردتب طشن رز :زيزعتلا ىوتسم عم طشن



5.3 وظيفة بعد يجري

وظيفة المروحة ستستمر فترة ما بعد الجري لمدة 15 دقيقة .خلال هذا فاصلة ل وقت، سيكون عنصر الشفط السفلي مرئيًا عند إطفاء الشاشة .بعد 15 دقيقة، سينطفئ عنصر الشفط السفلي)يعود إلى .(وضع الإغلاق
خلال هناك وضع معجب بعد يجري، ال سيتم تثبيت مستوى .المروحة)المستوى 5(
سيكون ممكن تفعيل/الغاء التفعيل هناك وظيفة المروحة بعد .يجري خلال ال قائمة طعام مخلص في الإعدادات



- "Er21"
تشير إلىٰ ارتفاع درجة الحرارة لذلك، من الضروري إيقاف تشغيل الجهاز أو جزء منه. فورا الجهاز، يزيل الجميع ال

.حاويات و اتركه رائع
لو هؤلاء أخطاء استمر أو يبدو أنهم في حال وجود أخطاء .مختلفة، يرجى تدوين الرمز والاتصال بخدمة الدعم الفني

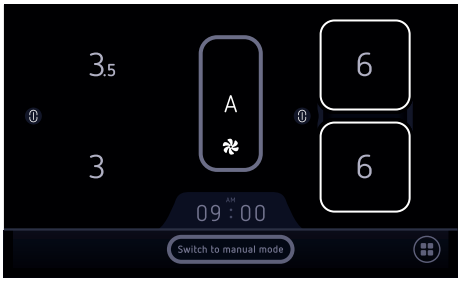
5. تشغيل وحدة الشفط

.هناك برج تيار هابط في وضع تعليق إنه مغلق ولا يوجد شفط

لتفعيل وظيفة الشفط، قم بتشغيل ال أرضية طبخ و يضعط ال زر .المروحة "المركزي"
عند تشغيل المحرك)في الوضع التلقائي(أو يدوي(، هناك برج يرتفع تيار الهواء المركزي الهابط ويبدأ المحرك بالعمل بالسرعة .المحددة
في اغلق من وظيفق عند الشفط)تلقائي أو يدوي(، يعود برج .السحب السفلي إلى الوضع المغلق

إذا تم اكتشاف عائق أثناء إغلاق فوهات الشفط، يتم إيقاف الحركة وعكسها ثم تعود إلى وضعها الطبيعي. في مرحلة ل إنهاء بعد 5 ثوانٍ .قد لا تنجح إعادة الفتح في حالة أشيالى باس سماكة أو في .قضيق التدخلات المتكررة لوظيفة السلامة

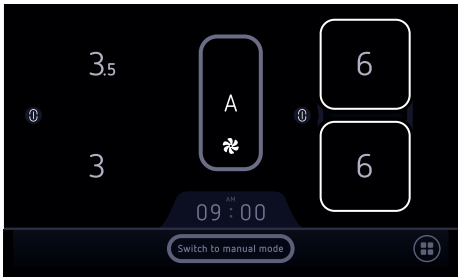
يكون وضع الشفط التلقائي نشطًا بشكل افتراضي؛ ويضيء الزر في وضع الشفط التلقائي، يتم ."A" أكثر بشدة يأتي يظهر الحرف . ضبط مستوى الشفط تلقائيًا. عملية من المناطق طبخ
إذا تم إيقاف تشغيل الموقد، فإن شفاط المطبخ أعمال في وضع متابعة .ل 15 دقيقة أخرى



يمكن للمستخدم تحديد وضع الشفط مرغوب تلقائي(أو يدوياً)، .والذي يظل مستمراً حتى بعد تشغيل/إيقاف تشغيل التحكم باللمس

5.1 وظيفة تلقائية

من الممكن تحديد سرعة الشفط أوتوماتيكي أو يدوي بالضغط .باستمرار على الزر المخصص
هناك سرعة أوتوماتيكي سيكون ال مستوى الوضع الافتراضي عند "A" مصنع ال مفتاح وسط المدينة كَبُوت سيظهر حرف . سحب الهواء للأسفل
للتبديل من الوضع التلقائي إلى الوضع اليدوي، حدد ال مفتاح كَبُوت ."تيار هابط ، سيظهر رمز "الوضع اليدوي



في وضع الشفط التلقائي، يكون المستوى تتكيف قوة الشفط تلقائيًا :مع التشغيل من المناطق طبخ، ثانية الوضع التالي

ةقطنم ةوق ىوتسم ةصاخلا ةفيظولا/يءطلا	مستوى الطموح
0	0
1	0
2	0
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
B	P
B^2	P

.ومضات، متى يصبح تم إصلاح الوظيفة وتفعيلها الأيقونة

2. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم أريد إيقاف تشغيل وظيفة أخرى أو .تحديد وظيفة أخرى

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي،

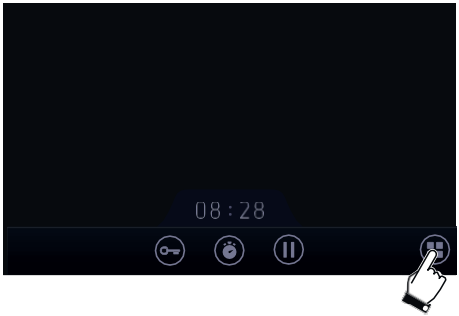
.وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر

حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادراً إشارة صوتي و هناك منطقة .ينطفئ .اضغط لإيقاف الصوت

4.4 قائمة الإعدادات

.هذا وظيفة السماح ل قم بتخصيص واجهة الجهاز
ل يدخل في إعدادات من الجهاز

.يضغط ال زر



.مرر لأسفل من يمين ل غادر ل يختار الوظيفة المطلوبة
.في عالي إلى اليمين "x" ل الخروج من قائمة طعام يضغط هناك

تخصيص
.يسمح ل يختار أيّ الوظائف يملك على الشاشة الرئيسية

قفل الشاشة
تُستخدم هذه الوظيفة لمنع العمليات العرضية على البيانو .حدد تشغيل "أو "عن"، لو نشيط، في التالي اشتعال في حال قفل الخطة، " .اضغط مع الاستمرار في المنتصف لإلغاء تنشيط الوظيفة

صوت
. يسمح ل عادي ال مقدار التابع أصوات الأجهزة المنزلية

سطوع
.يسمح ل عادي هناك سطوع التابع عرض

ساعة
.يسمح يثبت الوقت مرغوب

لسان
. يسمح ل يختار هناك لسان ل واجهة الجهاز

.اللغة الافتراضية هي الإنجليزية

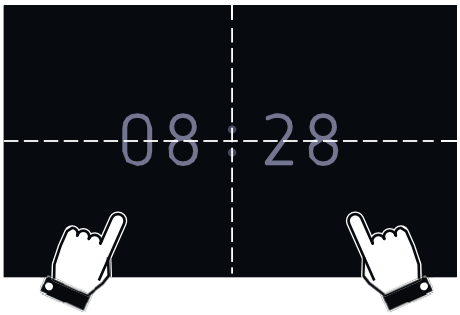
إعادة ضبط إعدادات
.يسمح ل لإعادة الجميع ال إعدادات إلى قيم المصنع الأصلية

4.5 قائمة طعام ل تحديد الطاقة

.هذا وظيفة السماح حد الطاقة التي يمتصها الموقد

.من تقصير هناك قوة تعيين ل 7.4 كيلوواط

:ل يدخل في قائمة طعام انه ضروري يتبع التعليمات التالية
1. .تشغيل الجهاز و فورا أطفئه
2. يلمس في أي شخص جزء قليل يكون يمينًا ويسارًا، كما هو .موضح في الشكل أدناه



.إذا ظهر شعار، انتظر حتى يختفي

3. .ال قائمة طعام يظهر في عرض

إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال دقيقتين ، نعم يخرج تلقائياً من . قائمة طعام

4. . مرر لأسفل يختار هناك الطاقة المطلوبة

5. .ل يتأكد ✓ يلمس ال مفتاح
أو زر "x" ل الخروج من قائمة طعام الجوائز ال مفتاح .".التشغيل/الإيقاف"

إشعارات ل خطأ
في قضية ل عطل أو في حالة السلوك غير الطبيعي، تعرض .الشاشة رسالة تحتوي على الرمز المرتبط بالخطأ
" Er " أو "E" ال الرموز التابع أخطاء يبدأون دائماً مع الحرفان .("Er47-30" على سبيل المثال) متبوعًا بسلسلة من الأرقام
:ال أخطاء مشفر مثل

- "E02"
- "E2"

4. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم لإيقاف التشغيل، حدد وظيفة أخرى أو اضغط على زر "إيقاف التشغيل".

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي، وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر. حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة ينطفئ. اضغط لإيقاف الصوت.

الوقت)بالدقائق(	طبق	كمية
15	الثديال فرخة	عن 300ز
10-15	خيط ل سمكة	عن 600ز
6	بيضة	بيض متوسط الحجم 6
6-7	بروكلي	عن 350ز
20-30	صغير بطاطس كاملة	عن 400ز
15-20	البازلاء	عن 400ز

ذوبان

مفيد ل يمسك حار ال أطباق أو قم بإذابة الشوكولاتة.

يتم الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند 44 درجة مئوية.

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

1. و يختار يضغط ال مفتاح.



ومضات، متى يصبح تم إصلاح الوظيفة وتفعيلها الأيقونة.

2. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم أريد إيقاف تشغيل وظيفة أخرى أو تحديد وظيفة أخرى.

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي، وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر. حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة نعم

أطفئ الجهاز. يضعط قف ال صوت.

الاحتفاظ بالحرارة

مفيد يمسك حار ال أطباق.

هناك درجة حرارة و عقار ثابتة 70 °م. لتفعيل هذه الوظيفة، بعد تشغيل الموقد واختيار منطقة الطهي:

1. و يختار يضعط ال مفتاح.



ومضات، متى يصبح تم إصلاح الوظيفة وتفعيلها الأيقونة.

2. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم أريد إيقاف تشغيل وظيفة أخرى أو تحديد وظيفة أخرى.

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي، وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر. حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة ينطفئ. اضغط لإيقاف الصوت.

يُطهى على نار هادئة

مفيد للحفاظ على الطعام دافئًا.

يتم الحفاظ على درجة الحرارة ثابتة عند 94 درجة مئوية.

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

1. و يختار يضعط ال مفتاح.



3. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم أريد إيقاف تشغيل وظيفة أخرى أو تحديد وظيفة أخرى.

المعكرونة

مع هذا وظيفة و ممكن يطبخ اتبع التعليمات الظاهرة على الشاشة لتحضير المعكرونة.

لا يضيف إضافي السوائل أ بمجرد تفعيل الوظيفة.

يستخدم وحيد شلال ل درجة حرارة الغرفة .

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

1. يضغط ال زر و يختار .



2. ل وظيفة نشيط اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة و ممكن يثبت مؤقت إيقاف تشغيل تلقائي، للقيام بذلك حدد المدة المطلوبة التي . حدد المنطقة واضغط على الزر بعدها صادراً إشارة صوتية هناك منطقة ينطفئ .اضغط لإيقاف الصوت.

لا يضيف شلالأ وقت تم إدخاله المعكرونة في الوعاء.

3. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم أريد إيقاف تشغيل وظيفة أخرى أو تحديد وظيفة أخرى.

تحميص

مع هذا وظيفة و ممكن للتحميص في أحسن الأحوال، الطعام.

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

1. و يختار يضغط ال مفتاح .



2. يتبع ال تعليمات يشير على عرض.

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي، وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر . حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة ينطفئ .اضغط لإيقاف الصوت.

3. يختار ال مستوى ل ثانية ل ماذا تريد أن تطبخ.

4. يتأكد مع ال مفتاح .

5. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط مرتين إلى مركز من منطقة الذي - التي نعم لإيقاف التشغيل، حدد وظيفة أخرى أو اضغط على "إيقاف".

طبخ ل بخار

يستخدم وحيد شلال ل درجة حرارة الغرفة .

ضروري الاستخدام ل أ ملحق ل الطبخ بالبخار.

مفيد لطهي الأطباق بالبخار.

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

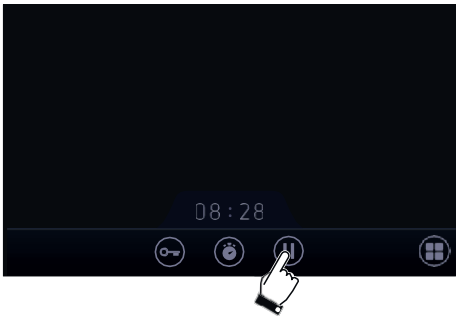
1. و يختار يضغط ال مفتاح .

ومضات، متى يصبح بعد إصلاحها، يمكن تعديل الأيقونة الوظيفة.

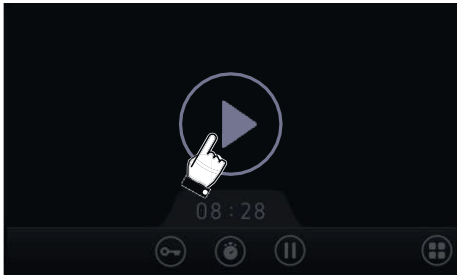


2. يضغط ل جديد الأيقونة .

3. مع ال رمي السهام و ممكن الآن يزيد أو خفض مستوى البخار.



:ل تعطيل هناك وظيفة استراحة
2. .يضغط في مركز التابع عرض



3. تم تعطيل وظيفة الإيقاف المؤقت والميزات تعيين في أسبقية تم استعادتها.

خلال هناك وظيفة استراحة لا يزالون قم بتفعيل خاصية تحديد وقت الطهي، ورموز الحرارة المتبقية، ووظيفة قفل التحكم.

في حالة الانقطاع والاستعادة اللاحقق حاضِر، هناك وظيفة استراحة يتم تعطيله.

الحفاظ على درجة الحرارة

باستخدام هذه الخاصية، يمكنك الحفاظ على الطعام عند درجة حرارة معينة أو الحفاظ على غليان الماء .ويمكن تفعيلها. ل مثال "خلال هناك وظيفة "القلي" "السلق".

قبل تفعيل هذه الخاصية، من الضروري أن ال حاوية يملك مشروع هناك درجة الحرارة المطلوبة .

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله يتم تحديد الموقد ومنطقة الطهي التي تم ضبطها مسبقًا:

1. . و يختار يضعط ال مفتاح

ومضات، متى يصبح بعد إصلاحها، يمكن تعديل الأيقونة الوظيفة.



2. . يضعط ل جديد الأيقونة
3. .مع ال رمي السهام و ممكن الآن يزيد أو خفض درجة الحرارة ل تعطيل هناك وظيفة يضعط اثنين أوقات في وسط المنطقة التي تريد إيقاف تشغيلها، حدد وظيفة أخرى أو اضغط على "إيقاف".

ل وظيفة نشيط و ممكن يثبت مؤقت إيقاف التشغيل التلقائي، وللقيام بذلك حدد المنطقة واضغط على الزر .
حدد المدة المطلوبة التي بعدها صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة ينطفئ .اضغط لإيقاف الصوت.

الغليان

مع هذا وظيفة و ممكن للقيام اغلي الماء.

يستخدم وحيد شلال ل درجة حرارة الغرفة.

ل فعل هناك وظيفة، بعد يملك تم تشغيله تم تحديد الموقد ومنطقة الطهي:

1. . و يختار يضعط ال مفتاح



2. ل وظيفة نشيط . اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة و ممكن يثبت مؤقت إيقاف تشغيل تلقائي، للقيام بذلك حدد المدة المطلوبة التي بعدها . حدد المنطقة واضغط على الزر صادر أ إشارة صوتي و هناك منطقة ينطفئ .اضغط لإيقاف الصوت.

الحرارة المتبقية

بعد ال اغلق ل أ منطقة طبخ إذا كانت المنطقة لا تزال ساخنة، فسيتم عرض ذلك على

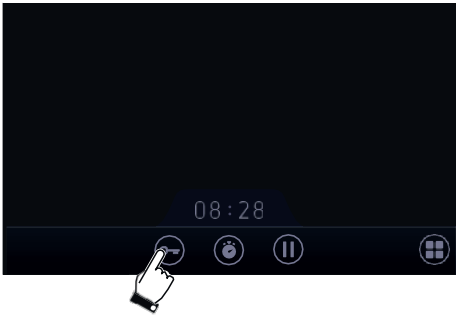
؛ حتى في حالة إيقاف التشغيل التابع أرضية. ال H اعرض الرمز .قاد لا يزالون تشير المداخل إلى أن المنطقة لا تزال ساخنة
متى هناك درجة حرارة نعم أدنى تحت ال عند درجة حرارة 60 .درجة مئوية، يختفي الرمز

كتلة الأوامر

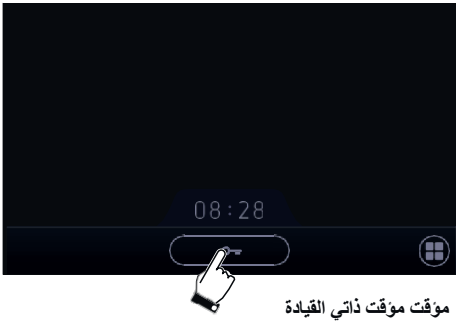
.هذا الوظائف و معتقد ل أغلق جميع مفاتيح البيانو

تُعد هذه الميزة مفيدة أثناء العمليات تنظيف ول يمنع التفاعلات . العرضية
: ل فعل ال كتلة الأوامر

1. .ل على الأقل ثانية يضغط ال مفتاح



2. لإلغاء تفعيل قفل التحكم، اضغط مع الاستمرار ال مفتاح .مثل مبين في الشكل أدناه



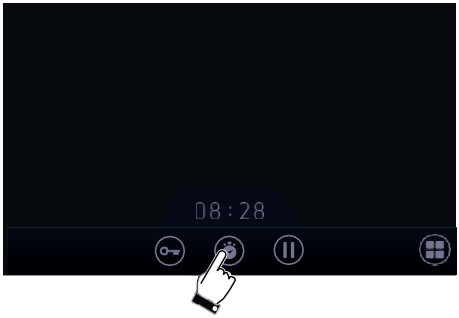
مؤقت مؤقت ذاتي القيادة

.و ممكن يثبت ال مؤقت من 1 دقيقة واحدة حتى 99 دقيقة

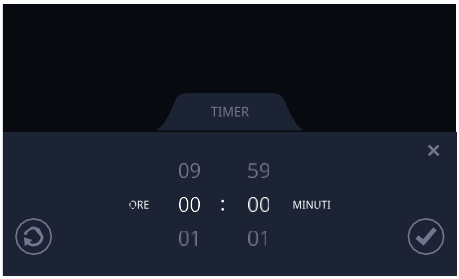
باستخدام هذه الوظيفة يمكنك برمجة مؤقت الذي - التي ينبعث أ إشارة صوتيًا إلى نهاية التابع وقت تعيين. لا مقاطعات العملية من المناطق ل طبخ، لكن مجرد تحذير المستخدم متى أنا أكون ماضي ال دقائق

.تعيين
:بعد يملك تم تشغيله ال أرضية، بدون لم يتم اختيار أي منطقة

1. . يضغط ال زر



2. يثبت ال وقت مرغوب و يضغط ال . زر



ل إعادة ضبط ال مؤقت بسرعة اضغط على الزر عند الساعة 00:00.

لا يؤدي استخدام المؤقت إلى مقاطعة العملية من المناطق طبخ لكن مجرد تحذير المستخدم متى أنا أكون ماضي ال ضبط . الدقائق

وظيفة الإيقاف المؤقت

يمكنك باستخدام هذه الوظيفة إيقاف التشغيل مؤقتًا ال عملية . الجميع ال مناطق الطهي

: ل فعل هناك وظيفة الإيقاف المؤقت

1. . يضغط ال مفتاح استراحة

مناطق الطهي

:بعد يملك تم تحديد الموقع أ حاوية و تأكد من تفعيل المنطقة

1. يضغط على منطقة الذي - التي نعم يريد أن يتولى .زمام الأمور



و هناك حاجز مستويات و الآن يبدو أنهم ال مفاتيح .طاقة قابلة للتحديد

2. يضغط ل يختار أ قوة من ال أو قم بتفعيل وظائف التعزيز أو المضاعفة معزز)يرى 9، .(الفصول مخلص

.ال عرض من منطقة مستخدم يشير ال اضبط قيمة الطاقة

ل يتم تلوين المنطقة حسب مستوى التحديد في طريقة مختلف مغادرة من أزرق من المستوى "0 "إلى اللون البرتقالي لوضع ."المعزز"

مناطق الطهي

1. يختار هناك منطقة مرغوبة اضبط مستوى الطاقة على "0 " .أو اضغط مرتين على مركز منطقة الطهي لإيقاف تشغيلها

ل أطفئ أكثر لأ منطقة طبخ وفي الوقت نفسه، يكفي إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام الزر .

وظيفة التعزيز

:بعد يملك تم تشغيله ال أرضية و تم الاختيار منطقة لتفعيل الوظيفة

1. يضغط ال مفتاح.
2. هناك وظيفة معزز الآن نشيط ال تعرض شاشة منطقة الطهي الحرف "B". ل تعطيل هناك وظيفة معزز ما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة لمنطقة الطهي أو الضغط مرتين في وسط المنطقة التي ترغب في .إيقاف تشغيلها

- تظل وظيفة التعزيز نشطة بأقصى طاقة ل 15 .دقائق، ماضي ال أيّ ينخفض مستوى الطاقة تلقائيًا إلى 9
- لو هناك درجة حرارة داخلي و إذا كانت القيمة .مرتفعة للغاية، فسيتم تعطيل وظيفة التعزيز مؤقتًا

التعزيز المزدوج

⚠هل ترى تحذيرات الجنرالات ل أمان

تتيح لك وظيفة المعزز المزدوج الحصول على أكثر قوة احترام في . وظيفة التعزيز
ل قم بتفعيله، بعد يملك تم الاختياراً منطقة أثناء الطهي، اضغط على .B² رمز
لإلغاء الوظيفة، ما عليك سوى ضبط مستوى الطاقة على قيمة أخرى أو الضغط على اثنين أوقات ال مركز من منطقة الذي - التي .تريد إيقاف التشغيل

- تظل وظيفة المعزز المزدوج نشطة في أقصى 15 .دقائق، ماضي ال أيّ ينخفض مستوى الطاقة تلقائيًا إلى 9
- لو هناك درجة حرارة داخلي إذا كانت القيمة .مرتفعة للغاية، فسيتم تعطيل وظيفة التعزيز مؤقتًا

وظيفة المناطق المتعددة

خلال هذا وظيفة و ممكن التحكم في منطقتي طهي في وقت واحد)الأمامية والخلفية (لاستخدام الأواني مثل أواني طهي السمك .أو الحاويات المستطيلة الشكل

.و ممكن فعل هناك وظيفة فقط مع المناطق اليسرى

:بعد يملك تم تشغيله ال أرضية

1. . يضغط الأيقونة

- . الآن ال اثنين المناطق يصبحون أ وحيد منطقة أكبر

2. يضغط في مركز من منطقة و يثبت مستوى الطاقة المطلوب أو .وظيفة معينة

متى و نشيط هناك وظيفة، لا و من الممكن تفعيل وظائف المعزز .والمعزز المزدوج على المناطق المتضررة

لو نعم الاستخدامات أ وعاء بيضاوي أو إذا كان شكله مستطيلاً، فتأكد .من وضعه في وسط منطقة الطهي

:ل تعطيل هناك وظيفة

ال اثنين المناطق الآن يمكن تعديلها بشكل ،"x" يضغط ال مفتاح .منفصل

لو أ جزء من وعاو تم نقله خارج المنطقة، يتم تعطيل .الوظيفة

لو يظهر أ خطأ بينما هناك وظيفة إذا كان الخيار نشطًا، فسيتم .إلغاء تنشيط الخيار الأخير تلقائيًا

4.2 الوظائف الأساسية

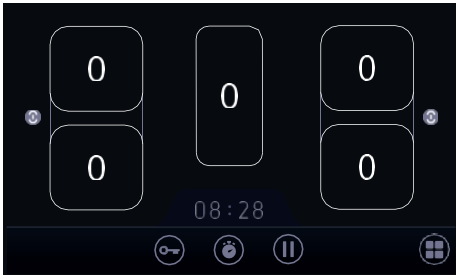
أول توصيل بالكهرباء

عند توصيلها بمصدر الطاقة لأول مرة، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي وعودته، ستظهر الشاشة يعرض الوقت إعدادات مسبقة .ل المصنع لمدة 20 ثانية تقريبًا

اشتعال اغلق

⚠هناك لسان إعدادات مسبقل مصنع لـ الشاشة باللغة "الإنجليزية .لتغيير اللغة، راجع "قائمة الإعدادات.

ل قم بتشغيل أو أطفئ الجهاز. عند تشغيله، ال ⏻ يضغط ال مفتاح :عرض يعرض الشاشة الرئيسية مصحوبة بإشارة صوتية



تحت المؤشر من الجدول الزمني و حاضر هناك شريط القوائم الذي يجمع الرموز المرتبطة بما يلي الوظائف)يرى "الوظائف" من :(" شريط القوائم

	لـوحة ألـوامر
	مؤقت مسـتـقل
	وظيفـة إلـيـقـاف الـمؤقـت
	قائمة الإعدادات

.حتى تسمع صوت صفير ⏻ ل أطفئ الجهاز يضغط ال مفتاح الجدول الزمني حاضِر يأتي عرض ل عن 20 .ثوانٍ

إضاءة

في قاعدة التابع أرضية LED عند تشغيل الجهاز، يضيء مؤشر نعم نشيط و يستمر لـ الجميع هناك مدلل يستخدم من الجهاز. تبقى مضاءة حتى بعد إطفاء الموقد، للدلالة على أن LED مصابيح المنطقة لا تزال ساخنة .وتنطفئ بمجرد انخفاض درجة الحرارة .("انظر فصل "الحرارة المتبقية) "H" واختفاء رمز

طاولة ملخص التابع المستويات من السلطة

مستوى من السلطة	:مناسب لـ
0	موضع عن
من 1 ل 2	طبخ ل كمية مخفض من الغذاء)الحد الأدنى (من القدرات
من 3 ل 4	طبخ
من 5 ل 6	طهي كميات كبيرة من الطعام، تحميص ل قطع الأكبر حجما
من 7 ل 8	مشوي، سوفريتو مع دقيق
9	مشوي
B/B²	يحضر ل الغليان كميات كبيرة من الماء ("أقصى طاقة، انظر "وظيفة التعزيز)

ال حاويات ل عرض يأتون عرض بألوان مختلفل ثانية التابع :مستوى ل قوة

- .مستوى 0: أزرق
- .أزرق / أحمر :1-1.5-2-2.5-3-3.5
- .أحمر :4-4.5-5-5.5-6-6.5
- .أحمر / البرتقالي :7-7.5-8-8.5-9
- .برتقالي :B² ب و

4.3 استخدام الخطة

اشتعال أوتوماتيكي من المناطق ل طبخ

ال أرضية و موهوب ل أ نظام ل خاصية الكشف عن المقلاة .التي تحدد تلقائيًا المناطق التي توضع فيها المقلاة المناسبة

لو أ حاوية يأتي تم نقله من أ المنطقة المقابلة للأرضية، يعرض العرض في يقوم تلقائيًا بنقل المنطقة التي يوجد بها ويتم الاحتفاظ بأي إعدادات تم إجراؤها)إذا تم نقله أثناء تفعيل وظيفة "الإيقاف .("المؤقت"، فلن يتم نقل الإعدادات

:بعد يملك تم تشغيله الجهاز

1. مكان أ حاوية)مناسب(في الطهي بالحث)وليس فارغًا (على .منطقة الطهي التي تنوي استخدامها

- هناك منطقة على عرض مُتَجَانِس في منطقة مع على ال حاوية .نعم قم بتشغيل في تلقائي

⚠قبل مفيد، ضوء ال تعليمات من أجل السلامة.

4.1 العمليات التمهيدية

- قم بإزالة أي أغشية واقية الخارج أو داخل من الجهاز و من الملحقات)إن وجدت(.
- يزيل ممكن الملصقات)ل استثناء)من اللوحة التي تحتوي (على البيانات الفنية.

حاويات قابل للاستخدام ل هناك طبخ الحث
يجب أن تكون الأواني المستخدمة في الطهي بالحث مصنوعة من المعدن وأن تتمتع بخصائص مغناطيسية أ قاع ل أبعاد كافٍ.

: الحاويات المناسبة

- . حاويات ل فُولاذ مطلي بالمينا مع قاع سميك
- .حاويات في الحديد الزهر مع قاع مطلي بالمينا
- حاويات في فُولاذ الفولاذ المقاوم للصدأ متعدد الطبقات، الفولاذ المقاوم للصدأ الفريتي والألومنيوم بقاعدة خاصة.

: حاويات غير مناسبة

- حاويات في نحاس، فُولاذ الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، والزجاج المقاوم للحرارة، والخشب، والسيراميك، و

.الطين المحروق

إذا وضعت وعاءً غير مناسب على السطح من الجهاز، ال عرض يعرض علامة استفهام في الأعلى :إذا قمت بتحديد اللوحة على الشاشة وتريد ضبط مستوى الطاقة، فسيتم تلوين رقم مستوى الطاقة المطلوب باللون الأحمر، على سبيل المثال.

أشر إلى أنه لا يمكن إكمال العملية .انقر على أيقونة علامة الاستفهام. ل للقيام يظهر ال رسالة

لإغلاق رسالة الخطأ .لحل التعارض، قم خطأ .المس الأيقونة ⊠ .بإزالة هناك وعاء حاضِر و استخدمه واحد مناسب للطهي بالحث

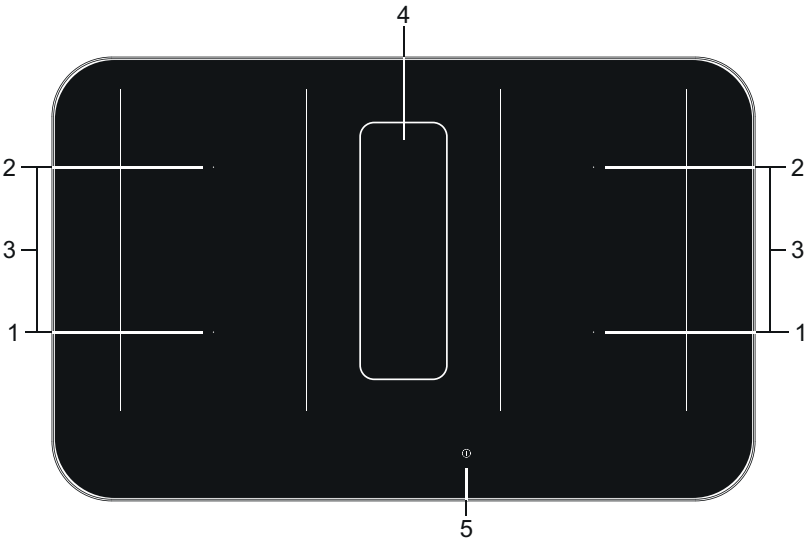
الأقطار التابع حاويات
لضمان اكتشاف الجهاز بشكل صحيح ال حاويات و ل نتائج للحصول على أفضل النتائج في الطهي، يجب أن تكون أحجام الحاويات وفقًا للقياسات الواردة في الجدول التالي.

المناطق الطبخ	القطر الأدنى)مم(	القطر الموصى به (مم)
SX (مفرد)	100	175
SX (متعدد المناطق)	210	350x175
DX (دي إكس)	100	175
DX (دي إكس المناطق)	210	350x175

:يمسك في اعتبار كم ثمن يتبع

- يجب ألا تتجاوز أوعية الطهي ال خطوط طباعة حريرية على سطح من الجهاز.
- لا تضع الحاويات بالقرب من حواف السطح التابع أرضية، لا إلى لوحة الأوامر.
- .احتمال شواء يجب أبعادها القصوى 36 ×19 سم

3. الوصف



1. مم / 2.1 كيلوواط)يعزز 3.0 كيلوواط(190 x منطقة ل طبخ أمام 210
2. مم / 2.1 كيلوواط)يعزز 3.0 كيلوواط(190 x منطقة ل طبخ مؤخرة 210
3. مم / 3.7 كيلوواط 390 x المناطق ل طبخ متصل 210
4. وحدة قوة الشفط
5. لوحة ل يفحص

المزايا من طبخ الحث

الجهاز مزود بمولد كهربائي .في منطقة ل طبخ ل تعريفي ال حرارة لم يعد يتم نقله، بل يتم إنشاؤه مباشرة داخل التابع حاوية من .التيارات حثي

- توفير الطاقة بفضل النقل يعيش من الطاقة في المقلاة)يلزم استخدام أواني طهي خاصة مصنوعة من مواد قابلة للمغنطة (.مقارنة بالطهي الكهربائي التقليدي
- أكبر أمان شكرًا لك في يتم نقل الطاقة فقط إلى الوعاء .الموضوع على الموقد
- كفاءة عالية في نقل الطاقة من منطقة طبخ ل الحث في .قاعدة المقلاة
- .سريع سرعة ل التدفئة
- يقلل من خطر الحروق لأن السطح ل طبخ يأتي ساخن وحيد في .قاعدة المقلاة؛ لا يلتصق الطعام المتدفق

إدارة الطاقة

تم تجهيز الموقد بوحدة إدارة الطاقة الذي - التي لا تحسين/تحديد ال استهلاك. لو تجاوزت مستويات الطاقة الإجمالية المحددة الحد الأقصى المسموح به، البطاقة الإلكترونيات يوفر يدير النظام تلقائيًا خرج الطاقة من الألواح .ويسعى إلى الحفاظ على أعلى مستويات خرج الطاقة .وتعرض الشاشة المستويات التي تم ضبطها بواسطة .الإدارة التلقائية

⚠. ناك أولوية و تاريخ في الأخير منطقة تعيين
⚠ال وحدة نمطية ل إدارة قوة لا يؤثر على الامتصاص كهربائي .المجموع من الجهاز

2.1 تثبيت

⚠انتباه!

هذا جهاز يستطيع يكون متصل لا يمكن تركيبه إلا بواسطة فني .متخصص

لو ال تعليمات و ال تحذيراتلى أمان إذا لم يتم احترام المنتج، فلا .يمكن أن يكون المنتج يُعتبر مسؤولاً ممكن ضرر

- هذا جهاز يستطيع يكونلا يمكن توصيلها إلا بواسطة فني .تركيب متخصص
- قبل التركيب، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية)الجهد، .التردد، طبيعة و ضغط التابع غاز(متوافقة مع ضبط الجهاز
- الجهد، والتردد، والطاقة، ونوع غاز و ال قريلى أيّ الجهاز .يتم توضيح حالة التصميم على لوحة تعريف الجهاز
- .يفحص الذي - التي الجهاز لا يوجد تلف ناتج عن النقل .لا يتصلاً جهاز تالف
- الجدران وسطح العمل المحيط بالجهاز يجب عليهم يكون مقاوم قم بتسخينه إلى درجة حرارة لا تقل عن 105 درجة .مئوية
- ال أرضية ل عمل في أيّ و تم إدخاله ال يجب أن يكون .سطح الموقد مسطحاً
- قد تؤدي شفاطات المطبخ والأجهزة الأخرى التي تسحب أبخرة الطهي إلى الإضرار بالتشغيل الآمن للأجهزة التي تحرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى.)أيضًا في آخرون)محلي(ل سبب بسبب ارتداد غازات الاحتراق، والتي قد تسبب التسمم بأول أكسيد الكربون .بعد تركيب شفاط المطبخ أو أي جهاز شفط بخار آخر، يجب فحص تشغيل الأجهزة المزودة بنظام شفط الأبخرة بواسطة شخص مؤهل. يضمن الذي - التي لا هناك .يكون ال الارتجاع التابع غازات الاحتراق

2.2 التوصيل الكهربائي

⚠إصدمة كهربائي

.هذا جهاز يجب يكون متصل إلى الأرض

- يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي مع يكون إلى أنظمة .وطني كلاهما محليان
- ل ال الأجهزة المنزليةلى فصل ال، للتحقق أن النظام .الكهربائي للمنزل يتضمن تأريضًا كافيًا
- هناك المقبسو هناك سدادة يجب عليهم يكون يسهل الوصول .إليها دائماً
- إذا لم يكن الجهاز الثابت مزودًا بسلك طاقة وقابس، أو أجهزة فصل أخرى عن شبكة، مع فصل جهات الاتصال في جميع الأقطاب التي تسمح بالفصل الكامل في ظل ظروف فئة الجهد الزائد الجزء الثالث، يجب عليهم يكون مدمج أجهزة الفصل في الأسلاك الثابتة، وفقًا للوائح الأسلاك .وينطبق هذا أيضًا على الأجهزة المزودة بأسلاك طاقةً قم بتوصيل القابس عندما يكون الوصول إليه غير ممكن بعد تركيب الجهاز .ولتحقيق هذا الشرط، يجب تركيب مفتاح متعدد الأقطاب بمسافة فصل بين .نقاط التلامس لا تقل عن 3 مم في الأسلاك الثابتة
- ال كابلل نظام عذائي يجب يكون مجاناً، دون الحاجة للبحث .في درج
- لإجراء التوصيل، استخدم كابلًا معتمدًا بأقطار صحيحة ومناسبًا للتوصيل. ال طلاء التابع كابل يجب أن تكون مصنوعة من المطاط)ويفضل أن تكون من النوع H07V2V2) أو H05V2V2).
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن الجهد الكهربائي الموضح على لوحة التعريف هو يكون متوافق في الجهد االكهربى من الشبكة .الكهربائية
- .ال اتصال يجب يكون مقتبس إلى التيار والصمامات
- الجهاز لا يجب يكون متصل

إلى التيار الكهربائي الرئيسي عبر محول متعدد أو أ كابل ل .امتداد، خلاف ذلك لا يمكن ضمان استخدامه الآمن

- بعد التركيب، ال أجزاء الذي - التي فهي موصلة للتيار .الكهربائي، ويجب حماية الأجزاء المعزولة لتجنب التلامس

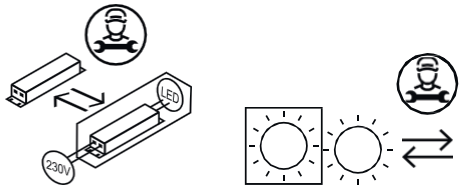
⚠انتباه!

عدم استخدام البراغي أو أدوات التثبيت مثل وصف في تعليمات .قد يتسبب التركيب في حدوث صدمة كهربائية

- لصفلا لئاسو نإف ،ةتباث كالسأ ربع ّالصتم زاهجلا نإ اذإ AS/NZS عم قفاوتت نأ بجي ةتباثلا كالسألا يف ةجمدملا 3000

2.3 مصادر الإضاءة

- يحتوي هذا الجهاز على مصادر إضاءة لا يمكن للمستخدم .استبدالها. يجب أن يكون تم التنفيذ فقط من خدمة الدعم الفني



- ."F" هذا جهاز يتضمن مصادر ضوئية من فئة الكفاءة

2.4 مثل ضوء دليل المستخدم

:هذا يدوي مفيد الاستخدامات ال اتباع قواعد القراءة

⚠ تحذير/تنبيه

معلومات/اقتراح

- يجب عدم استخدام رقائق الألومنيوم للطهي مطلقًا وعدم وضع المنتجات المعبأة في الألومنيوم على الموقد مطلقًا. قد يذوب الألمنيوم ويتلف جهازك بشكل لا يمكن إصلاحه.

⚠ تحذير!
خطر على الحياة، خطر التسمم من خلال السحب العكسي لغازات الاحتراق!
- يجب عدم استخدام الجهاز مطلقًا لشفط الهواء أثناء استخدام جهاز طهي يستهلك الهواء من الغرفة، إلا إذا كانت الغرفة ذات تهوية كافية. أجهزة الطهي التي تستهلك الهواء في الغرفة (مثل المعدات التي تسخن باستخدام الغاز، أو الزيت، أو الخشب، أو الفحم، أو السخانات، وأجهزة الماء الساخن) تسحب هواء الاحتراق من الغرفة وتحمل هذه الغازات إلى الخارج عبر المخرج (مثل المدخنة). بالاشتراك مع شفاط الطباخ المنشط، يتم سحب الهواء من المطبخ والغرف المجاورة. وهذا يخلق ضغطًا سلبيًا إذا لم يكن هناك إمدادات هواء كافية. ثم يتم إعادة سحب الغازات السامة من المدخنة أو قناة المخرج إلى منطقة المعيشة.
- يجب دائمًا توفير تهوية ملائمة!
- عند تشغيل وحدة الشفط والأجهزة المزودة بطاقة أخرى غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السالب في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار).
- يجب الامتثال للوائح المحلية المتعلقة بتصريف الهواء.

⚠ صدمة كهربائية!
يجب تجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية؛ يجب التأكد من أن الجهاز مطفأ قبل تنظيفه.
- يجب عدم استخدام وحدة الشفط إذا لم يكن فلتر الشحوم مركب بشكل صحيح!
- لتجنب اشتعال النار في الدهون الساخنة، يجب عدم استخدام القلي العميق إلا تحت إشراف مستمر.
- يجب تنظيف الفلاتر في الوقت المحدد.
- يجب اتباع التعليمات الواردة في الدليل لتنظيف أو استبدال مرشحات الشحوم و/أو مرشحات الكربون!

⚠ خطر الحريق!
- هناك خطر نشوب حريق إذا لم يتم اتباع تعليمات تنظيف أو استبدال مرشحات الشحوم و/أو مرشحات الكربون.
- قد تتسبب ترسبات الشحوم في مرشحات الشحوم المعدنية في نشوب حريق. يجب عدم القيام مطلقًا بإشعال النار في منطقة الطهي مع تشغيل الشفاط. قد يتسبب اللهب العالي في نشوب حريق. يجب استخدام الجهاز دائمًا مع فلتر الشحوم المعدني. يجب تنظيف فلتر الشحوم بانتظام.
- قد يؤدي ارتفاع درجة حرارة الدهون أو الزيت إلى نشوب حريق. يجب الحرص دائمًا على الإشراف على تسخين الدهون والزيت. يجب عدم إطفاء النار بالماء مطلقًا؛ يجب استخدام دائمًا بطانية، أو غطاء، أو صحن لإطفاء النار.

⚠ تحذير!
تحذير: إذا كان السطح متشققًا، يجب إطفاء الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

لوح زجاجي خزفي مكسور

- يجب إيقاف تشغيل جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي على الفور وعزل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- يجب عدم لمس سطح الجهاز.
- يجب عدم استخدام الجهاز.

⚠ تحذير!

الأسر التي لديها أطفال وذوي الاحتياجات الخاصة

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر، وكذلك الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم الإشراف عليهم وإرشادهم إلى الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته ما لم يكن تحت إشرافك.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء التي قد يجدها الأطفال مثيرة للاهتمام في الخزائن فوق الجهاز أو خلفه.
- تسخن مناطق/شعلات الطهي أثناء الاستخدام وتظل ساخنة لفترة من الوقت بعد ذلك. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا عن الموقد أثناء الطهي وبعده مباشرة.

1.2 موقد حثي مع شفاط مدمج

- يجب عدم وضع أشياء معدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق، والأغطية على سطح موقد الطهي؛ فقد تصبح ساخنة.
- بمجرد إزالة المقلاة من الموقد، ستتوقف عملية الطهي تلقائيًا. يجب الاعتياد على إطفاء منطقة الطهي أو الموقد يدويًا لتجنب تشغيل الجهاز دون قصد.
- بعد الاستخدام، يجب إطفاء عنصر الموقد باستخدام أدوات التحكم وعدم الاعتماد فقط على مستشعر وجود المقلاة.
- يجب تذكر أنه إذا تم استخدام الموقد على إعداد عالٍ فإن وقت التسخين سيكون قصيرًا جدًا. يجب عدم ترك الموقد دون مراقبة في حالة استخدام منطقة في إعدادات عالية.
- عند استخدام موقد الحث الكهربائي، يجب إبعاد الأشياء الحساسة للمجالات المغناطيسية (بطاقات الائتمان، والبطاقات المصرفية، والأقراص والساعات، والأشياء المماثلة) عن الموقد. ننصح أي شخص لديه جهاز تنظيم ضربات القلب باستشارة طبيب القلب أولًا.

- يجب عدم القيام بتسخين العلب المغلقة على الموقد. سيؤدي ذلك إلى تراكم الضغط الذي سيؤدي إلى انفجار العلب. قد يتم التعرض للإصابة أو الحروق.
- يجب عدم تغطية الجهاز مطلقًا بقطعة قماش أو شيء مشابه. إذا كان الجهاز لا يزال ساخنًا أو في مشغل، فهناك خطر نشوب حريق.
- يجب عدم استخدام الجهاز كسطح عمل. قد يكون الجهاز يعمل عن طريق الخطأ أو لا يزال ساخنًا، مما يعني أن الأشياء قد تذوب أو تصبح ساخنة أو تشتعل فيها النيران.
- يجب عدم استخدام الجهاز في درجات حرارة أقل من 5 درجات مئوية.
- يجب عدم وضع الجهاز أو استخدامه في الهواء الطلق.
- عند استخدام الموقد للمرة الأولى، ستلاحظ «رائحة جديدة». يجب عدم القلق، فهذا أمر طبيعي. إذا كان المطبخ جيد التهوية، فسوف تختفي الرائحة قريبًا.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب عدم فتح الغلاف الخارجي للجهاز مطلقًا.
- فيما يتعلق بالسلامة الكهربائية، لا يجوز تنظيف الجهاز بمنظفات الضغط العالي أو المنظفات البخارية.
- سطح السيراميك قوي للغاية ولكنه ليس غير قابل للكسر. فعلى سبيل المثال، قد يتسبب سقوط برطمان توابل أو إناء حاد عليه في كسره.
- في حالة تقرير التوقف عن استخدام الجهاز بسبب عطل، ننصحك بقطع الكابل بعد إزالة القابس من مقبس القابس. يجب إحضار الجهاز إلى موقع التخلص من النفايات التابع لبلديتك.

AR 1. ⚠ معلومات السلامة

⚠ تحذير!
يجب قراءة هذا الدليل بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل!

1.1 عام
لا تتحمل الشركة المُصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن عدم اتباع تعليمات وتحذيرات السلامة.
لا يغطي الضمان الأضرار الناجمة عن التوصيل غير الصحيح، أو التركيب غير الصحيح، أو الاستخدام غير الصحيح.

⚠ سطح ساخن!
سيصبح هذا الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنين أثناء الاستخدام. يجب عدم لمس الأجزاء الساخنة. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز إلا إذا كانوا تحت الإشراف المستمر.

⚠ خطر الحريق!
- تحذير: خطر نشوب حريق: يجب عدم القيام بتخزين الأغراض على أسطح الطهي.
- تحذير: قد يكون الطهي بالدهون أو الزيت على الموقد دون إشراف خطيرًا ويمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق.
- يجب عدم محاولة إطفاء الحريق بالماء مطلقًا. وبدلًا من ذلك، يجب إطفاء الجهاز ثم تغطية اللهب بغطاء أو بطانية إطفاء على سبيل المثال.

ملاحظة!
تنبيه! يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.

⚠ تحذير!
يجب فقط استخدام واقيات الموقد المُصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على أنها مناسبة أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. قد يؤدي استخدام الواقيات غير المناسبة في وقوع حوادث.
- إذا كان مسموحًا بوجود درج أسفل الجهاز (انظر تعليمات التركيب)، بدون قاع وسيط، فيجب عدم استخدامه لتخزين أشياء/مواد سريعة الاشتعال. ويجب التحقق من وجود مسافة كافية لبضعة سنتيمترات بين أسفل الموقد ومحتويات أي أدراج.
- يُستخدم الموقد فقط لإعداد الطعام.
- هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي فقط.

تعليمات الاستخدام

سطح الشفط

smeg