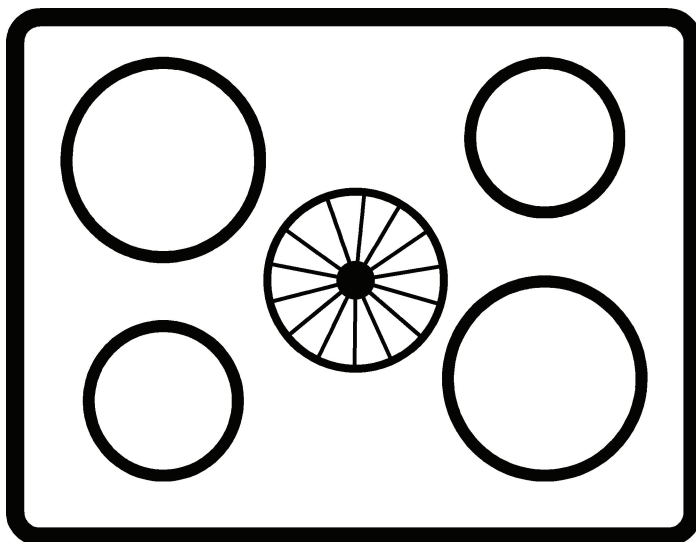


▶ IDK84454IB
IDK84453IB

SL Navodila za montažo in uporabo
SR Uputstva za montažu i upotrebu
HR Uputstva za montažu i za uporabu
PT Instruções para montagem e utilização
ES Montaje y modo de empleo
HU Felszerelési és használati utasítás
BG Инструкции за монтаж и употреба

USER MANUAL



AEG

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika.

Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

- ⓘ Pazljivo preberite navodila: pomembni so podatki o namestitvi, uporabi in varnosti.
- ⓘ Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.
- ⓘ Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- ⓘ Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.



1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba aparat izklopiti iz električnega omrežja.
- Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.
- Ozemljitev aparata je po zakonu obvezna.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko aparat priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico.

-Za zagotovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s

predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitvev.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku.
- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči.
- Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kugalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z aparatom.
- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.
- Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli aparata dovolj ohlajeni, tveganje požara.
- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.
- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.
- Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nenadzorovano kuhanje na kugalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare.
- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.
- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na aparatu in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo.

Nevarnost požara: na kugalno površino ne odlagajte predmetov.

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega

udara. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden aparat priključite v električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu aparata) in se prepričajte, da napetost in moč ustrežata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.


Pomembno: ● Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo. ● posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim postopkom čiščenja ali vzdrževanja aparat izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali odklopite z glavnim stikalom stanovanja. ● Pri vseh postopkih

montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe aparata bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo. ● Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora imeti zadostno prezračevanje, kadar aparat uporabljate sočasno z drugimi aparati, ki za zgorevanje uporabljajo plin ali druga goriva. ● Aparat je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Neupoštevanje pravil za čiščenje aparata in zamenjavo ter čiščenje filtrov pomeni tveganje za požar. ● Kuhanje s flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● **Pozor!** Aparata ne priključujte na električno omrežje, dokler namestitvev ni popolnoma končana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojnih lokalnih organov. ● Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Aparata nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke! ● Za

montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ko sočasno deluje ta aparat in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju



morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol  na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjinski odpadke, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbiri center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

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

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Aparat može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- ⓘ Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.
- ⓘ Nemojte da obavljate strujne varijacije na uređaju.
- ⓘ Pre instaliranja uređaja, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.
- ⓘ Proverite celovitost aparata pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

- Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.
- Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo aparata, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje.
- Uzemljenje uređaja je obavezno po zakonu.
- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.
- Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji

obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

- Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.
- Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.
- Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente.
- Budite oprezni da se deca ne igraju s aparatom; držite decu podalje od aparata i držite ih pod nadzorom, budući da se aparat i njegovi dostupni delovi mogu veoma da zagreju prilikom korišćenja.
- Korisnici pejsmejкера i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.
- Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.
- Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.
- Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugascite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara.
- Aparat ne sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.
- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.
- NIKADA ne pokušavajte ugasciti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugascite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.
- Ne koristite pame čistače, rizik od električnog

udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrijati. ● Pre spajanja aparata na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.


Važno: ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš aparat. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u kući. ● Za sve

operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se obezbedilo da se ne igraju s uređajem. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. Mesto mora biti dovoljno provetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s gasnim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputstvima za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrijanog ulja. ● PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi aparata se mogu pregrijati. ● **Pažnja!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Koristite vijke

ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa (4×10^{-5} bara). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja aparata, pobrinite se da uputstva ostanu sa aparatom.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj aparat ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni/e filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- ⓘ Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ⓘ Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- ⓘ Prije instaliranja uređaja provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ⓘ Provjerite cjelovitost aparata prije pristupanja postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Upozorenje! Pažljivo slijedite sljedeće upute: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte ni ne zamjenjujte bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje uređaja je obvezno po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati

odobreni dvopolni prekidač, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti raspoloživi korisniku. ● Uređaj i raspoloživi dijelovi zagrijevaju se pri uporabi. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. ● Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se raspoloživi dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem. -Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće elemente uređaja. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu. -Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. -Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Ne

koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja aparata na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.


Važno: ● Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijače elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Za kuhanje nikada ne koristite aluminijsku foliju i nikada ne stavljajte izravno proizvode zapakirane aluminijom. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije bilo kakve radnje čišćenja ili

održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u domu. ● Za sve operacije instalacije i održavanja upotrebljavajte rukavice. ● Uređajem se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Mjesto mora biti dovoljno provjetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s plinskim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamjene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● **POZORNOST:** Kada je ploča za kuhanje u uporabi, raspoloživi dijelovi aparata mogu se pregrijati. ● **Pozornost!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za

pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine, koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa (4×10^{-5} bara). ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještaja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjericom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (OEEO). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući ga uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustava za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados a la máquina procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El aparato puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- ⓘ Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- ⓘ No efectúe variaciones eléctricas en el aparato.
- ⓘ Antes de instalar el aparato, compruebe que todos los componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- ⓘ Verifique la integridad del aparato antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.



1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: ● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique

específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del aparato. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte onipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del aparato no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga

eléctrica. ● El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Antes de conectar el aparato a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. ● El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su


aparato. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación, cuando el aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros

combustibles. ● El aparato debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡CUIDADO!: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del aparato pueden calentarse considerablemente. ● **¡Cuidado!** No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡No utilice nunca el aparato sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice solo los tornillos de fijación suministrados con el aparato para la instalación o, si no se suministran, compre el tipo de tornillos adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este aparato y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento

contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseché correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias



negativas para el medio ambiente y la salud. El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el aparato a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

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

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

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

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



1. Advertências

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

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

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

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


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

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

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado

corretamente, o utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O



símbolo  no aparelho ou na documentação anexa indica que este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste aparelho, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

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

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

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

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használatát, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- ⓘ Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaznak.
- ⓘ Ne végezzen elektromos módosításokat a készüléken.
- ⓘ Mielőtt a készülék telepítését megkezdene ellenőrizze, hogy minden alkatrésze ép-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- ⓘ Ellenőrizze a készülék épségét mielőtt elkezdene az üzembe helyezést. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.



1. Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: • A készüléket bármilyen telepítés előtt kösse le az elektromos hálózathoz. • A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. • A készülék földelése jogszabály szerint kötelező. • Az elektromos tápkábelnek kellő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. •

Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, egy multipoláris kapcsoló szükséges, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. • Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. • Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. • A készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. • Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. • A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a készülékkel. • A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit. • Kerülje a ruhaneművel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a készülék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély. • Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe. • A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. • Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. • A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel. • A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése

veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.


Fontos: ● Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkretesz a készüléket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben

használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkent a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Bármiféle tisztítási vagy karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, kihúzva a vezetékét vagy lekapcsolva a lakás főkapcsolóját. ● Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A készüléket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a készülék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ellenőrizze, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a készüléket más gáz● vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A készüléket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (LEGALÁBB HAVI EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A készülék tisztításának és a szűrők cseréjének és tisztításának be nem tartása tűzveszélyt okoz. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● FIGYELEM: Amikor a főzőlap

működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● **Figyelem!** Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa be a felelős helyi hatóságok szabályait. ● A beszívott levegőt engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne alkalmazza a készüléket a megfelelően felszerelt rács nélkül! ● Csak a készülékhez szolgáltatott rögzítő csavarokat használja a telepítéshez, vagy ha nem jár a készülékhez, vásároljon megfelelő csavarokat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a készülék és egyéb nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg működik, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar). ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket. A terméken, vagy az azt kísérő



dokumentáción szereplő  jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

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

• Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatorarendszert.

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

ⓘ Прочетете внимателно инструкциите: те съдържат важна информация относно монтирането, употребата и мерките за безопасност.

⚠ Не извършвайте електрически промени на уреда.

⚠ Преди да пристъпите към монтиране на уреда, проверете всички компоненти за евентуални повреди. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

⚠ Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа "(*)", са опционални аксесоари и се доставят само с някои модели или са детайли, които трябва да бъдат закупени отделно.



1.

Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да операция по монтиране, изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането и поддръжката трябва да се извършват

от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба в областта на безопасността. Не поправяйте и не заменяйте която и да е част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ●

Заземяването на уреда е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към електрическата мрежа на уреда, който е вграден в шкафа. ● За да може монтирането да се извърши в съответствие с действащата нормативна уредба за безопасност, е необходим многополюсен прекъсвач, който отговаря на нормативните изисквания и осигурява цялостно изключване от мрежата при условия на свърхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за монтиране.

● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с монтирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителя. ● Уредът и достъпните части се нагряват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с уреда; дръжте ги на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части може да се нагряват значително по време на употреба. ● Преди да използват индукционния плот, хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти трябва да проверят дали стимулаторът им е съвместим с въпросния уред. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на уреда. ●

Избягвайте контакта с тъкани или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар. ● Не е предвидено уредът да се активира чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини, без да го наблюдавате, може да е опасно и да предизвика пожар. ● Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да гасите пламъците с вода. Обратно, изключете уреда и потушете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, лъжици или капаци върху повърхността на готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат. ● Преди да свържете уреда към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран

електротехник.


Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се доверявайте на детектора за готварски съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности намалете силата на загряване. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона за готвене. ● При готвенето никога не използвайте алуминиево фолио, и никога не поставяйте директно продукти, опаковани в алуминий. Алуминият ще разтопи и повреди непоправимо Вашия уред. ● Никога не затопляйте консервни или тенекени кутии с храни, без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходящо за загряване на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате пониска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на котлона на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. ● При достигане на висока температура уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете уреда от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на

жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато уредът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. Уредът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на уреда и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвеното фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагряното олио. ● **ВНИМАНИЕ:** Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят. ● **Внимание!** Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато монтирането не е завършило напълно. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които

да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте уреда без правилно монтирана скара! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с уреда за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този уред и другите уреди, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar). ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.

Този уред има маркировка в съответствие с Европейска директива 2012/19/EO Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Уверявайки се, че този уред ще бъде изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциалните отрицателни последици за околната среда и за Вашето



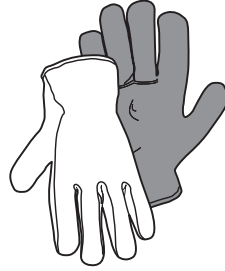
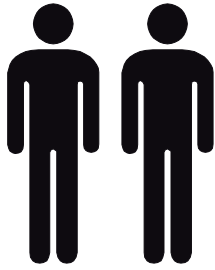
здраве. Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Придържайте се към местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

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

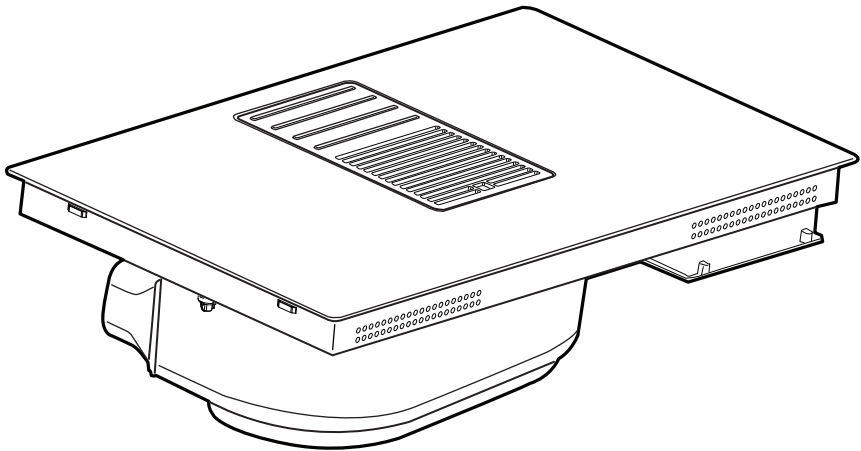
- Експлоатационни характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

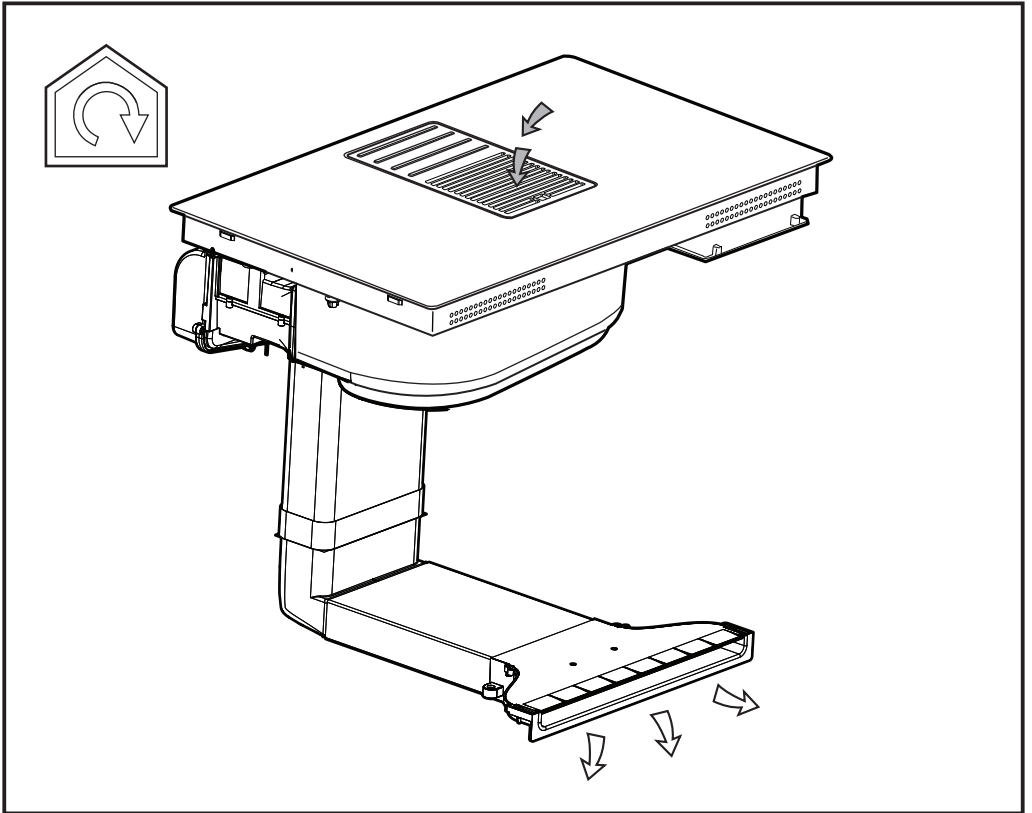
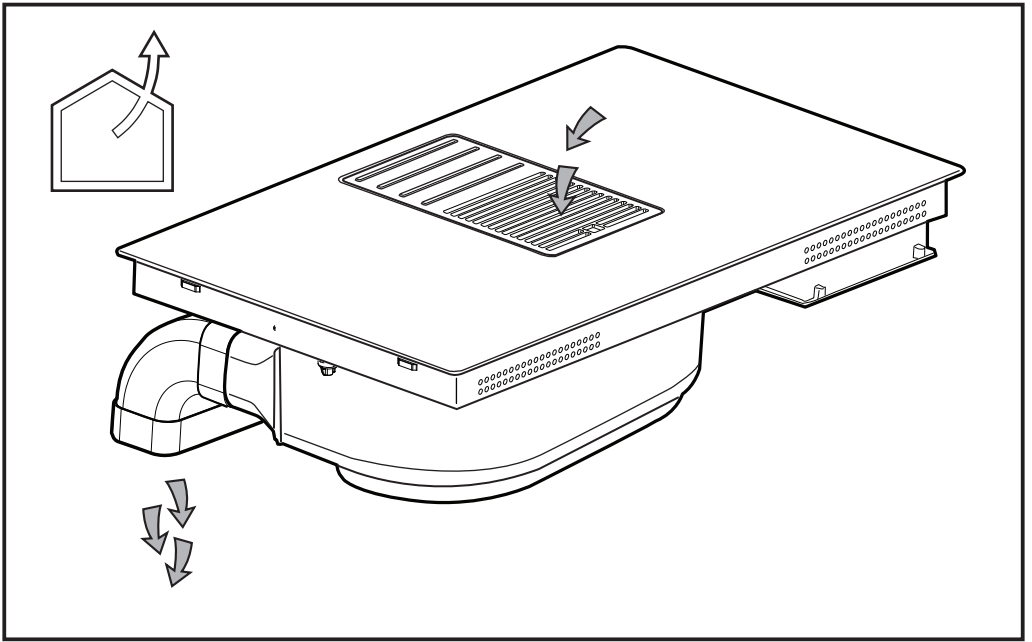
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководств



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

 "How to install your AEG combobob - Worktop installation"







1x



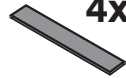
8x



4x



4x

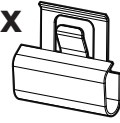


1x



2,8 m

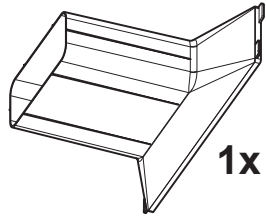
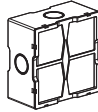
4x



1x



4x



1x

2x

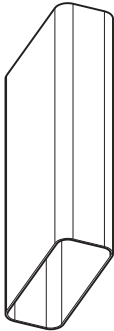


3,5x9,5mm

2x



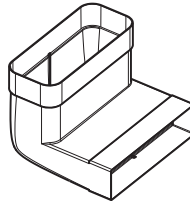
1x



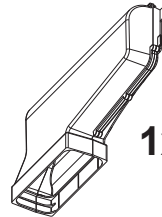
1x



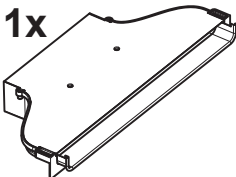
1x



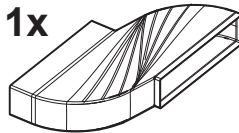
1x



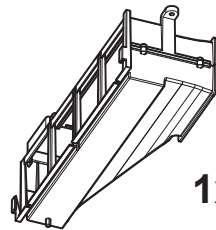
1x



1x

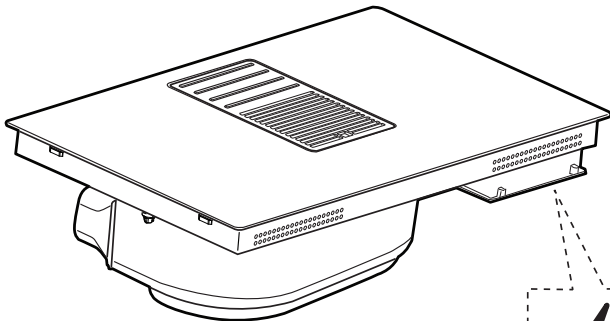
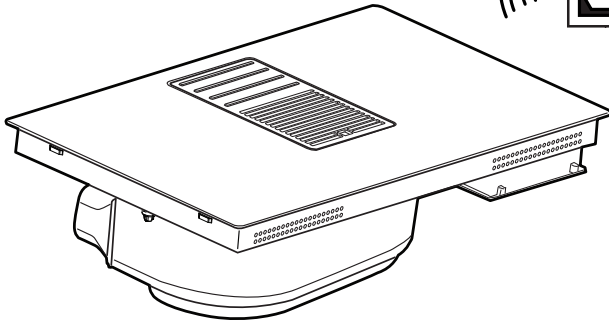
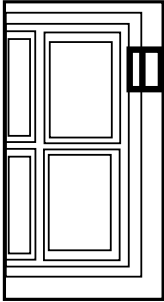


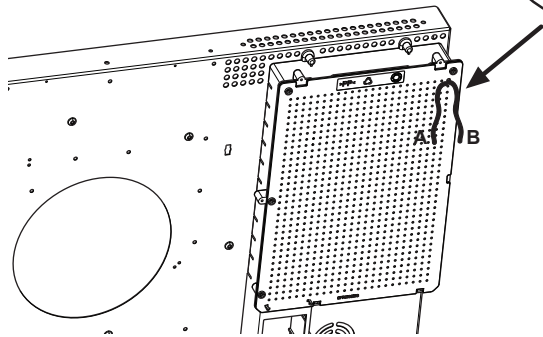
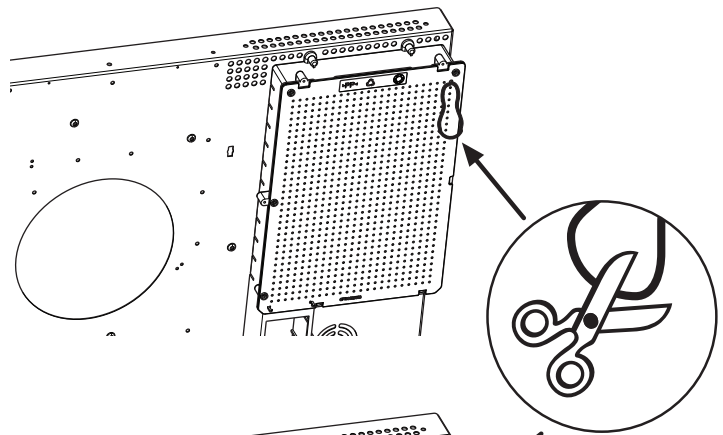
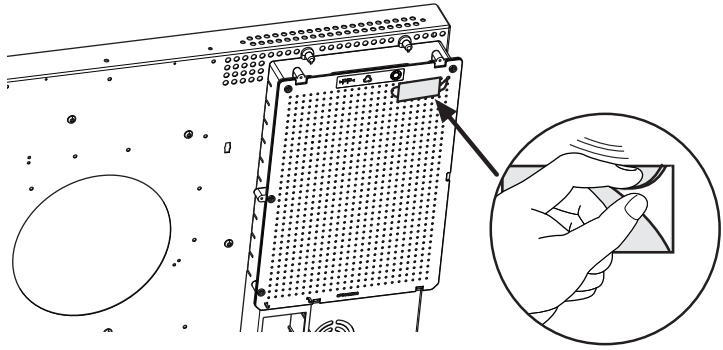
1x

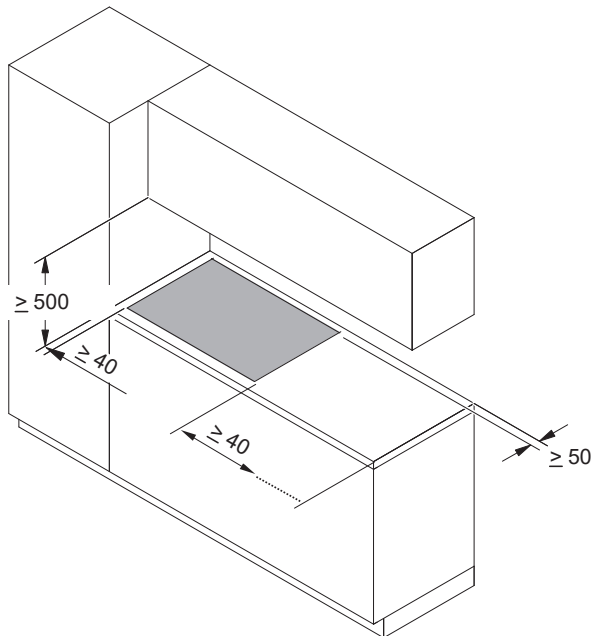
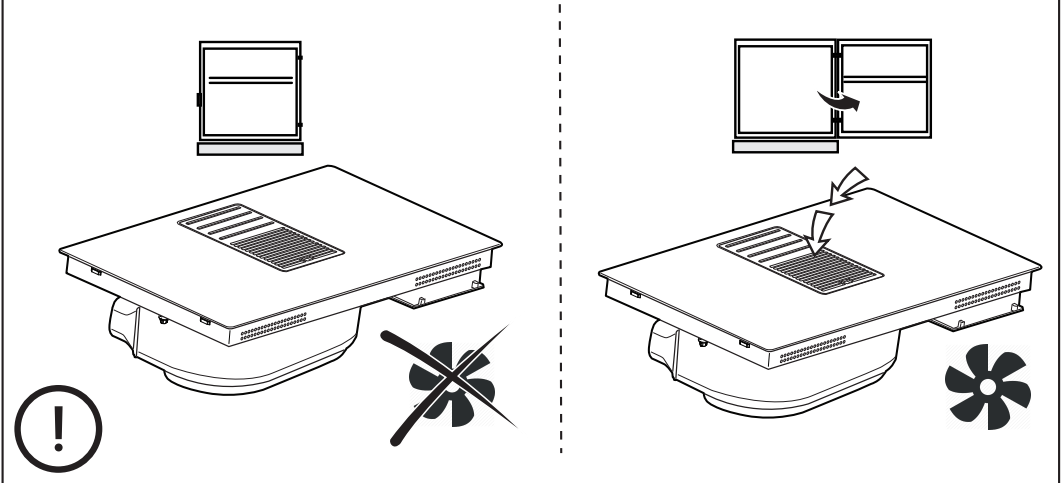
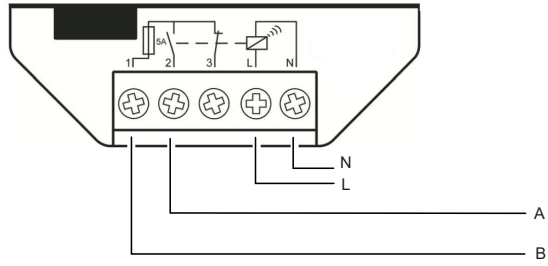




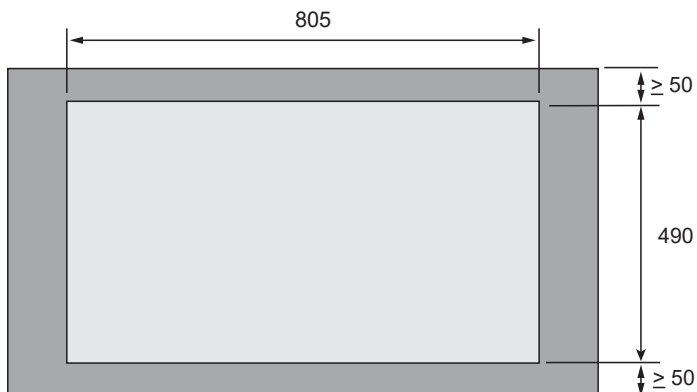
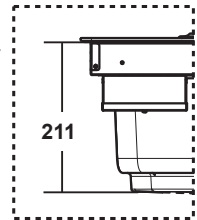
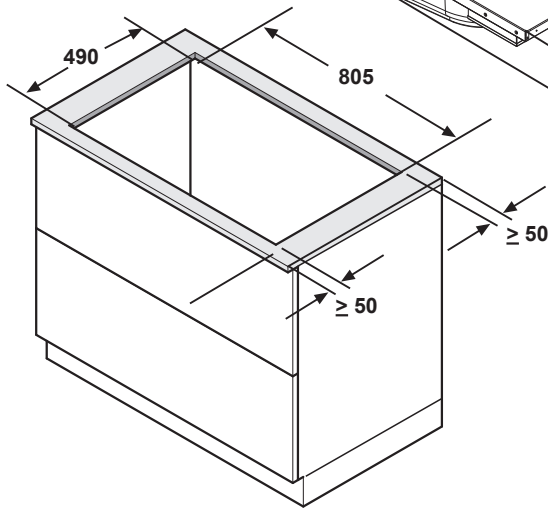
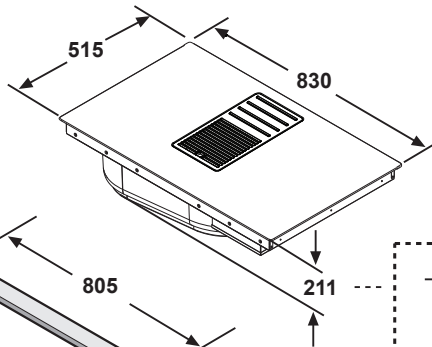
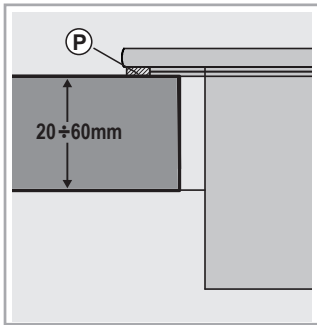
KIT WINDOW





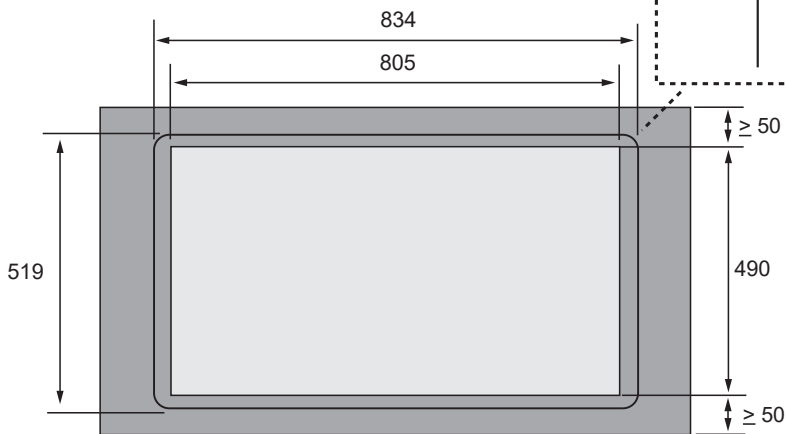
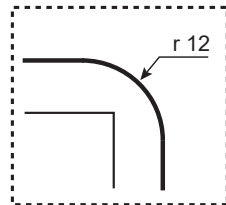
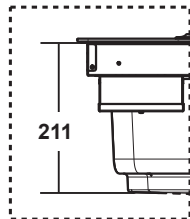
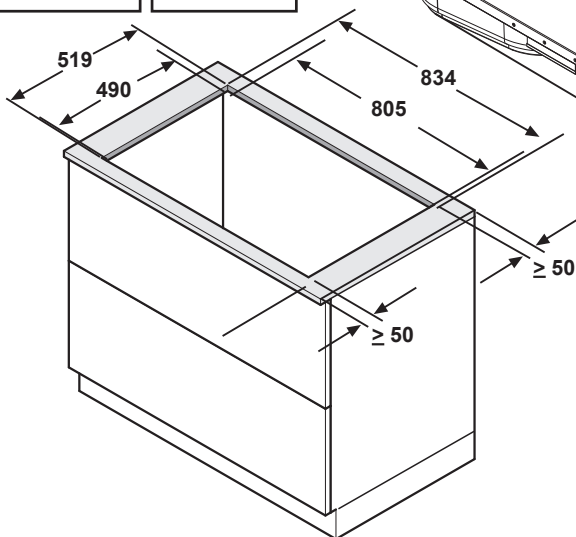
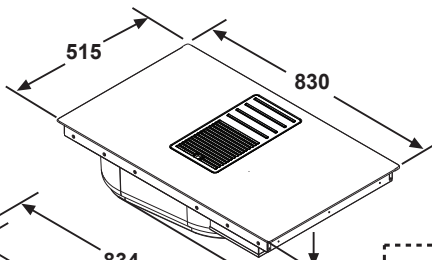
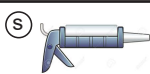
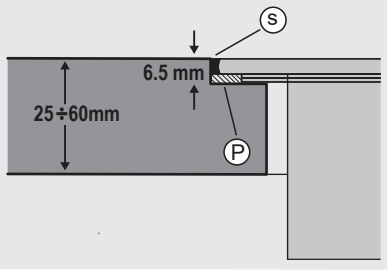


inst. **A**

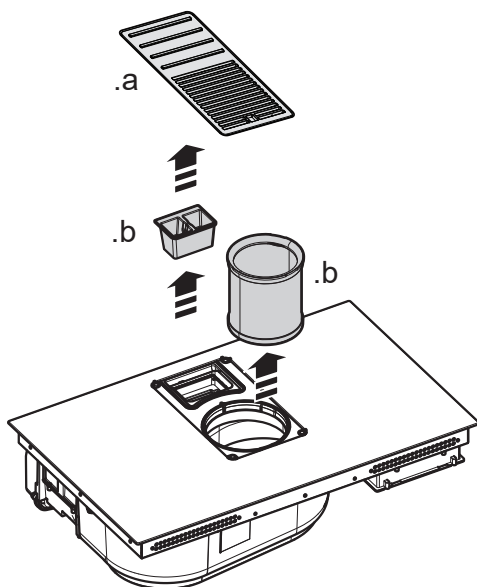
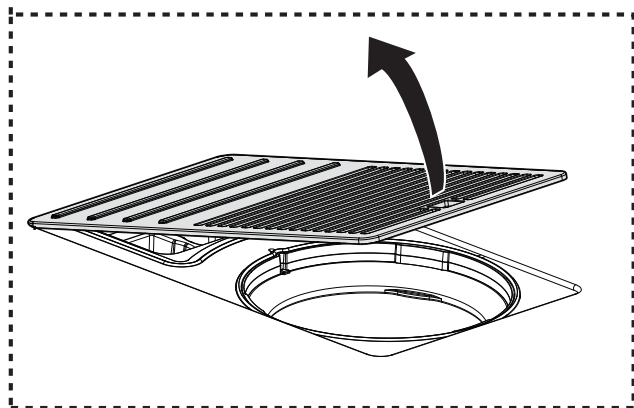
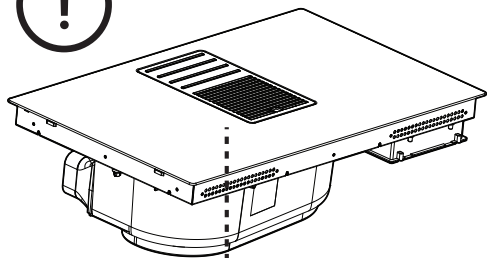


1a

inst. **B**



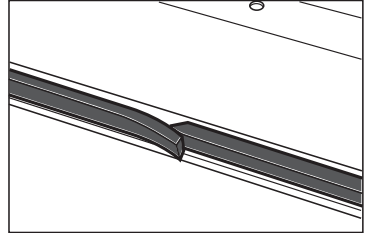
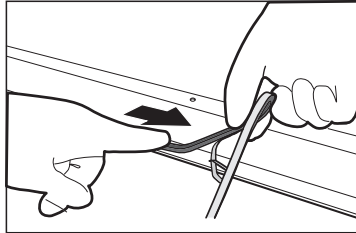
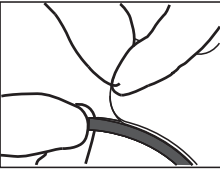
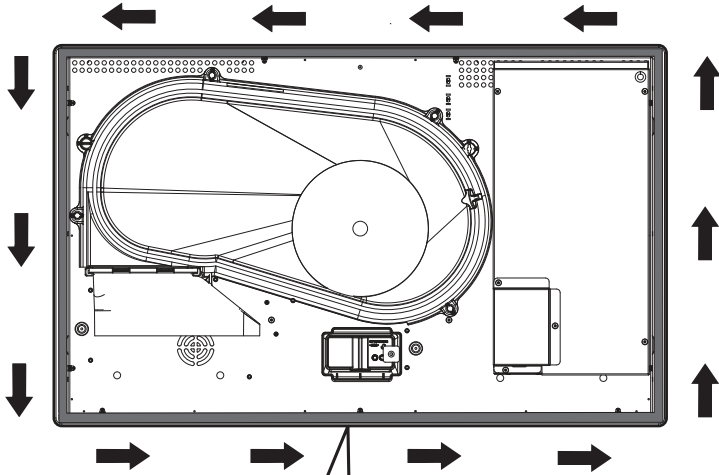
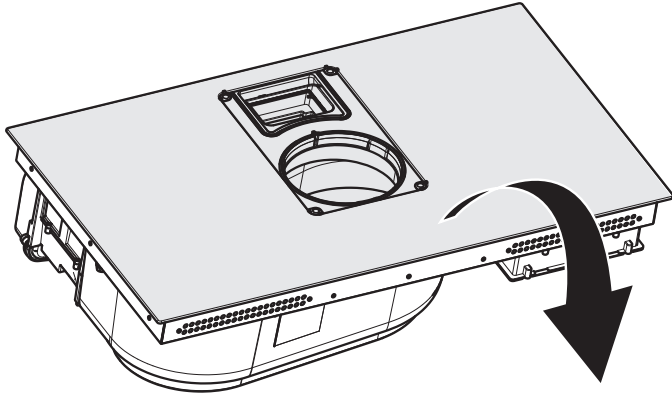
1b



inst. A



1 x
2,8 m

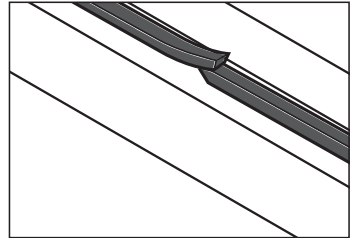
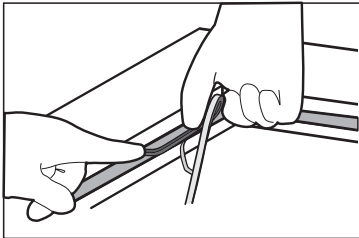
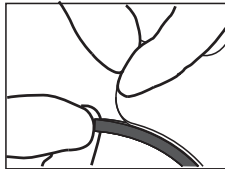
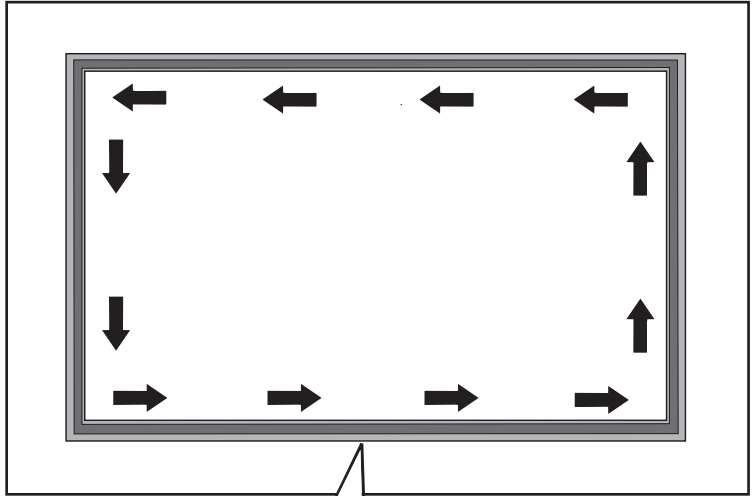
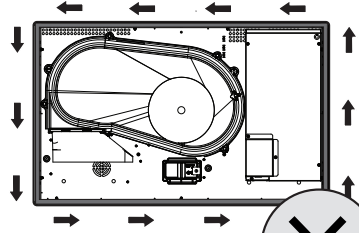
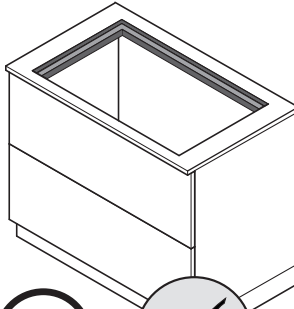


2a

inst. B



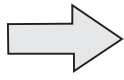
1 x
2,8 m



2b

OPTIONAL CONNECTION

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



.a

.b

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

2N~

OK!

.c

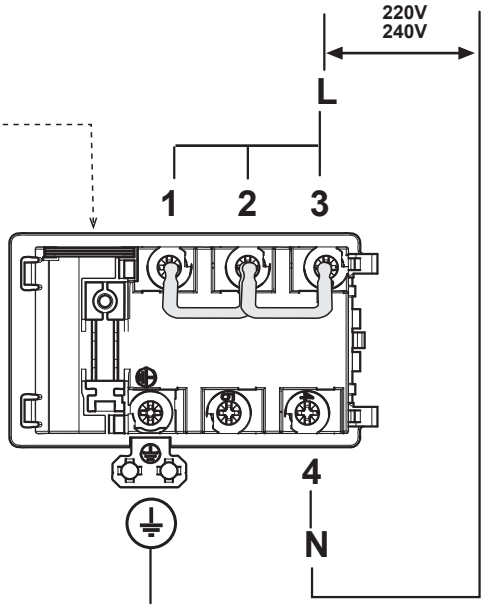
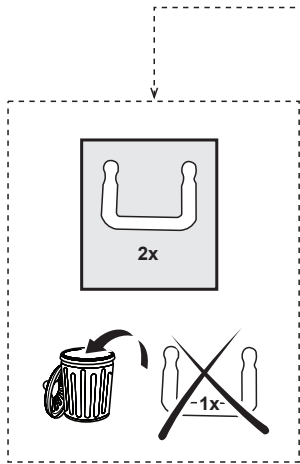
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

OK!

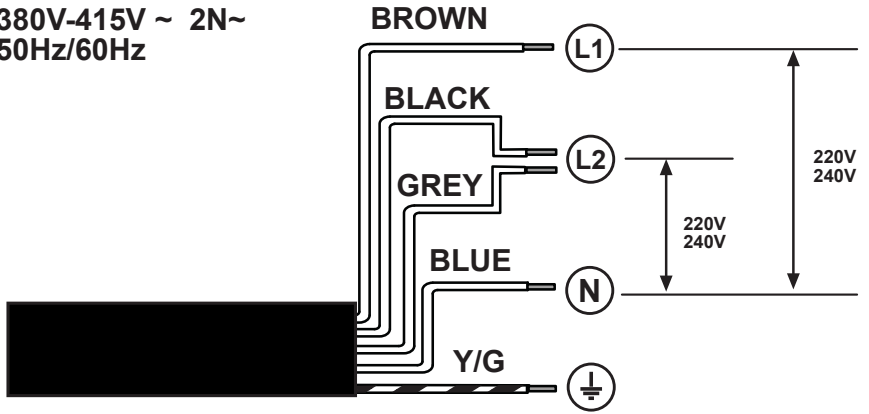
3

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



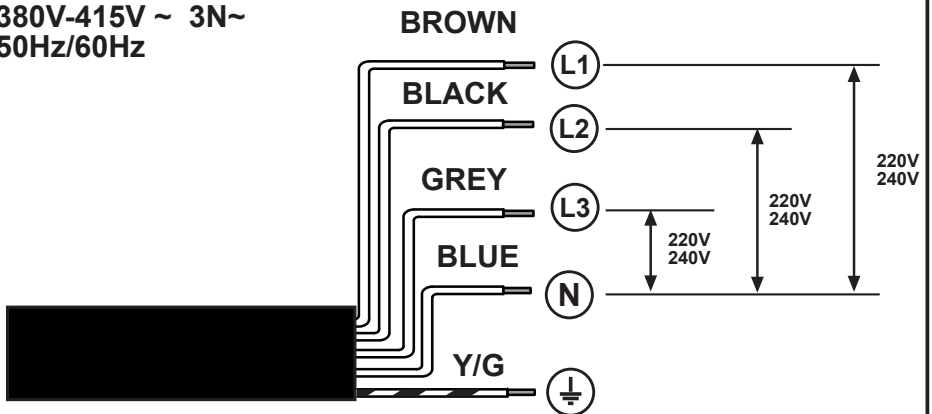
.a

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

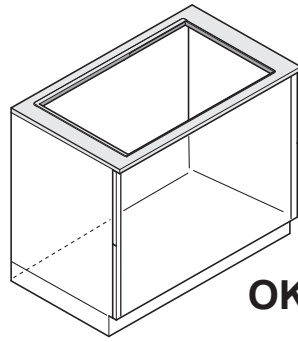
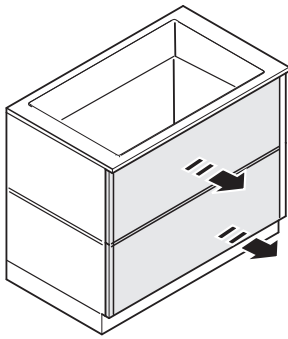


.b

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

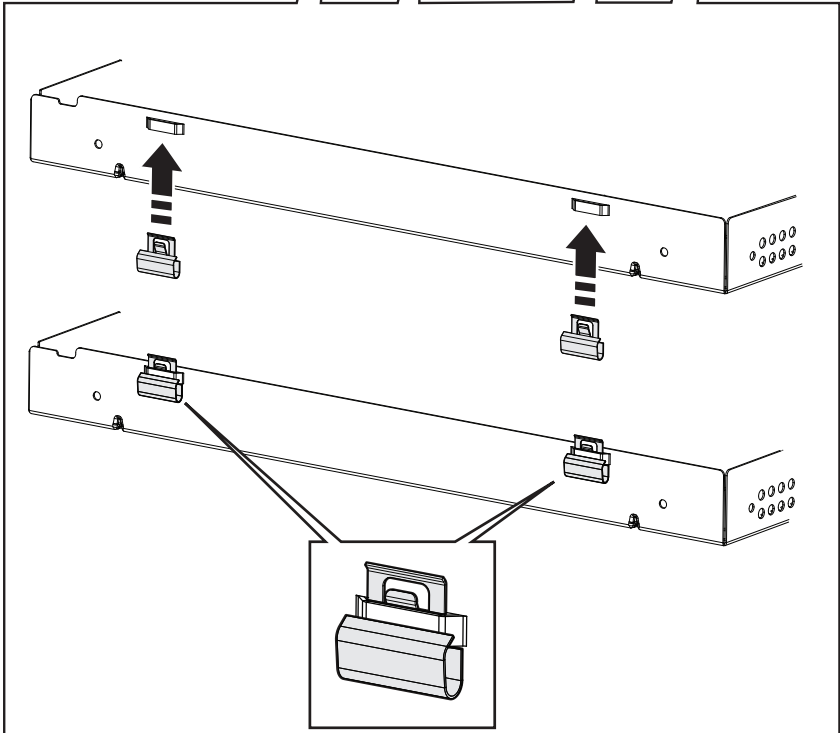
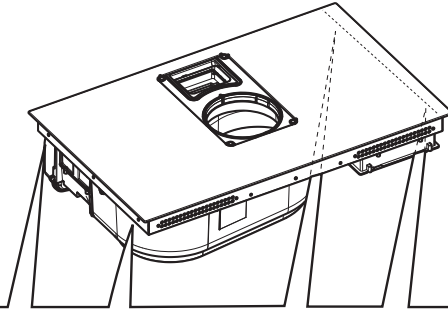
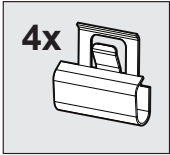


.c



4

OK!



5

inst. **B**



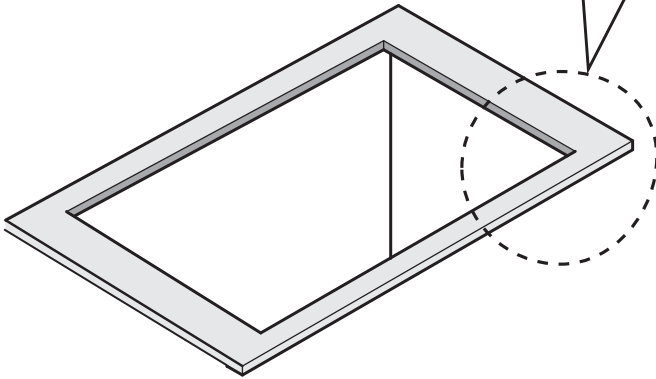
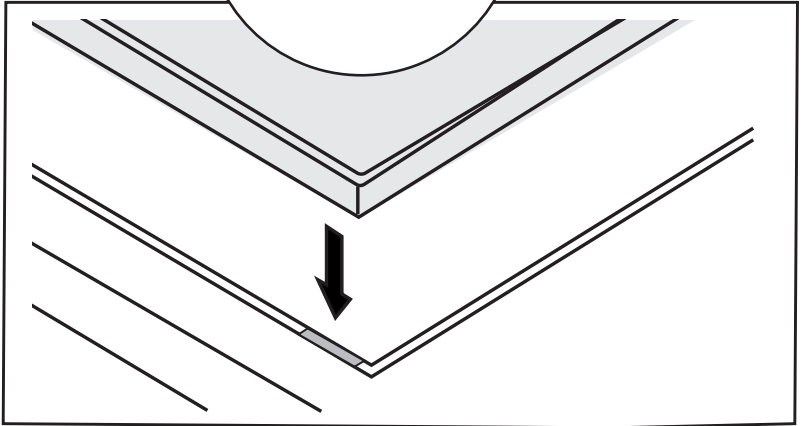
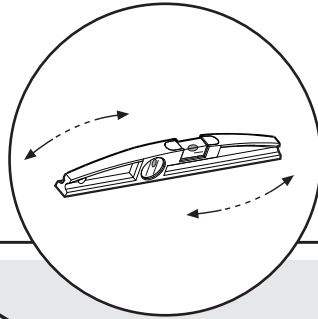
x8

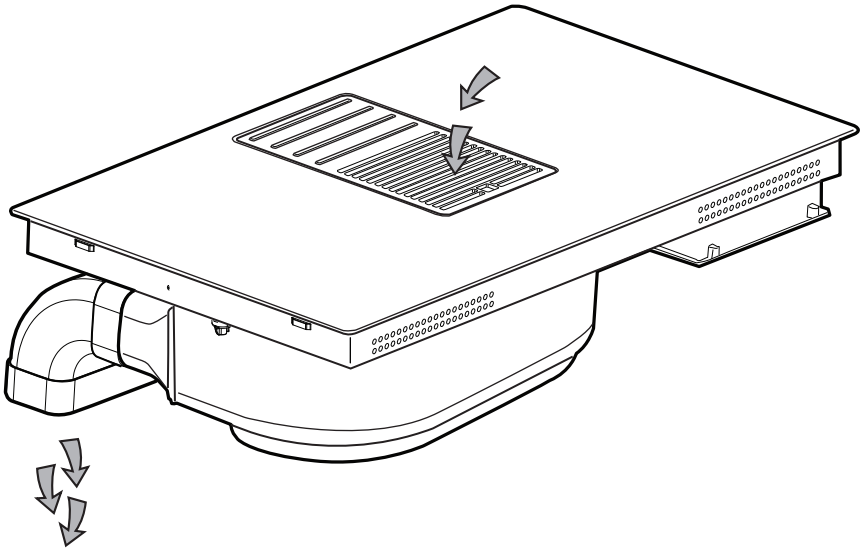
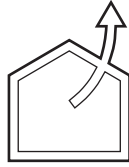


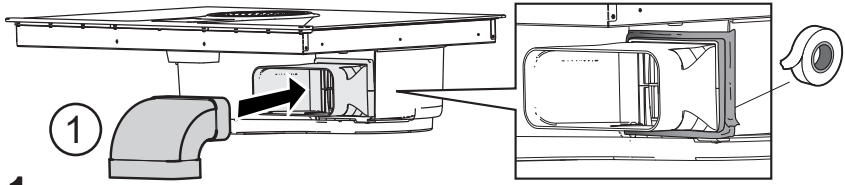
x4



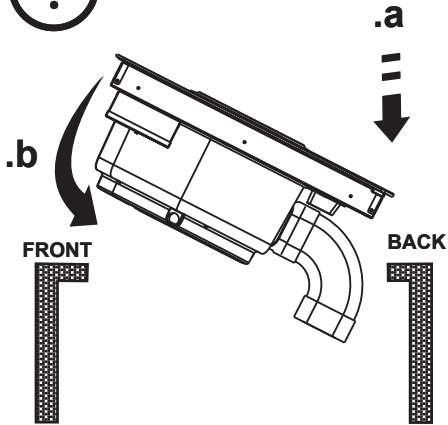
x4



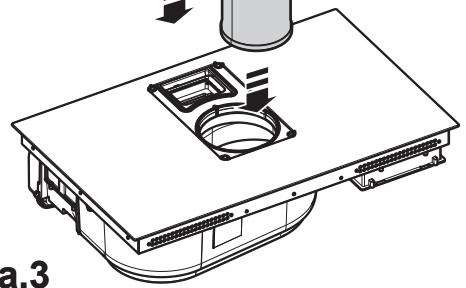
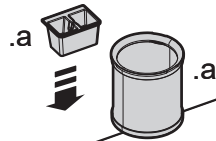
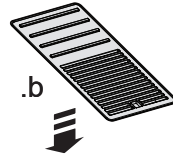




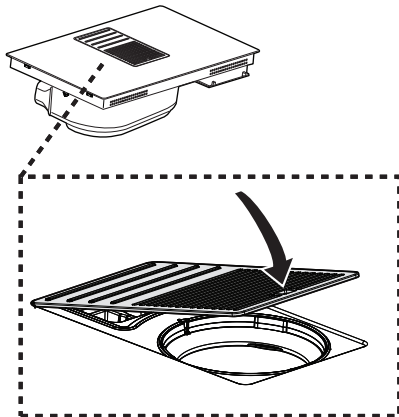
7a.1



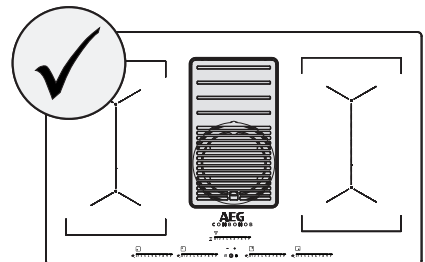
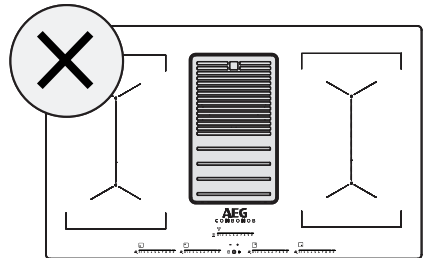
7a.2

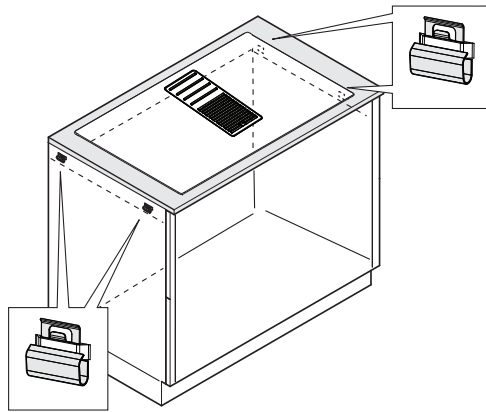


7a.3

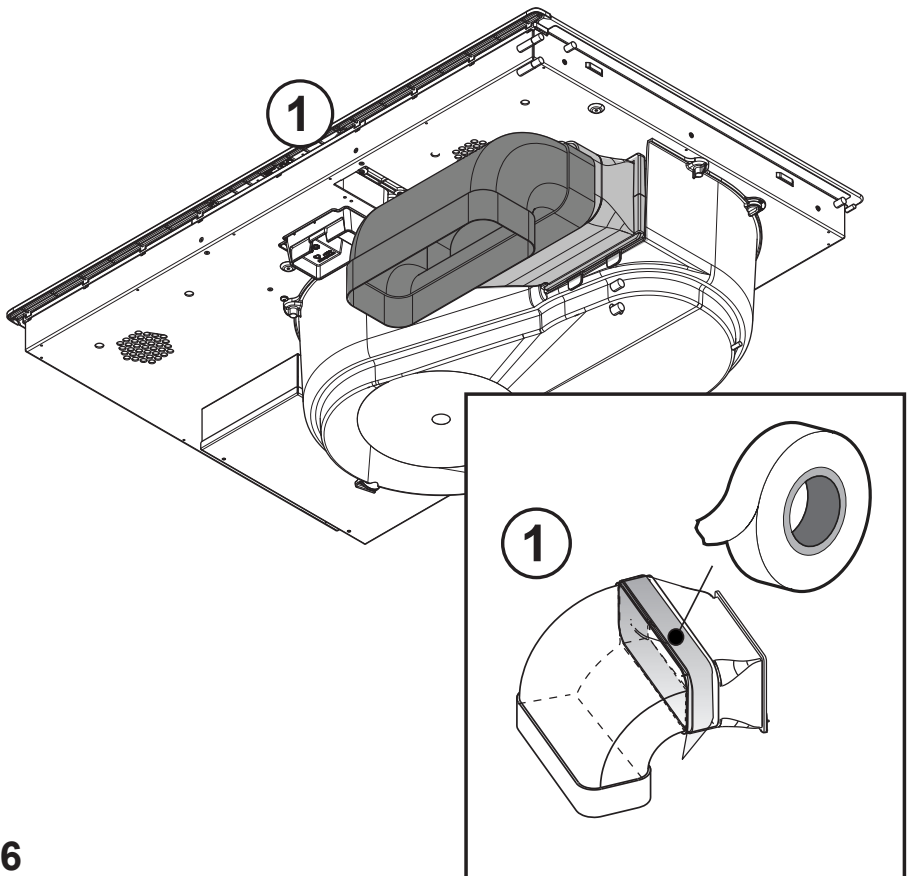


7a.4

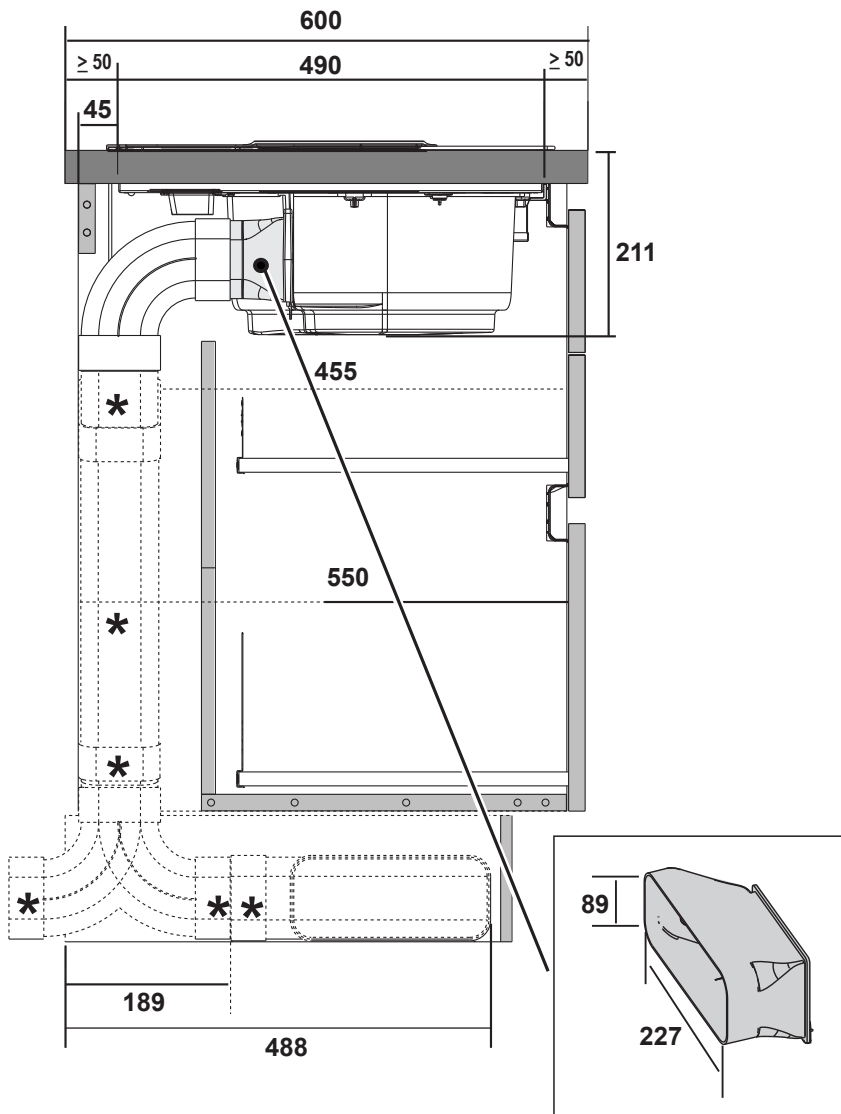




7a.5

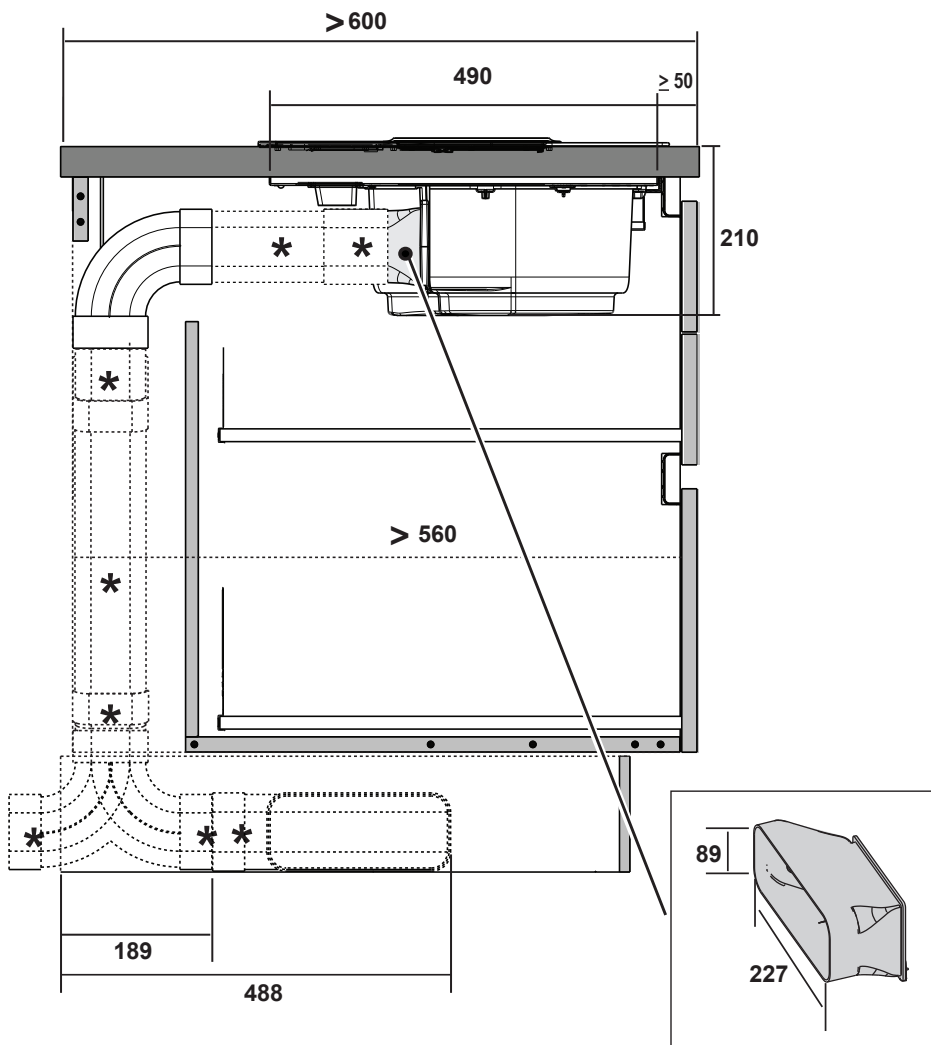


7a.6

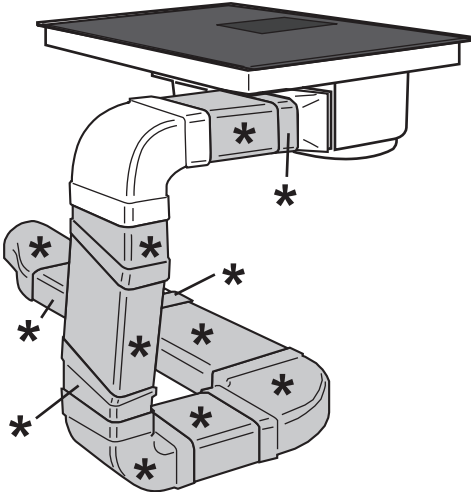
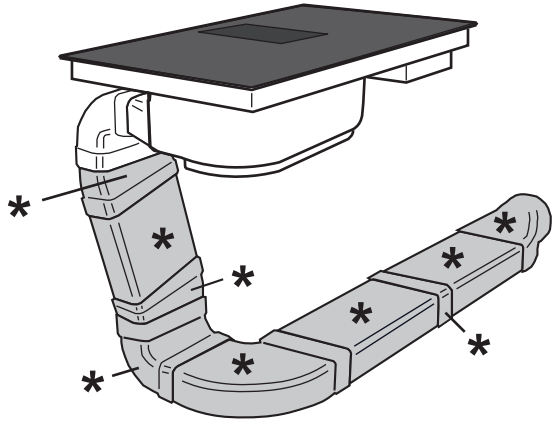
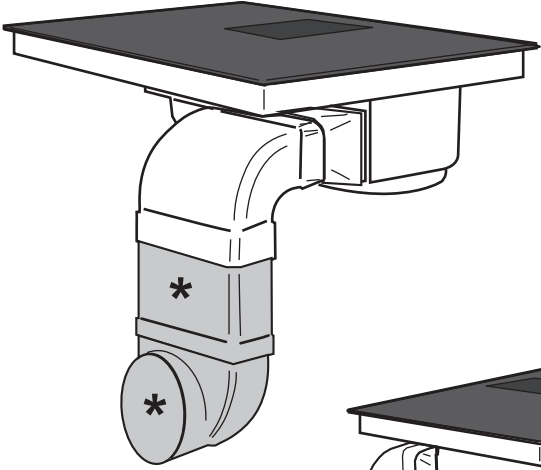


7b

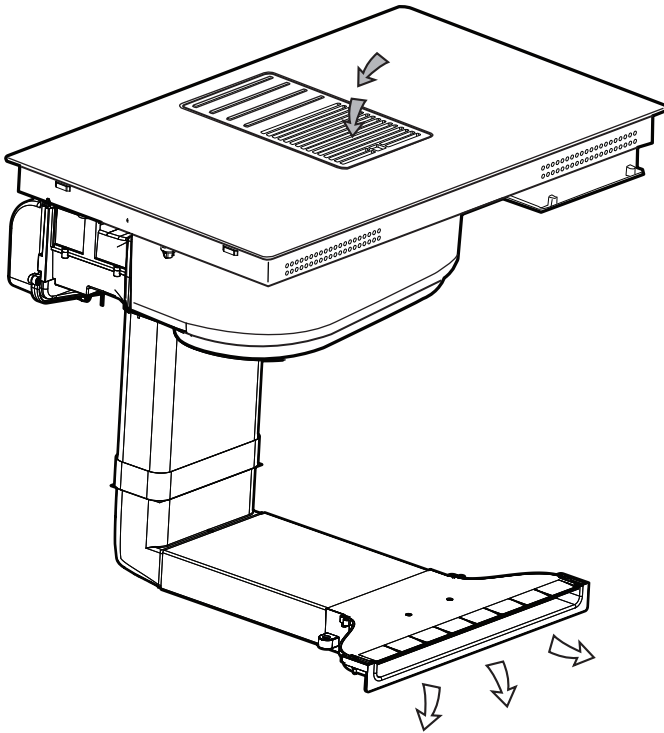


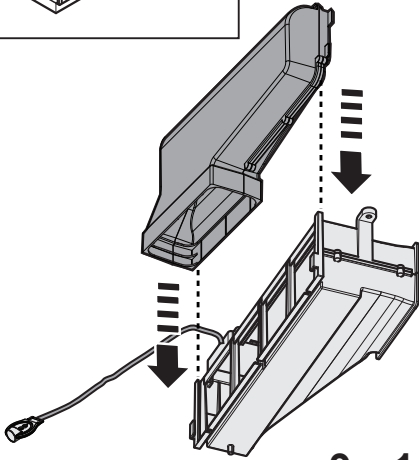
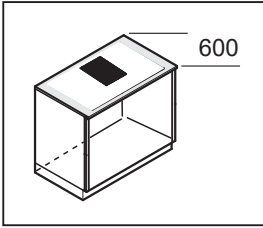


7b

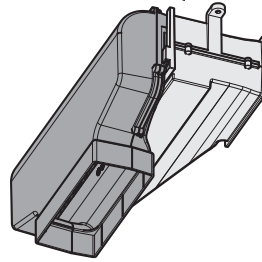
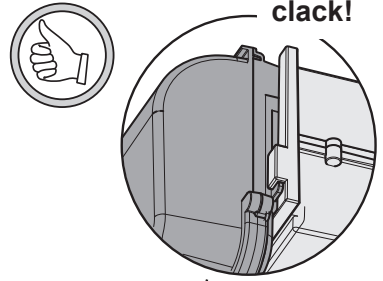


7c

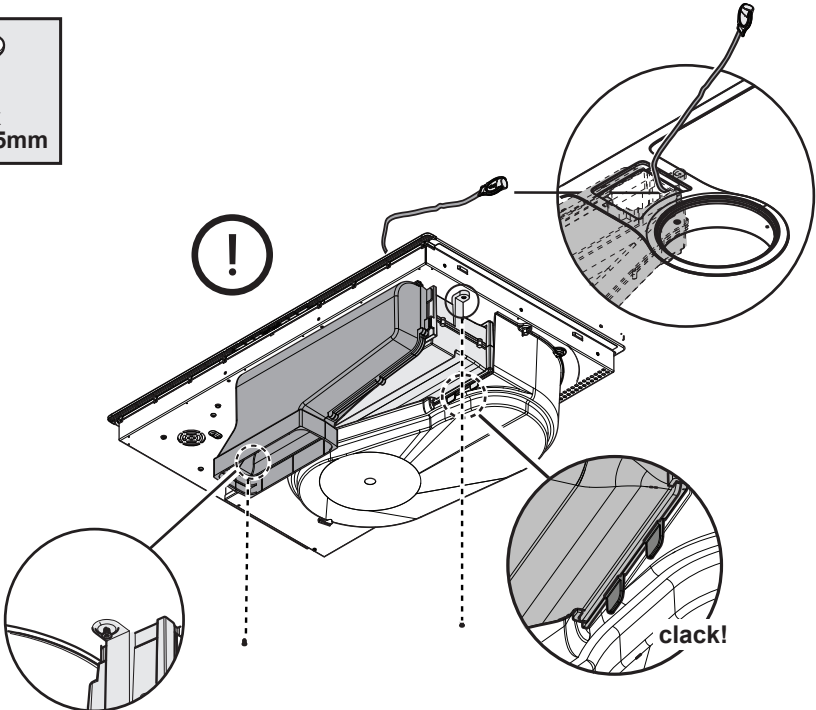
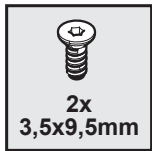




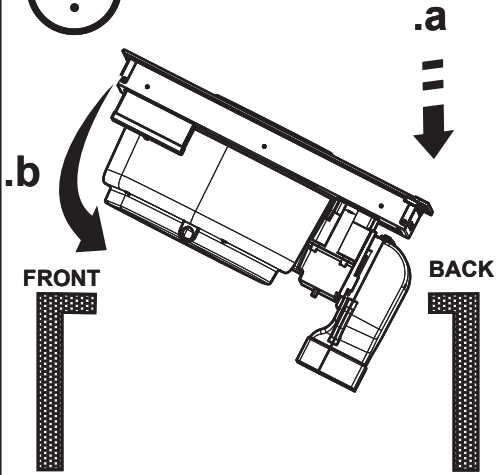
9a.1



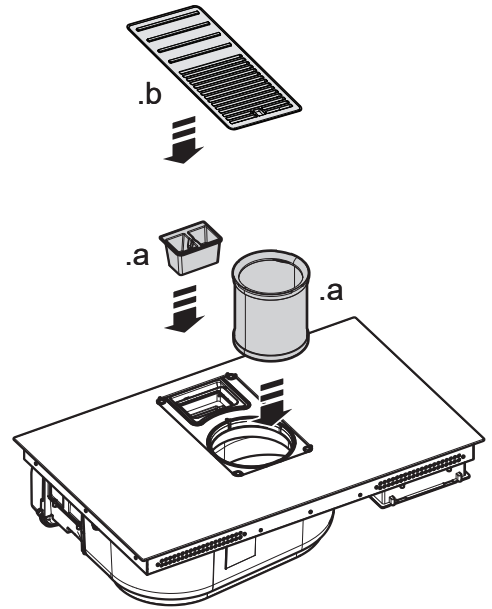
9a.2



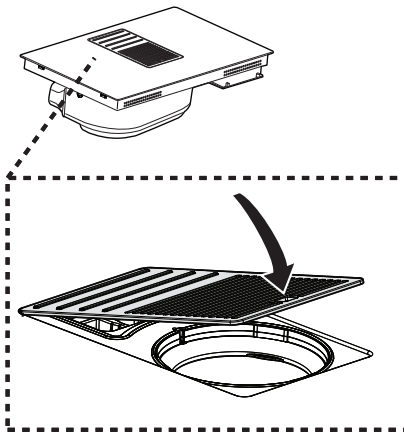
9a.3



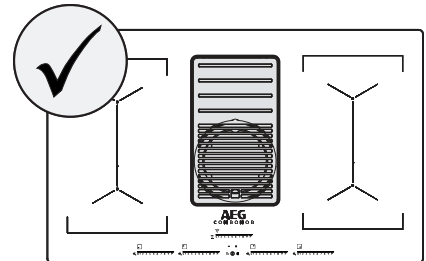
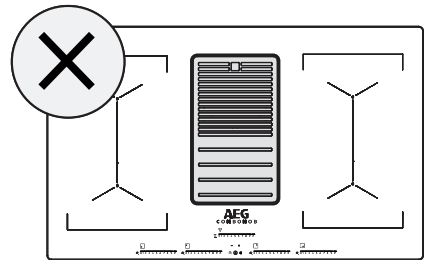
9a.4



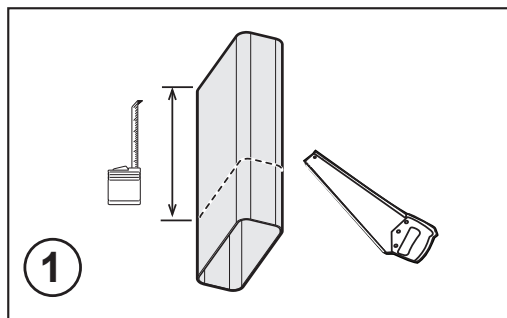
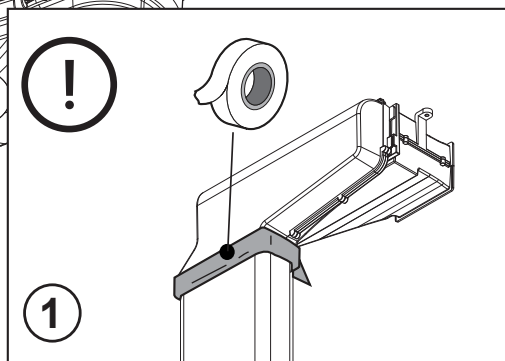
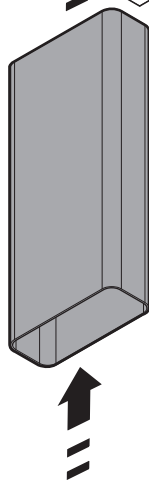
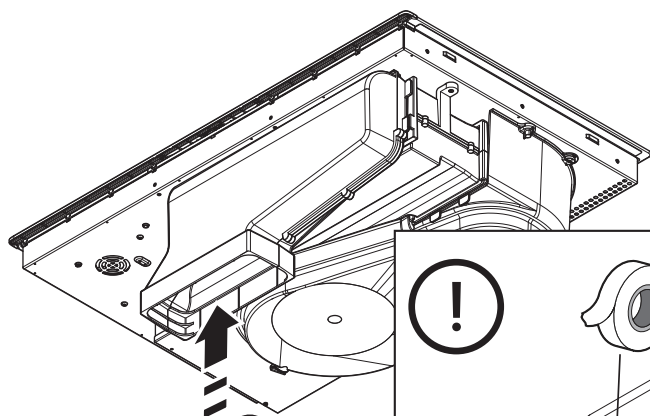
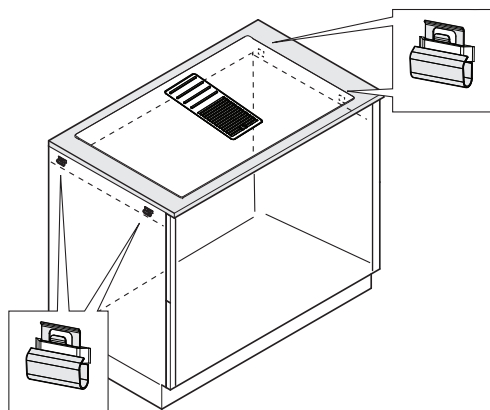
9a.5



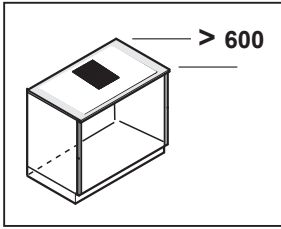
9a.6



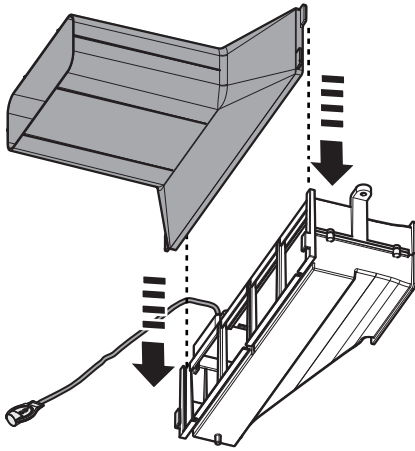
9a.7



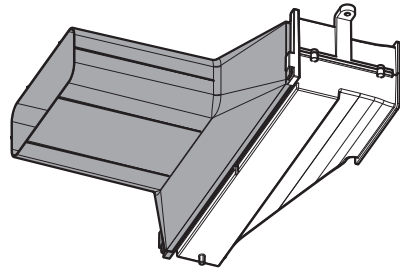
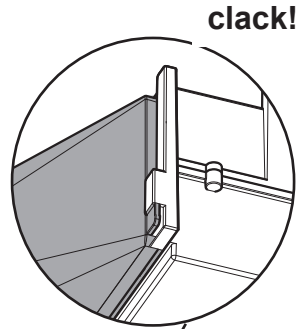
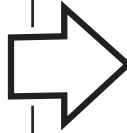
9a.8



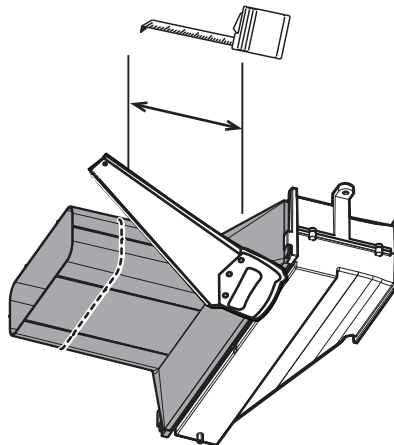
9b



9b.1

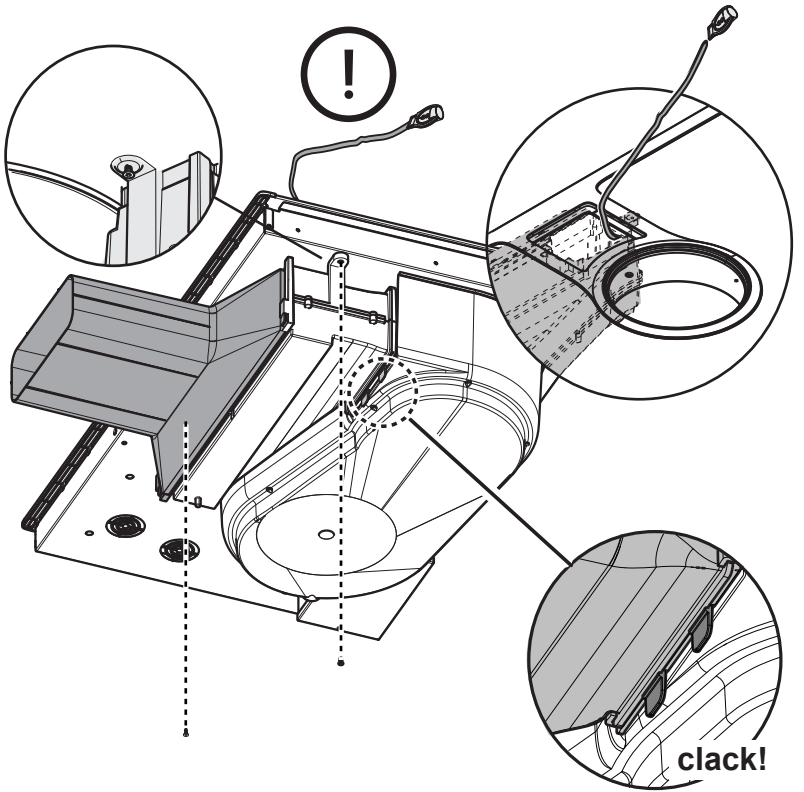


9b.2

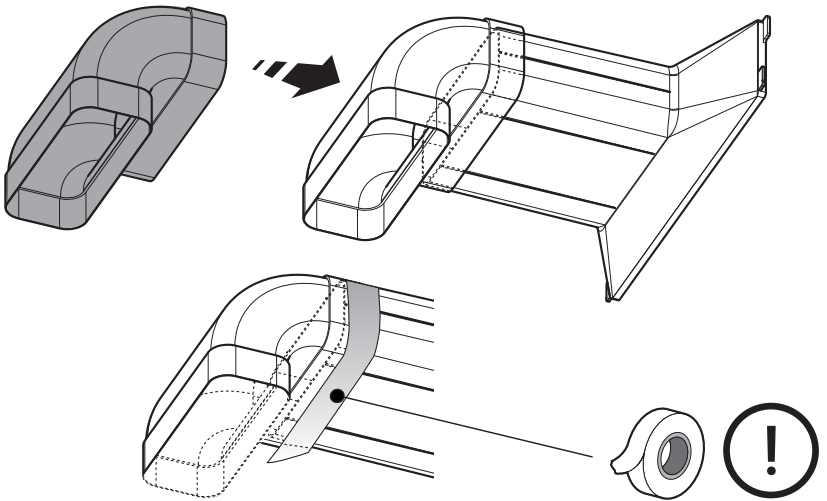


9b.3

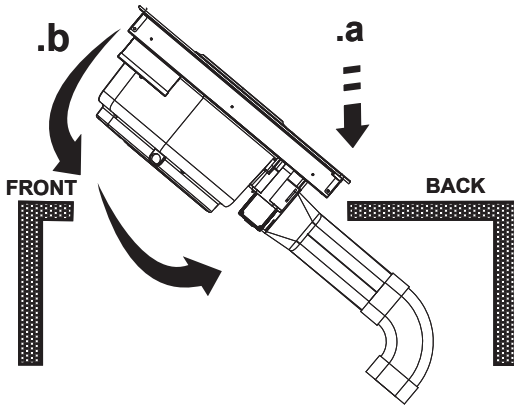
2x
3,5x9,5mm



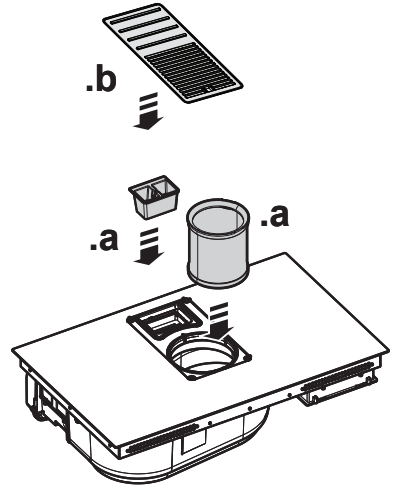
9b.4



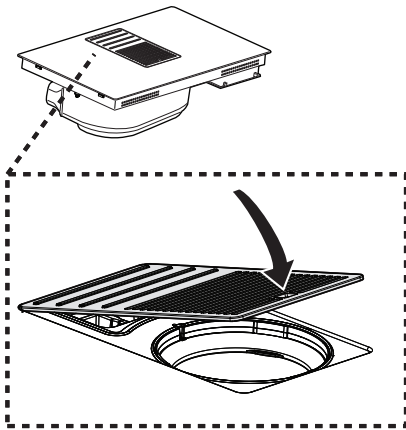
9b.5



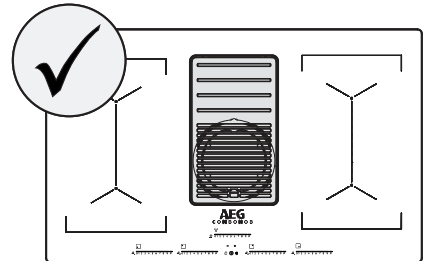
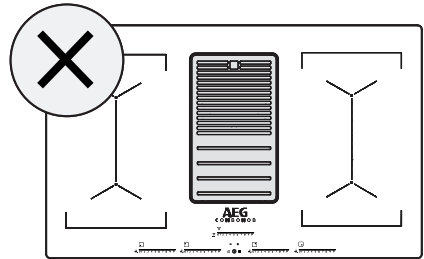
9b.6



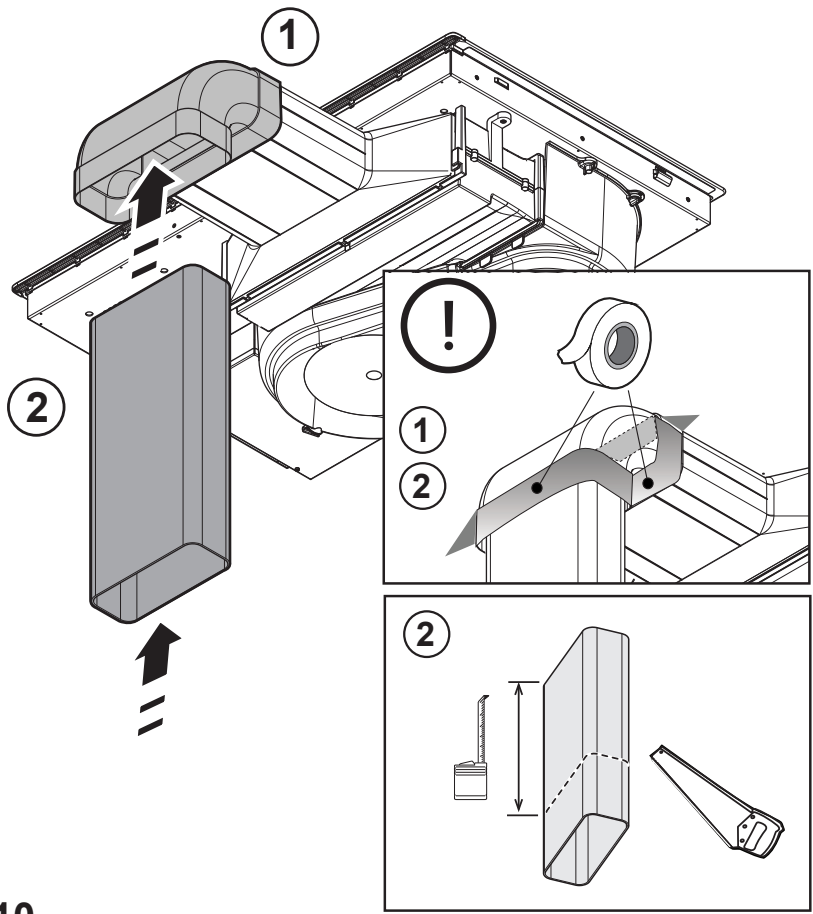
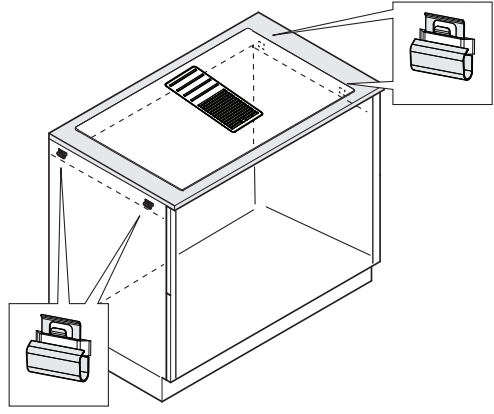
9b.7



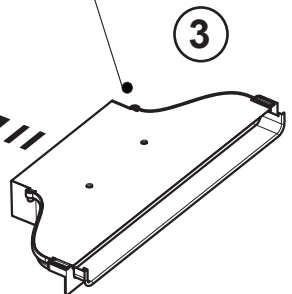
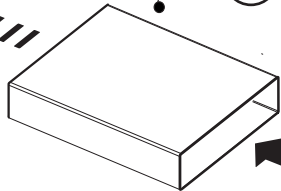
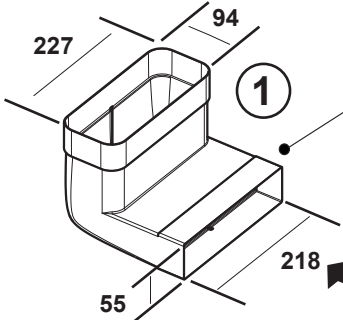
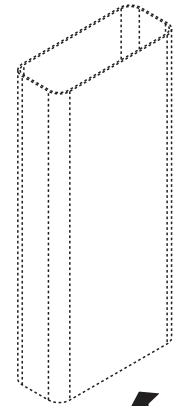
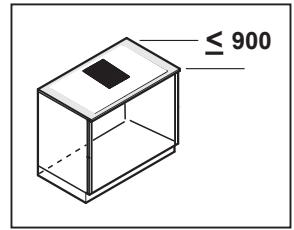
9b.8

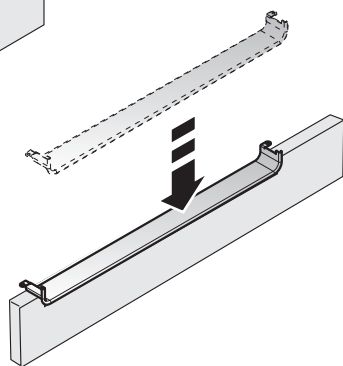
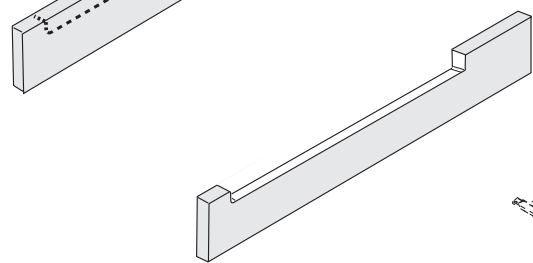
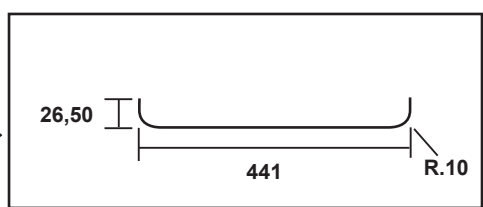
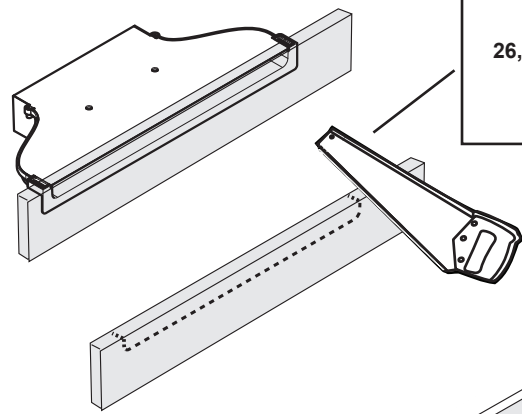
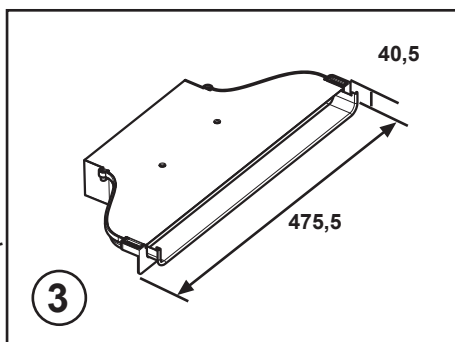
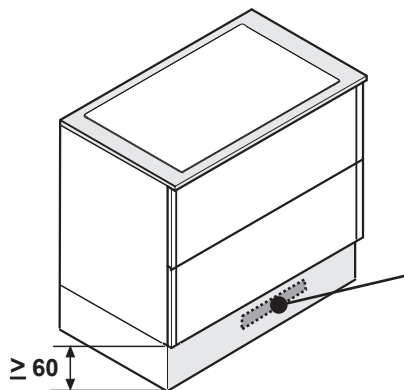


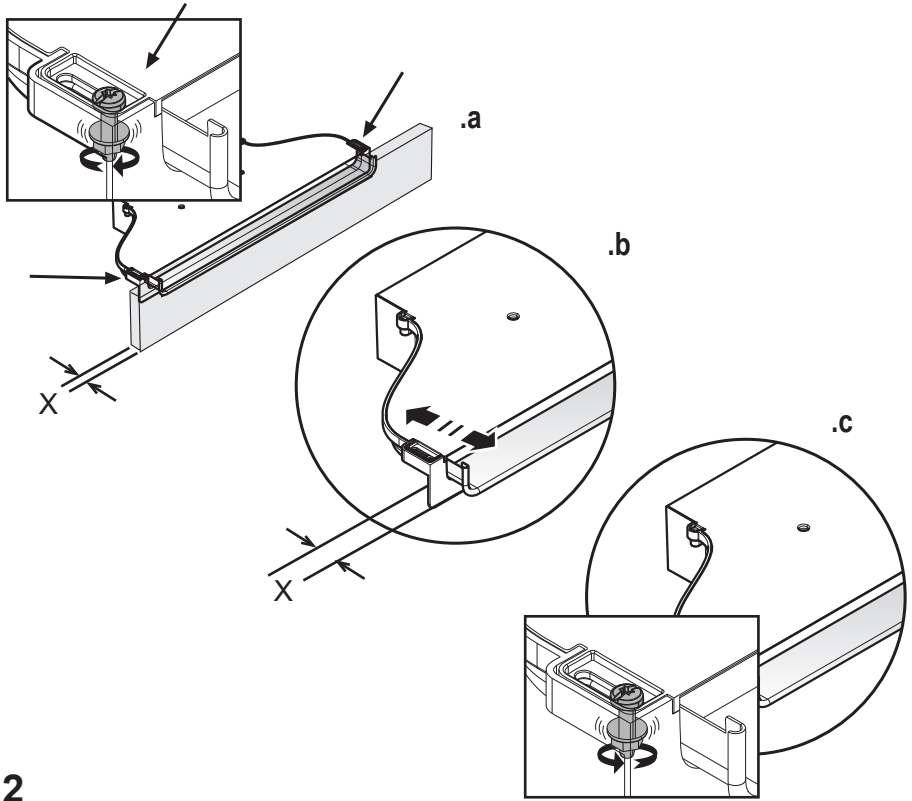
9b.9



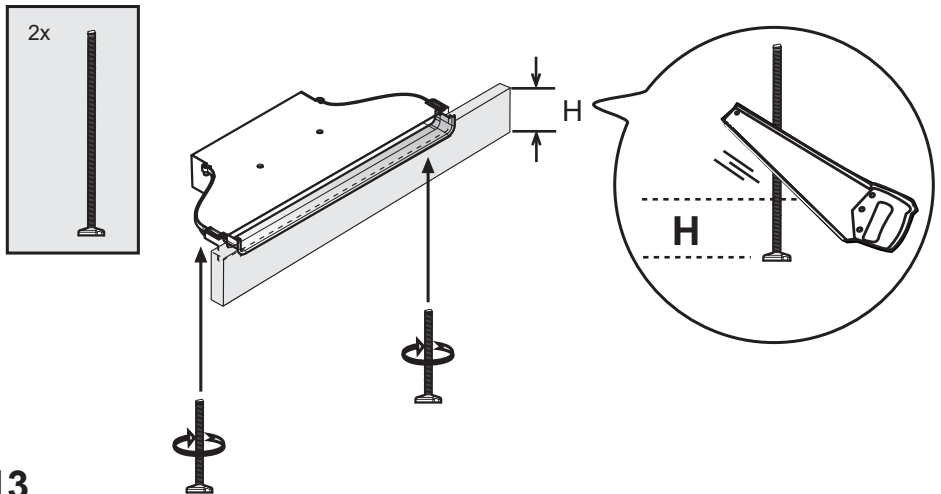
9b.10



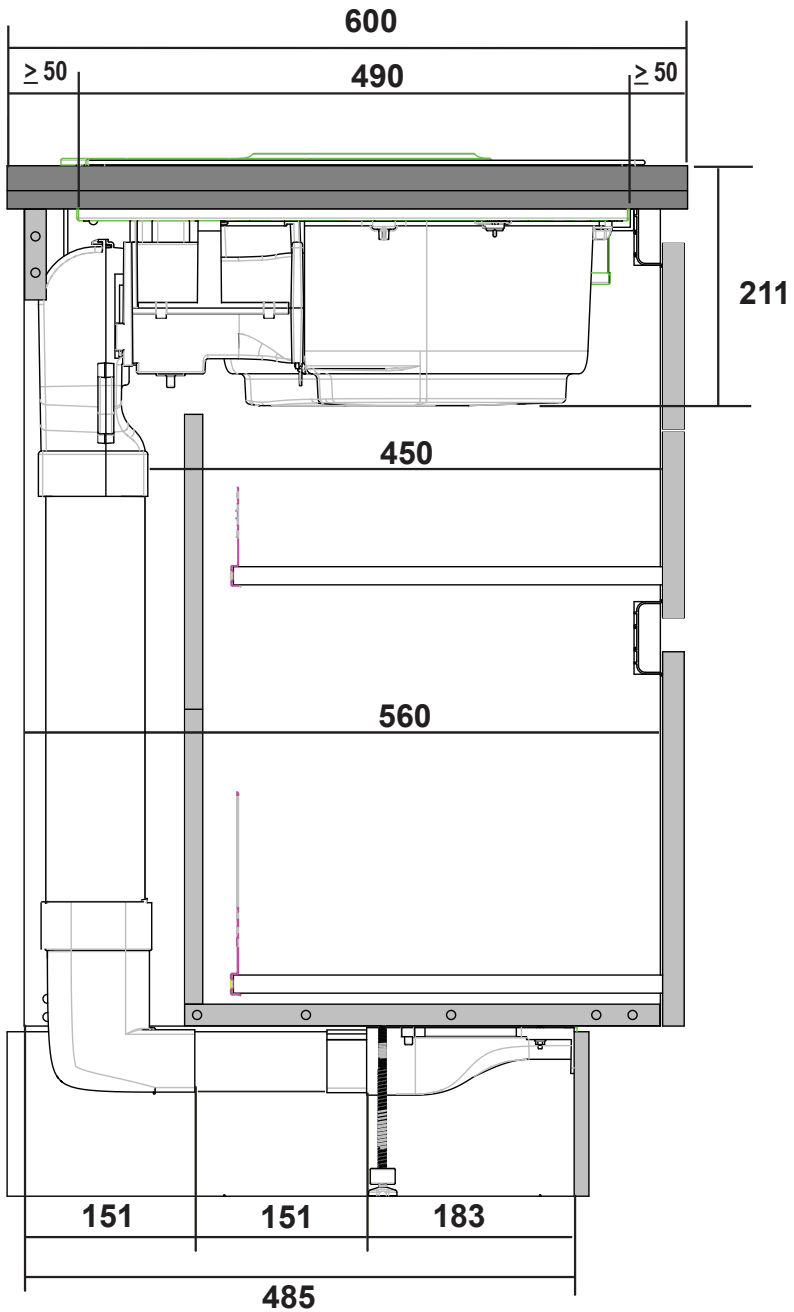




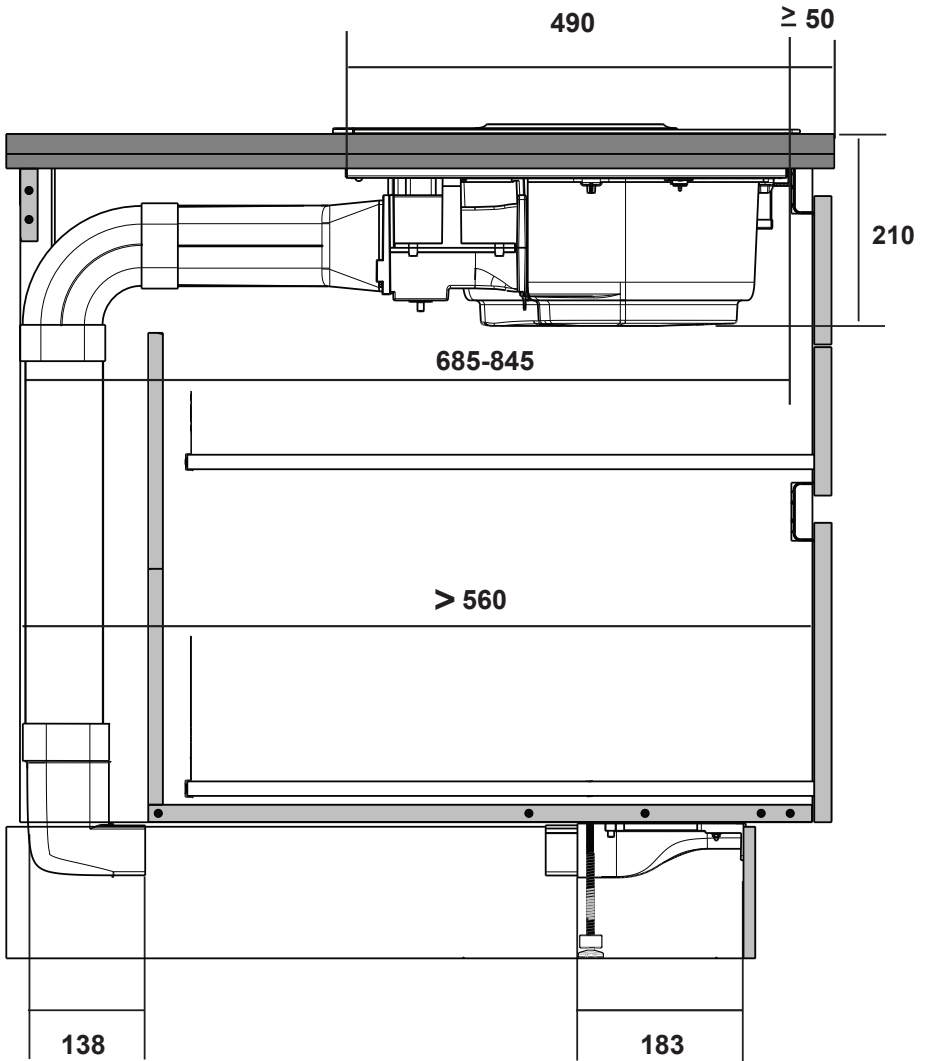
12



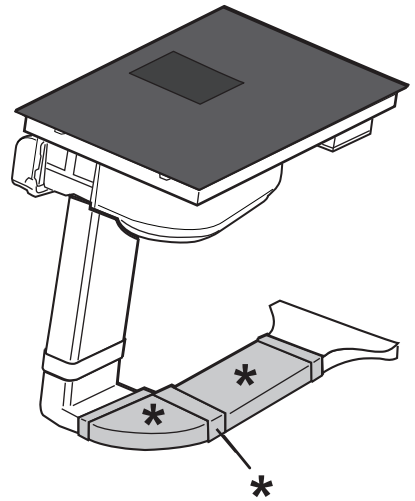
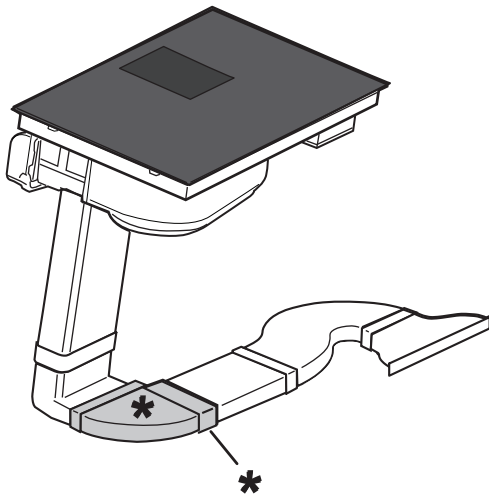
13



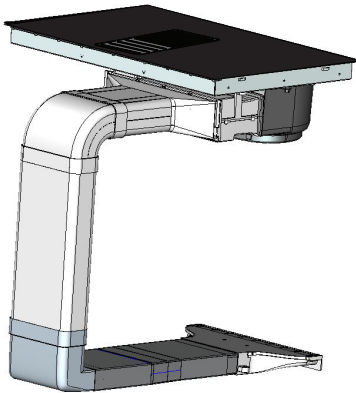
13a



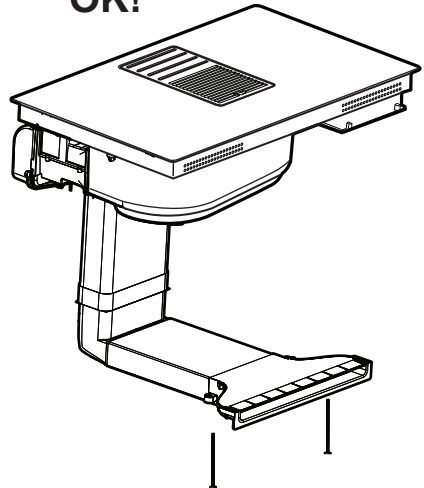
13a

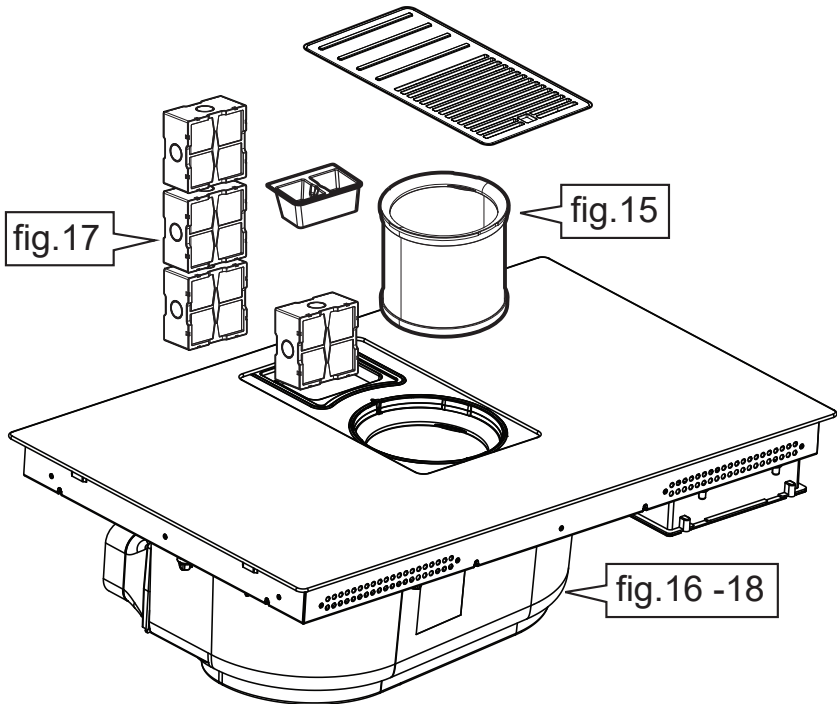


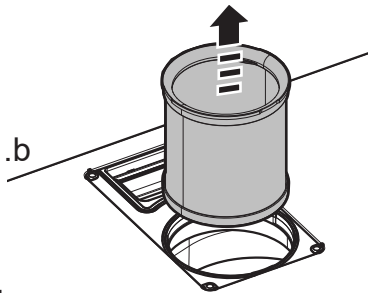
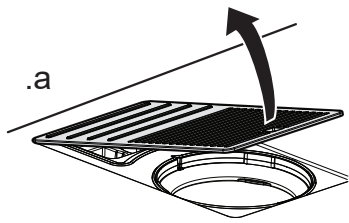
OK!



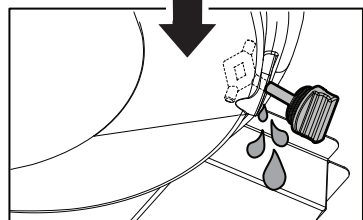
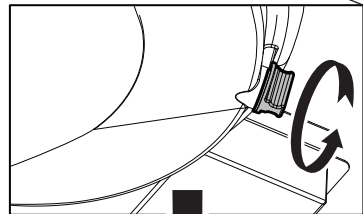
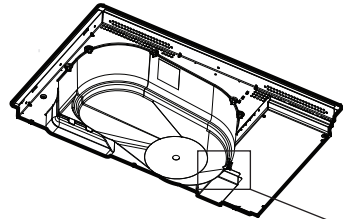
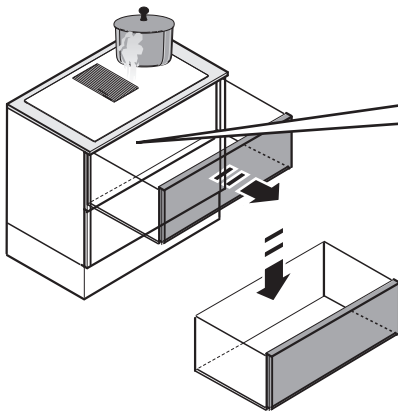
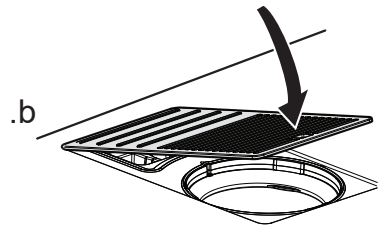
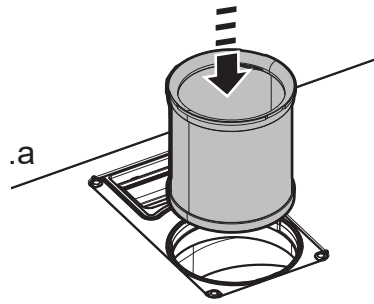
OK!



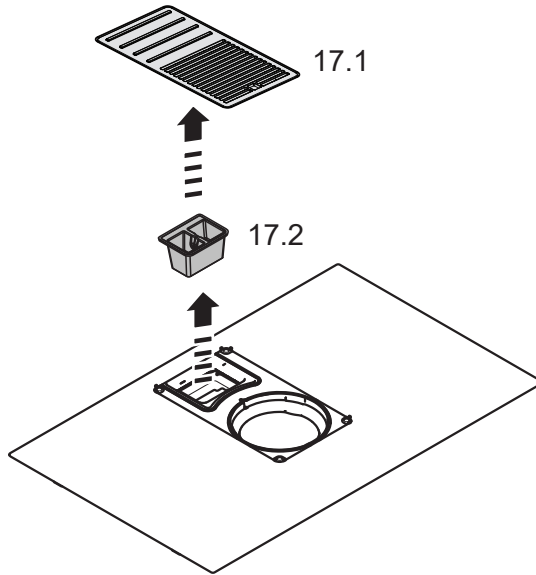




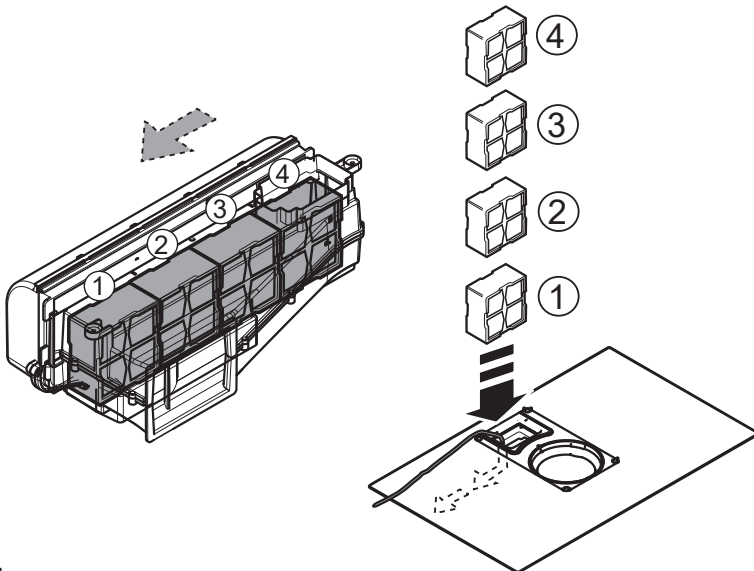
15



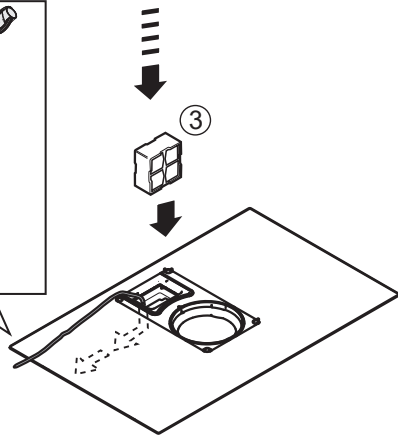
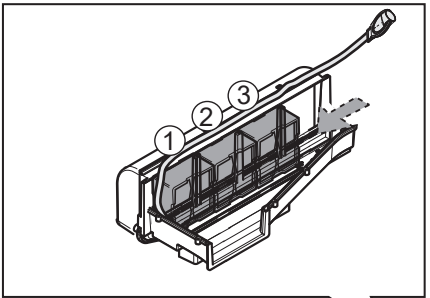
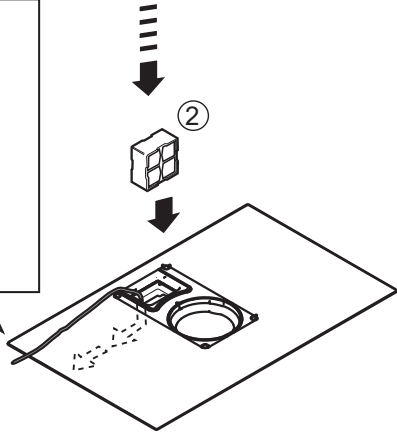
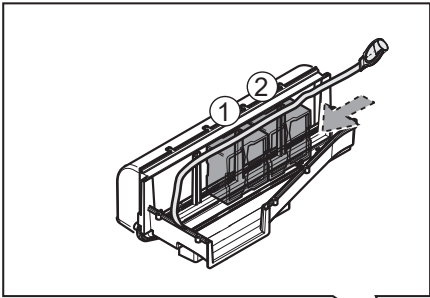
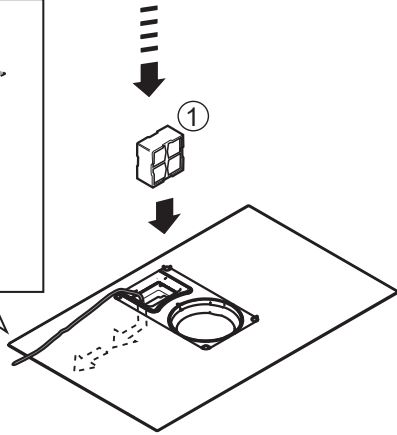
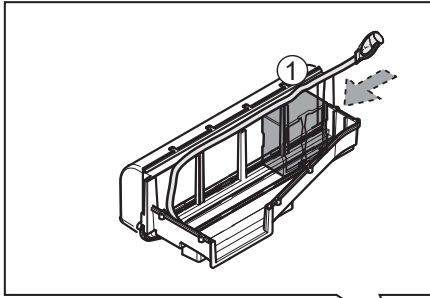
16

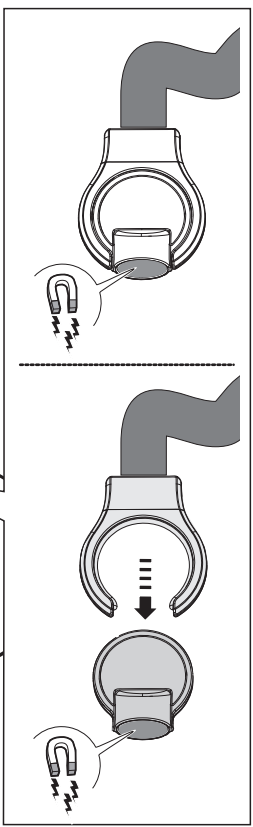
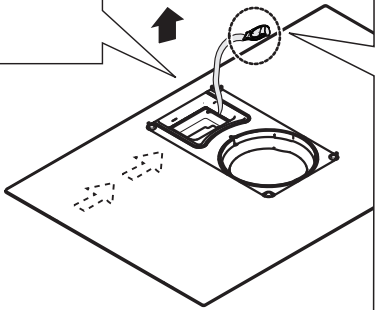
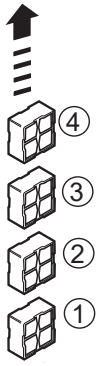
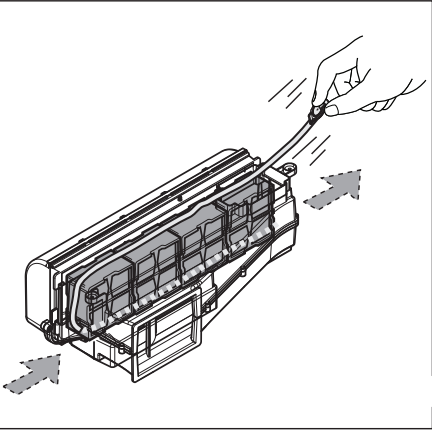
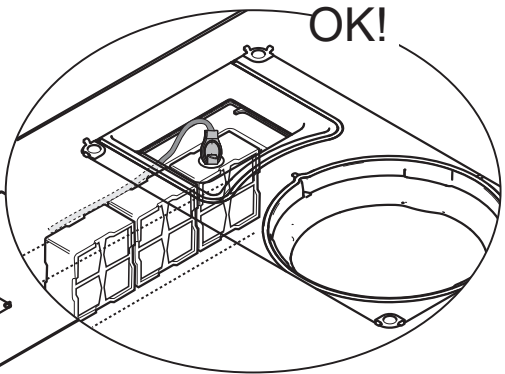
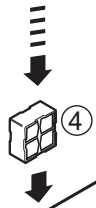
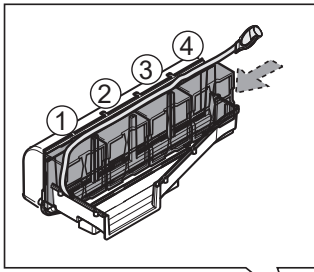


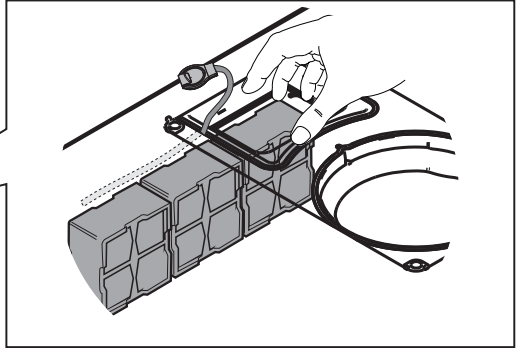
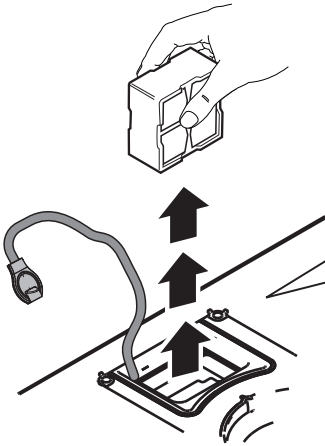
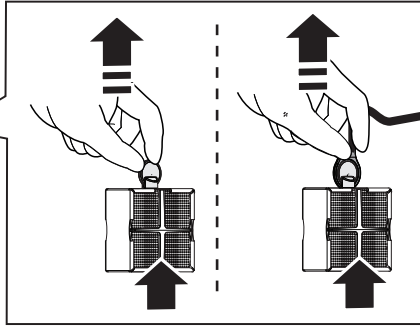
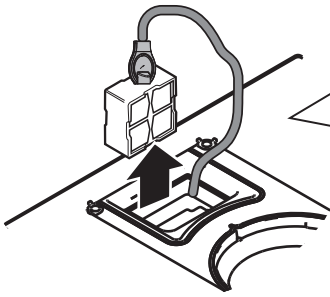
17

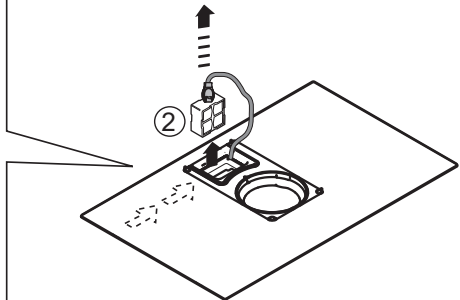
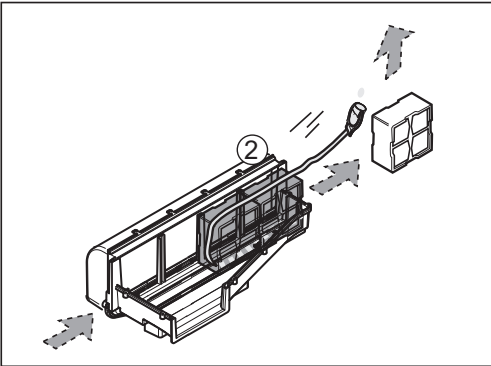
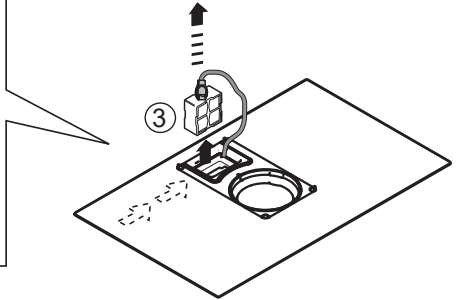
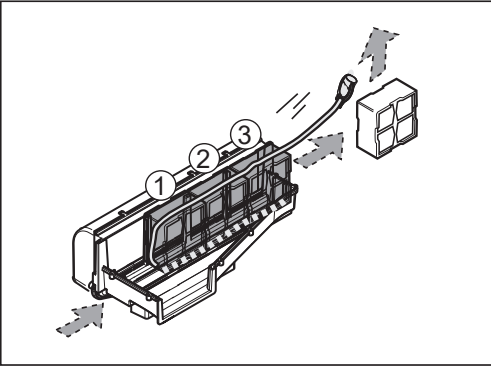
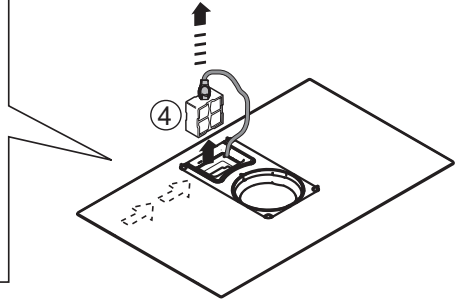
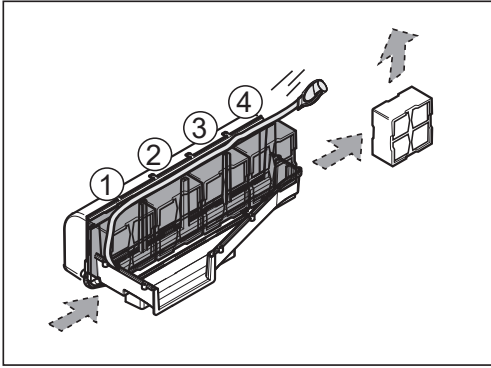


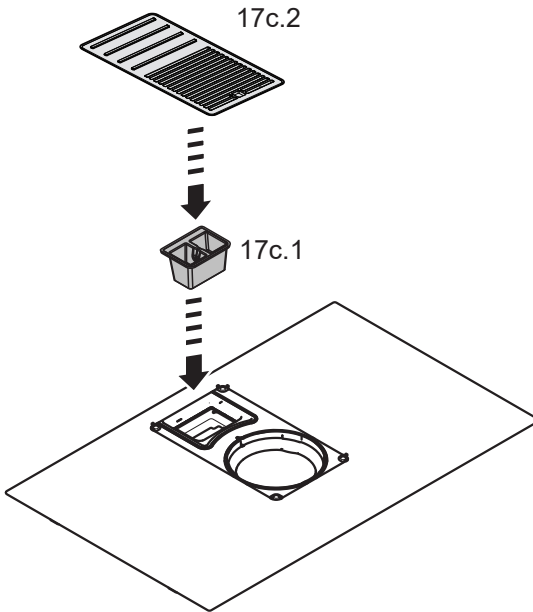
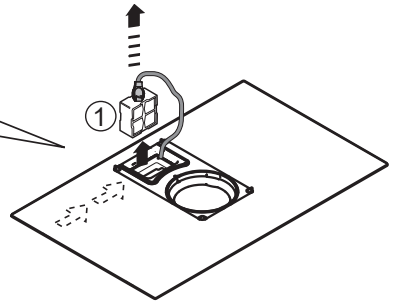
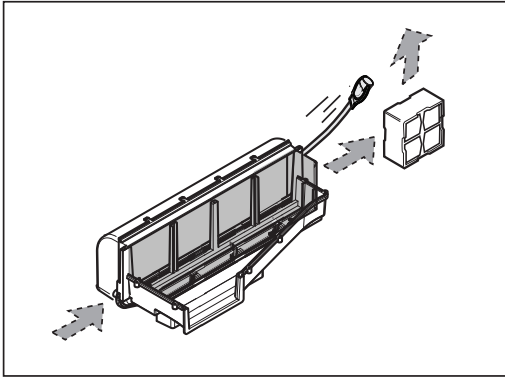
17a



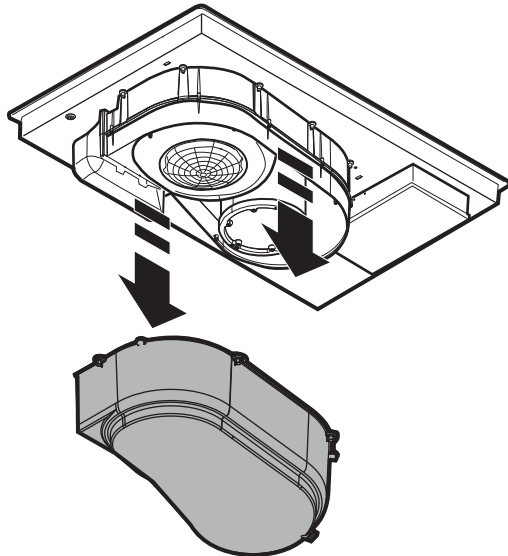
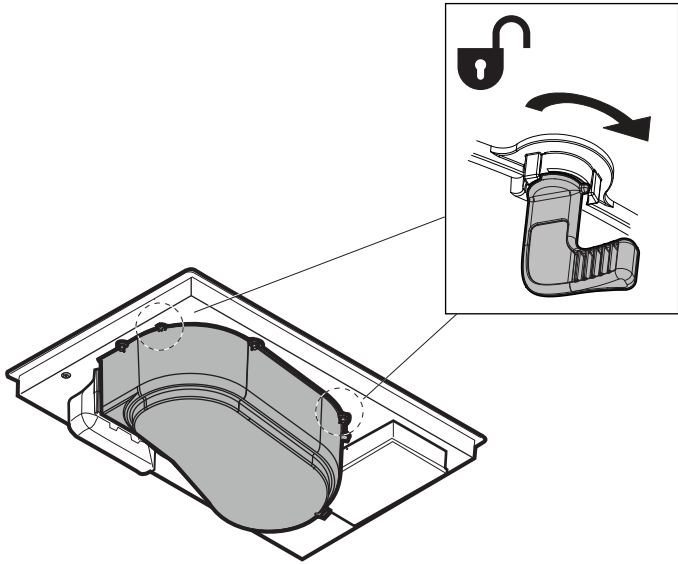




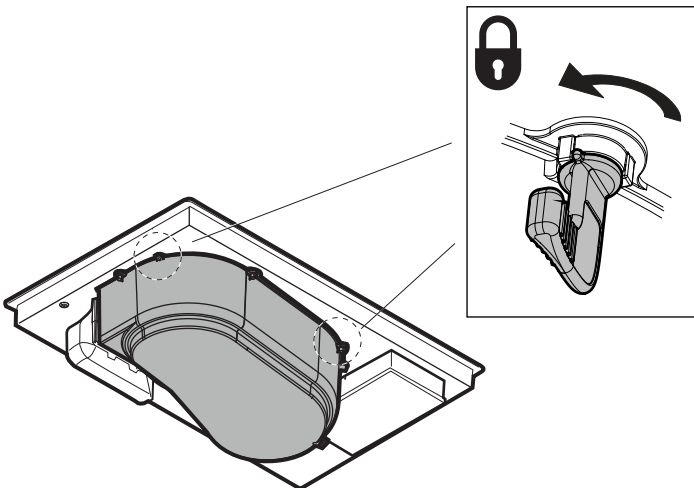
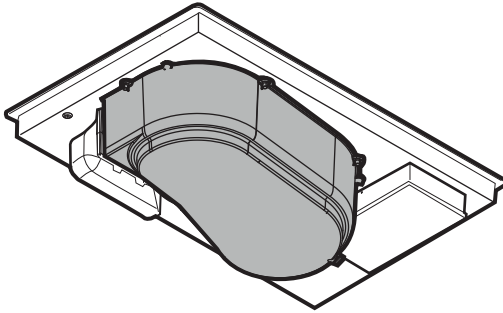
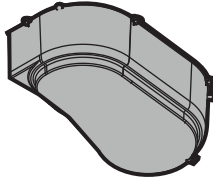
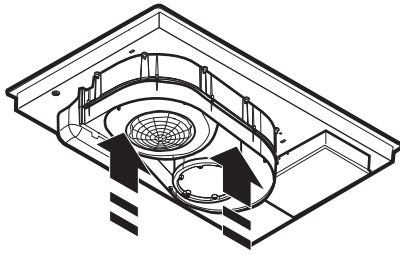




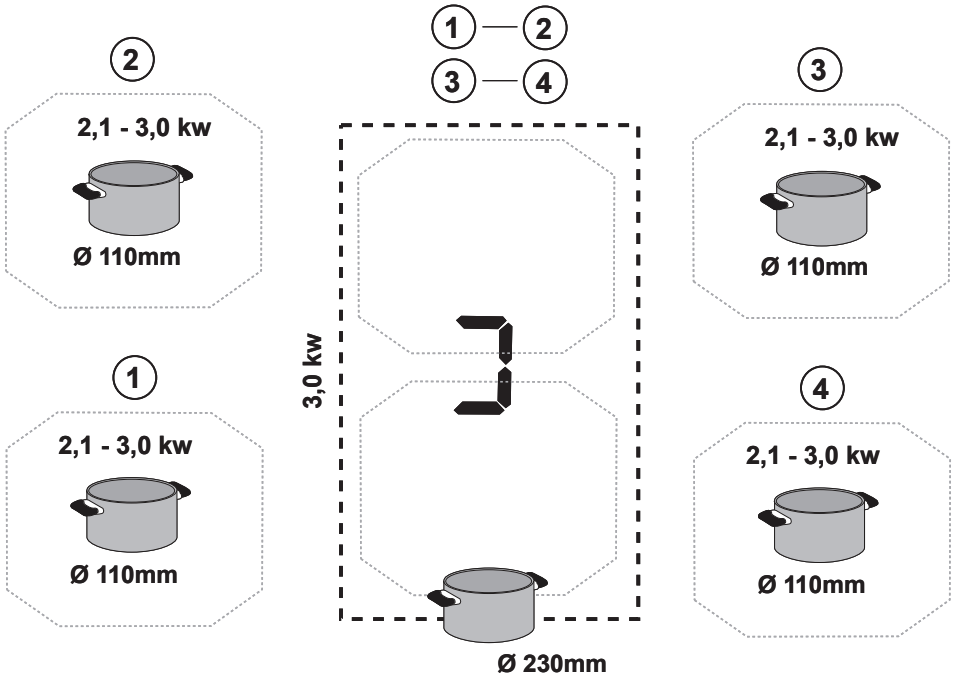
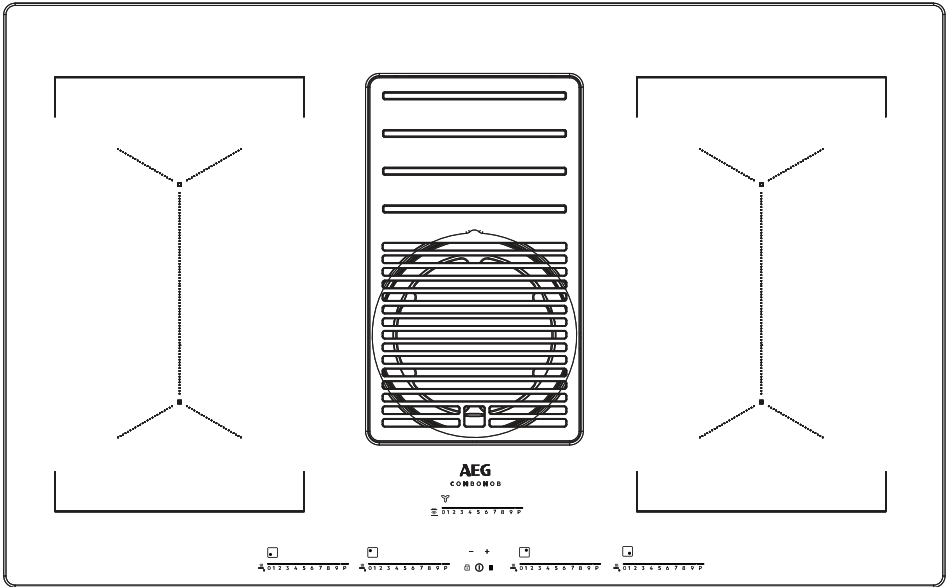
17c

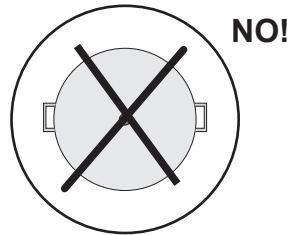
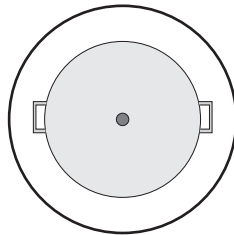
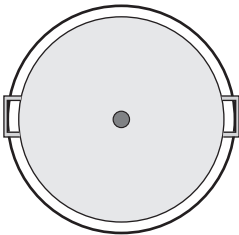
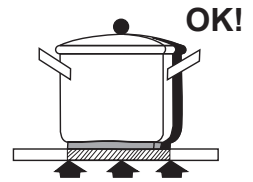
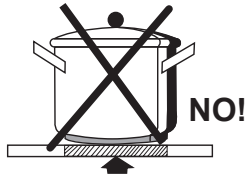
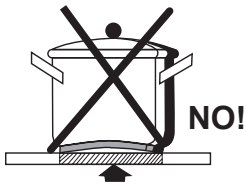
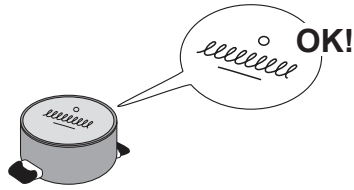


18a



18b





- 40 %

2. Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

Pozor! Naq kovinsko rešetko ne postavljajte vročih loncev in ponv.

2.1 Primerna posoda

Uporabljajte samo posodo s simbolom



Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrapavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

2.1.1 Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

2.1.2 Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil. **SI. 19**

2.2 Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm

- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika. **Slika 7c** Izdelek povežite s cevmi in odprtini za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

- ⚠ Uporabite čim krajši cevovod.
- ⚠ Uporabite cevovod s čim manj kolena (največji kot kolena: 90°).
- ⚠ Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modulami ogljeni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpjanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika. **Slika 13b**

3. Inštalacija

Električne in mehanske inštalacije mora izvesti specializirano osebje.

Aparat je zasnovan za vgradnjo na delovno mizo debeline 2-6 cm, v primeru namestitve TOP; 2,5-6 cm v primeru namestitve FLUSH. Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora biti najmanj 5 cm od sprednje strani, najmanj 4 cm od straneh in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omarič.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinj.



3.1 Električna povezava

Slika 3

- Aparat izključite iz električnega omrežja.
- Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko kuhhalno ploščo odstranite z delovne mize.
- Prepričajte se, da napetost, navedena na ploščici s serijsko številko, ki se nahaja na dnu aparata, ustreza napetosti hiše, v kateri bo nameščena.
- Ne uporabljajte podaljševalnih kablov.
- Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov.
- Če aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite napajalni kabel z najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W; medtem ko mora biti pri višjih močeh 4 mm².
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja od okoliške temperature.
- Aparat je namenjen trajnemu priklopu na električno omrežje.

Opomba: za priklop gospodinjskega aparata z opcijskim načinom povezave enofazno je treba odstraniti nameščeni kabel ter ga zamenjati z drugim tipom kabla (ni priložen) z naslednjimi specifikacijami:

enofazna povezava: kabel H05V2V2-F 3G4

Slika 3a

Pozor! Pred vnovično vzpostavitev električnega napajanja aparata in preverjanjem pravnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitorator, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW. Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitorator glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

3.2 Montaža

Preden začnete z namestitvijo:

- **Po razpakiranju izdelka preverite, da se med prevozom ni poškodoval in se v primeru težav obrnite na prodajalca ali službo za pomoč strankam, preden nadaljujete z namestitvijo.**
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnica z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omariče za vgradnjo:

- Izdelka ni mogoče namestiti na hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhhalne plošče izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblace in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (**S**), ki ima odpornost na temperature do 250 °; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in tako odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila njihov oprijem (npr. sredstva za sproščanje, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanke starih lepil itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

Slika 1b

POZOR! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

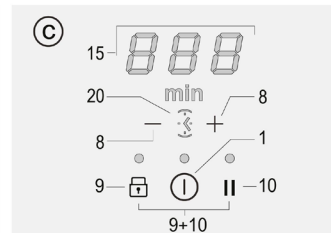
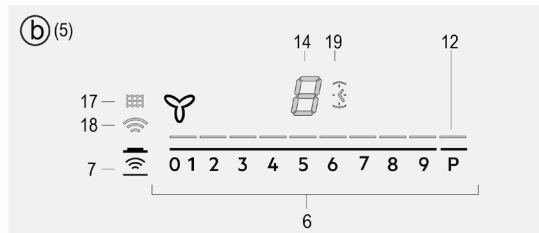
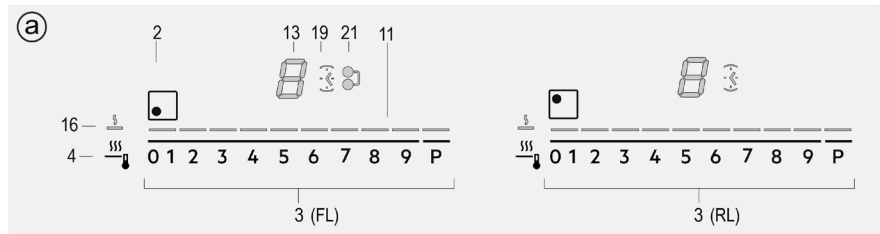
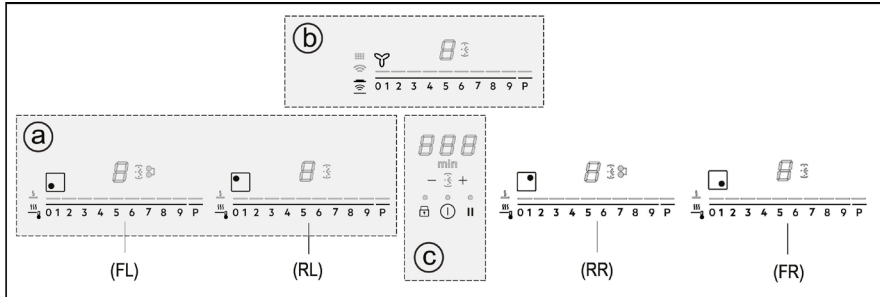
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zaviralci gorenja
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

4. Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

1. ON/OFF kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Indikator položaja kupalnega polja
3. Izбира kupalnega polja
4. Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
5. Aktiviranje Warming Function
6. Indikator aspiratorja
7. Izбира aspiratorja
8. Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
9. Aktiviranje avtomatskih funkcij
10. Resetiranje zasičenosti filtrov
11. Aktiviranje časovnika
12. Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
13. Key Lock
14. Child Lock
15. Premor / Recall

LED zaslon

11. Prikaz Power Level
12. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13. Zaslon kuhališča
14. Zaslon aspiratorja
15. Zaslon Timer
16. Indikator Warming Function
17. Indikator asistence filtrov
18. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19. Indikator aktivne funkcije Timer
20. Kazalec Časovnika za jajce aktivem
21. Indikator aktivne funkcije Bridge

UPORABA KUHALIŠČA


Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:









• Nekaterne funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklopite kuhališče" brez "Izbira kuhališča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

 **Pozor!** V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol "H", ki označuje to fazo. Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	
Power Level	
Kazalec preostale toplote	
Zaznava posode	
Funkcija "Warming Function" je aktivna	
Funkcija Child Lock je aktivirana	
Funkcija premora	
Funkcija avtomatskega segrevanja	

Lastnosti kuhališča

● Safe Activation (Varno aktiviranje)

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● Pot Detector (Zaznava posode)

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● Safety Shut Down (Varni izklop)

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitve stopnje moči.

● Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "H".

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● Vklop

Pritisnite na (dotaknite se)  ON/OFF kuhališča/ sesalnika

Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo

Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Izbira področji kuhališč

Dotaknite se (pritisnite **Območje za izbiro (3)**), ki odgovarja zelenemu kahalnemu polju.

● 9 Stopnja moči

Kuhališče ima 9 stopenj moči


Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž **Območja za izbiro (3)**:


v desno, da bi povečali stopnjo moči;

v levo, da bi zmanjšali stopnjo moči.

Da bi dosegli enakomerno kahalno moč in se izognili samodejni nastavitvi moči (povečanje-zmanjšanje moči), uporabite nastavitve toplote višjo od 7.

● Power Booster (dodatna moč)

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje ) , ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

Dotaknite se in drsite vzdolž **Območja za izbiro (3)** (preko ravni ) , da bi aktivirali Power Booster (dodatno moč)

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom "P"

● Bridge Zones


S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarni"

(za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istočasno izberite obe izbirni območji kuhališč, ki jih želite uporabiti

- kazalec Bridge (21) kuhališča "Sekundarni" se prižge 


- preko **Območja za izbiro (3)** kuhališča "Master" bo mogoče nastaviti raven (Moč) delovanja

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

● Warming Function

"Warming Function" je funkcija nadzora, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in z optimalno stopnjo moči; idealno za ohranjanje toplih pripravljene jedi.

Funkcijo "Warming Function" se aktivira s pritiskom na območje aktivacije (4)

Na zaslonu območja, ki deluje s funkcijo "Warming Function", se prikaže simbol 

● Key Lock (Zapora)

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kahalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:



- pritisnite (9)
 - LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje
- Za izklop ponovite postopek.**

● Child Lock

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
- pritisnite in držite istočasno pritisnjene (9) in (10), zvočni signal javi, da je funkcija aktivna, in se prikaže "L" na zaslonih (13) in (14).

Za izklop ponovite postopek.

● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja) Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhalno površino

- Izberite kuhališče (moč*0)
- Pritisnite (8) da bi prižgali funkcijo Timer
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , da bi povišali čas samodejnega ugašanja

pritisnite na izbirno stikalo , da bi zmanjšali čas samodejnega ugašanja

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (15) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega polja, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero , medtem, ko na zaslonu (15) utripa, simbol "0.00".

Opomba: na strani zaslona kuhališča, ob uporabi Časovnika, se

pokaže simbol "⌚" (19)

Za izklop časovnika:

- Izberite zeleno kuhalno polje
 - nastavite vrednost časovnik "0", s pomočjo
- Opomba:** funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer se aktivira s pritiskom na (8).

Opomba: za nastavitve funkcije Egg Timer opravite enak postopek kot za funkcijo Timer.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero , medtem, ko na zaslonu (15) utripa, simbol "0.00".

Opomba: ko je Egg Timer v uporabi, se zaslona prikaže simbol



● Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite (10)
- prikaže se "0" na zaslonih (13).

Za izklop funkcije:

Opomba: ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo

- pritisnite (10)
- v 10 sekundah s prstom potegnite proti desni strani vzdolž **Območja za izbiro (3)**, ki se nanaša na **kuhališče 2 (SL.19)**;
- Opomba:** če postopka ne opravite v tem času, ostane funkcija premora aktivna.
- Opomba:** če po 10 minutah funkcije premora ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

● Recall

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitvev, ki so bile nastavljene s kuhalno ploščo.

Aktiviranje:

- ponovni prižig kuhališča v 6 sekundah po izklopu
- pritisnite "v naslednjih 6 sekundah

● Automatic Heat UP (Samodejno segrevanje)

Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni.

Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

Aktiviranje:

- pritisnite vzdolž **Območja za izbiro (3)**, želene moči
- prikaže se "P" na zaslonu (13).

● Power Limitation

Funkcija Power Limitation omogoča nastavitve delovanja izdelka tako, da omeji največjo porabo.

Opomba: nastavitev izvedite, ko je kuhališče ugasnjeno, ne da bi

pritisnili na tipko , ko povežete kuhalno ploščo na električno omrežje, ali po izpadu električnega omrežja samega, v naslednjih 2 minutah.

Za nastavitve funkcije Power Limitation:

- pritisnite in dolgo držite pritisnjene tipki , dokler ne zaslišite kratek zvočni signal

- istočasno podrsite po izbirnih območjih **FL in RL**
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P, od leve proti desni, nato držite dolgo pritisnjeno območje, ki odgovarja zadnji ravni moči, dokler ne slišite kratkega zvočnega signala

- na zaslonu Timer (15) se pokažejo simboli "CF6", kar pomeni, da je možno izvesti nastavitve



- zaslon **območja FL** prikazuje tekočo nastavitve**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** privzeta je nastavitve 7,4 KW

- da bi **spremenili nastavitve Power Limitation** drsite poobmočjih za izbiro **FL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P**

- da bi shranili izbiro pritisnite tipko  + , za 1 sekundo; zaslisiš boste zvočni signal, ki potrjuje izvedeno nastavitve, nato zapusti funkcijo.

UPOTREBA ASPIRATORA

● Uključevanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ aspirator**
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu

Opomba: Sesalnik se vklopi po 2-3 sekundah

Ponovno pritisnite za isključevanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključevanje aspiratora:

Dotaknite (pritisnite) **Izbornu traku (6)** za uključevanje aspirator

● Brzina (snaga) usisavanja

Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (6)**:


prema desno za povečanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);


● Timer (merač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Odaberite aspirator (brzina 1 0).

• Pritisnite  **(8)** kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)


• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor  **+**, kako biste povećali vreme automatskog isključevanja

pritisnite tipku za izbor , kako biste smanjili vreme automatskog isključevanja

na ekranu (15) se prikazuje odbrojavanje,


Napomena: pored displeja aspirator, kada se koristi Timer,

pojavi se simbol  (19)

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključevanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuvanje


• postavite vrednost merača vremena na "0", pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Pokazatelj zasićenja filtera


Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast LED  (17) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom LED  (17) treperi

● Resetovanje zasićenja filtera

DPosle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili s aktivnim


ugljenom) dugo pritisnite taster  (7) ;

LED  se isključuje i vraća brojač nulu.

● Aktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom


Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključevanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko  ;

- sa isključenim motorom i zonama za kuvanje, pritisnite i držite

pritisnutim  (7);

-  se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

ponovite prethodno opisanu radnju za aktiviranje



 trepće, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Automatski rad (Hob2Hood)

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagodavajući kapacitet usisavanja zonama za kuvanje.

Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  (7) , LED  (18) se uključuje i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada.

Aparat je zasnovan tako, da se uprablja v kombinaciji s okenskim KIT senzorzem(ki ga ne dobavlja proizvajalec).

Z nameštivju okenskoga KIT senzorzja (samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA) bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen KIT, zapre.

- **Električno povezano KIT-a na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.**

- **KIT mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom. Nameštitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.**

POZOR:

- ožičenje KIT sistema , ki ga želite priključiti na aparat, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV).

- Proizvajalec tega električnega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže KIT-a.

4.1 Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

4.2 Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrte	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

5. Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhlnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitiij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpustnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

Slika 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Slika 18a - 18b

Čiščenje kovinske rešetke:

Za čiščenje kovinske rešetke priporočamo, da jo operete ročno z uporabo le vode in blagega mila.

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistili. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Sl. 15

Filter Z Aktivnim Ogljem - Keramičen

(samo različice s filtriranjem)


Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Sl. 17 – 17a – 17b – 17c

Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

Pozor! Filtrov ne postavljajte na dno pečice, ampak jih položite v pekač in postavite na vmesno višino.

5.2 Iskanje in odpravljanje napak

INFORMACIJSKA KODA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
ERR03 + zvočni signal 	Zaznano je neprekinjeno (stalen) aktiviranje tipko. Vmesnik ugasne po 10. sekundah.	Voda, posoda ali kuhinjski pribor na uporabniškem vmesniku.	Očistite površino, morebitne predmete odstranite s površine.
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

2. Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniava se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

Pažnja! Nemojte vruće tiganje i šerpe stavljati na metalnu rešetku.

2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

SI. 19

2.2 Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporuča se da:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja
- Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba kape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje.

Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika. **SI.7c**

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu sa prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (priрубnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

- ⚠ Koristite najkraći mogući kanal.
- ⚠ Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).
- ⚠ Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog omarića.

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom). Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika. **SI. 13b**

3. Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće kuhinjske elemente.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom dizajniranja prostora moraju se poštovati naznake proizvođača kuhinje.



3.1 Električno povezivanje

Sl. 3

- Isključite aparat iz električne mreže.
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.
- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kablove.
- Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za upotrebiti kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- Kabl u niti jednoj točki ne sme da dosegne temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namenjen za trajno spajanje na električnu mrežu.

Napomena : za povezivanje uređaja sa opcionalnom vezom jednofaznom neophodno je ukloniti ovaj kabal i zameniti ga sa drugom vrstom kabla (nije isporučen) koji ima sledeće karakteristike :

jednofazni priključak : kabal H05V2V2-F 3G4

Sl. 3a

Pažnja! Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

3.2 Montaža

Pre početka montaže:

- Posle raspakiranja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za sude, šporeta, reme, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

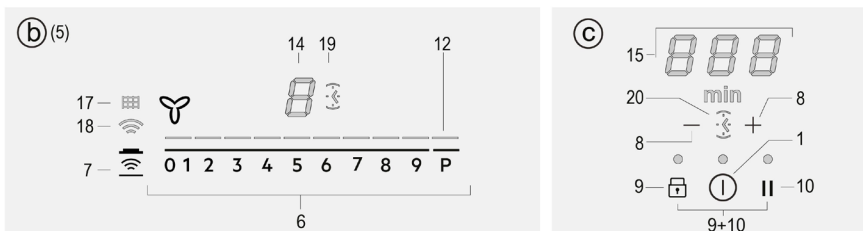
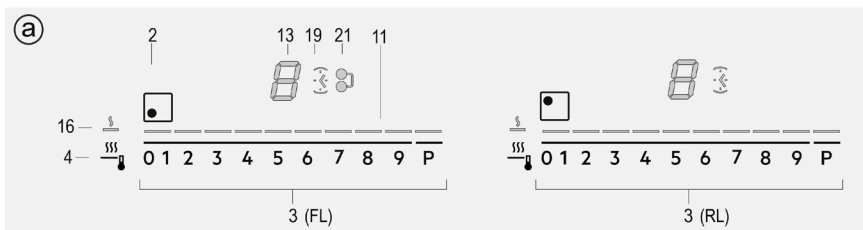
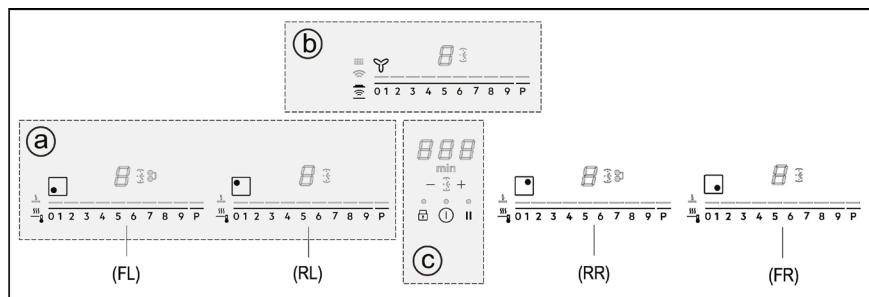
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcionisanje

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje
2. Indikator položaja zone za kuvanje
3. Izbor zone za kuvanje
Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage)
4. Aktiviranje Warming Function
5. Indikator aspiratora
6. Izbor aspiratora
Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetovanje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (merača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tastera)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Ekran / LED

11. Prikaz Power Level (nivoa snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Displej zone za kuvanje
14. Displej aspiratora
15. Displej merača vremena
16. Indikator Warming Function
17. Indikator potrebna asistencija za filtere
18. Indikator funkcije automatskog usisavanja
19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20. Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja)
21. Indikator aktivnog Bridge (mosta)

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE


Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti.

Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu kuhanja" i "Radna temperatura", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (tajmer)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojavice se simbol "H" koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zone za kuvanje

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U -
Funkcija „Warming function“ je aktivna	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	R

Karakteristike ploče za kuvanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zone kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (displeju) odgovarajuće zone, preko simbola "H".

Rad Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Izbor zone kuhanja

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (3)** koji odgovara željenoj zoni kuhanja.

● 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage

Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)**:

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Da biste postigli konstantnu snagu kuvanja i izbegli samoregulaciju snage (povećanje-smanjenje snage), postavite jačinu na veću od 7.

● Power Booster (Povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa **9**), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)** (preko nivoa **9**) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "P"

● Bridge Zones (most područja)

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "Master" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "Sekundarna" (za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno izaberite dva područja izbora zona za kuvanje koje želite da koristite

- indikator funkcije Bridge (21) zona za kuvanje "Sekundarna" se

uključuje 

- preko **Područja izbora (3)** zone kuhanja "Master" moguće je postaviti Nivo (snagu) kuhanja

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● Warming Function

„Warming Function“ je kontrolna funkcija koja omogućava održavanje toplote i stalnu temperaturu na nivou snage koja je optimizovana; idealno za održavanje toplote već gotove hrane.

Funkcija „Warming Function“ aktivira se na pritisak područja za aktiviranje (4)

Na prikazu područja koje radi u „Warming Function“ pojavljuje se simbol „L“

● **Key Lock (Zaključavanje tastera)**

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:



- pritisnite (9)
- LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.



● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje

- pritisnuti i držati istovremeno  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivna, prikazuje se jedna "L" na ekranima (13) i (14).


Ponovite za isključivanje.


● **Timer (tajmer)**


Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa).

Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje


- Odaberite zonu kuvanja (snaga) (0)
- Pritisnite  (8) za pristupanje funkciji Timer
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite selektor , za povećavanje vremena automatskog isključivanja

pritisnite selektor , za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.


Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer (tajmer); na displeju (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom ) , dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani displeja zone


kuvanja pojavljuje se simbol "⌚" (19)

Za isključivanje funkcije Timer:


- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost tajmera na "0", preko 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira pritiskom na  (8).

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer sledite isti postupak kao i za funkciju Timer.


Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili zaustavite pritiskom ) , dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na strani pojavljuje se simbol "⌚" (20)

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikazuje se jedna "P" na displejima (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena: ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze

- pritisnite  (10)
- u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno

Područje izbora (3), koje se odnosi na **zonu kuvanja 2 (SL.19)**;

Napomena: ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.


Napomena: ako se posle 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Recall (opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču**  u roku od 6 sekundi nakon isključivanja

- pritisnite  u roku od sledećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grejanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo.

Ova funkcija je dostupna za nivo snage 1 - 8 .


Aktiviranje:

- dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "A" na displeju (13).



● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom,

bez pritiskanja tastera  , u trenutku kada je ploča za kuvanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tastere  +  , dok se ne emituje kratak zvučni signal

- istovremeno klizite prstima po područjima izbora FL i RL
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P , od leva ka desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara poslednjem nivou snage, dok se ne emituje kratak zvučni signal

- displej Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

- displej zone FL prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora FL

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere




 +  , na 1 sekundu;

emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPOTREBA ASPIRATORA

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu

Napomena: Usisivač se gasi nakon 2 do 3 sekunde

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje aspiratora:

Dotaknite (pritisnite) Izbornu traku (6) za uključivanje aspiratora

● Brzina (snaga) usisavanja

Dodirnite i povucite prst uzduž Izborne trake (6):



prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);



● Timer (merač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Odaberite aspirator (brzina * 0).

• Pritisnite  +  (8) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)


• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor  +  , kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite tipku za izbor  , kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

na ekranu (15) se prikazuje odbrojavanje,


Napomena: pored displeja aspiratora, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (19)

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuvanje

• postavite vrednost merača vremena na "0", pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Pokazatelj zasićenja filtera


Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast LED  (17) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom LED  (17) treperi

● Resetovanje zasićenja filtera

DPosle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili s aktivnim


ugljenom) dugo pritisnite taster  (7) ;

LED  se isključuje i vraća brojač nulu.

● Aktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom


Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko  ;


- sa isključenim motorom i zonama za kuvanje, pritisnite i držite

pritisnutim  (7);

-  se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

ponovite prethodno opisanu radnju za aktiviranje



 trepće, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Automatski rad (Hob2Hood)

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja zonama za kuvanje.

Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  (7) , LED  (18) se uključuje i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada. **Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa KOMPLETOM senzora za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača).**

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha

prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

- Električno priključivanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
- KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećim propisima za kućne instalacije.

PAŽNJA:

- kablovi KOMPLETA koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

4.1 Tablica snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo. Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje reme i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREDAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prospanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Čišćenje metalne rešetke:

Za čišćenje metalne rešetke savetuje se da je operete ručno koristeći samo vodu i neutralni sapun.

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tačne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

SI. 15

Aktivās Ogles Filtrs – Keramiskais

(Samo za filtrirajuću verziju)


Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

SI. 17 – 17a – 17b – 17c

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj remi na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

Pažnja! Nemojte naslanjati filtere na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

5.2 Pretraživanje kvarova

INFORMATIVNI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je permanentno (stalno) aktiviranje dugmeta Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, posude ili posude, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa nje.
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

2. Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

Upozorenje! Nemojte vruće tave i šerpe stavljati na metalnu rešetku.

2.1 Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

- kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:
 - posude s neravnim dnom.
 - metalne posude s emajliranim dnom.
 - posude s hrpavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
 - nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku. **Slika 19**

2.2 Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Upotrebljavati samo posude i lonce s ravnim dnom.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude
- Kuhati povrće, krumpir itd. u maloj količini vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Upotrebljavati ekspres lonac, koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuiira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priboranicu za spajanje.

Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika. **SI.7c**

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (priboranci).

Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

- ⚠ Koristite najkraći mogući kanal.
- ⚠ Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).
- ⚠ Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za masti i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarica.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filtri su inovativni modularni filtri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filtri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika. **Slika 13b**

3. Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uređaj je dizajniran tako da se ugradi u radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane, najmanje 4 cm sa strane i najmanje 50 cm od visećih kuhinjskih jedinica.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom planiranja prostora moraju se pridržavati naznaka proizvođača kuhinje.



3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

● Odspojite uređaj iz električne mreže. ● Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja navedenih u ovom poglavlju. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ● Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati. ● Ne upotrebljavajte produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm². ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature. ● Uređaj je predviđen za trajno priključenje na električnu mrežu.

Napomena : za povezivanje uređaja s dodatnom vezom jednofaznom potrebno je ukloniti prisutni kabel i zamijeniti ga s drugom vrstom kabela (nije isporučen) koji ima sljedeće specifikacije:

jednofazno priključivanje : kabel H05V2V2-F 3G4

Slika 3a

Upozorenje! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

Upozorenje! Kabel napajanja mora zamijeniti ovlaštenu osobu ili osoba slične kvalifikacije.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.**

3.2 Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vijcima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje obodu okvira, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S), koje ima otpornost na temperature 250°; prije postavljanja, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti uklanjanjem svih stvari koje bi mogle ugroziti njihovo prijanjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

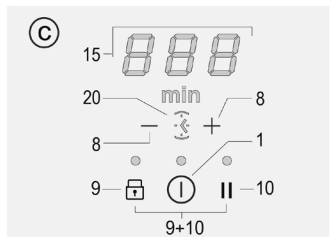
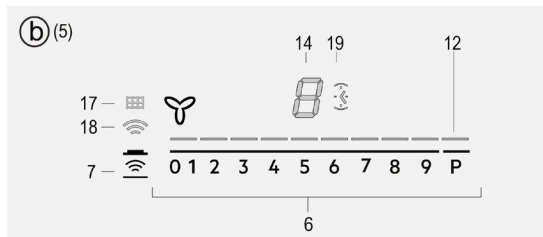
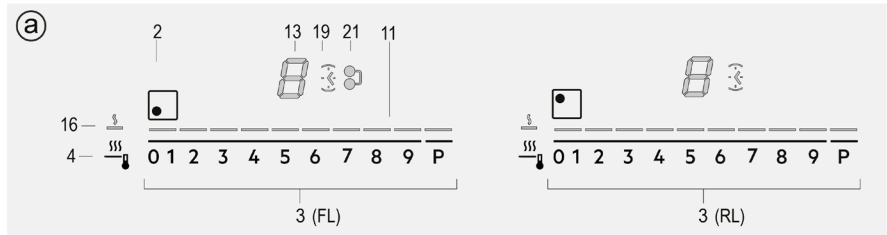
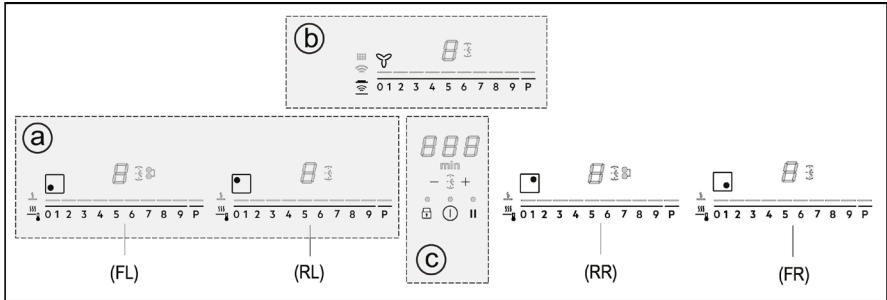
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepilom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepilom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Pokazatelj zone za kuhanje
3. Izbor zone za kuhanje
/Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4. Aktiviranje Warming Function
5. Indikator nape
6. Izbor nape
Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tipki)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Zaslon / LED

11. Prikaz Power Level (razine snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Zaslon zone za kuhanje
14. Zaslon nape
15. Zaslon Timer
16. Indikator Warming Function
17. Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
18. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20. Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vremena za kuhanje jaja)
21. Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE


Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti.

Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: "Uključite ploču za kuhanje" bez "Odaberite zonu kuhanja" i "Radnu temperaturu", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (mjeraca vremena)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol "H" koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1...9-P
Pokazatelj preostale topline	H
Detektor posude	U
Funkcija „Warming function“ je aktivna	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	R

Karakteristike ploče za kuhanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.


● Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Odabiranje zona kuhanja

Dodirnite (pritisnite) **Područje izbora (3)** koje odgovara željenoj zoni kuhanja.

● 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage
Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)**:
prema udesno za povećavanje razine snage;
prema ulijevo za smanjivanje razine snage.
Da biste postigli konstantnu snagu kuhanja i izbjegli samoregulaciju snage (povećanje-smanjenje snage), postavite jačinu na veću od 7.

● Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine **9**), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Području izbora (3)** (prije razine **9**) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "P"

● Bridge Zones (most područja)


Zone kuhanja zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" sa odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna" (za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite istodobno dva područja izbora zona za kuhanje koje želite koristiti

- pokazatelj funkcije Bridge (21) zone za kuhanje "Sekundarna"

se uključuje 


- preko **Područja izbora (3)** zone kuhanja "Master" moguće je postaviti **Razinu (snagu) kuhanja**

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● Warming Function

„Warming Function“ je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom.

Funkcija „Warming Function“ aktivira se na pritisak područja za aktiviranje (4)

Na prikazu područja koje radi u „Warming Function“ pojavljuje se simbol „“

● Key Lock (Zaključavanje tipki)

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite  (9)

• LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.




● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

• ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

• pritisnuti i istodobno držati  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivna, i prikazuje se jedna „“ na zaslonima (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.


● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa).


Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.


Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

• Odaberite zonu kuhanja (snaga⁷0)

• Pritisnite  (8) za pristupanje funkciji Timer


• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik , za povećanje vremena automatskog isključivanja


pritisnite izbornik , za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito postavljene Timer (mjerač vremena); na zaslonu (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.


Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom , dok zaslon (15) treperi, sa simbolom „0.00“.

Napomena: kada se koristi funkcija Timer na strani zaslona zone

kuhanja pojavljuje se simbol „“ (19)


Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuhanje


• postavite vrijednost mjerača vremena na „0“, putem 


Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Egg Timer (merač vremena za kuhanje jaja)

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira pritiskom na  (8).

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer slijedite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom , dok zaslon (15) treperi, sa simbolom „0.00“.


Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer na pojavljuje se simbol „“ (20)

● Pausa

Funkcija Pausa omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

• pritisnite  (10)

• prikazuje se jedna „“ na zaslonima (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena: ova operacija obnavlja uvjete rada ploče prije pauze

• pritisnite  (10)

• u prvih 10 sekundi dugo kliznite prstima udesno

Područje izbora (3), koje se odnosi na **zonu kuhanja 2 (SL.19);**

Napomena: ako se operacija ne izvrši u ovom vremenu funkcija ostaje aktivna.


Napomena: ako se poslije 10 minuta, **Funkcija Pausa** ne isključi, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

● Recall (opoziv)

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

• **ponovo uključite ploču**  u roku od 6 sekundi nakon isključivanja

• pritisnite  "u roku slijedećih 6 sekundi

● Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grijanje)

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu.

Ova funkcija je dostupna za razine snage 1-8.

Aktiviranje:


• dugo pritisnite na **Područje izbora (3)**, željenu snagu

• prikazuje se jedna „“ na zaslonu (13).



● Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom,

bez pritiskanja tipki  , u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite dugo pritisnutim tipke  +  , dok se ne emitira kratki zvučni signal

- istovremeno klizite prstima po područjima izbora FL i RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P , od lijeva prema desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara posljednjoj razini snage, dok se ne emitira kratki zvučni signal

- zaslon Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

- zaslon zone FL prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW



1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promjenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora FL

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P


- za memoriranje izvršenog izbora pritisnite tipke

 +  , na 1 sekundu;

emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPORABA NAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuhanje/ nape Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu

Napomena: Usisavač se gasi nakon 2 do 3 sekunde

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Dotaknite (pritisnite) Izbornu traku (6) za uključivanje nape



● Brzina (snaga) usisavanja

Dodirnite i povucite prst uzduž Izborne trake (6): prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10); prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);



● Timer (mjerac vremena)


Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Izaberite napu (brzina 1 0).

• Pritisnite  +  (8) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  +  , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

na zaslonu (15) se prikazuje odbrojavanje,


Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer, pojavljuje

se simbol  (19)

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuhanje


• postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Pokazatelj zasićenja filtera


Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:


Filter za mast LED  (17) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom LED  (17) treperi

● Resetiranje zasićenja filtera

Nakon izvršenog održavanja filtera, (za mast i/ili s aktivnim


ugljenom) dugo pritisnite tipku  (7);

il LED  se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Aktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom


Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sljedeći način:

- uključite usisnu ploču preko  ;

- s isključenim motorom usisa i zonama za kuhanje, pritisnite i

držite pritisnutim  (7);

-  se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do aktiviranja.

● Deaktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom

za aktiviranje ponovite prethodni postupak



 treperi, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Automatski rad (Hob2Hood)

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagodavajući kapacitet usisavanja zonama za kuhanje.

Kada se ploča za kuhanje isključi, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  (7) , LED "  " (18) se osvijetli i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT sensore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).

Instaliranjem kompleta KIT sensore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.

- Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
- KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.

UPOZORENJE:

- Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

4.1 Tablica snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4.2 Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Sl.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

Sl.18a - 18b

Čišćenje metalne rešetke:

Za čišćenje metalne rešetke, savjetuje se da ju operete ručno koristeći samo vodu i neutralni sapun.

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filtari mogu se izbljediti, ali njegova filterska svojstva se ne mijenjaju.

Slika 15

Filtar S Aktivnim Ugljenom - Keramički

(Samo za filtrirajuću verziju)


Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Slika 17 – 17a – 17b – 17c

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

Upozorenje! Nemojte naslanjati filtre na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

5.2 Pretraživanje kvarova

INFORMACIJSKI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je kontinuirano (stalno) aktiviranje tipke. Sučelje se isključuje nakon 10 sekundi.	Voda, posude ili kuhinjski pribor se nalaze iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite eventualne predmete s površine.
Za sve ostale poruke o pogreškama (E... U...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

2. Uso

Utilização da placa de cozinha

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

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro.
- **Mais rápida:** tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos.
- **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

Atenção! Não apoie panelas ou frigideiras quentes sobre a grelha metálica.

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo



Importante:

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

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

2.1.1 Recipientes preexistentes

O aquecimento de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material do recipiente é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem

detetáveis magneticamente, os recipientes não são adequados.

2.1.2 Diâmetros de fundo de recipientes recomendados

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

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

Fig. 19

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;
- Utilize apenas panelas e tachos com fundos planos;
- Sempre que possível, mantenha o testro nas panelas enquanto cozinha;
- Cozinhe verduras, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura;
- Reduza ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura utilizando a panela de pressão;
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

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



Versão evacuação para o exterior Fig. 7

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

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

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda \varnothing 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual Fig. 7c

Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

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

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

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



Versão recirculação

Fig. 8

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão.

O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel.

Na embalagem estão já incluídas quatro filtros cerâmicos de carvão ativo modulares de alta eficácia e longa duração. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvão ativo).

As propriedades físico-químicas permitem atingir uma alta eficiência de absorção de odores e uma elevada resistência mecânica.

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão recirculação na parte ilustrada deste manual. Fig. 13b

3. Instalação

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

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

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

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: as indicações do fabricante da cozinha devem ser seguidas quando planejar os espaços.



3.1 Ligação elétrica

Fig. 3

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

Nota: para ligar o eletrodoméstico com ligação opcional monofásica é necessário remover o cabo presente e substituí-lo por um outro tipo de cabo (não fornecido) com as seguintes especificações:

ligação monofásica: cabo H05V2V2-F 3G4 Fig. 3a

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

Atenção! A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

Nota: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite configurar um limiar máximo de absorção de kw.

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

3.2 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

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

Predisposição do móvel para o encastre:

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

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

Fig. 1b

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

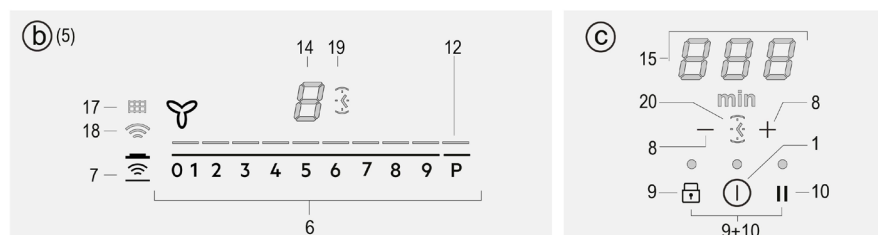
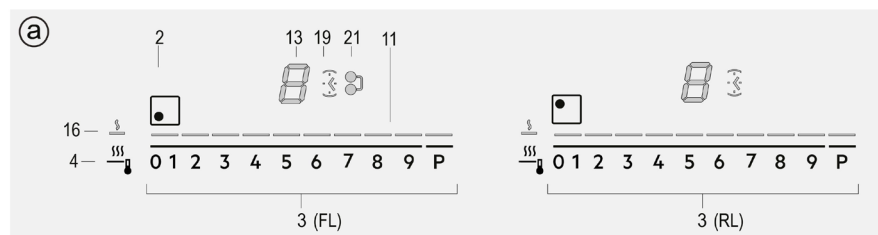
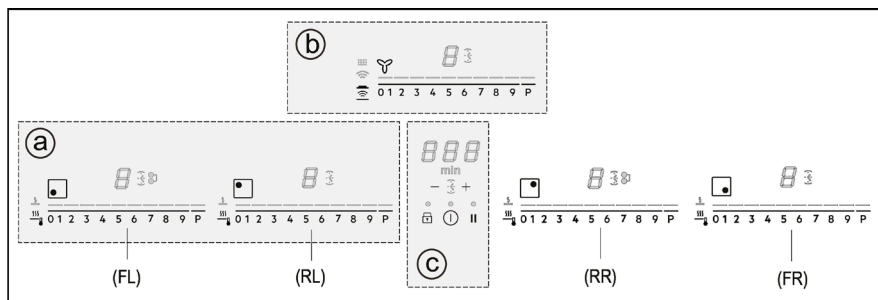
Nota: Para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

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

4. Funcionamento

Panel de controlo

Nota: Para seleccionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam



Teclas

1. **ON/OFF** da placa/extractor
2. Indicador de posição da zona de aquecimento
3. Seleção das zonas de aquecimento
Aumento/Diminuição de Nível de Potência
4. Ativação da Warming Function (Função de Aquecimento)
5. Indicador do exaustor
6. Seleção do exaustor
Aumento/Diminuição da velocidade (potência) de extração
7. Ativação da função Hob2Hood
Reset da saturação dos filtros
8. Ativação do Timer
Aumento/Diminuição do tempo do Timer
9. Bloqueio de Segurança
- 9+10. Bloqueio para Crianças
10. Pausa / Recall

Display / LED

11. Visualização do Power Level
12. Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13. Display da zona de cozedura
14. Display do aspirador
15. Display do Timer
16. Indicador da Warming Function
17. Indicador de assistência dos filtros
18. Indicador da função de aspiração automática
19. Indicador de Timer ativo
20. Indicatore Egg Timer ativo
21. Indicador de Bridge ativo


A saber antes de começar:

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

Por este motivo:

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

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

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

Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Painela)	U
Função da "Warming Function" ativa	U
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

Características da placa

● **Safe Activation (ativação Segura)**

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

● **Pot Detector (Detetor de Painela)**

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

● **Safety Shut Down (Desligamento de Segurança)**

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


● **Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)**

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

Funcionamento

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

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente)  **ON/OFF** placa de cozedura/aspirador

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozedura/aspirador está pronta para o uso.

Pressionar novamente para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**

Tocar levemente (pressionar a **Área de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada.

● **9 Power Level (Nível de Potência)**

A placa dispõe de 9 níveis de potência

Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (3)**:

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

Por forma a obter uma energia de cozedura constante e para evitar uma regulação autónoma da energia (aumentos e abaixamentos de energia) utilize um ajuste de calor superior a 7.

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

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível **9**), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (3)** (além do nível **9**) e ativar o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no display da zona selecionada com o símbolo **P**.

● **Bridge Zones (Zonas de Ponte)**

Graças à função Bridge, as zonas de cozedura podem trabalhar de forma combinada, criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões.


É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal “**Master**” com a zona correspondente na parte de trás “**Secundária**”

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

Para ativar a função Bridge:

- selecionar em simultâneo as duas áreas de seleção das zonas de cozedura que se pretende utilizar

- o indicador Bridge (21) da zona de cozedura “**Secundária**”

ilumina-se 


- através da **Área de seleção (3)** da zona de cozedura “**Master**” será possível configurar o Nível (Potência) de funcionamento

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

● **Warming Function**

A "Warming Function" é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos.

A função "Warming Function" ativa-se com a pressão da área de ativação (4)

No visor da zona que está a trabalhar em "Warming Function" aparece o símbolo 

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**

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

Ativação:

- pressionar  (9)
- o LED situado por cima da tecla ilumina-se, indicando a ativação.

Repetir a operação para desativar.



● **Child Lock (Bloqueio Crianças)**

O Child Lock (Bloqueio Crianças) permite evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante, inibindo a ativação de qualquer função.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto ligado, mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

- remover as painelas eventualmente presentes na placa de cozinha

- pressionar e manter pressionados ao mesmo tempo  (9) e  (10), um sinal sonoro indica que a função está ativa, e é visualizada uma "L" nos displays (13) e (14).

Repetir a operação para desativar.


● **Timer (Temporizador)**

A função Timer (Temporizador) é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).


No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.


Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura

- Selecionar a zona de cozedura (potência⁰)

- Pressionar  + (8) para aceder à função Timer

- Regular o tempo de duração do Timer:


pressionar o seletor  , para aumentar o tempo de desligamento automático

pressionar o seletor  , para diminuir o tempo de desligamento automático


Se desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display (15) surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois



disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando ), enquanto o display (15) pisca, com o símbolo "000".

Nota: ao lado do display da zona de cozedura, com o Timer em


uso, surge o símbolo  (19)

Para o desligamento do Timer:


- selecionar a zona de cozedura
- configurar o valor do timer a , através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas entretanto.

● **Egg Timer (Temporizador Ovo)**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). O Egg Timer é ativado pressionando  (8).

Nota: para a regulação da função Egg Timer, seguir o mesmo procedimento da função Timer.


Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando ), enquanto o display (15) pisca, com o símbolo "000".

Nota: com o Egg Timer em uso surge o símbolo  (20)

● **Pausa**


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

Ativação:

- pressionar  (10)
- é visualizada uma "P" nos displays (13).

Para desativar a função:

Nota: esta operação retoma as condições do plano antes da pausa

- pressionar  (10)
- nos 10 segundos seguintes deslizar com os dedos ao longo da **Área de seleção (3)**, relativa à **zona de cozedura 2 (FIG.19)**;

Nota: se a operação não for executada neste tempo, a função pausa permanece ativa.


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

● **Recall (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as configurações definidas na placa, em caso de desligamento accidental.

Ativação:

- **voltar a ligar a placa**  dentro de até 6 segundos do desligamento

- **pressionar**  dentro dos 6 segundos seguintes

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

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

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


Ativação:

- pressionar durante alguns instantes, na **Área de seleção (3)**, a potência pretendida
- é visualizada uma "P" no display (13).

● Power Limitation (Limitação de Potência)



A função Power Limitation (Limitação de Potência) permite configurar o funcionamento do produto limitando a sua absorção máxima.

Nota: a configuração deve ser feita com a placa desligada, **sem**

pressionar a tecla , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou do restabelecimento da ligação da própria rede elétrica, nos 2 minutos seguintes.

Para configurar Power Limitation:

- pressionar e manter pressionadas durante alguns instantes as

teclas  + , até à emissão de um breve sinal sonoro

- tocar em simultâneo nas áreas de seleção **FL** e **RL** 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P, da esquerda para a direita, depois manter pressionado durante alguns instantes na área correspondente ao último nível de potência, até à emissão de um breve sinal sonoro

- o display Timer (15) mostra os símbolos "CF6", indicando que é possível executar a configuração



- o display da **zona FL** mostra a configuração atual**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** por predefinição a configuração é 7,4 KW

- para alterar a configuração do Power Limitation tocar nas áreas de seleção **FL** 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- para guardar a escolha efetuada pressionar as teclas  , pos 1 segundo; será emitido um sinal sonoro que confirma a configuração, e sai-se da função.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

● Ligar

Pressionar (tocar levemente)  **ON/OFF placa/exaustor**

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa/exaustor está pronta para o uso.

Nota: O aspirador acende-se após 2 a 3 segundos

Pressionar novamente para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● Ligar o exaustor:

Tocar levemente (pressionar) a **Barra de seleção (6)** para ativar o exaustor.

● Velocidade (potência) de extração:

Tocar levemente e percorrer com os dedos a **Barra de seleção (6)**:



para a direita, para aumentar a velocidade (potência) de extração (0-10);




para a esquerda, para diminuir a velocidade (potência) de extração (10-0);

● Temporizador


Ativação/Regulação da função Temporizador para o exaustor

- Selecionar o exaustor (velocidade ≠ 0).

- Premir  +  (8) para aceder à função Temporizador (a qualquer velocidade)

- Regular o tempo de duração do Timer: pressionar o selector  + , para aumentar o tempo de desconexão automática Pressionar o selector  para diminuir o tempo de desconexão automática no display (15) é visualizada a contagem decrescente.

Nota: ao lado do display do exaustor, com o Temporizador em

uso, surge o símbolo  (19)

Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou ele pode ser interrompido pressionando-se qualquer tecla da placa), enquanto o display (15) pisca com o símbolo "000".

Para desligar o Timer:

- selecionar a zona de aquecimento

- configurar o valor do temporizador a , através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas nesse espaço de tempo.

● Indicador de saturação dos filtros


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

Filtro de gorduras o LED  (17) acende-se

Filtro de odores de carvão ativo o LED  (17) pisca

● Reset da saturação dos filtros

Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou

carvão ativo), pressionar durante algum tempo a tecla  (7);

o LED  desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.


● Ativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo


Este indicador está normalmente desativado.

Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

- ligar o plano de aspiração através de ;

- com o motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas,

pressionar e manter pressionado  (7);

-  acende-se e depois desliga-se, indicando a ativação.

● Desativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo

repetir a operação acima descrita para a ativação

-  pisca e depois desliga-se, indicando a desativação.



● Funcionamento automático (Hob2Hood)

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração às potências das zonas de cozedura.

Quando a placa de cozedura é desligada, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e odores residuais.

Para ativar essa função:



Pressionar brevemente  (7) ; o LED “” (18) ilumina-se indicando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

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

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

- A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.
- O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes para o componente e o seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.

ATENÇÃO:

- a cablagem do KIT a ser ligada ao aparelho deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV);
- o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

4.1 Tabelas de potência

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

4.2 Tabelas de cozadura

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

5. Manutenção

Manutenção da placa

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

5.1 Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

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

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

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

NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!

Importante:

Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido dos recipientes, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do equipamento, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança e com toda a higiene.

Fig. 16

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente o recipiente inferior / depósito para líquidos.

Fig.18a - 18b

Limpeza da grelha metálica:

Para a limpeza da grelha metálica, aconselha-se a lavá-la à mão usando exclusivamente água e sabão neutro.

Manutenção do exaustor

Limpeza

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

Evitar o uso de produtos com abrasivos.

NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

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

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

Fig. 15

Filtro De Carvão Ativo - Cerâmica

(Apenas para a Versão Recirculação)


Retém os odores desagradáveis derivadas da cozedura.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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

Atenção! Não apoie os filtros no fundo do forno, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

5.2 Resolução de problemas

CÓDIGO DE INFORMAÇÃO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das partes eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
ERR03 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, sobre a interface do utilizador.	Limpar a superfície, remover eventuais objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro (E ... U ...)	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

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

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

2. Utilización

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio.
- **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos.
- **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos
- **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

¡Cuidado! No apoye ollas o sartenes calientes sobre la rejilla metálica.

2.1 Recipientes para la cocción



Utilice solo ollas con el símbolo

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano.
- recipientes de metal con una base esmaltada.
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa

2.1.1 Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual. **Fig. 19**

2.2 Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

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

Empleo del aspirador El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.



Versión aspirante

Fig. 7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual. **Fig. 7c**

Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido.

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

- ⚠ Usar un conducto lo más corto posible.
- ⚠ Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
- ⚠ Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig. 8

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble.

En el paquete están incluidas cuatro juegos de filtros de cerámica de carbón activado de alto rendimiento. Los filtros de cerámica son innovadores filtros modulares de carbón que se regeneran (véase en este manual la sección Mantenimiento - Filtros de carbón activado).

Las características químicas y físicas permiten obtener un alto nivel de eficiencia de absorción de olores así como una elevada resistencia mecánica.

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual). **Fig. 13b**

3. Instalación

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

El aparato está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

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



3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

● Desconecte el aparato de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, corresponda a la del local en el que se va a instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm². ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El aparato está destinado a estar conectado permanentemente a la red eléctrica.

**Nota : para conectar el electrodoméstico con conexión opcional monofásica es necesario remover el cable presente y sustituirlo con otro tipo de cable (no suministrado) que tenga las siguientes especificaciones :
conexión monofásica : cable H05V2V2-F 3GA**

Fig. 3a

¡Cuidado! Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

¡Cuidado! La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

Nota: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo kw

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). **Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.**

3.2 Montaje

Antes de iniciar la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no haya (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.) que, en su caso, deberán ser quitados y guardados.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.

- Realice todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

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

Fig. 1b

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

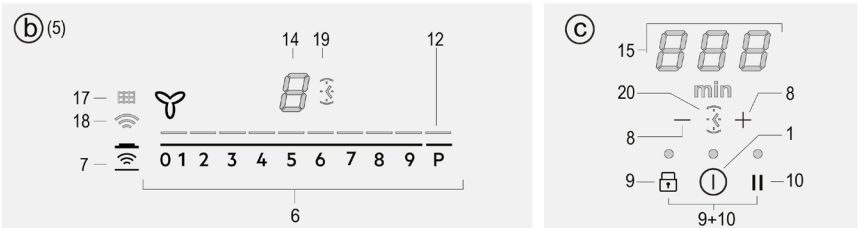
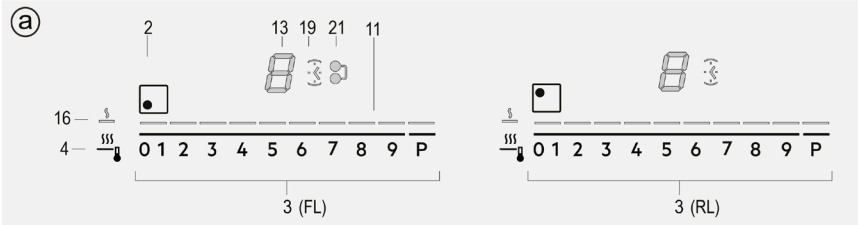
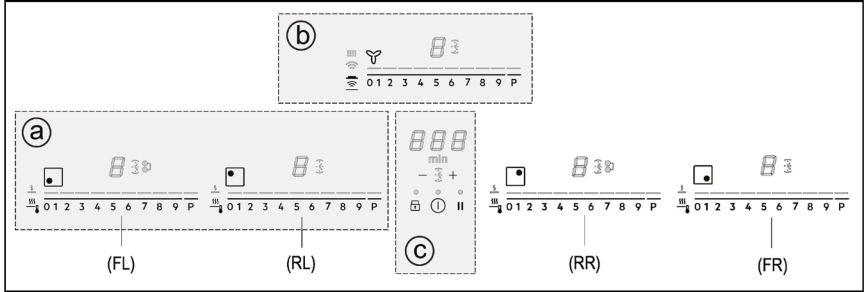
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- film elástico de PVC suave, con adhesivo a base de acrilato
- que cumpla la normativa DIN EN 60454
- retardante de llama
- resistencia excelente al envejecimiento
- resistencia a los cambios de temperatura
- se puede utilizar con bajos valores de temperatura

4. Funcionamiento

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan.



Botones

1. ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2. Indicador posición zona de cocción
3. Selección zona de cocción
Aumento/Disminución Power Level
4. Activación Warming Function
5. Indicador aspirador
6. Selección aspirador
Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7. Activación funciones automáticas
Reset saturación filtros
8. Activación Timer
Aumento/Disminución tiempo Timer
9. Key Lock
- 9+10 Child Lock
10. Pausa / Recall

Indicador/LED

11. Visualización Power Level
12. Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13. Indicador zona de cocción
14. Indicador aspirador
15. Indicador Timer
16. Indicador Warming Function
17. Indicador asistencia filtros
18. Indicador función de aspiración automática
19. Indicador timer activo
20. Indicador Egg Timer activo
21. Indicador Bridge activo

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN


Antes de iniciar:

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**









• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

 **¡Cuidado!** En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo "H" para indicar que se está en esta etapa.

Espera a que el indicador se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Indicador zona de cocción

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	
Power Level (Nivel de Potencia)	
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función "Warming Function" activa	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

Características de la placa

● **Safe Activation (Activación de Seguridad)**

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector (Detector de ollas)**

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

● **Safety Shut Down (Apagado de Seguridad)**

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.


● **Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)**

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H".

Funcionamiento

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

● **Encendido**

Presionar (tocar)  **ON/OFF placa de cocción/aspirador**
El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso
Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Tocar (presionar el área de selección (3) correspondiente a la zona de cocción deseada.

● **9 Power Level**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del área de selección (3):

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

Para alcanzar una potencia de cocción constante y evitar la regulación automática de la potencia (aumento-disminución de la potencia), usar un ajuste de temperatura superior a 7.

● **Power Booster (Amplificador de Potencia)**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del área de selección (3): (sobre el nivel 9) y activar el Power Booster

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo "P"

● **Bridge Zones**

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "Master" con la correspondiente en la parte posterior "Secundaria"

(para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

- seleccionar al mismo tiempo las dos áreas de selección de las zonas de cocción que se desea utilizar

- el indicador Bridge (21) de la zona de cocción "Secundaria" se

ilumina 

- a través del área de selección (3) de la zona de cocción "Master" será posible configurar el nivel (potencia) de funcionamiento

- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

● **Warning Function**

"Warning Function" es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos.


La función "Warning Function" se activa con la presión del área de activación (4)

En la pantalla de la zona que está trabajando en "Warning Function" aparece el símbolo "L" (19)

● **Key Lock (Cerradura con llave)**

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- presionar  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

Repita la operación para desactivar.



● **Child Lock (Bloqueo infantil)**

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse sólo cuando el aparato encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) están apagadas.

Activación:

- retire las ollas que puedan estar presentes sobre la placa de cocción

- presionar y mantener presionados al mismo tiempo  (9) y  (10), una señal acústica indica que la función está activa, y se visualiza una "L" en los indicadores (13) y (14).


Repeticir la operación para desactivar.


● **Timer (Temporizador)**


La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).

Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción


- Seleccionar la zona de cocción (potencia¹⁰)
- Presionar  (8) para acceder a la función Timer
- Ajustar el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático


presionar el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

Si fuera necesario, repita la operación para las otras zonas de cocción.


Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto; en el indicador (15) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando , mientras el indicador (15) parpadea, con el símbolo "000".

Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con el timer en


uso, aparece el símbolo  (19)

Para apagar el Timer:


- seleccionar la zona de cocción
- configurar el valor del timer en "0", a través 


Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

● **Egg Timer (Temporizador de huevos)**

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). La función Egg Timer se activa presionando  (8).

Nota: para el ajuste de la función **Egg Timer** seguir el mismo procedimiento de la función **Timer**.


Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando , mientras el indicador (15) parpadea, con el símbolo "000".

Nota: con la función Egg Timer en uso aparece el símbolo  (20)

● **Pausa**


La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presionar  (10)
- se visualiza una "P" en los indicadores (13).

Para desactivar la función:

Nota: esta operación reestablece las condiciones de la placa antes de la pausa

- presionar  (10)
- en 10 segundos desplazar hacia la derecha con los dedos a lo largo del **área de selección (3)**, correspondiente a la **zona de cocción 2 (FIG.19)**;


Nota: Si la operación no se realiza durante este tiempo, la función pausa permanece activa.


Nota: si después de 10 minutos, la **Función Pausa** no está desactivada, la placa se apaga automáticamente.

● **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

- **volver a encender la placa**  antes de 6 segundos desde el apagado


• presionar  antes de los otros 6 segundos sucesivos

● Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado.

Esta función está disponible para los niveles de potencia 1-8.


Activación:

- presionar prolongadamente, sobre el **Área de selección (3)**, la potencia deseada
- se visualiza una  en el indicador (13).



● Power Limitation (Limitación de potencia)

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima.

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción



apagada, sin presionar el botón , cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation :

- presionar y mantener presionados las teclas  + , prolongadamente, hasta que se emita una breve señal acústica
- desplazar simultáneamente sobre las áreas de selección **FL** y **RL** 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P, de izquierda a derecha,
- presionar y mantener presionados las teclas prolongadamente en el área correspondiente al último nivel de potencia, hasta que se emita una breve señal acústica
- el indicador del timer (15) muestra los símbolos "CF6", lo que indica que es posible realizar la configuración
- la pantalla de la **zona FL** muestra la configuración actual**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** por defecto el ajuste está programado en 7,4 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation, desplazar sobre las áreas de selección **FL**
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- para guardar la elección realizada, presionar las teclas 
- + , durante 1 segundo; se emitirá una señal acústica para confirmar que se ha configurado y, a continuación, salir de la función.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● Encendido

Presionar (tocar suavemente)  ON/OFF placa de cocción/ aspirador

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Nota: El aspirador se enciende después de 2/3 segundos

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Encendido del aspirador:

Toque (pulse) la **Barra de selección (6)** para activar el aspirador

● Velocidad (potencia) de aspiración:

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (6)**:



hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);



● Timer


Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador

• Seleccionar el aspirador (velocidad * 0).

• Pulse  +  (8) para acceder a la función Timer (desde cualquier velocidad)


• Ajuste el tiempo de duración del Timer:

pulse el selector  + , para aumentar el tiempo de apagado automático

pulse el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador (15) aparece la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, con Timer en uso,

aparece el símbolo  (19)

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador (15) parpadea, con el símbolo "0.00".

Para el apagado del Timer:

• seleccione la zona de cocción


• programar el valor del timer a "0", mediante 

Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

● Indicador de saturación filtros

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:


Filtro grasas el LED  (17) se enciende

Filtro para olores de carbón activado el LED  (17) parpadea

● Reset saturación filtros

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas

y/o carbón activo) pulse de modo prolongado el botón  (7);

el LED  se apaga, haciendo partir de nuevo conteo del indicador.


● Activación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activado


Este indicador generalmente está desactivado

Para activarlo, proceder del modo siguiente:

- encender la placa aspirante mediante ;

- con motor de aspiración y zonas de cocción apagadas,

presionar y mantener presionado  (7);

-  se enciende, luego se apaga, para indicar la activación.

● Desactivación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activo

repetir la operación arriba descrita para la activación



-  parpadea, luego se apaga para indicar la desactivación.

● Funcionamiento automático (Hob2Hood)

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración a las potencias de las zonas de cocción.

Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Pulse brevemente  (7), el LED  (18) se enciende para indicar que la campana está funcionando según esta modalidad.

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana, presente en la habitación en la cual se aplica el KIT, esté cerrada.

- La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.
- El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

- el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).
- el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

4.1 Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4.2 Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

5. Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

5.1 Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para homo o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.

El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.

Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Importante:

En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.

Fig.16

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior

Fig.18a - 18b

Limpieza de la rejilla metálica:

Para la limpieza de la rejilla metálica, se recomienda lavarla a mano utilizando exclusivamente agua y jabón neutro.

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos.

¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

Fig. 15

Filtro De Carbón Activado - Cerámico

(Solo para Versión Filtrante)


Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

5.2 Solución de daños

CÓDIGO DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
ERR03 + señal acústica 	Es detectada una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o utensilios de cocina, sobre la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, remover eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error (E ... U ...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

5.3 Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

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

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

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

2. Használat

A főzőlap használata

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

- **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb.
- **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel.
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra.
- **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

Figyelem! Ne helyezzen forró edényeket vagy serpenyőket a fém rácsra.

2.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken



jelölés!

szerepel az

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománczott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

2.1.1 Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

2.1.2 Javasolt edényátmérő

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátméretet a kézikönyv ábráin szemléltetik. **ábra 19**

2.2 Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- Amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt.
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

Az elszívó alkalmazása Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívüire (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén \varnothing 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén. **7c. ábra** Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

- ⚠ A lehető legrövidebb csövet használja.
- ⚠ A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).
- ⚠ Kerülje a csatolomazakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

8. ábraA beszívott levegőt megfelel szírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szénszűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénszűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén. **ábra 13b**

3. Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A készüléket úgy tervezték, hogy egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastag munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elől legalább 5 cm-re, oldaltól legalább 4 cm-re, a felső fal egységéktől pedig legalább 50 cm-re kell lennie.

Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.



3.1 Villamos bekötés

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
- A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.
- A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért.
- A tápkábelnek elegendő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni.
- Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel a hálózati feszültségnek.
- Ne használjon hosszabbítót.
- A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.
- Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábelrel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon.
- A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. A készüléket az elektromos hálózathoz való tartós csatlakoztatásra tervezték.

Megjegyzés: A készülék opcionális egyfázisú csatlakoztatással történő csatlakoztatásához el kell távolítani a jelenlegi kábelt, és helyettesíteni kell egy másik típusú kábellel (nem tartozék), amely az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik: egyfázisú csatlakozás: H05V2V2-F 3G4 kábel

ábra 3a

Figyelem! Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

Figyelem! Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

Megjegyzés: A termék Power Limitation funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbértékét

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). **A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.**

3.2 Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt:

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzáférne a beszereléshez.
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő.
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavarral, jótállás stb.), ezeket vegye ki és őrizz meg.
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó

A bútor előkészítése a beépítéshez:

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítson el minden forgácsot és reszeléket.

FONTOS: egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerke, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes területén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

1b. ábra

FIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

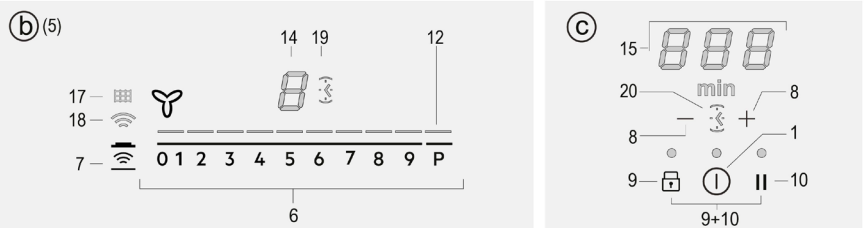
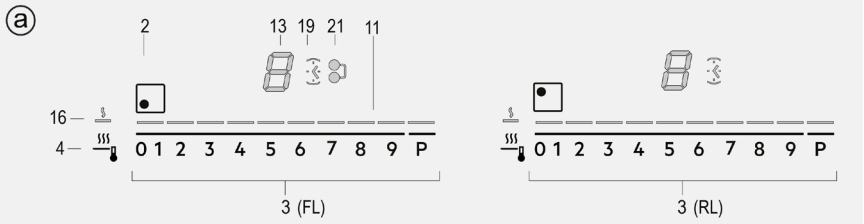
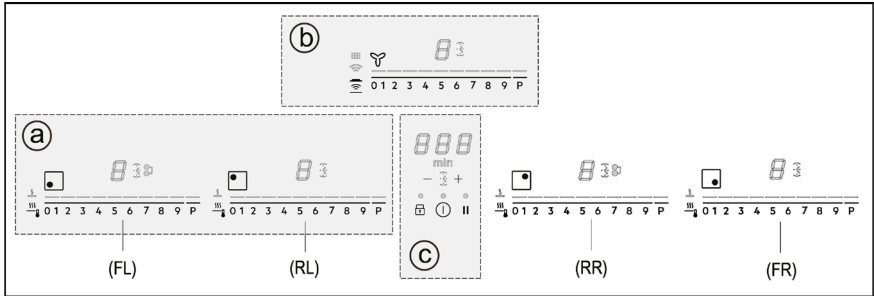
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagolni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregeddéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

4. Működése

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

1. a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja
2. Főzőzóna helyzetjelzője
3. Főzőzóna választás
Teljesítményszint növelés/csökkentés
4. Melegítő funkció bekapcsolása
5. Elszívó kijelző
6. Elszívó kiválasztása
Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
7. Automatikus funkciók aktiválás
Szűrők telítettségének visszaállítása
8. Timer bekapcsolás
Timer idő növelés/csökkentés
9. Key Lock (Biztonsági zárolás)
- 9+10. Child Lock
10. Szünet / Recall

Kijelző / LED

11. Teljesítményszint megjelenítés
12. Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
13. Főzőzóna kijelzője
14. Elszívó kijelző
15. Timer Kijelző
16. Warming function kijelző
17. Szűrő asszisztencia kijelző
18. Automatikus elszívási funkció kijelző
19. Timer aktív kijelző
20. Egg Timer (Tojás időzítő) aktív kijelző
21. Bridge aktív kijelző

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA


Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

• **Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: **"Kapcsolja be a főzőlapot"** a **"Főzőzóna kiválasztása"** és a **"Működési hőmérséklet"** vagy a **"Lock (Biztonsági zárolás) funkció"** vagy a **"Timer" (Időzítő)** funkciók nélkül).

 **Figyelem!** Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a **"H"** szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna display (kijelző)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
„Warning function” funkció bekapcsolva	U
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A főzőlap jellemzői

● **Safe Activation (Önaktiválás)**

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.


● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)**

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a **"H"** szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● **Bekapcsolás**

Nyomja meg (érintse meg) a  gombot **főző/elszívó lap**
A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció **elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.**

● **Főzőzóna kiválasztása**

Érintse meg (nyomja meg) a kívánt főzőzónának megfelelő **Kiválasztási területet (3).**

● **9 teljesítményszint**

A főzőlapon 9 teljesítményszint van

Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztási terület (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

● **Power Booster (Teljesítményfokozó)**

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztási terület (3) mentén** (a **9** szinten túl), és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szintet a kiválasztott zóna kijelzője jeleníti meg a **"P"** szimbólummal

● **Bridge Zones**

A főzőzóna a Bridge funkcióknak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A frontális főzőzóna „**Master**” zónával és a hátsó „**Másodlagos**” zónával együtt használható

(annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

• egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főző kiválasztási zónát

• a „**Másodlagos**” főzőzóna Bridge kijelzője (21) világít 


• a „**Master**” főzőzóna **Kiválasztási területén (3)** be lehet állítani a **működési (Teljesítmény) szintet**

• a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

● **Warming Function (Melegítő funkció)**

A „Warming Function” (Melegítő funkció) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.


A „Warming Function” (Melegítő funkció) a (4) aktiválási terület megnyomásával kapcsolható be

Annak a zónának a kijelzőjén, amelyen „Warming Function” (Melegítő funkció) működik, megjelenik a „” szimbólum

● **Key Lock (Biztonsági zárolás)**

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (9) gombot
- a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismétlje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.




● **Child Lock**

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolás:

- Távolítsa el az esetlegesen a főzőlapon lévő lábasokat

- nyomja meg és tartsa nyomva egyidejűleg a  (9) és a  (10) gombokat, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció bekapcsolt, és egy „” jelenik meg a (13) és (14)kijelzőn.


Ismétlje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● **Timer**

A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban).

A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.

A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása a főzőlaphoz



- Válassza ki a főzőzónát (teljesítmény $\neq 0$)
- Nyomja meg a  gombot (8) hogy a Timer funkcióba lépjen
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a  kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismétlje meg az eljárást a többi főzőzónára is.



Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn (15) 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a  megnyomásával), míg a kijelző (15) villog a „” szimbólummal.

Megjegyzés: a főzőzóna kijelzője szélén, a Timer funkció


használatkor megjelenik a  szimbólum (19)

A Timer kikapcsolásához:



- válassza ki a főzőzónát
- állítsa be a timeren a „” jelet, a  segítségével


Megjegyzés: a funkció aktív marad, ha közben nem nyom meg más gombot.

● **Egg Timer**

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás. Az Egg Timert a  megnyomásával kapcsolhatja be (8).

Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához kövesse a Timer funkcióval azonos eljárást:



Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a  megnyomásával), míg a kijelző (15) villog a „” szimbólummal.

Megjegyzés: az Egg Timer használatakor megjelenik a  szimbólum (20)

● **Szünet**


A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (10) gombot
- megjelenik a „” a kijelzőkön (13).

A funkció kiiktatásához:

Megjegyzés: ez a művelet visszaállítja a főzőlap állapotát a szünet előtt

- nyomja meg a  (10) gombot
- 10 másodpercen belül futtassa végig ujjait a **2-es főzőzónára (19. ÁBRA)** vonatkozó **Kiválasztási terület (3)** mentén;


Megjegyzés: ha a műveletet nem végzi el ez időn belül, a szünet funkció bekapcsolva marad.

Megjegyzés:ha 10 perc után a **Szünet** funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

● **Recall**

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:


- **kapcsolja vissza a főzőlapot**  a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül
- **nyomja meg a  gombot** a következő 6 másodpercen belül

● **Automatic Heat UP (Automata Melegítő)**

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értéket.


Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:



- hosszan nyomja meg a **Kiválasztási területen (3)** a kívánt teljesítményt
- megjelenik a „” a kijelzőn (13).

● Power Limitation

A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra csökkentve.

Megjegyzés : e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az  gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlap az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.

Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

- nyomja meg és tartsa nyomva a  +  gombokat, a rövid hangjelzés kiadásáig
- egyidejűleg görgesse a



FL és RL kiválasztási területeket
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P ,

balról jobbra, majd hosszan tartsa nyomva az utolsó teljesítményszintnek megfelelő területet, amíg egy rövid hangjelzést nem hall

- a Timer kijelző (15) megjeleníti a „CF6” szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető
- az FL zóna kijelzője a jelenlegi beállítást mutatja**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW


** alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW

• a teljesítményhatár beállításának módosításához csúsztassa az ujját az FL kiválasztási területeken
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

• a kiválasztás mentéséhez nyomja meg  +  gombokat 1 másodpercig; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást és kiléphet a funkcióból.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg) a  főző/elszívó lap gombot
A kémlélőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Megjegyzés: Az elszívó 2-3 másodperc múlva bekapcsol
Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Az elszívó bekapcsolása:



Érintse meg (nyomja meg) a Kiválasztó sávot (6) az elszívó bekapcsolásához

● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Érintse meg és ujjait fúttassa végig a Kiválasztó sáv (6) mentén: jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-10); balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (10-0);

● Timer

A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása az elszívóhoz

- Válassza ki az elszívót (sebesség '0).
- Nyomja meg a  +  (8) gombot, hogy a Timer funkcióba lépjen (bármely sebességből)

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez


a kijelzőn (15) megjelenik a visszaszámlálás,

Megjegyzés: az elszívó kijelzője szélén, a Timer funkció

használatakor megjelenik a  szimbólum (19)

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a lap bármely gombjának megnyomásával), míg a kijelző (15) villog a „000” szimbólummal.


A Timer kikapcsolásához:


- válassza ki a főzőzónát
- állítsa be a timeren a „0” értéket, a  segítségével

Megjegyzés: a funkció aktív marad, ha közben nem nyom meg más gombot.

● Szűrők telítettség jelzője


A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

Zsírszűrő a  (17) LED bekapcsol

Aktív szeszes szagszűrő a  (17) LED villog

● Szűrők telítettségének visszaállítása


A szűrők karbantartása után (zsír és/vagy aktív szén) hosszan

nyomja meg a  (7) gombot;
a LED (17) kikapcsol, újra elindítja a kijelző számlálóját.

● Aktív szén szagszűrő telítettségjelző bekapcsolása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívó felületet a segítségével  ;
- az elszívó motorral és a kikapcsolt főzőzónák mellett nyomja meg

és tartsa nyomva a  (7) gombot;

• a  bekapcsol, majd kialszik, jelezve az aktiválást.

● Aktív szén szagszűrő telítettségjelző kikapcsolása

ismételje meg a fenti aktiváláshoz leírt folyamatot;



• a  villog, majd kialszik, jelezve a kikapcsolást.

● Automatikus működés (Hob2Hood)

A szagelszívó a legmegfelelőbb sebességen kapcsol be, az elszívási teljesítményt a főzőzónák teljesítményéhez igazítva.

Amikor lekapcsolja a főzőlapot, az elszívó igazítja az elszívó sebességet, fokozatosan csökkenti azt, hogy eltávolítsa a maradék gőzöket és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a  (7) gombot, a  (18) LED bekapcsol, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban üzemel.

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.

A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.

- A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania.
- A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM:

- a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.
- az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

4.1 Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére
	8-9	Sütés - forralás	Ideális piritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra
Nagy teljesítmény	7-8	Piritás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Piritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére
KI	Nullteljesítmény	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4.2 Főzési táblázat

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sütek	A kellékek melegítése	7-8.	Aranybamára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás/kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szósok	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassa meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrázschrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

5. Karbantartás

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

5.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folteltávolítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot-

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénias biztonságban tisztíthasson.

16. ábra

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

18a - 18b. ábra

A fém rács tisztítása:

A fém rács tisztításához ajánlott azt kézzel mosni kizárólag víz és semleges szappan használatával.

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a sűrűanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

A főzésből megmaradt zsírreszecskéket őrizi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét veszheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

Aktívzénszűrő - Kerámia

(csak szűrő verzióban)

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

ábra 17 – 17a – 17b – 17c

A termék szagszűrővel van felszerelve. A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

Figyelem! Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

5.2 Hibakeresés

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
ERR03 + hangjelzés 	A rendszer a gomb folyamatos (tartós) aktiválását észleli. A kezelőfelület kikapcsol 10 másodperc után.	Víz, fazekak vagy konyhai eszközök a felhasználói felület felett.	Tisztítsa meg a felületet, távolítsa el az esetleges tárgyakat arról.
Az összes többi hibajelzéshez (E... U...)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

5.3 Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

2. Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефикасен:** 90% от погълнатата енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

Внимание! Не поставяйте тенджери или топли тигани върху металната решетка.

2.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

2.1.1 Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

2.1.2 Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство. **Фиг. 19**

2.2 Енергоспестяване

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното,

равен на този на зоната за готвене.

- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене да оставяте капака върху тенджерата.
- Да приготвяте зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за готвене.
- Да използвате тенджери под налягане, което допълнително намалява разхода на електроенергия и времето, необходимо за приготвяне на ястието
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на аспиратора Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг. 7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланец за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство. **Фиг.7с**

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

- ! Използвайте канал, възможно най-късия.
- ! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).
- ! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг. 8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство). **Фиг. 13b**

3. Монтиране

Електрическото и механичното монтиране трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електродомакинският уред е създаден за вграждане в работен плот с дебелина 2-6 cm, в случай на монтаж TOP; 2,5-6 cm в случай на монтаж FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 5 cm фронтално, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните окачени мебели.

Забележка = Препоръчаните дистанции са приложими: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията на производителя на кухнята.



3.1 Ел. връзка - Фиг. 3

● Изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде монтиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако електродомакинският уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел с минимално сечение на проводниците от 2,5 кв.мм при мощност до 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 кв.мм). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава стайната температура с повече от 50°C. ● Уредът е предназначен за постоянно свързване към електрическата мрежа.

Внимание: за да защитите електроуредата чрез опционално монофазно свързване, трябва да отстраните съществуващия кабел и да го подмените с друг тип кабел (който не се доставя с електроуредата), който да е със следните характеристики: монофазен кабел H05V2V2-F 3G4

Фиг. 3а

Внимание! Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

Забележка: продуктът притежава функция Power Limitation, която позволява да се зададе максимален праг на консумацията kW

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). **Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел Функциониране на това ръководство.**

3.2 Монтаж

Преди да пристъпите към монтиране:

- След като разопаковате продукта, уверете се, че не е повреден по време на транспортирането и в случай на проблеми се свържете с дистрибутора или със сервиза за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към монтирането.
- Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери за избраната зона за монтиране.
- Проверете дали по време на транспортиране във вътрешността на опаковката не са изпаднали части от окомплектовката (например пликчета с болтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.
- Уверете се също така, че в близост до зоната за монтиране има ел. контакт.

Подготовка на мебелите, в които ще бъде вграден уредът:

- Продуктът не може да бъде монтиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални машини и сушилни.
- Извършете всички дейности по рязане на шкафа, преди да поставите готварския плот, и отстранете внимателно стърготините и остатъците от рязане.

ВАЖНО: използвайте еднокомпонентно запечатващо лепило (S) с устойчивост на температура до 250°; преди монтирането трябва да почистите щателно повърхностите за залепване, като отстраните всички вещества, които биха могли да влошат адхезията (напр.: препарати за отлепване, консерванти, мазнини, масла, прахове, остатъци от стари лепила и др.); лепилото трябва да се разнесе равномерно по целия периметър на рамката; след залепването оставете лепилото да съхне в продължение на около 24 часа.

Фиг. 1b

ВНИМАНИЕ! Непоставянето на болтовете и скрепителните елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

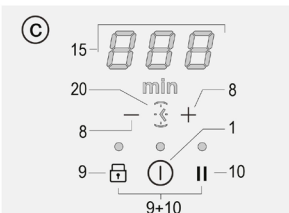
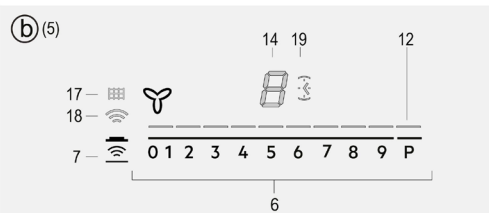
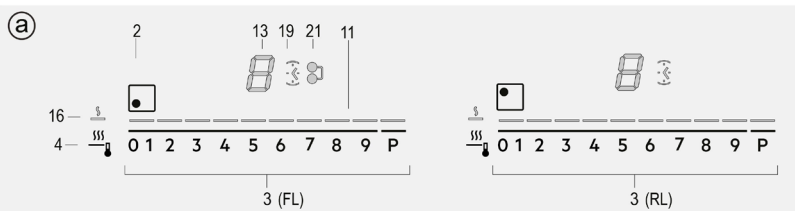
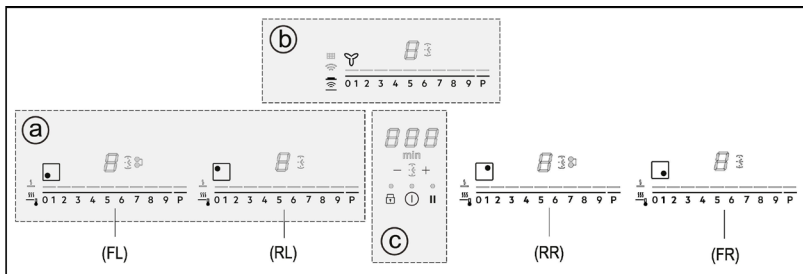
Забележка: за правилно монтиране на продукта се препоръчва тръбите да се облепят с лента с лепило със следните характеристики:

- еластично фолио от мек PVC, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на огъня
- отлична устойчивост на състаряване
- устойчиво на големи температурни промени
- използваемо при ниски температури

4. Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони

1. **ON/OFF** на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2. Индикатор за позиция зона готвене
3. Избор на зони за готвене
Увеличаване/Намаляване на Power Level
4. Активиране Warming Function (Функция Загряване)
5. Индикатор аспиратор
6. Избор на аспиратор
Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7. Активиране на автоматични функции
Ресет запушване на филтри
8. Активиране на Timer
Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Визуализация на Power Level
12. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13. Дисплей зоната на готвене
14. Дисплей аспиратор
15. Дисплей Timer
16. Индикатор Warming Function (Функция Загряване)
17. Индикатор за липса на филтри
18. Индикатор на функция на автоматична аспирация
19. Индикатор Timer активен
20. Индикатор Egg Timer (Таймер Яйца) активен
21. Индикатор Bridge активен

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: “Включете плота за готвене” без да “Избирате зона за готвене” и “Работна температура”, или “Функция Lock” или функция “Таймер”).



Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа “H” който обозначава извършвания в момента процес.

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция "Warming Function" (Функция Загриване) активирана	W
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)	A

Характеристики на плота

● Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector (Детектор за капки)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down (Безопасно Изключване)

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.


● Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа “H”.

Функциониране

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходимо да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете)  **плот за готвене/аспиратор**
Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба
Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) **Зона за избор (3)** която съответства на желаната зона за готвене.

● 9 Power Level (Ниво на мощност)

Плотът е снабден с 9 нива на мощност
Докоснете и плъзнете пръстите по дължината на **Зоната за избор (3)**:
на дясно за да се увеличи нивото на мощност;
на ляво за да се намали нивото на мощност.

● Power Booster (усилвател на мощност)

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.
Докоснете и плъзнете пръстите по дължината на **Зоната за избор (3)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster
Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа “P”

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.


Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене “Master” (главна) със съответната зад нея “Secondaria” (второстепенна)

(за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете едновременно двете зони за избор на зоните за готвене, които желаете да използвате

- Индикаторът Bridge (21) на "Второстепенната" зона за

готвене светва 

- посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене "Master ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа

- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

● **Warning Function** (Функция Загряване)

"Warning Function" (Функция Загряване) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност, идеално за да се поддържа топли вече пригответе храните.

Функцията "Warning Function" (Функция Загряване) се активира при натискане на зоната за активиране (4)

На дисплея на зоната, която работи в "Warning Function" (Функция Загряване) се появява символа "L"

● **Key Lock** (Заклучване на Бутони)

Key Lock (Заклучване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

- натиснете  (9)

- индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.



● **Child Lock**

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

- отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

- натиснете и задръжте натиснати едновременно  (9) и  (10), един акустичен сигнал указва, че функцията е включена и се визуализира "L" на дисплеите (13) и (14).



Повторете операцията за да деактивирате.


● **Timer**


Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Активиране/Настройка на функцията Timer за плота за готвене



- Изберете зоната за готвене (мощност ≠ 0)
- Натиснете   (8) за достъп до функцията Timer
- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора  , за да увеличите времето за автоматично изключване


натиснете селектора, селектор  , за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.


Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (15) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на  ), докато дисплеят (15) мига, със символа "0.00".

Забележка: от страната на дисплея на зоната за готвене, с



Timer в употреба, се появява символ  (19)

За изключването на Timer:



- изберете зоната за готвене
- задайте стойността на таймера на "0", посредством 


Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.

● **Egg Timer** (Таймер за яйца)

Функцията Egg Timer (Таймер за яйца) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Egg Timer се активира чрез натискане на   (8).

Забележка: за настройка на функцията Egg Timer (Таймер за яйца) следвайте същата процедура, като за функцията Timer:


Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на  ), докато дисплеят (15) мига, със символа "0.00".

Забележка: с Egg Timer в употреба се появява символ  (20)

● **Pausa** (Пауза)


Функцията Pausa (Пауза) позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете  (10)
- визуализира се "P" на дисплеите (13).

За деактивиране на функцията:

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата

- натиснете  (10)
- до 10 секунди придвижете надясно пръстите по дължината на **Зоната за избор (3)**, съответстваща на **зоната за готвене 2 (ФИГ.19);**



Забележка : ако операцията не бъде извършена за това време функцията пауза остава активна.

Забележка: ако след 10 минути, **Функцията Pausa** не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

● Recall

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- **включете плота**  до 6 секунди от изключването
- **натиснете**  в рамките на следващите 6 секунди

● Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво.

Тази функция е налична за нивата на мощност 1 - 8.


Активиране:

- натиснете продължително върху **Зоната за избор (3)**, до желаната мощност
- визуализира се "P" на дисплея (13).

● Power Limitation (Ограничение на мощност)

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощност) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция.

Забележка: настройката трябва да се извърши при изключен

плот, **без** да се натиска бутона , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност):

- натиснете и задръжте натиснати продължително бутоните



до издаването на кратък звуков сигнал

- преминайте едновременно върху зоните за избор

FL и RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P,

от ляво на дясно, след това задръжте за дълго време в зоната, съответстваща на последното ниво на мощност, до издаването на кратък звуков сигнал

- дисплеят Timer (15) показва символите "CF6", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката


- дисплеят на **зона FL** показва текущата настройка**


0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW


- за да смените настройката на Power Limitation преминайте върху зоните за избор FL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- за да запазите направения избор, натиснете бутони  +

, за 1 секунда; ще бъде издаден звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка и се излиза от функцията.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● Включване

Натиснете (докоснете)  **плот за готвене/аспиратор**
Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Забележка: Аспираторът се включва след 2/3 секунди

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) **Лентата за избор (6)** за да активирате аспиратора

● Скорост (мощност) за аспирация:

Докоснете и плъзнете пръстите по дължината на **Лентата за избор (6):**



на дясно за да увеличите скоростта (мощността) на аспирация (0-10);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (10-0);


● Timer


Активиране/Настройка на функцията Timer за аспиратора

- Изберете аспиратор (скорост "0").

- Натиснете   (8) за достъп до функцията Timer (от всяка скорост)


- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора , за да увеличите времето за автоматично изключване

натиснете селектора , за да намалите времето за автоматично изключване

на дисплея (15) се визуализира обратното отброяване,

Забележка: от страната на дисплея на аспиратора, с Timer в

употреба, се появява символ  (19)

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят (15) мига, със символ "0:00".

За изключването на Timer:



- изберете зоната за готвене

- задайте стойността на таймера на "0", посредством 


Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.


● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Филтър мазини индикаторът LED  (17) се включва
Филтър за мирис с активен въглен индикаторът LED  (17) мига

● Ресет запушване филтри

След като се извърши поддръжката на филтрите ()


и/или активен въглен) натиснете продължително бутон  (7);


LED индикаторът (17) се изключва, като се рестартира броячът на индикатора.


● Активиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с Активен въглен

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:


- натиснете плота за аспирация ;
- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене,

натиснете и задръжте натиснат  (7);

-  включва се, след което се изключва, за да покаже настъпилото активиране.

● Деактивиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с активен въглен

повторете операцията описана по-горе за активиране;

-  мига, след което се изключва, за да покаже деактивиране.

● Автоматично функциониране (Hob2Hood)

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на мощностите на зоните за готвене.

Когато готварския плот бъде изключен, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, като постепенно я намалява, така че да отстрани остатъчните пари и миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко  (7), индикаторът LED  (18) светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

Уредът е предвиден за използване в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик Windows (само в случай на употреба в режим на АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира всеки път, когато прозорецът в стаята, върху който се поставя КОМПЛЕКТЪТ, е затворен.

- Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда трябва да бъде извършено от квалифициран и специализиран технически персонал.
- КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде сертифициран отделно, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ:

- кабелите на КОМПЛЕКТА, които трябва да се свържат към уреда, трябва да бъдат част от сертифициран контур с много ниско безопасно напрежение (SELV).
- производителят на този уред не носи никаква отговорност за евентуални проблеми, щети и пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми, свързани с неизправност и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

4.1 Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържаване – кипене – печене	Идеално за запържаване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържаване – печене	Идеално за запържаване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържаване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – съгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – съгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4.2 Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загряване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загряване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

5. Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

5.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг.16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг.18a - 18b

Почистване на металната решетка:

За почистването на металната решетка, се препоръчва тя да се измие на ръка, като използвате единствено вода и неутрален сапун.

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Фиг. 15

Филтър С Активен Въглен - Керамичен

(Само за Филтрираща Версия)


Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Фиг. 17 – 17a – 17b – 17c

Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

Внимание! Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

5.2 Установяване на повреди

ИНФОРМАЦИОНЕН КОД	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
ERR03 + звук сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

5.3 Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди“.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

