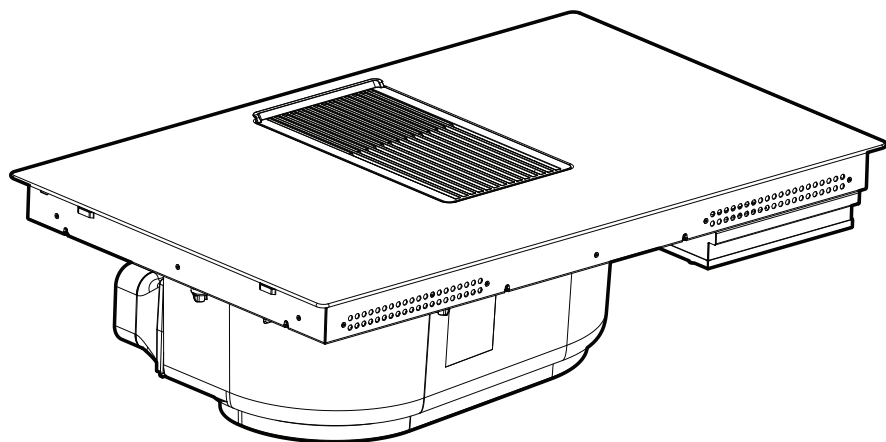
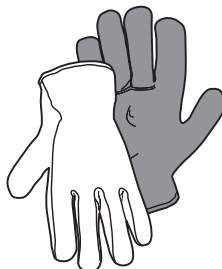
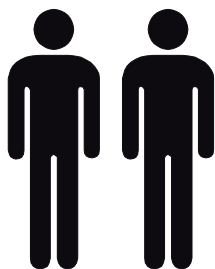
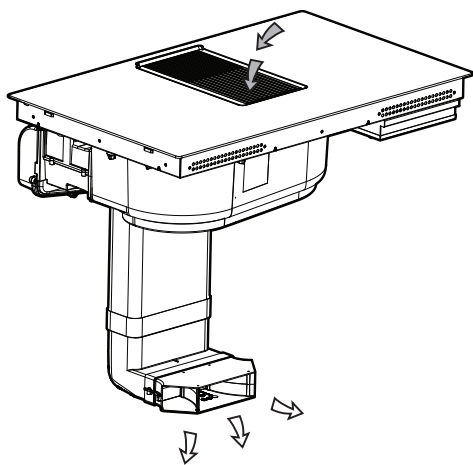
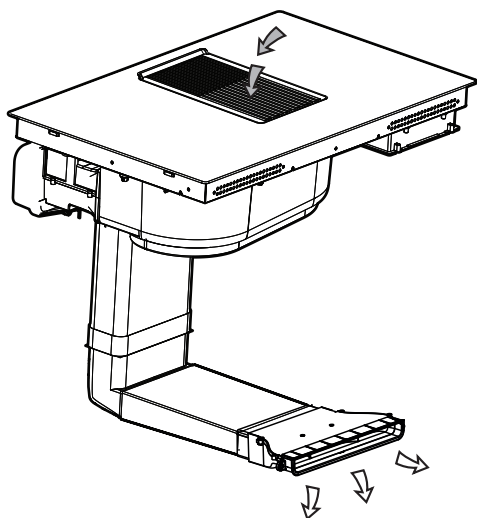
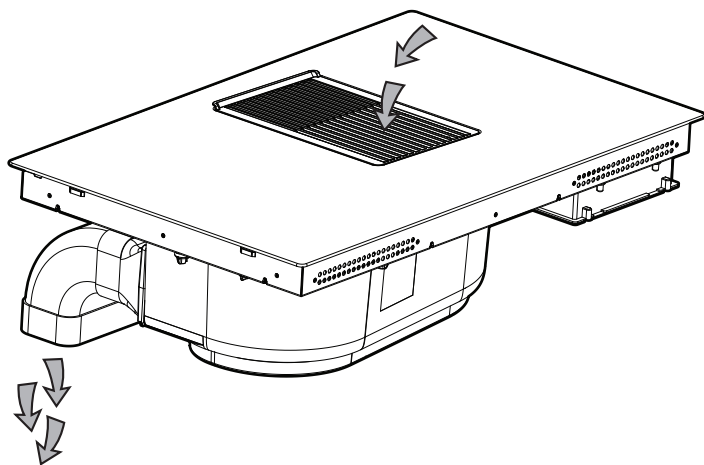


IT Istruzioni per l'uso
EN Instruction for use
DE Betriebsanleitung
FR Mode d'emploi
NL Gebruiksaanwijzingen
ES Instrucciones de uso
RU Инструкция по эксплуатации

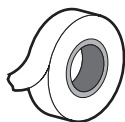








4x

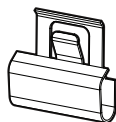


1x

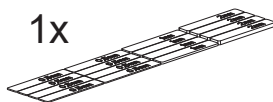


2,8 m

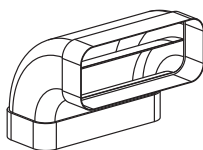
4x



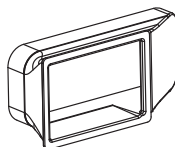
1x



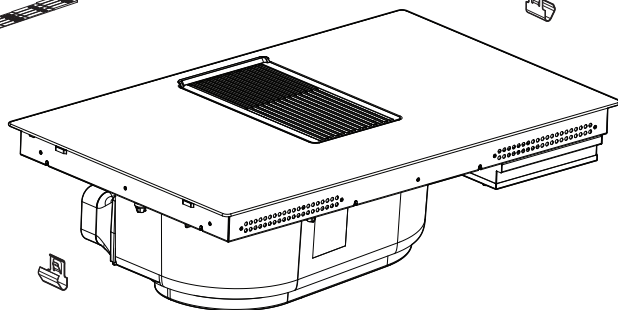
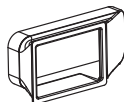
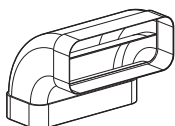
1x



1x

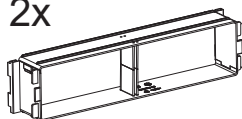


*

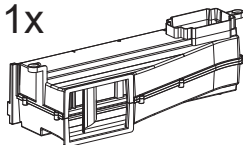




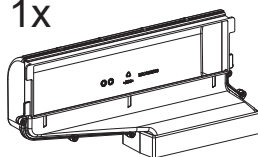
2x



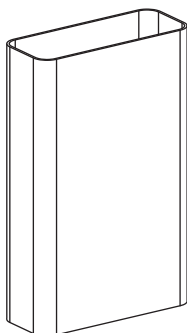
1x



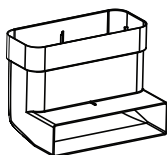
1x



1x



1x



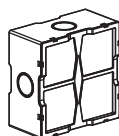
1x



1x



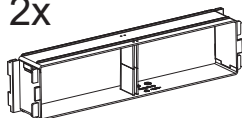
3x



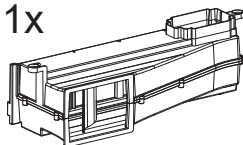
2x
3,5x9,5mm



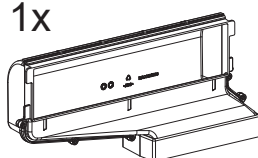
2x



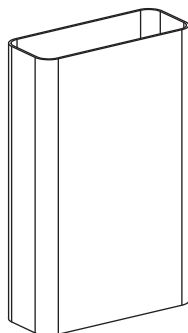
1x



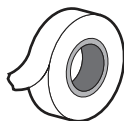
1x



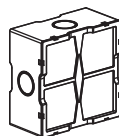
1x



1x



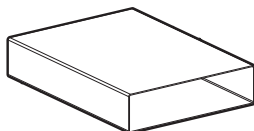
3x



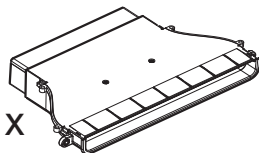
2x
3,5x9,5mm



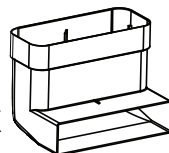
1x



1x



1x



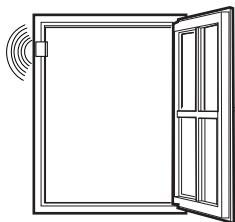


KIT WINDOW

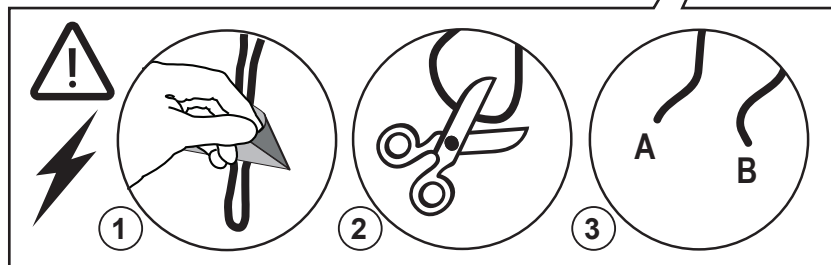
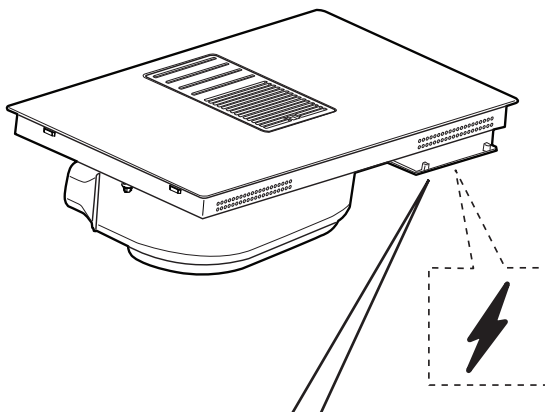
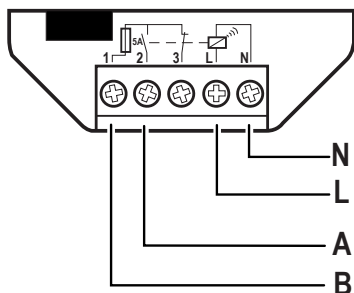
OFF

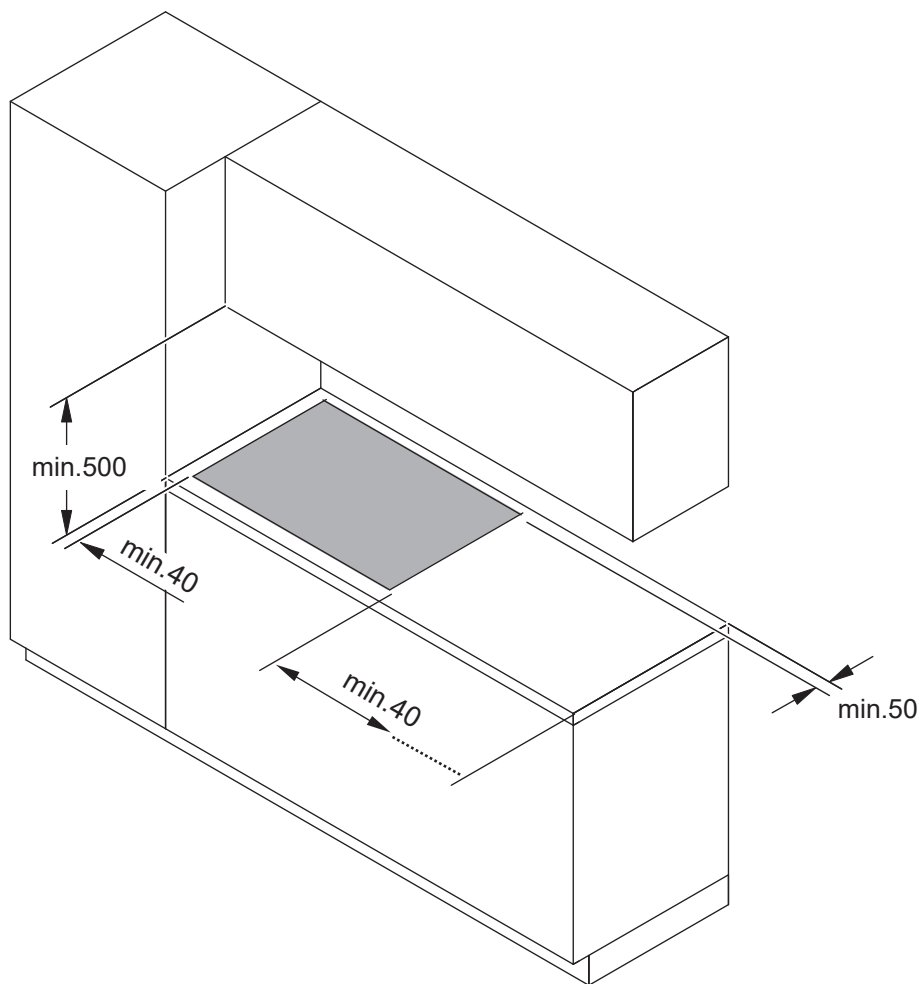
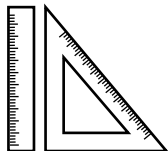


ON

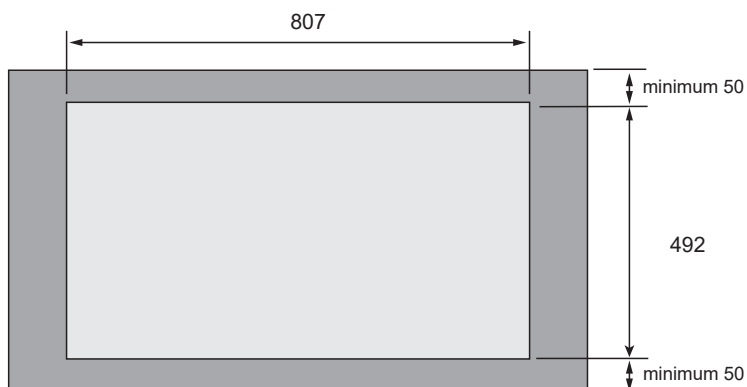
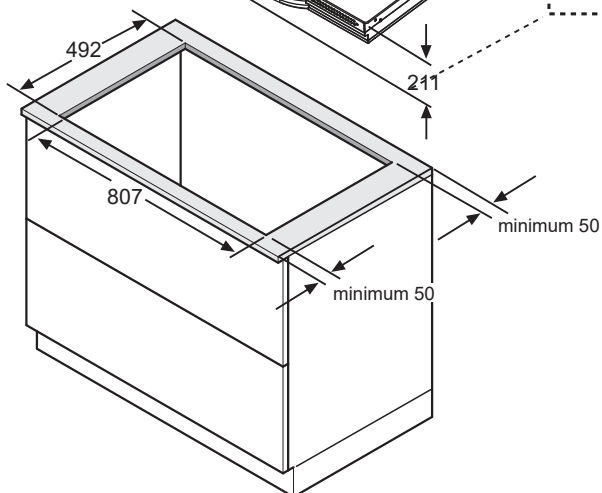
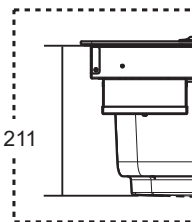
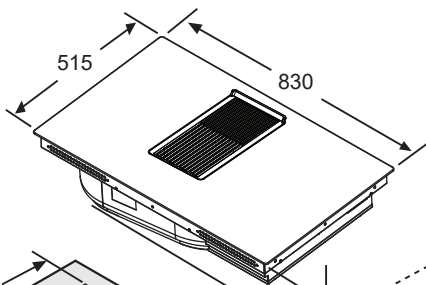
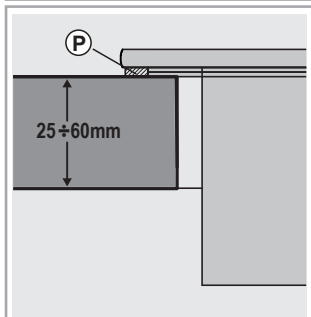


KIT WINDOW



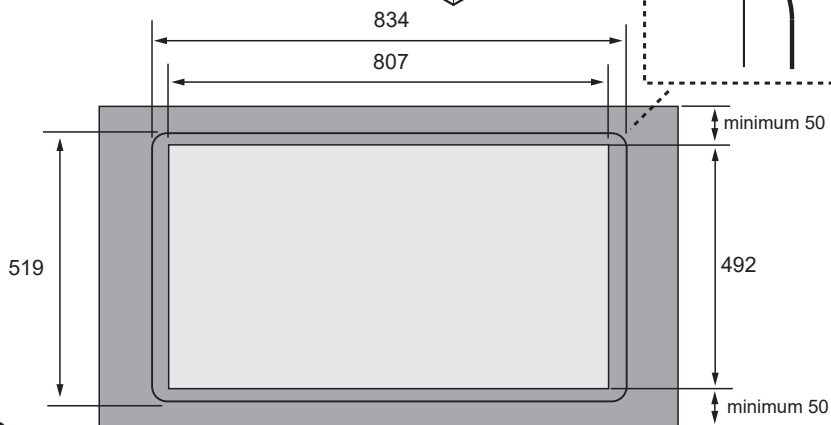
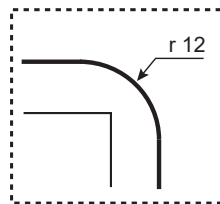
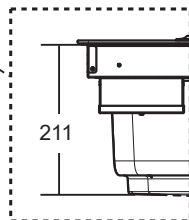
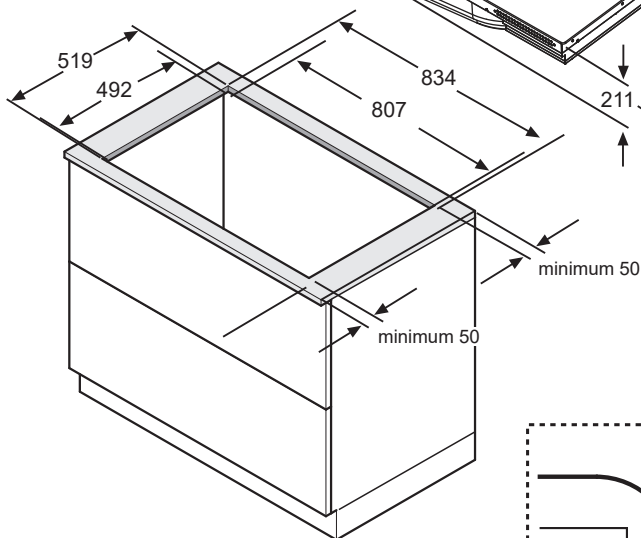
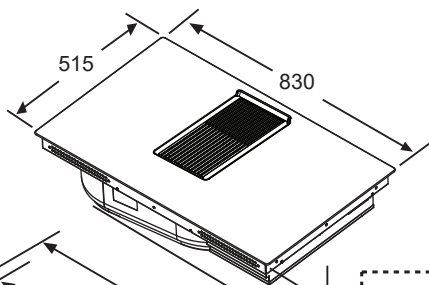
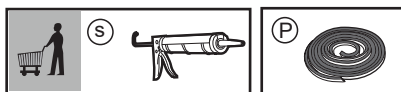
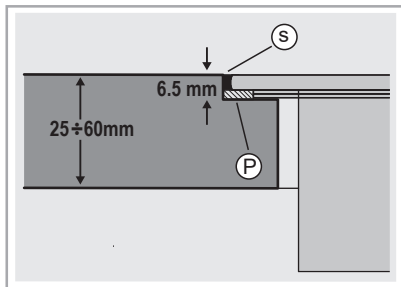


inst. **A**

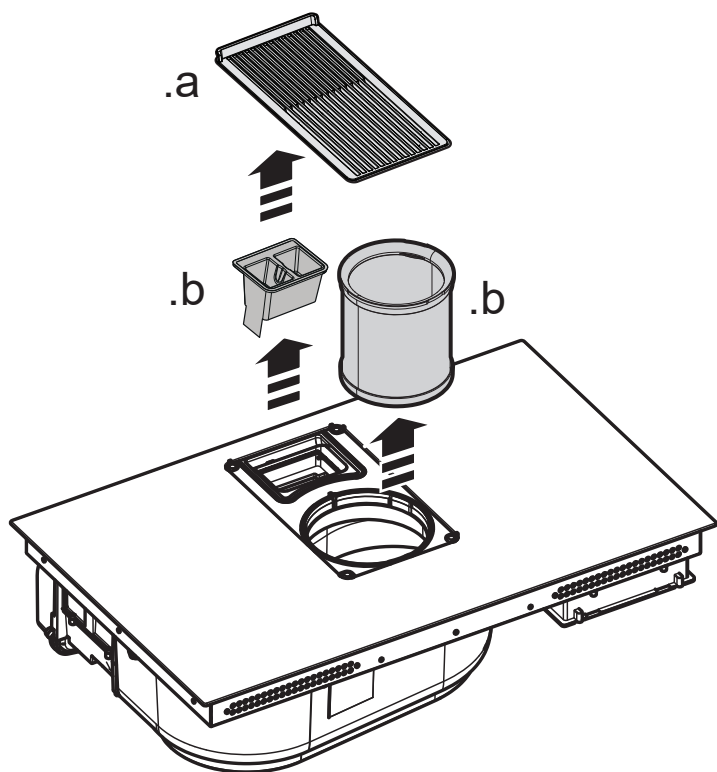
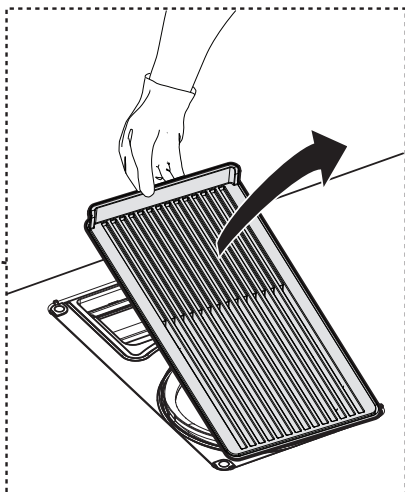
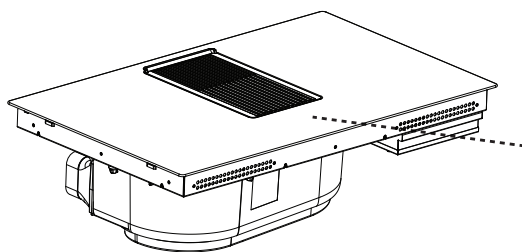


1a

inst. **B**



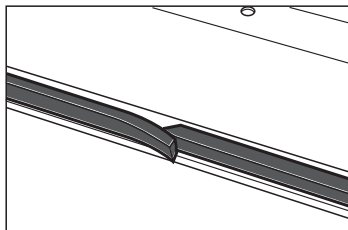
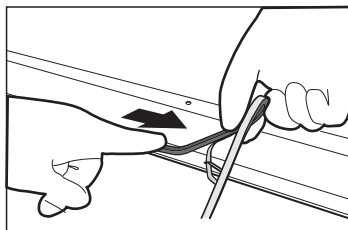
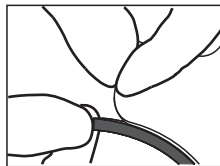
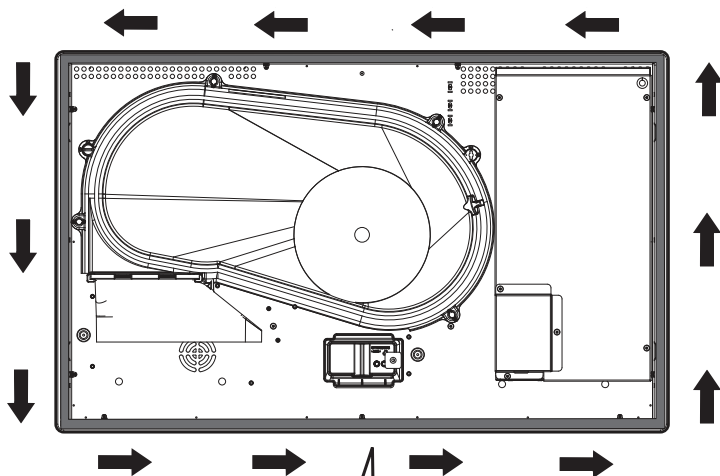
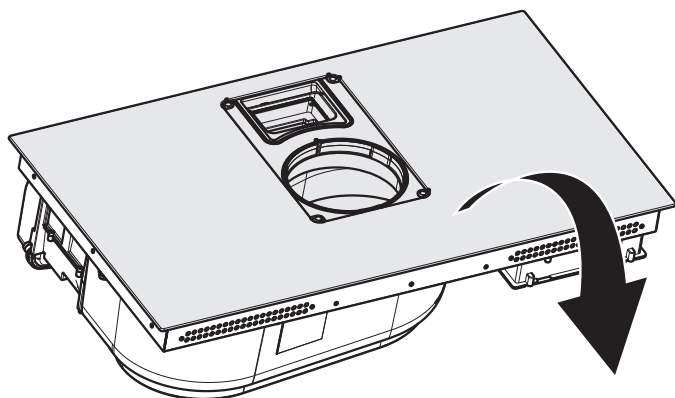
1b



inst. A



1 x
2,8 m

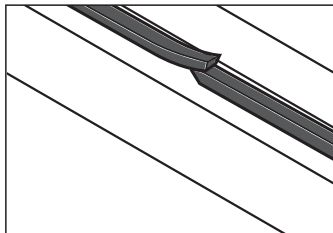
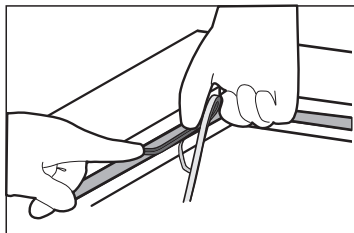
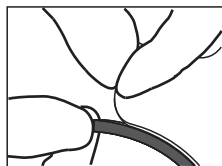
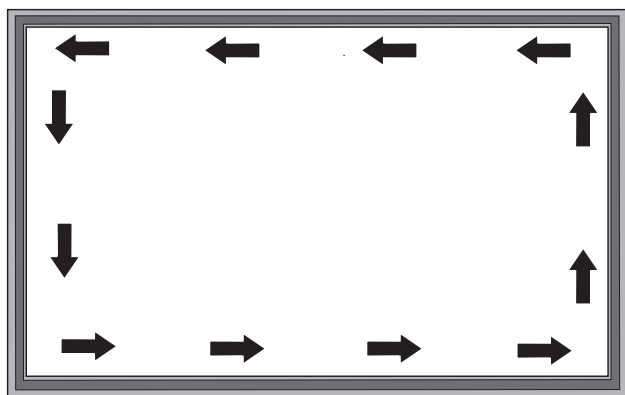
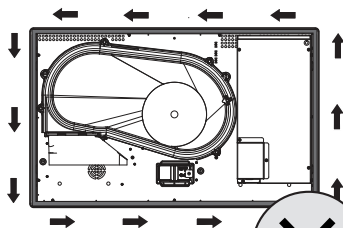
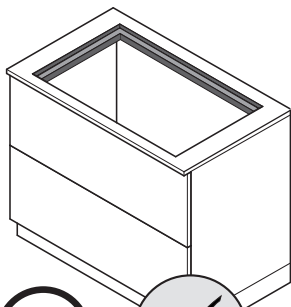


2a

inst. B

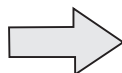


1 x
2,8 m



**OPTIONAL
CONNECTION**

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



.a

.b

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

2N~

OK!

.c

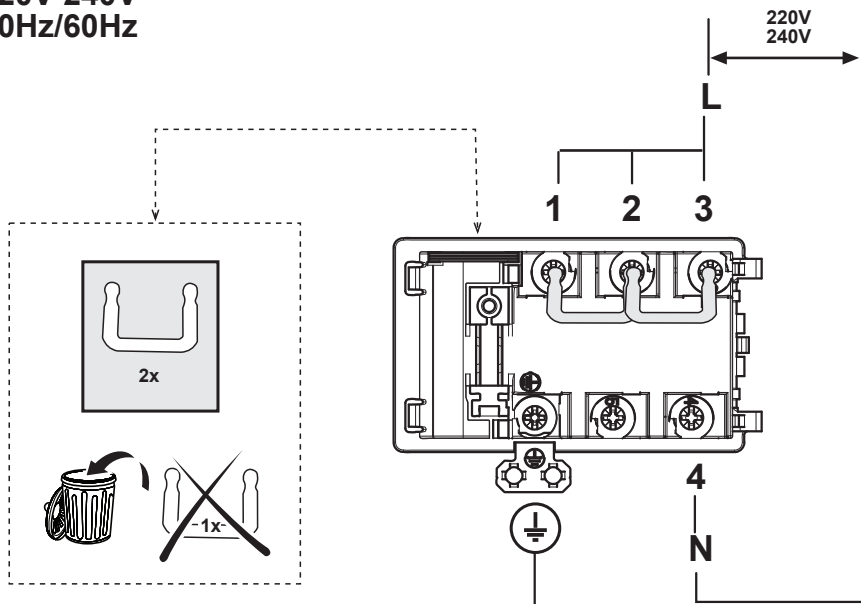
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

OK!

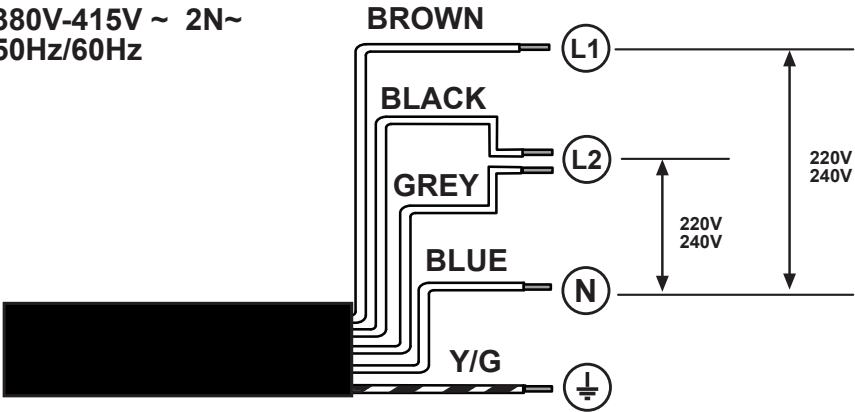
3

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



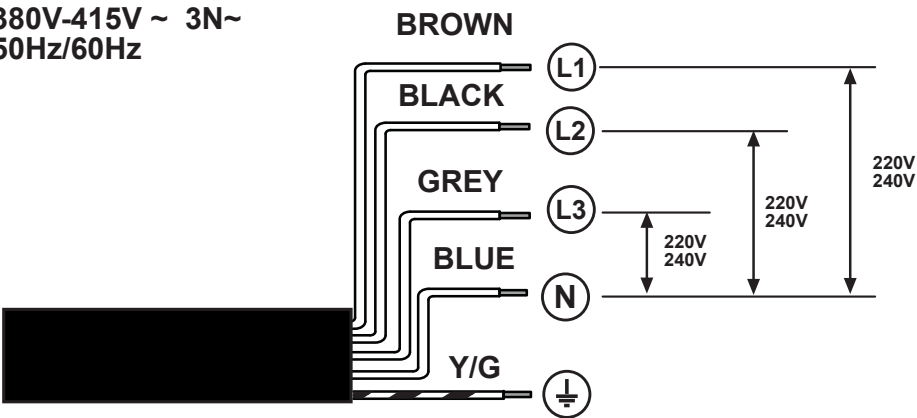
.a

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

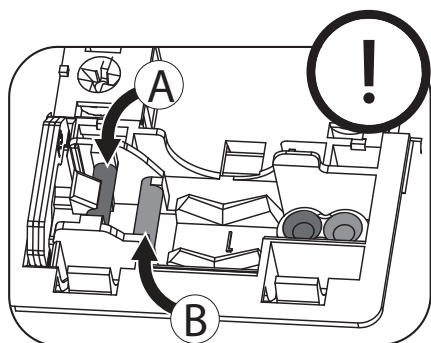


.b

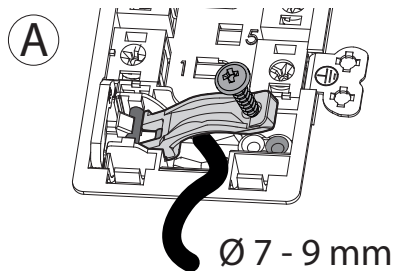
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



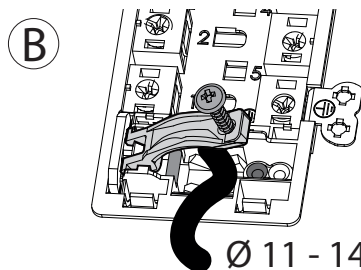
.c



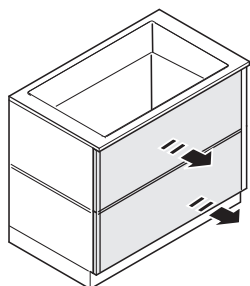
3.1



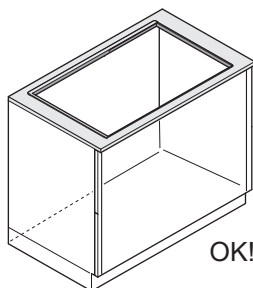
Ø 7 - 9 mm



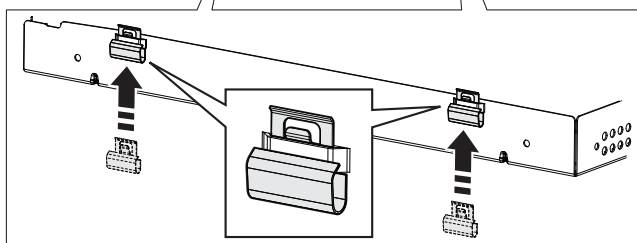
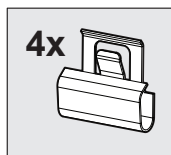
Ø 11 - 14.5 mm



4



OK!

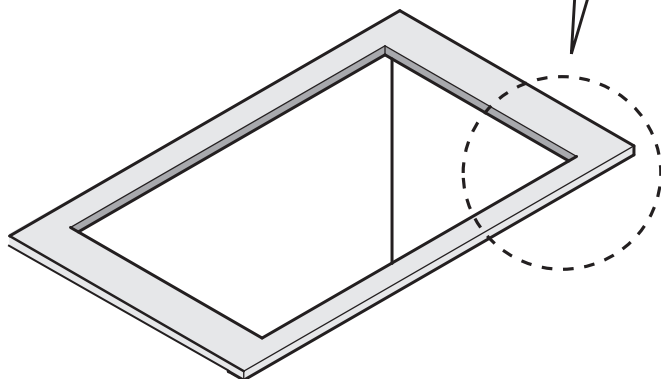
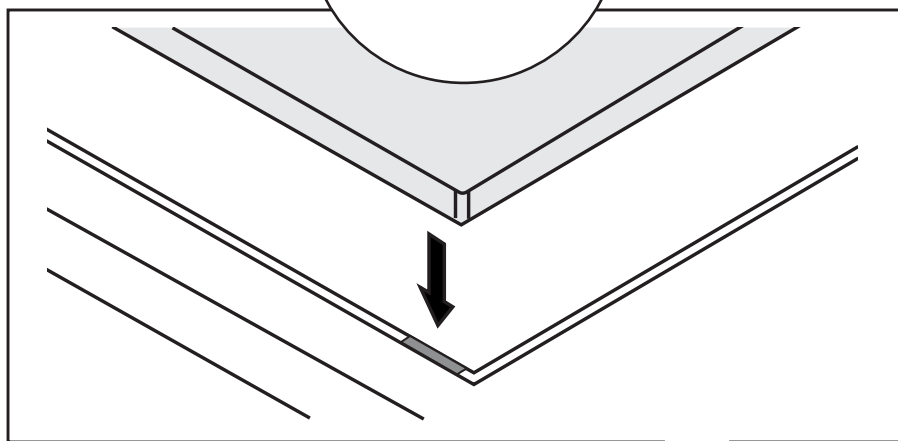
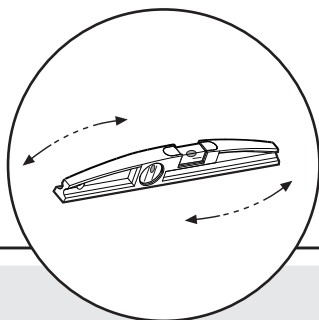


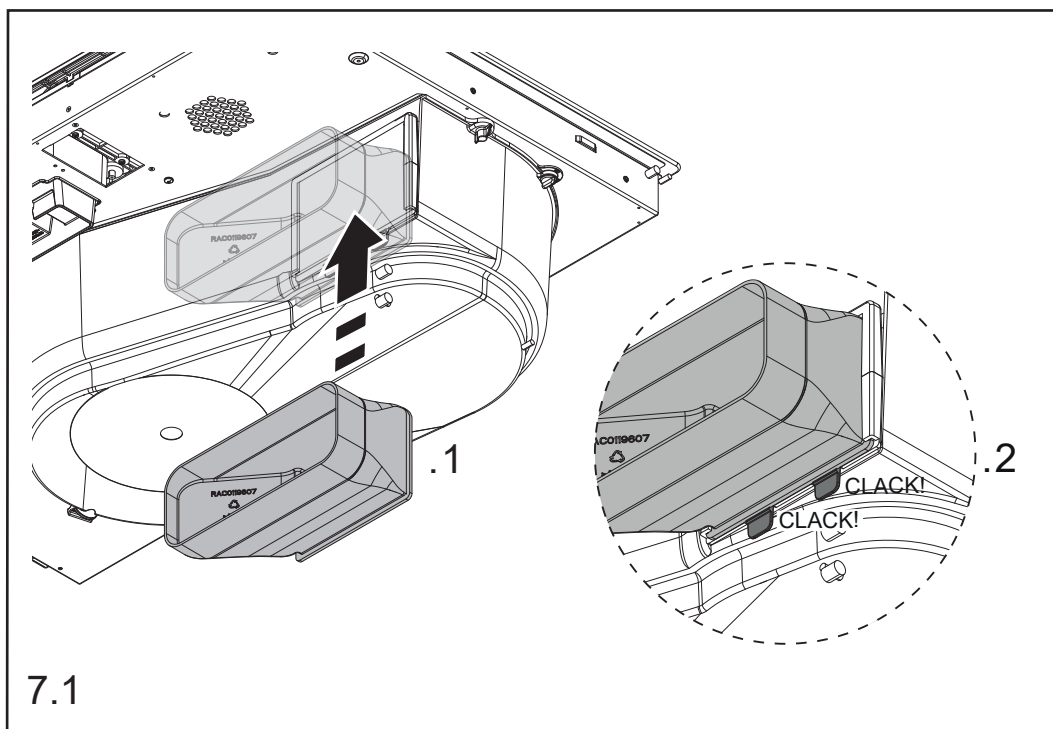
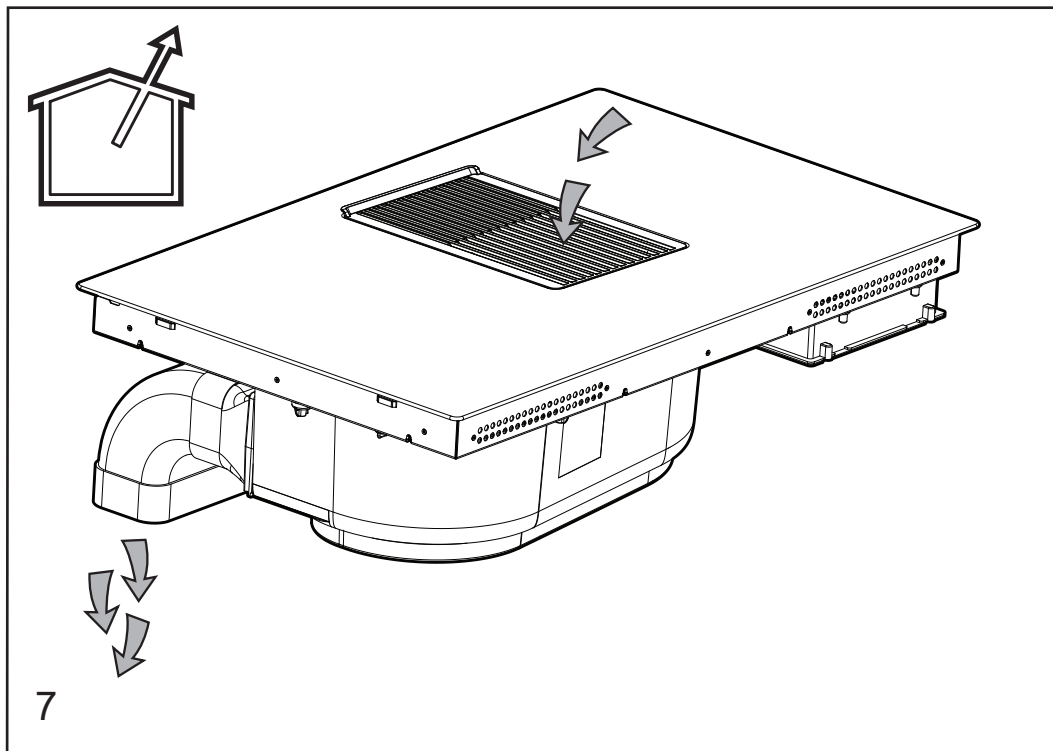
5

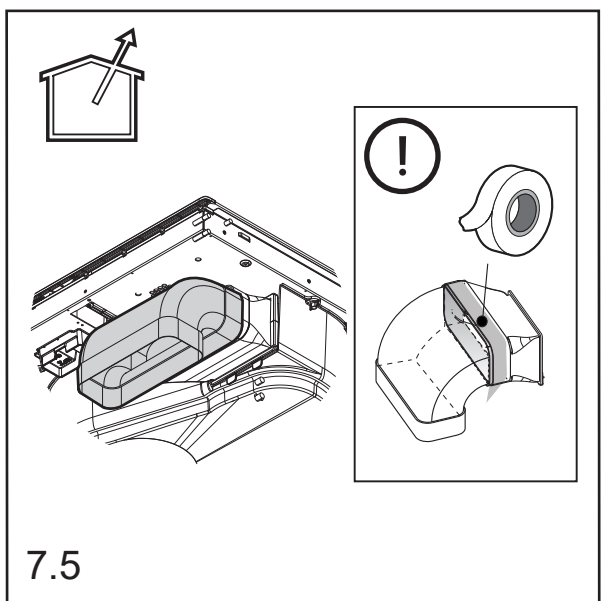
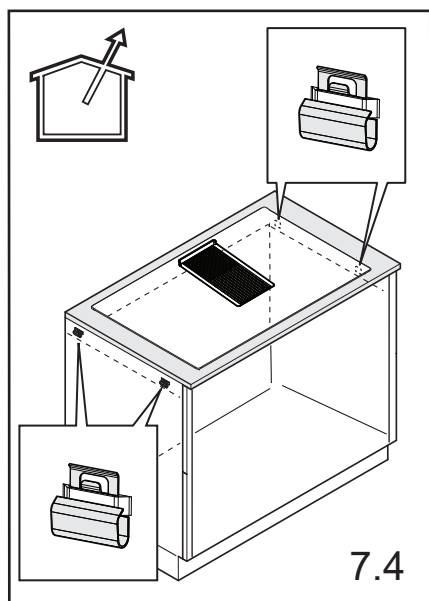
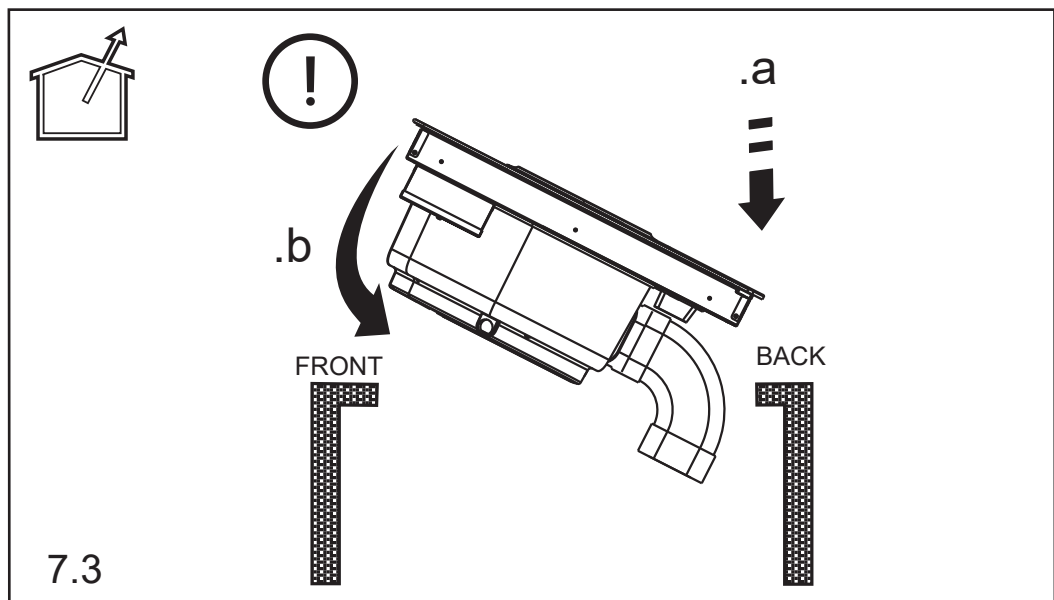
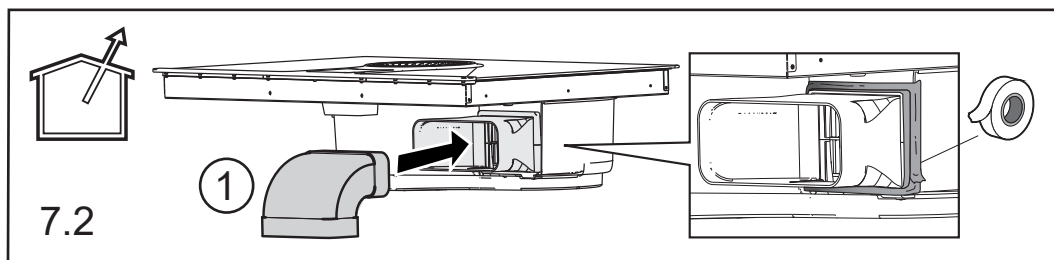
inst. **B**

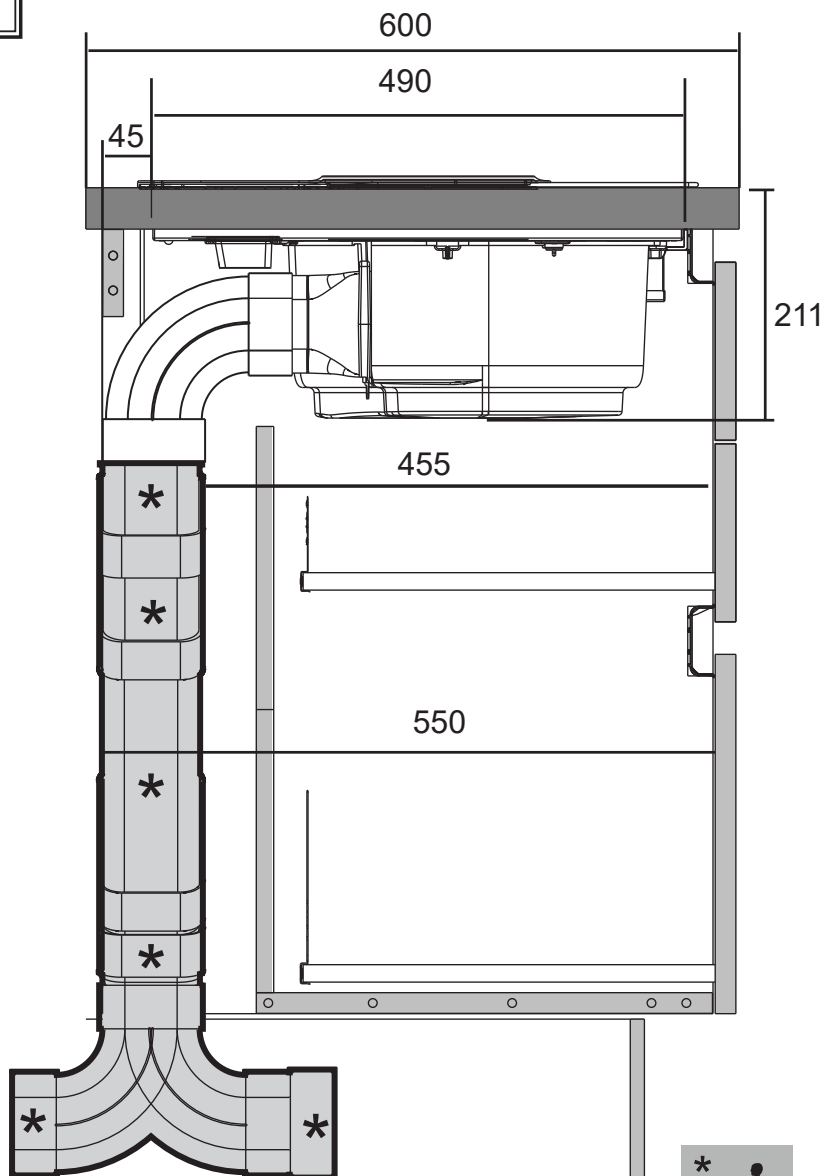
*

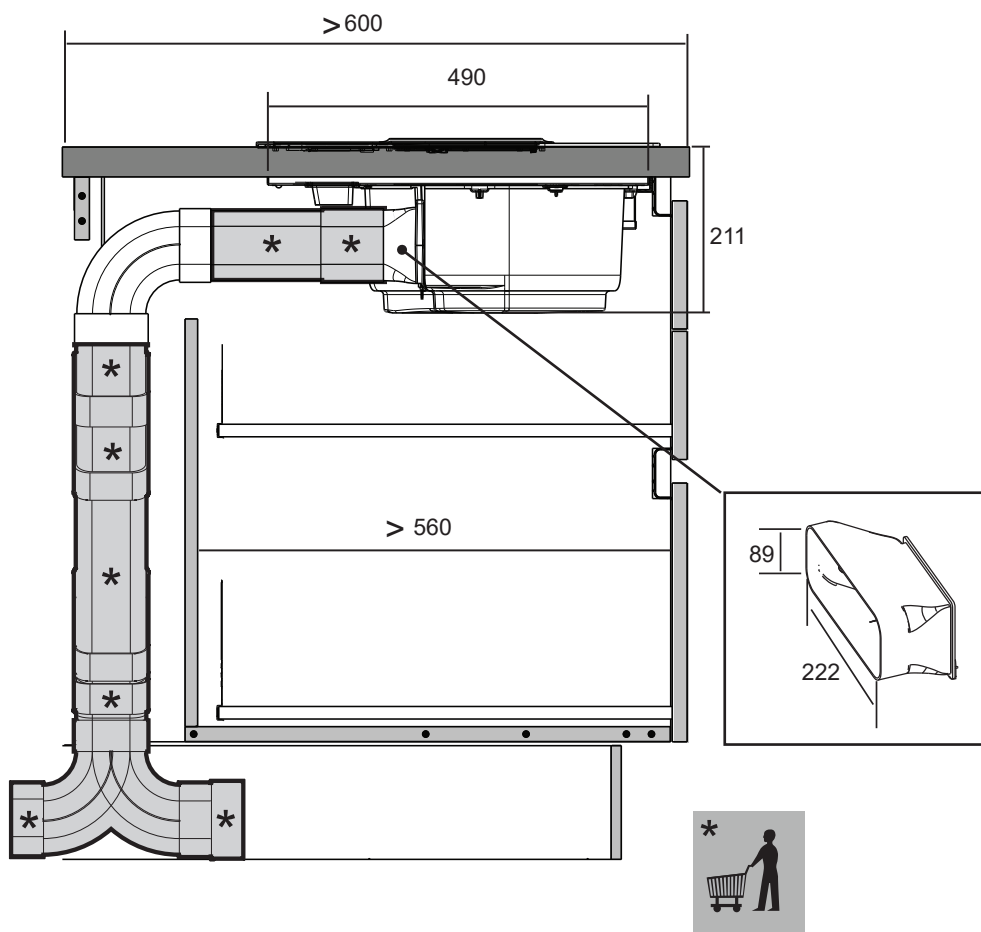
1x

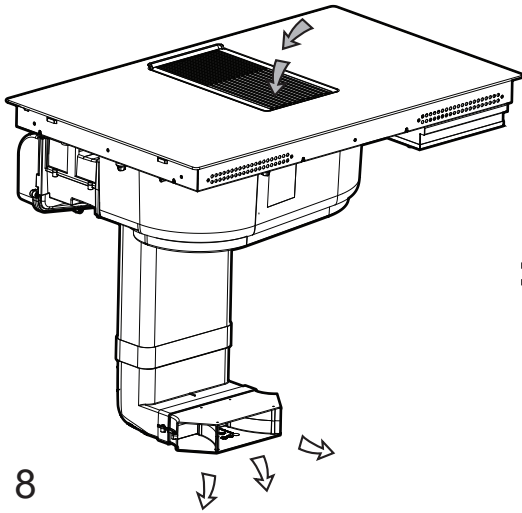




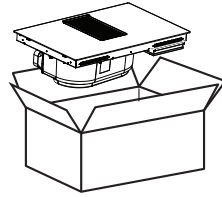




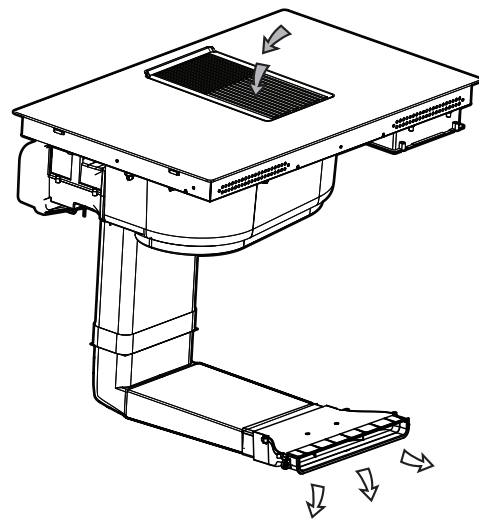




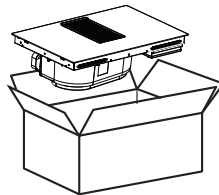
=



+

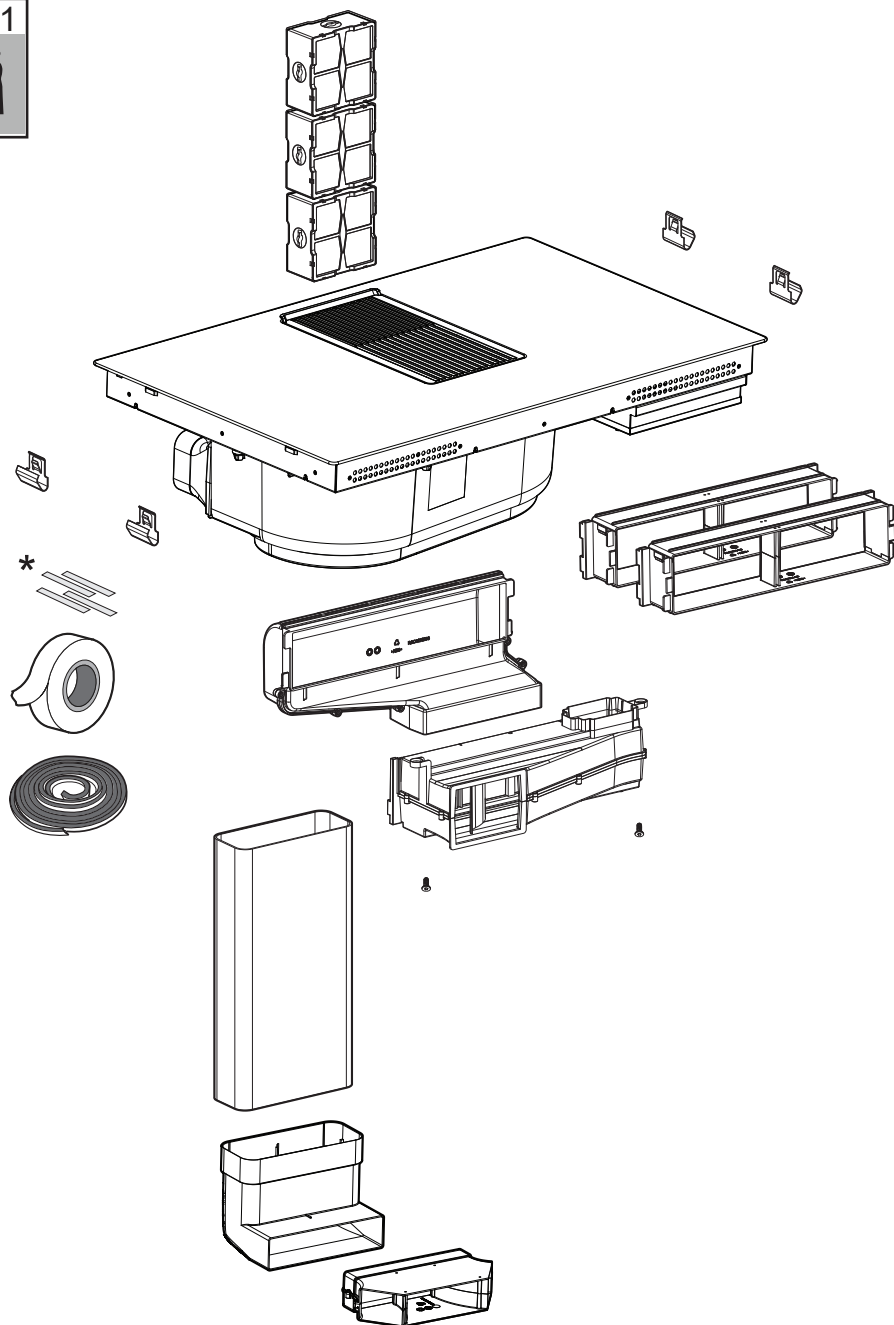


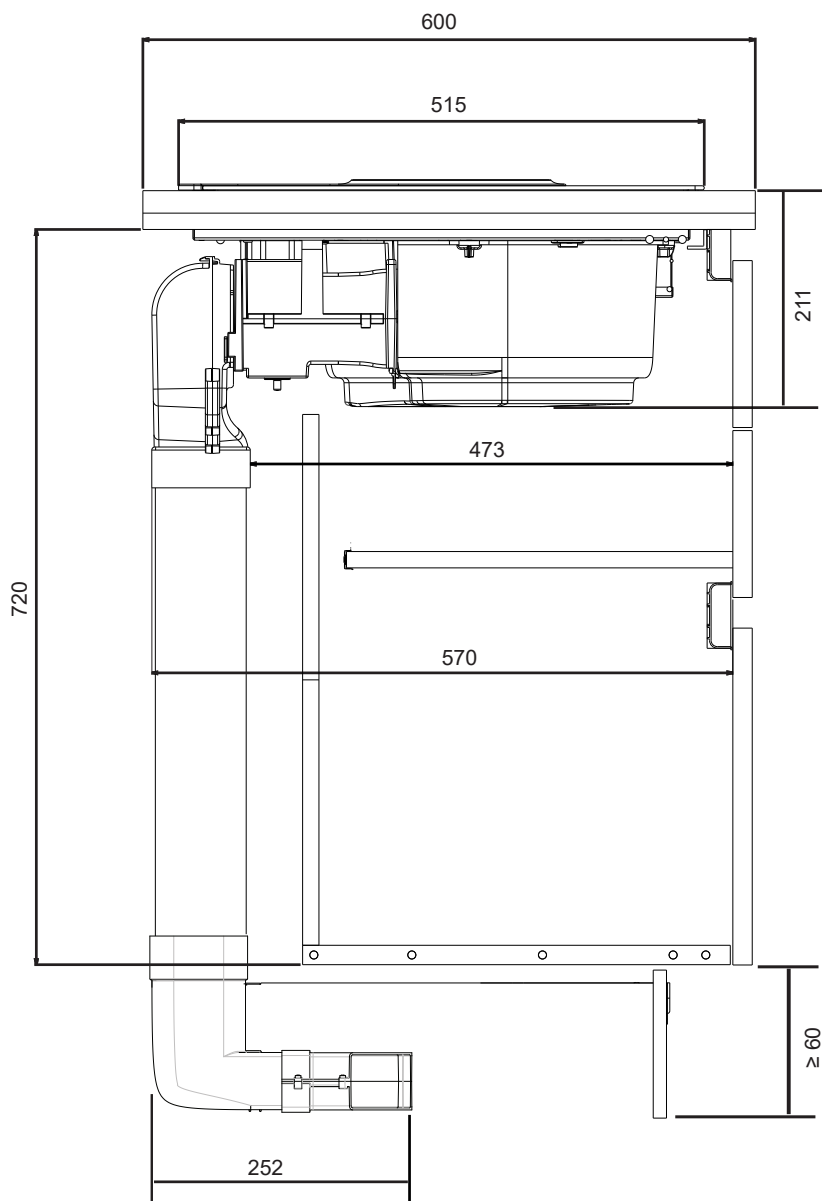
=



+

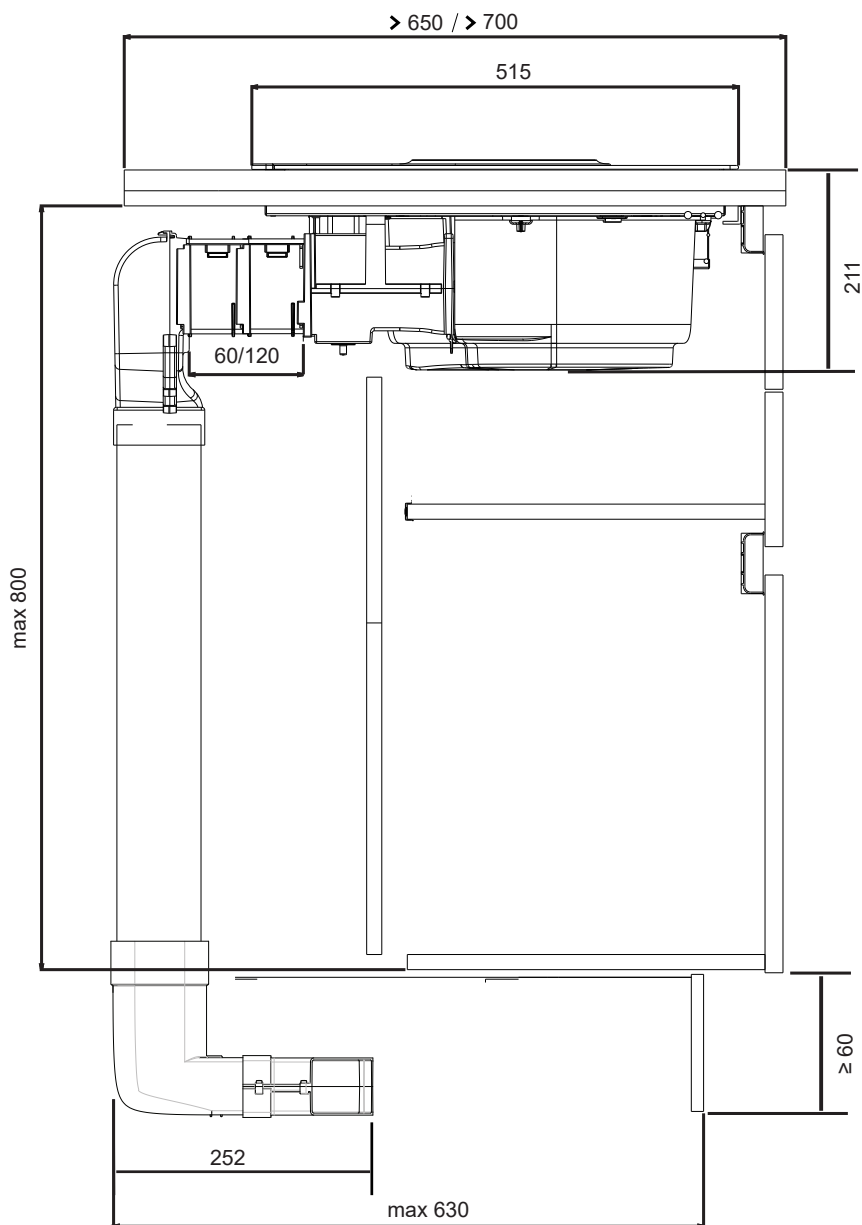


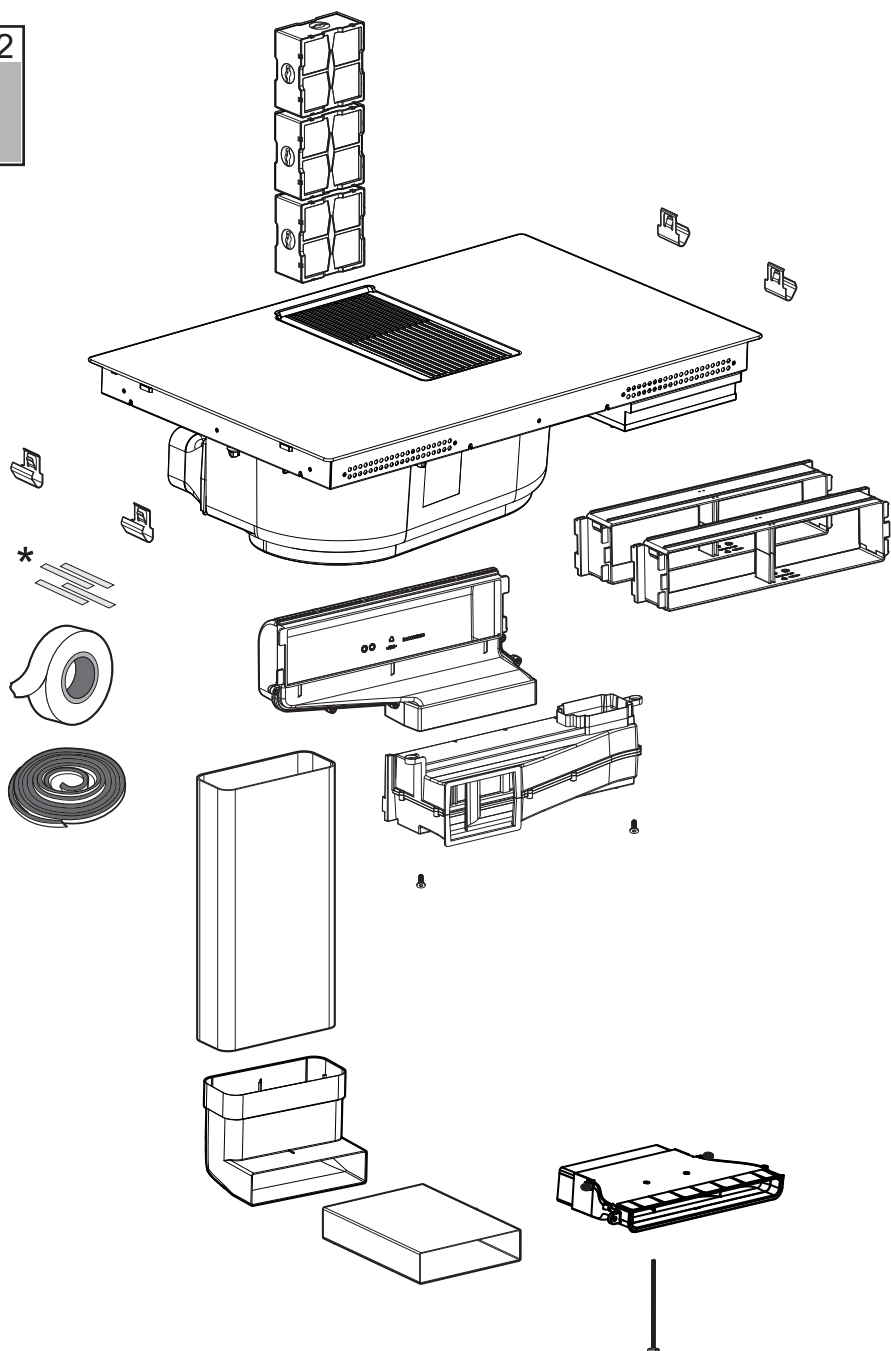






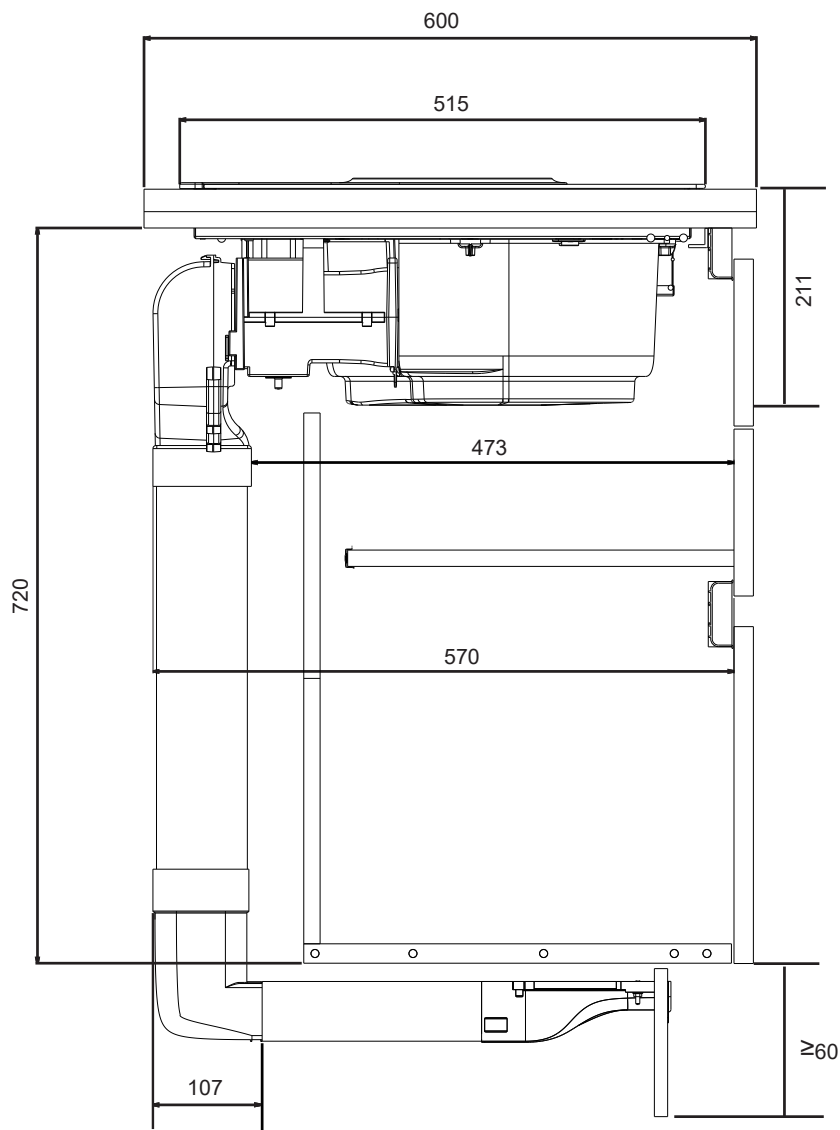
KIT 1





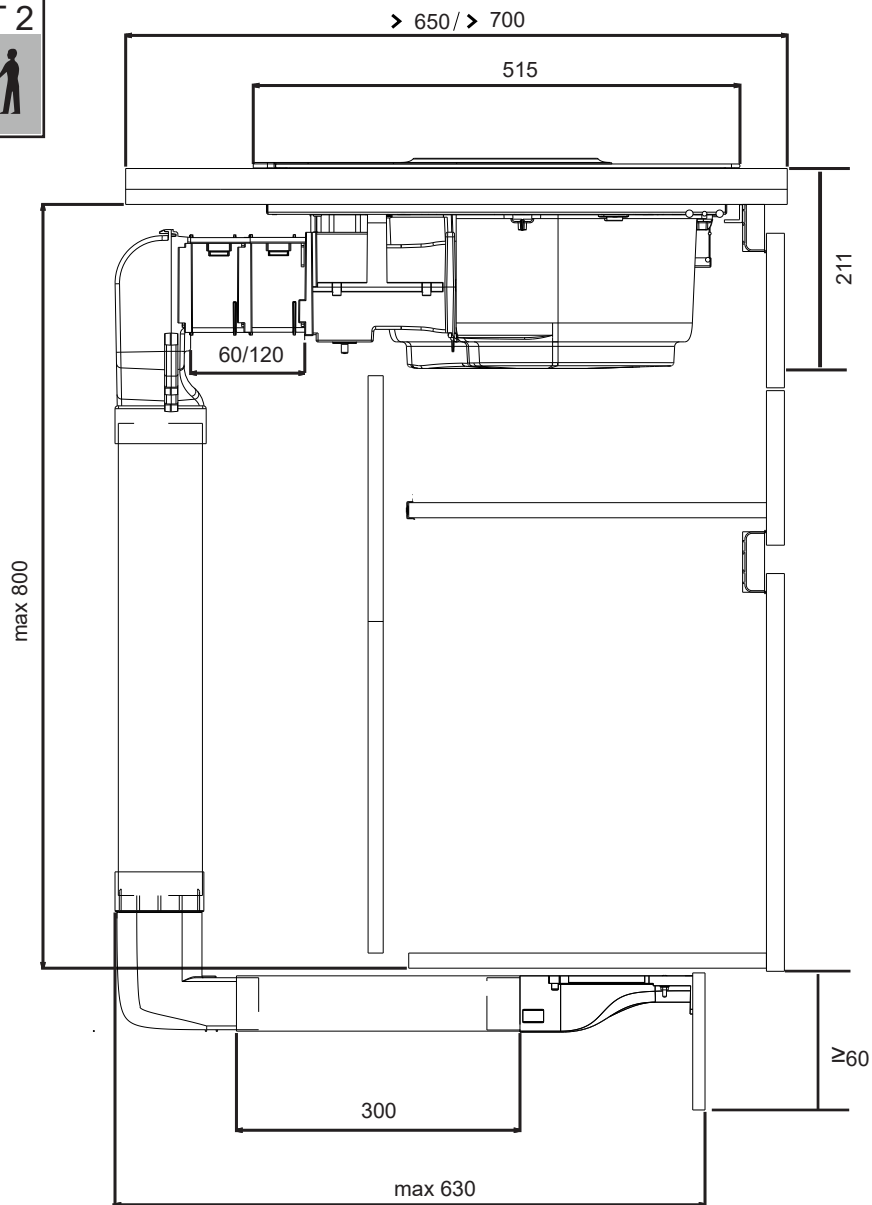


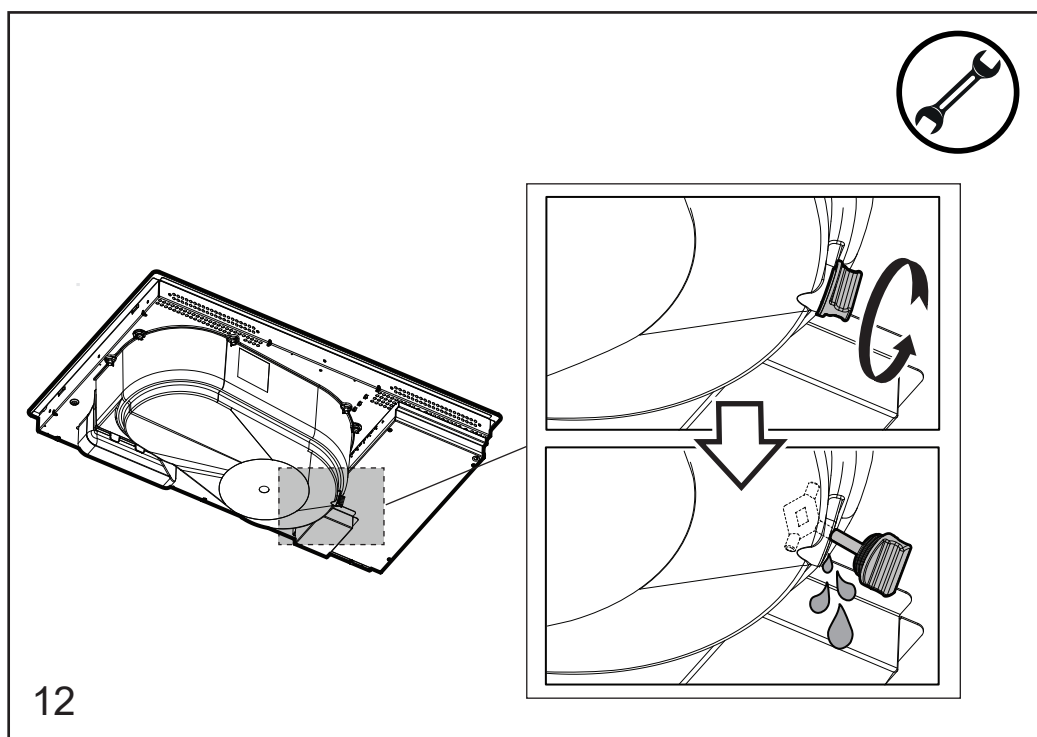
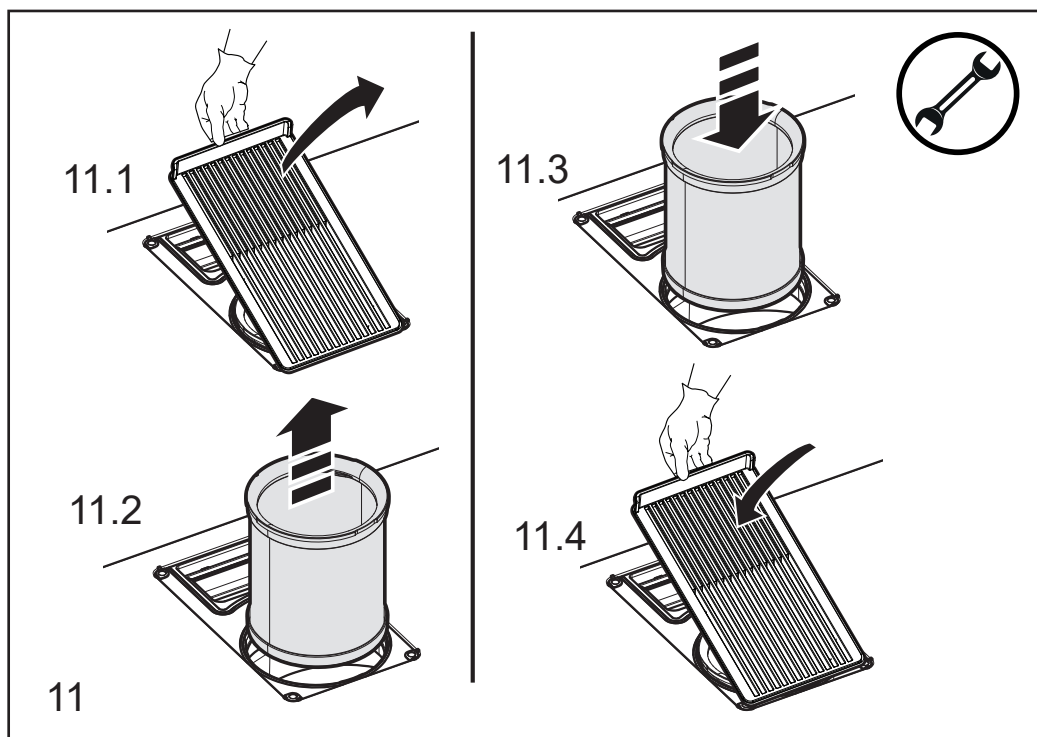
KIT 2

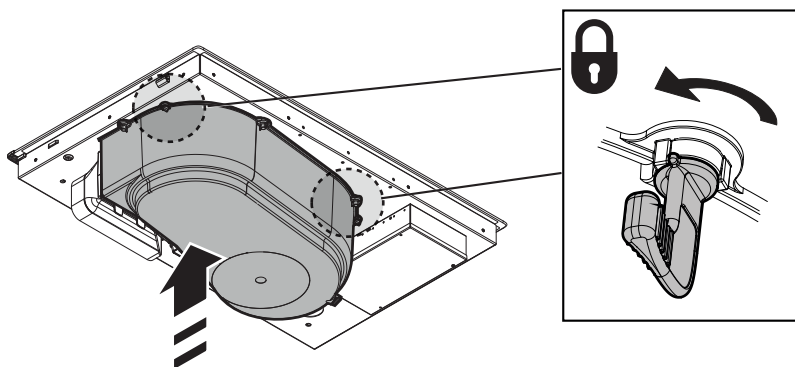
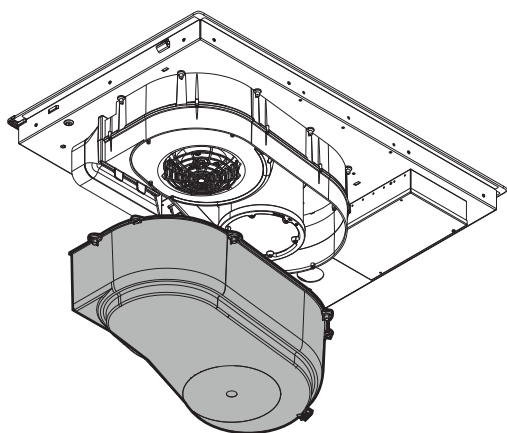
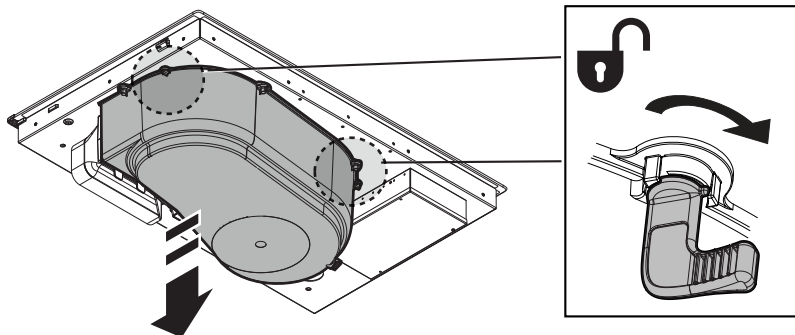




KIT 2

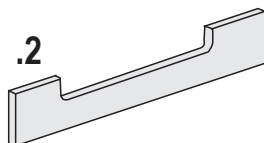
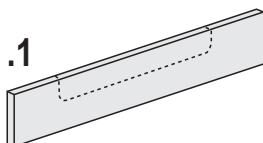
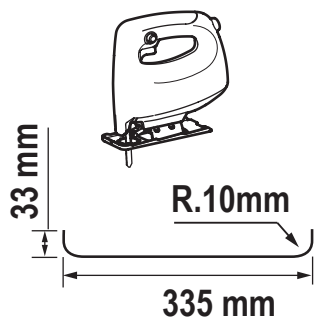
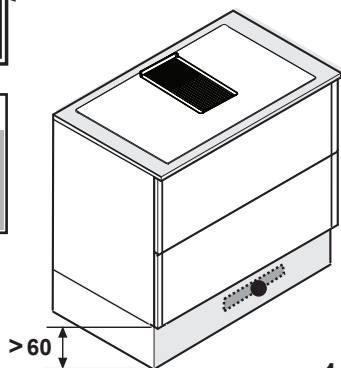




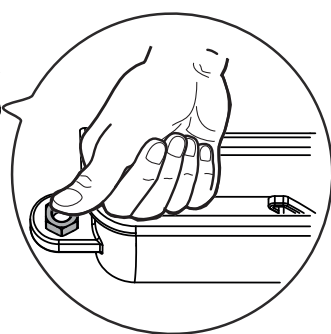
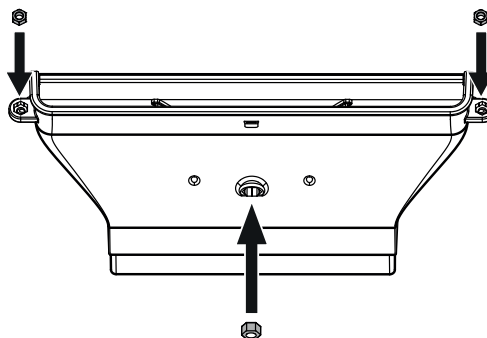
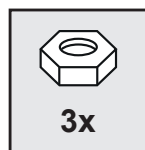




KIT 2

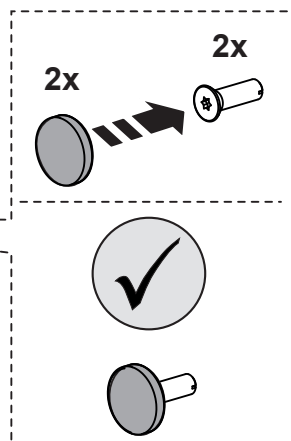
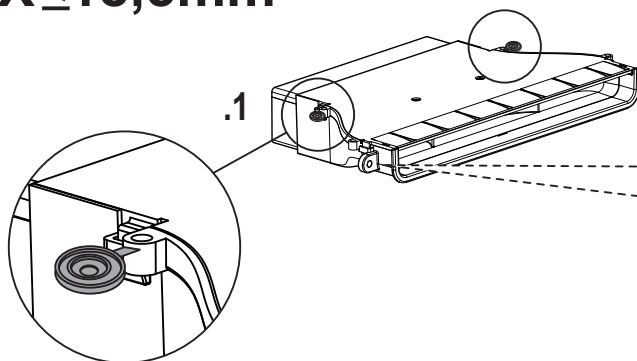


14

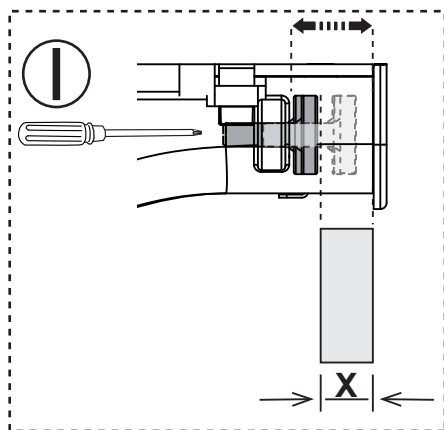
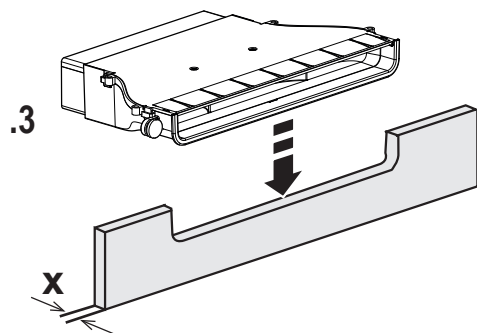
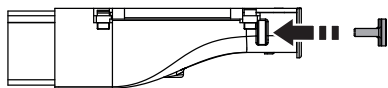
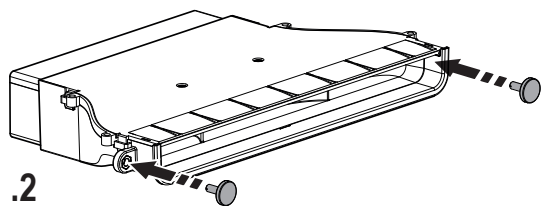


14.1

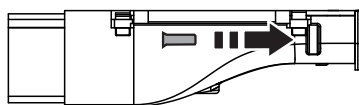
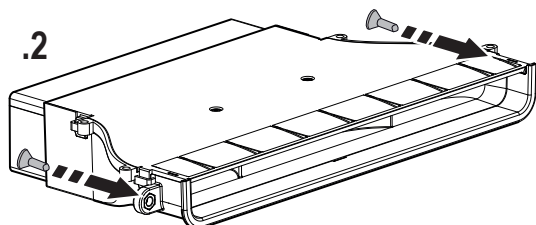
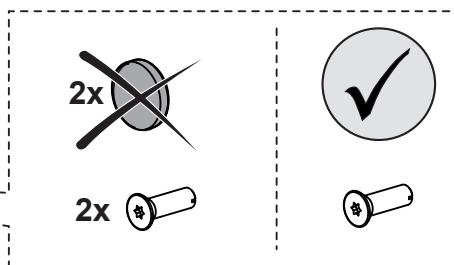
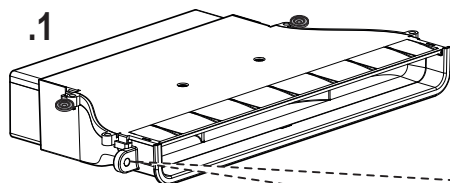
$X \leq 18,5\text{mm}$

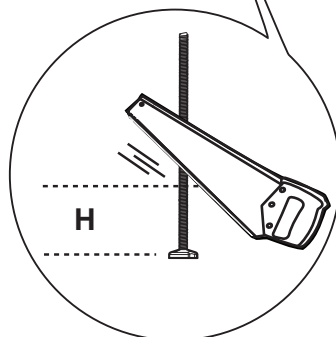
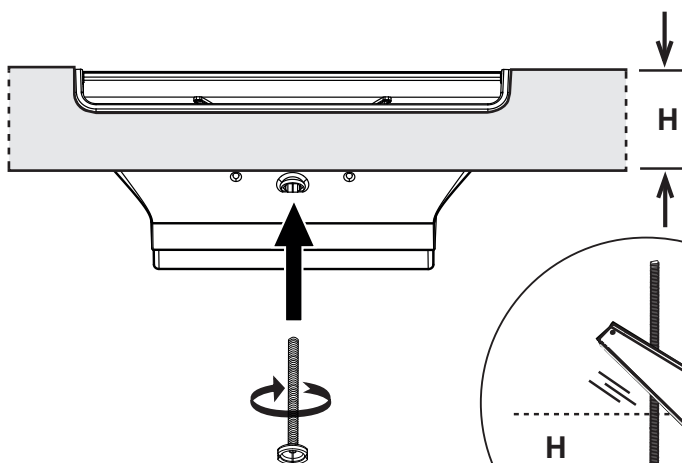
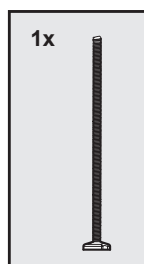
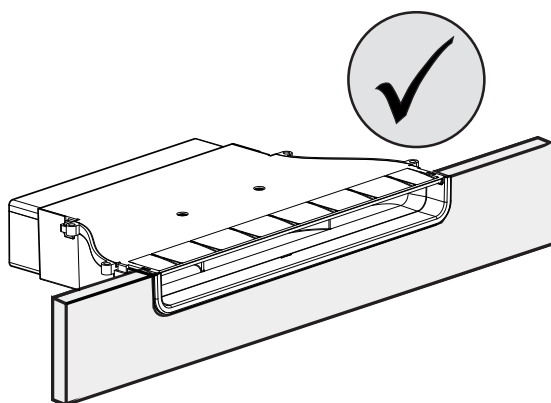
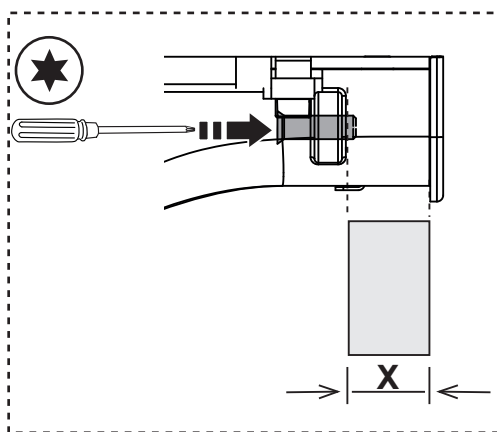
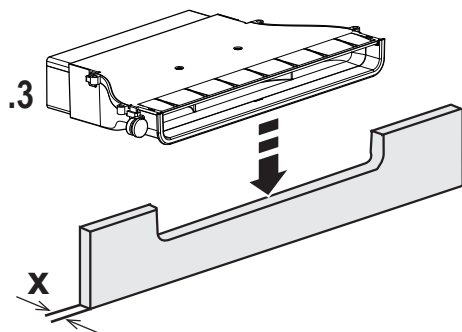


14.2a



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



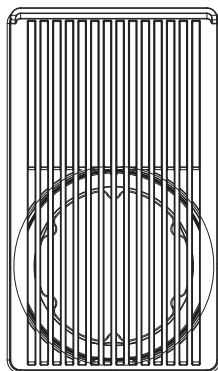


2

3

1

4



on/off ①

2

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 120mm

1 — 2

3 — 4

3

2,1 - 3,0 kw



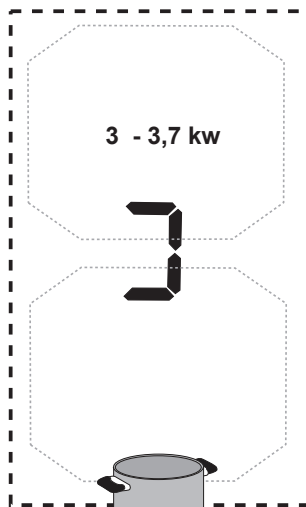
min. Ø 120mm

1

1,6 - 1,85 kw



min. Ø 120mm



3 - 3,7 kw

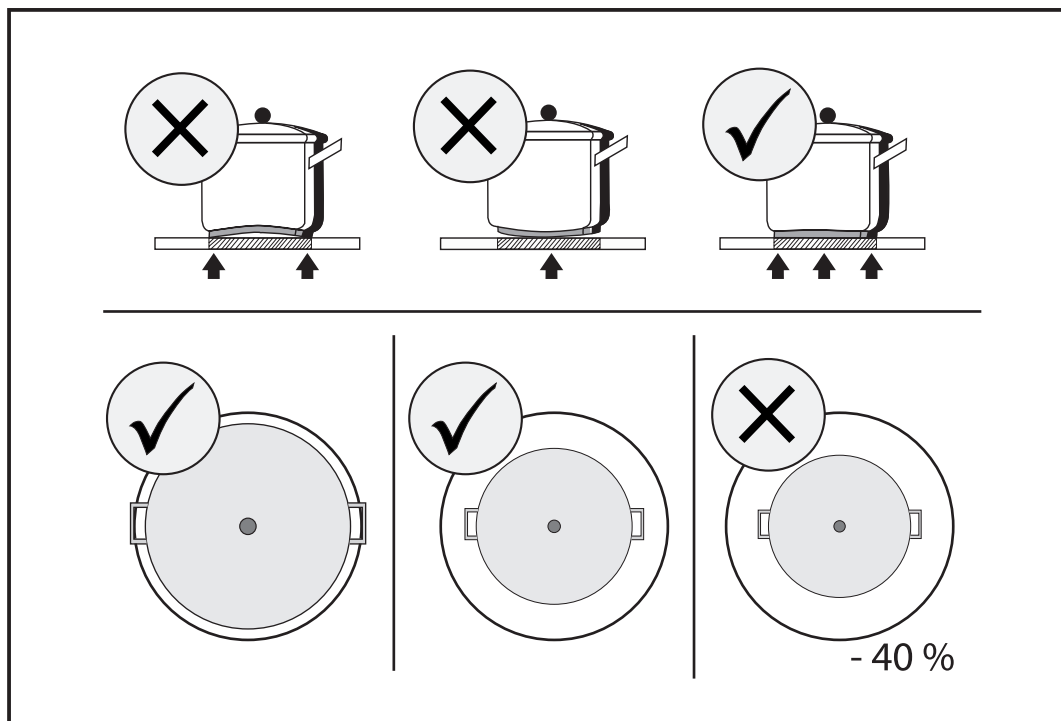
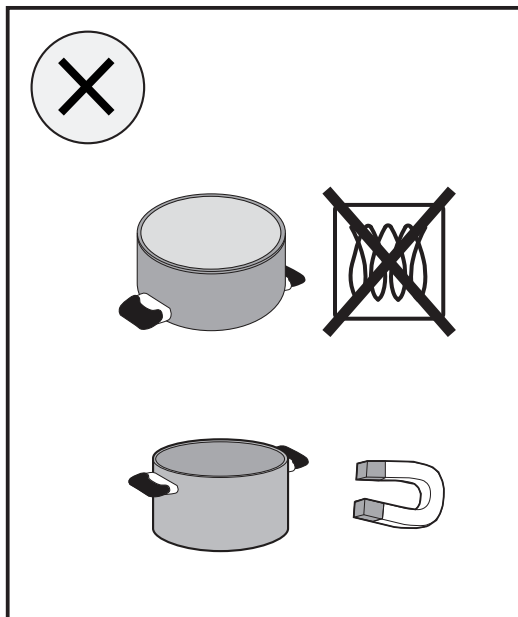
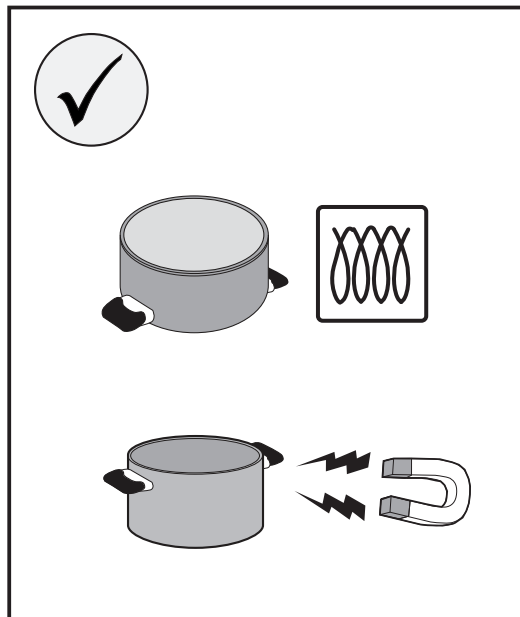
4

1,6 - 1,85 kw



min. Ø 120mm

min. Ø 230mm



SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambé. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per

l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

● Durante l'installazione, assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato rischio di incendio o di scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi o se non si è asciutti. Attivare l'apparecchio soltanto ad installazione completata. ● Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione o alla spina, in caso di funzionamento anomalo o se l'apparecchio è stato danneggiato o è caduto. ● Se il cavo in dotazione risulta danneggiato, è necessario sostituirlo con un cavo identico fornito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da personale qualificato rischio di scosse elettriche. ● L'apparecchio deve essere maneggiato e installato da due o più persone - rischio di lesioni. ● Tenere i bambini lontano dall'area di installazione. Una volta completata l'installazione, l'imballaggio (plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere conservato lontano dalla portata dei bambini rischio di soffocamento. ● I minori di 3 anni devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio; i bambini da 3 a 8 anni possono avvicinarsi all'apparecchio soltanto se strettamente sorvegliati. ● Questo apparecchio non è destinato ad un uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

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

● Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

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

● Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

Installazione TOP: (Fig.1A-2A); Installazione FLUSH: (Fig.1B-2B)

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.
- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Non utilizzare prolunghes.
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi.
- Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 5500 Watt; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

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

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

per collegare l'elettrodomestico con collegamento opzionale monofase è necessario rimuovere il cavo presente e sostituirlo con un'altro tipo di cavo (non fornito) che abbia le seguenti specifiche : collegamento monofase :cavo H05V2V2-F 3G4.

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

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

KIT WINDOWS: Il prodotto è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore). Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità **ASPIRANTE**), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa. Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato. Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

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

MONTAGGIO

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

- **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

- per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che

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

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

Per l'installazione della guarnizione (P) fare attenzione a posizionarla correttamente come indicato in figura:

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

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

ALTRE INFORMAZIONI UTILI

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

UTILIZZAZIONE

UTILIZZAZIONE DEL PIANO COTTURA

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

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

● **Diametri fondi pentola consigliati**

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

● **Recipienti per la cottura**

Importante:

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo 

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

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

● **Recipienti preesistenti**

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

UTILIZZAZIONE DELL'ASPIRATORE

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



● Versione Aspirante:

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).



● Versione Filtrante:

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

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

Nel kit troverete incluso un set di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi e le istruzioni per il montaggio del kit. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

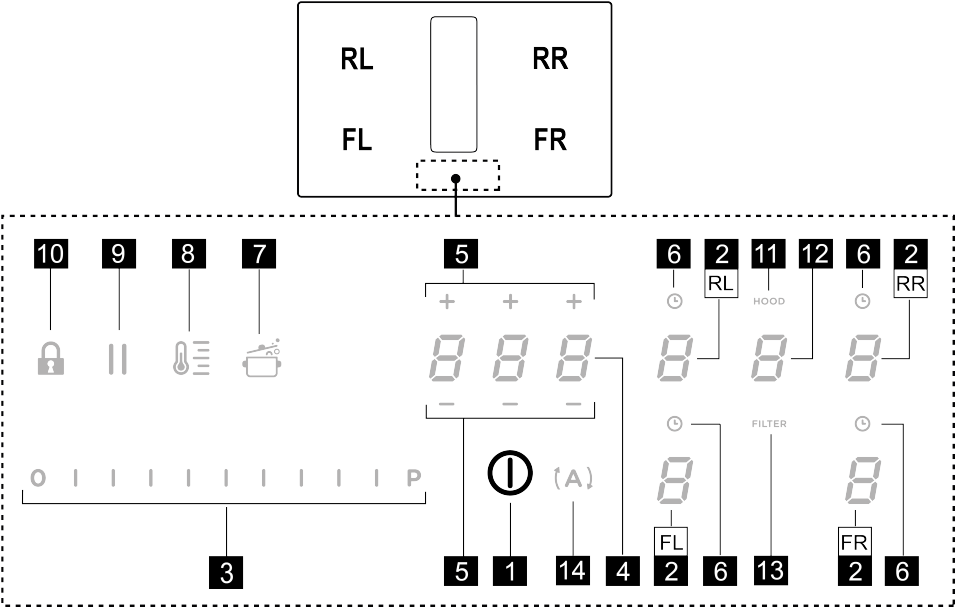
Nota: per il kit filtrante è consigliabile effettuare sempre un'apertura sullo zoccolo del mobile per agevolare il ricircolo dell'aria.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.

COMANDI PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione		
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura	8	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
2	Selezione zone di cottura / Display zona di cottura	9	Pausa
3	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione	10	Key Lock
	Visualizzazione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione	11	Indicatore Aspiratore attivo
4	Attivazione Timer "STAND ALONE"		Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri
	Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura.	12	Selezione/Attivazione aspiratore
5	Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura		Display Aspiratore
6	Attivazione Timer Zone di cottura		Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi
	Indicatore Timer Zone di cottura attivo	13	Reset Saturazione Filtri
7	Attivazione Automatic Heat Up.	14	Attivazione funzione automatica aspiratore

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

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

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

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

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funzione Bridge Zone attiva	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

• Accensione

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

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

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

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

• Selezione delle zone di cottura

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

• Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di **Selezione/Display (2)**

• Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello ) , che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

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

 **(3)** (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2)

con il simbolo 

• **Timer "STAND ALONE"**

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

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

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

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

Il Timer si può impostare fino ad un massimo di 1(h) e 59(min.) Nella Zona/Display (4) verrà visualizzato il tempo rimanente, al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico.

Nota: Quando il conto alla rovescia diventa inferiore a 10 min nel timer compare un punto fisso dopo il primo numero.

Valore visualizzato	Tempo rimanente
	1h e 35 min
	1min. e 35 sec.

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare Zona/Display (4)
- impostare impostare la durata del Timer a Zero 0.00, tramite — + (5)

• **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

- Sforare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** (power level diverso da zero)

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

durante il settaggio il simbolo  (6) è lampeggiante.

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

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

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

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (4) comparirà il conto alla rovescia

della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (4) viene visualizzato il countdown del Timer STAND ALONE. Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura (2)
- impostare impostare la durata del Timer a 0.00, tramite — + (5).

La modalità di visualizzazione del countdown è la stessa del Timer STAND-ALONE.

• **Power Limitation**

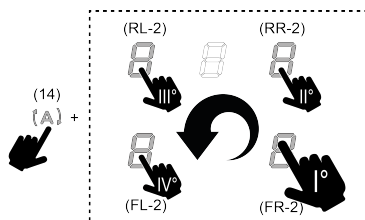
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza

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

Per settare il Power Limitation :

- premere  (A) (che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)
- continuando a tenere premuto  (A) premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra (FR), ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico una volta premuti tutti i Display (2) sarà possibile rilasciare il tasto:



a questo punto il Display (2) della zona posteriore sinistra

(RL) mostrerà in sequenza alternata i simboli  e  ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

- selezionare il Display (RL-2) scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, fin quando nel Display non saranno visualizzati i simboli  e 

Nel Display (FL-2) verrà mostrato il settaggio corrente con i valori in tabella:

valore visualizzato	Potenza (Kw)
	7,4 Kw (settaggio di default)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Per cambiare l'impostazione del Power Limitation:

• premere il Display (FL-2) scorrere successivamente sulla Barra di selezione (3), per impostare il nuovo settaggio. Per salvare la scelta

effettuata premere il tasto ON/OFF (1), per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.

• Key Lock

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

Attivazione:

• premere (10) Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il

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

• Automatic Heat UP

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

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da a .

Attivazione:

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

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

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

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo (7) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere,

anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2).

• Pausa

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

Attivazione:

• premere (9), viene visualizzato il simbolo lampeggiante nel display (2)

Per disattivare la funzione:

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

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

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

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

• Temperature Manager (Warming Function)

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

Manager si attiva alla prima pressione del tasto (8). Nel display (2) della zona che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di

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

Premere ancora (8) per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display (2) a .

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di Selezione (2); La funzione si può disattivare anche tramite la Barra di Selezione (3), portando il Power Level a .

• Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione

permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale con la corrispondente sul retro (per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

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

- nel Display (2) della zona di cottura "posteriore" appare il

simbolo 

- tramite la **Barra di selezione (3)** sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio, che sarà visualizzato nel Display (2) della zona "anteriore"

Per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

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

UTILIZZO ASPIRATORE

• Accensione del sistema aspirante:

- Accendere il piano come indicato nel capitolo "accensione" su "utilizzo piano cottura";

• Velocità (potenza) di aspirazione:

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

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

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

• Power Booster

L'aspiratore è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)

Power Booster 1: temporizzato per 15min

Power Booster 2: temporizzato per 5 min

Dopodiché la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (3) (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 1, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (3) (oltre il livello 3), ed attivare il Power Booster 2, il livello verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo "



• Funzionamento automatico

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

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

Per attivare questa funzione:

Premere  (14);

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota: se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le velocità da 1 a 3, il funzionamento automatico si interrompe; Se invece si selezionano il Power Boster, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel frattempo il simbolo  rimane lampeggiante.

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

• Indicatore di saturazione filtri

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

Filtri odori carbone/ceramici **FILTER (13)** si accende

Filtro grassi **FILTER (13)** si accende e lampeggia

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

• Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo **FILTER (13)**; questo si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

• Attivazione indicatore saturazione filtri

Nota: Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante ;
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la Zona di selezione (12)
- premere a lungo **HOOD (11)** fin quando non

compariranno nel Display (12) le lettere  e



lampeggianti alternate.

 = filtri odore carbone/ceramici;  = filtro grassi;

FILTRI ODORE CABONE/CERAMICI

- premere sul Display (12) nel momento in cui compare la

lettera 

- premere **FILTER (13)** luce fissa.

- premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare l'attivazione dell'indicatore filtri odori carbone/ceramici.

l'attivazione dell'indicatore filtro grassi.

FILTRO GRASSI

- premere sul Display (12) nel momento in cui compare la

lettera 

- premere **FILTER (13)** luce lampeggiante.
- premere di nuovo a lungo **HOOD (11)** per confermare

TABELLA DI POTENZA

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

MANUTENZIONE

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



Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine installazione contrassegnate con questo simbolo.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

● D Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica. Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

● E Pulizia della griglia metallica:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare ESCLUSIVAMENTE un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOL!**

● A Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

● B Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.

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

Attenzione! Non appoggiare i filtri sul fondo del forno, ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

SMALTIMENTO

Il materiale dell'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato con il simbolo del riciclo



Fate buon uso del calore residuo della vostra piastra elettrica spegnendola alcuni minuti prima di terminare la cottura. La base della pentola o della padella dovrebbe coprire interamente la piastra elettrica; l'uso di un contenitore dalla base più piccola della piastra comporterà uno spreco di energia. Coprite pentole e padelle con coperchi aderenti durante la cottura, e non usate più acqua del necessario. Cucinare senza posizionare il coperchio comporta un grande aumento nel consumo di energia. Utilizzate soltanto pentole e padelle dal fondo piano.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adeguato ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

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

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Dichiarazione di conformità:

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di etichettatura energetica del Regolamento (UE) N.65/2014 della Commissione Europea e i requisiti di progettazione ecocompatibile del Regolamento (UE) N.66/2014 della Commissione Europea, in conformità con gli standard europei IEC 61591 e IEC 60704-2-13. Regolamenti per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia e informazioni in materia di energia (emendamento) (uscita dall'UE) del 2019, in conformità con lo standard europeo IEC 60350-1.

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
	Recipiente non adatto	Perdita delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

DATI TECNICI

Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
22,3	83	51,5

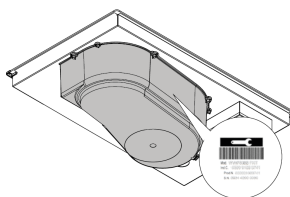


Componenti non in dotazione con il prodotto

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

Visitare il sito web docs.bauknecht.eu

Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The

aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a

competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

- During installation, check that the power cord is not damaged risk of fire and electric shocks. Do not use the device with bare feet or if you are not dry. Start the device only once installation is complete.
- Do not use the device if the power cord or plug are damaged, in case of abnormal operation, or if the device is damaged or has fallen.
- If the supplied power cord is damaged, it must be replaced with an identical power cord supplied by the producer, authorised technician, or qualified personnel risk of electric shocks.
- The device must be handled and installed by two or more people – risk of injury.
- Keep children away from the installation area. Once installation is complete, the packaging (plastic, polystyrene parts, etc.) must be kept out of reach of children risk of suffocation.
- Children under the age of 3 must be kept away from the device; children between 3 and 8 years of age can approach the device only if strictly supervised.
- This device is not intended for professional use. Do not use the device outdoors.

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

TOP installation: (Fig.1A-2A); FLUSH installation: (Fig.1B-2B)

- **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

ELECTRICAL CONNECTION

- Disconnect the product from the mains.
- The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop.
- Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension cords.
- The earth cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

- **Attention!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply and making sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

- **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications. to connect the electrical appliance with the optional single-phase connection, the existing power cord must be removed and replaced with another type of power cord (not supplied) having the following specifications: single-phase connection :cable H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a **Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer)**. If the Window sensor KIT is installed (**only if used in DUCT-OUT mode**), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer

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

ASSEMBLY

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

- **Preparing the cabinet for installation:**

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

- to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

- **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

The single-component adhesive sealant (S) should only be used in the case of Flush installation, taking care to place it as shown in Fig.1B.

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

- TOP installation: the gasket (P) must be attached to the glass Fig.2A.

- FLUSH installation - the gasket (P) must be attached to the furniture. Fig.2B.

- **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

OTHER USEFUL INFORMATION

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

USE

USING THE HOB

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

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:** shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

● Recommended pot bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on. To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

● Cookware

Important:

Use only pots and pans bearing the symbol 

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

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

● Pre-existing cookware

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

● Duct-Out Version:

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum extraction efficiency:

- We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres
- Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).



- **Recirculating Version:**

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

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

There is a set of filters in the kit which capture the odours thanks to the activated carbon, plus the instructions for assembling the kit.

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

Note: for the filtration kit, we always recommend making an opening in the cabinet plinth to facilitate air recirculation.

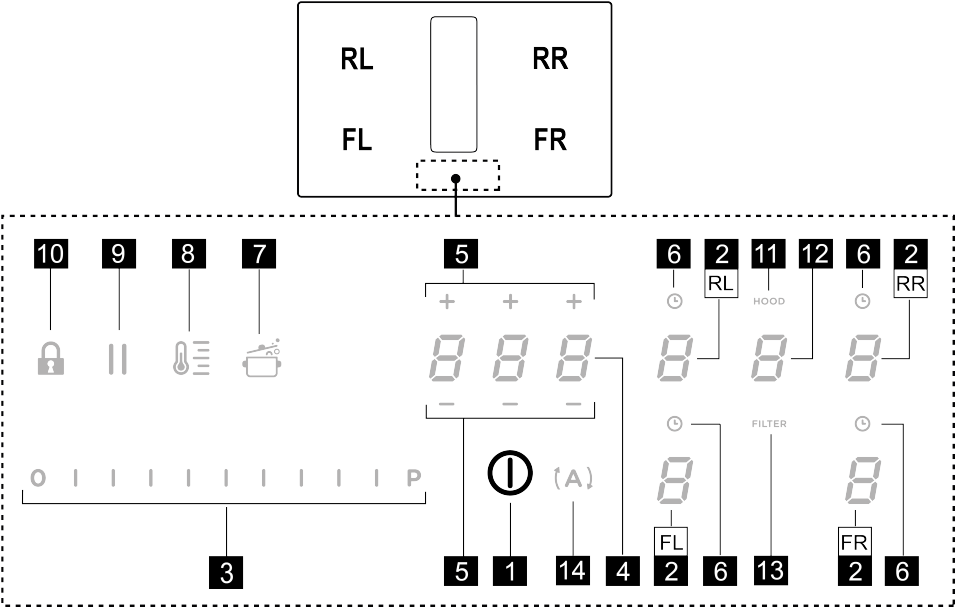
RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.

CONTROLS

CONTROL PANEL



T.	Function	
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan	8 Temperature Manager activation (Warming Function)
2	Selection of the cooking zones / Cooking zone display	9 Pause
3	Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)	10 Key Lock
	Display the cooking power level and extraction speed (power)	11 Indicator Extractor active
4	Activate "STAND ALONE" timer	Activation of Filter Saturation Indicator
	Display : "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.	12 Extractor Selection/Activation
5	Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer	Extractor Display
		Display of Carbon/ceramic filter - Grease filter saturation
6	Activation of Cooking Zones Timer	13 Reset Filter Saturation
	Indicator of Cooking Zones Timer active	14 Activation of extractor automatic function
7	Automatic Heat Up Activation.	

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

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

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

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

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

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on

the display of the corresponding zone by the symbol .

USING THE HOB

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

• Power-on

Briefly press (touch)  **ON/OFF (1)** hob / extractor fan:

the symbol  lights up; **If you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

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

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

• Selecting the cooking zones

Briefly press (touch) the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking zone.

• Power Level

The hob features 9 power levels. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

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

• Power Booster

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

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level ) and activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol .

• "STAND ALONE" Timer

The Timer function is a countdown independent of the

cooking zones (and the extraction zone).
 The Timer is activated by pressing the Zone/Display (4).
 Use the symbols — + (5) to set the duration of the Timer, which is shown in the Zone/Display (4)
Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.
The Timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min.) The Zone/Display (4) will show the remaining time; an acoustic signal will be emitted at the end of the countdown.
Note: When the remaining time is less than 10 minutes, a fixed dot will appear in the timer after the first number.

Displayed value	Remaining time
	1h and 35 min
	1min. and 35 sec.

To switch off the Timer:
 • select Zone/Display (4)
 • set the duration of the Timer to Zero 0.00, using — + (5)

• **Cooking Zone Timer**

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

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level other than zero)
- Press (6) relating to the cooking zone
- Use the symbols — + (5) to set the duration of the Timer, which is shown in the **Zone/Display (4)**; while setting, the symbol (6) flashes.

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

Note: by pressing and holding (6) again, the cooking zone Timer is reset.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, press the Display (4) to view the STAND-ALONE Timer countdown.
 When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.
 To switch off the Timer:
 • select the cooking zone (2)

• set the duration of the Timer to 0.00, using — + (5).
The countdown display mode is the same as for the STAND-ALONE Timer.

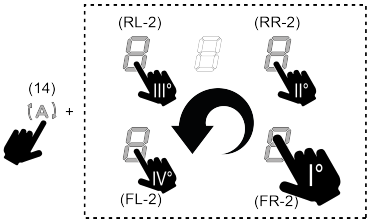
• **Power Limitation**

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.
Note: the setting must be made with the hob switched off,

without pressing the **ON/OFF (1)** button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- press (which will flash, only for the first 2 minutes after the product has been switched on)
- while continuing to hold down , press, one at a time, all the **Selection/Display areas (2)** of the cooking zones in a counter-clockwise direction starting from the front left zone (**FR**); a short acoustic signal will be emitted with each press and when all the Displays (2) have been pressed, it will be possible to release the key:



at this point, the Display (2) of the rear left zone (RL) will show, in alternating sequence, the symbols and , indicating that the setting can be made.
 • select the Display (RL-2) then slide along the **Selection bar (3)**, until the Display shows the symbols and ; The Display (FL-2) will show the current setting with the values in the table:

Displayed value	Power (Kw)
	7.4 Kw (default setting)
	4.5 Kw
	3.1 Kw

To change the Power Limitation setting:

- press the Display (FL-2) then slide along the **Selection bar (3)**, to

set the new setting. To save the selection made, press the

 **ON/OFF (1)** button for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

• Key Lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

• press  (10) Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed while the Key Lock is active, the symbol  will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

• Automatic Heat UP

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

Activation:

• with the cooking zone on, press  (7), the Display (2) will show a flashing , alternating with the power set in the cooking zone.

By increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

By decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol  (7) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

• Pause

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

Activation:

• press  (9), the symbol  will flash on the display (2)
To deactivate the function:

• press  (9) the **Selection bar (3)** will light up
• press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function.

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

settings previously set.

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

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the first time the key  (8) is pressed.

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

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol  (8) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

• Press  (8) again to deactivate and switch off, until the level shown in the Display (2) is brought to .

Note: if there are several zones operating in Temperature Manager (Warming Function) mode, select the desired zone first using the Selection zone (2); the function can also be deactivated using the **Selection bar (3)**, by bringing the Power Level to .

• Bridge Zones

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

It is possible to use the front cooking zone in combination with the corresponding rear one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

• **simultaneously select both cooking zones you wish to use**

• the Display (2) of the “rear” cooking zone will show the symbol 

• using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the operating Level (Power), which will be shown on the Display (2) of the “front” zone

To disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure

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

combined area.

USING THE EXTRACTOR

• Switching the extraction system on:

• Switch on the hob as indicated in the "Power-on" chapter on "using the hob";

• Extraction speed (power):

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

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

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

• Power Booster

The extractor fan has 2 additional power levels (beyond level 3)

Power Booster 1: timed for 15 min.

Power Booster 2: timed for 5 min.

After which the power returns to the previously set level.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (past level 3), and activate the Power Booster 1, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the number "4" flashing.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (past level 3), and activate the Power Booster 2, the level will be shown in the Selection/Display area (12) with the symbol "



• Automatic mode

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

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

To activate this function:

Press **(A)** (14);

Repeat the operation to deactivate.

Note: if, during automatic operation, the speeds from 1 to 3 are selected using the **Selection bar (3)**, automatic operation is interrupted; if, on the other hand, the Power Booster is selected, automatic operation will resume at the end of the timer and, in the meantime, the symbol **(A)** keeps flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with Automatic mode active, the extractor fan will automatically turn off

gradually.

• Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

For the carbon/ceramic odour filters, **FILTER (13)** lights up
For the grease filter, **FILTER (13)** lights up and flashes

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

• Reset filter saturation

After performing maintenance on the filters (grease and/or carbon/ceramic) press and hold **FILTER (13)**; it will turn off and the indicator counter will restart.

• Activation of filter saturation indicator

Note: This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn the extractor hob on ;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the Selection zone (12)
- hold **HOOD (11)** pressed until the Display (12) shows the

letters  and

 flashing alternately.

 = carbon/ceramic odour filters;  = grease filters;

CARBON/CERAMIC ODOUR FILTERS

- press the Display (12) when the letter  appears
- press **FILTER (13)** fixed light.
- press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter.

GREASE FILTER

- press the Display (12) when the letter  appears
- press **FILTER (13)** flashing light.
- press and hold **HOOD (11)** again to confirm the activation of the grease filter indication.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

MAINTENANCE

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



For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

• Cleaning the liquid collection channel :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

•✕E Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use ONLY a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. DO NOT USE ALCOHOL!

•✕A Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

•✕B Ceramic activated carbon filter maintenance (For Recirculating Version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product comes with a set of odour filters.

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Please note! Do not place the filters on the floor of the oven but rather in a tray, positioned at an intermediate height.

DISPOSAL

The packaging material is 100% recyclable and is marked by the recycling symbol



Make good use of the residual heat of your electric hot plate, turning it off a few minutes before cooking is complete. The base of the pot or pan should cover the entire electric hot plate; use of cookware having a smaller base than the hot plate results in a waste of energy. Cover the pots and pans with perfectly-fitting lids during cooking, and do not use more water than necessary. Cooking without positioning the lid results in much higher energy consumption. Use only flat-bottom pots and pans.



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

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

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6; EN/IEC 60335-2-31; EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Declaration of conformity:

This appliance meets the energy label requirements of the European Commission Regulation(EU) N.65/2014 and the Ecodesign requirements of the European Commission Regulation(EU) N.66/2014 in conformity to the European standards IEC 61591 and IEC 60704-2-13. Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard IEC 60350-1.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

OPERATING ERRORS

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
	Communication problems between the user interface and induction module	No power supply to the module; the power cable has not been connected correctly or it is faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)
22,3	83	51.5

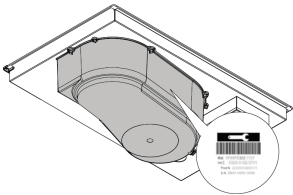


Components not supplied with product

To download the safety instructions, user manual, technical data sheet and energy data:

Visit the website docs.bauknecht.eu

Alternatively, **contact Customer Service** (using the phone number indicated on the warranty booklet). When contacting Customer Service, communicate the codes on the product rating plate.



ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten:

- Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert.
- Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen.
- Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet.
- Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden.
- Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können.
- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist.
- Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren.
- Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr.
- Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen.
- Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind.
- Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden.
- NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten.
- Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie

das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen

und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb und Feuerstätten muss sicher gestellt sein, dass während des Betriebes der Feuerstätte kein gefährlicher Unterdruck, der größer als 4 Pa (4×10^{-5} bar) ist, im Aufstellraum entstehen kann. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

● Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird, da sonst Brand- oder Stromschlaggefahr besteht. Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß oder wenn Sie nicht trocken sind. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Installation abgeschlossen ist. ● Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder wenn das Gerät beschädigt oder fallen gelassen wurde. ● Wenn das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, muss es durch ein identisches Kabel ersetzt werden, das vom Hersteller, einem autorisierten Techniker oder qualifiziertem Personal geliefert wird. ● Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen bedient und installiert werden - Verletzungsgefahr. ● Halten Sie Kinder vom Installationsbereich fern. Nach Abschluss der Installation muss die Verpackung (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. ● Kinder unter 3 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden; Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter strenger Aufsicht nähern. ● Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

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

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

- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

INSTALLATION

- Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

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

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

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

TOP-Installation: (Abb.1A-2A); FLUSH-Installation: (Abb.1B-2B)

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

ELEKTROANSCHLUSS

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt.
- Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab.
- Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen.
- Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird.
- Keine Verlängerungen benutzen.
- Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein.
- Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen).
- Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen.
- Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

- **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Netzkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

- **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten

technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

um das Gerät mit dem optionalen einphasigen Anschluss zu verbinden, müssen Sie das vorhandene Kabel entfernen und durch ein anderes Kabel (nicht im Lieferumfang enthalten) mit den folgenden Spezifikationen ersetzen: einphasiger Anschluss: Kabel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: (Leistungsbegrenzer) Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle (kw) einstellen können

Die Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Produkt an das Netz angeschlossen oder wieder an das Netz angeschlossen wird (innerhalb der folgenden 2 Minuten). Bemessen Sie den Schutz des elektrischen Systems entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe. Die Einstellungssequenz für die Leistungsbegrenzung finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb.

KIT WINDOWS: Das Produkt ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet. Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS) installiert, schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist. **Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden. Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

ACHTUNG: Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören. Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

MONTAGE

- **Bevor man die Installation beginnt:** Nachdem das Produkt ausgepackt wurde, kontrollieren Sie, ob das Produkt während des Transports beschädigt wurde, und kontaktieren Sie bei Problemen den Händler oder Kundendienst, bevor Sie mit der Installation beginnen; kontrollieren Sie, ob das gekaufte Produkt in den ausgewählten Installationsbereich passt; kontrollieren Sie, ob in der Verpackung neben dem Produkt (für den Transport) weiteres Material (zum Beispiel Umschläge mit Schrauben, Garantien usw.) verpackt ist, das herausgenommen und aufbewahrt werden muss; kontrollieren Sie außerdem, dass im Installationsbereich ein Stromanschluss vorhanden ist

- **Vorbereitung des Möbels zum Einbau:**

- Das Produkt darf nicht auf Kühlschränke, Gefrierschränke, Geschirrspüler, Öfen, Herde, Waschmaschinen und Trockner installiert werden; führen Sie alle Schneidearbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

- Für eine optimale Installation der Version mit Filter empfehlen wir, eine Öffnung in den Sockel zu schneiden, auf das ein kommerzielles Gitter kommt.

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

Der einkomponentige Dichtungskleber (S) sollte nur bei bündigem Einbau verwendet werden. Achten Sie darauf, ihn wie in Abb.1B gezeigt zu platzieren.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung (P) auf die richtige Positionierung, wie in Abbildung gezeigt:

- TOP-Installation - die Dichtung (P) muss auf dem Glas angebracht werden Abb.2A.

- FLUSH-Installation - die Dichtung (P) muss am Schrank befestigt werden. Abb.2B.

- **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ANDERE NÜTZLICHE INFORMATIONEN

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

VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das System des Induktionskochens basiert auf dem physischen Phänomen der magnetischen Induktion. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Übertragung der Energie vom Generator an den Topf.

Vorteile: Im Vergleich mit Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld: **Sicherer:** Niedrigere Temperatur auf die Glasoberfläche. **Schneller:** Kürzere Aufwärmzeiten für die Gerichte. **Präziser:** Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle. **Effizienter:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird, sobald der Topf vom Kochfeld weggenommen wird, die Übertragung der Wärme sofort unterbrochen, damit nutzlose Wärmeverschwendung vermieden wird.

- **Empfohlene Topfboden-Durchmesser**

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein. Um den zu verwendenden Minstdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

- **Behälter zum Kochen**

Wichtig:

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen  tragen

Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

● **Bereits existierende Behälter**

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

Das Absaugsystem kann in der Absaugversion mit externer Abführung oder internem Umwälzfilter eingesetzt werden.

● **Version mit Absaugung:**

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von Rohrleitungen abgeführt (müssen separat gekauft werden). Das Produkt an Rohre und Austrittsöffnungen anschließen, die über einen Durchmesser verfügen, der dem Luftauslass (Anschlussflansch) entspricht. Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs. Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig 222 x 89 mm) verwenden.

● **Version mit Filter:**

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

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

Im Filter-Bausatz finden Sie einen Satz an Filtern, die mittels Aktivkohlefilter Gerüche einfangen, und die Montageanleitungen für den Bausatz.

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

Wir empfehlen, wenn der Filter-Bausatz montiert wurde, an der Fußleiste des Möbels ein Loch zu bohren, um die Luftzirkulation zu fördern.

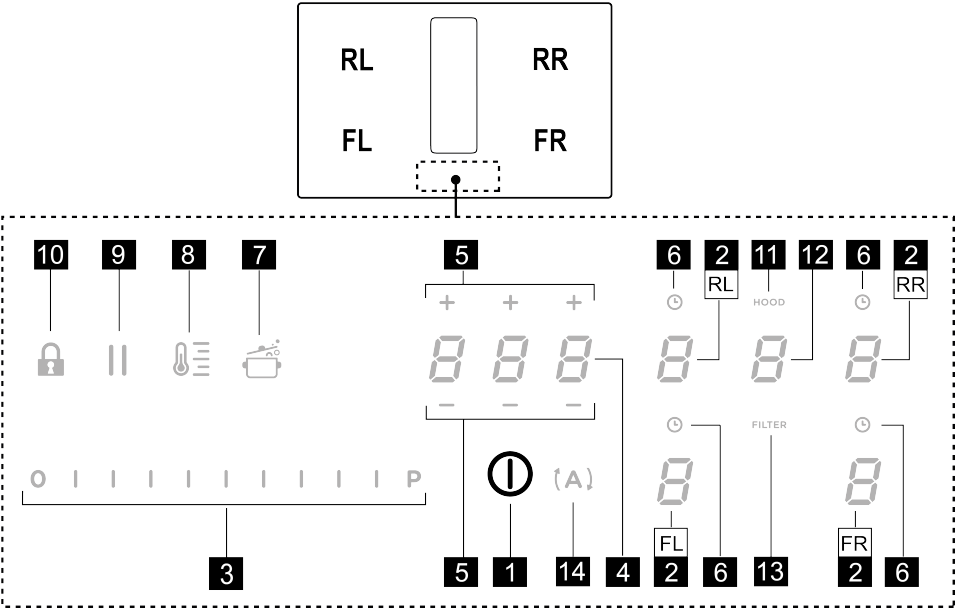
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer elektrischen Kochplatte gut aus, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte die elektrische Kochplatte vollständig bedecken. Wenn Sie einen Behälter verwenden, dessen Boden kleiner ist als die Kochplatte, verschwenden Sie Energie. Decken Sie Töpfe und Pfannen während des Garens mit dicht schließenden Deckeln ab, und verwenden Sie nicht mehr Wasser als nötig. Das Garen ohne Deckel führt zu einem stark erhöhten Energieverbrauch. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

STEUERUNGEN

BEDIENFELD



T.	Funktion	
1	ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds	8 Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
2	Auswahl des Kochbereichs / Display Kochbereich	9 Pause
3	Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung Anzeige der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung	10 Key Lock (Tastensperre)
4	Aktivierung des Timers „STAND ALONE“ Display: Timer „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.	11 Anzeige Gebläse aktiv Aktivierung Anzeige Filtersättigung
5	Erhöhung/Verringerung der Timer-Zeit „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.	12 Auswahl/Aktivierung Gebläse Display Gebläse Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
6	Aktivierung Timer Kochfeld Angabe Timer Kochfeld aktiv	13 Reset Sättigung Filter
7	Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen).	14 Aktivierung automatische Funktion Gebläse

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant. Aus diesem Grund:

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

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

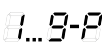
Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche

erscheint das Symbol , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

- **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

- **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

- **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

- **Residual Heat Indicator** (Angabe der Restwärme)

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

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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

- **Einschalten**

Kurz auf  **ON/OFF** (1) Kochfeld/ Wrasenabzug

drücken (antippen): Das Symbol  leuchtet auf; **Wenn man weiter drückt:** Es werden alle verfügbaren Funktionen kurz angezeigt, danach bleiben nur die Hauptfunktionen aktiviert; die anderen können während des Gebrauchs des Geräts benutzt werden und werden sich dann aktivieren.

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

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

- **Wahl der Kochbereiche**

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

- **Power Level**

Das Feld hat 9 Leistungsstufen. Den **Auswahlbalken** (3) antippen und mit dem Finger entlanglaufen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

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

• **Power Booster** (Leistungsverstärker)

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe ) , die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken** (3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe ) , dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren. Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol  angezeigt

• **Timer "STAND ALONE"** (unabhängiger Timer)

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

Der Timer wird durch Drücken des Bereichs/Displays (4) aktiviert.

Mit den Symbolen — + (5) die Timerzeit einstellen, die im Bereich/Display (4) angezeigt wird

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

Der Timer kann maximal auf 1(h) und 59(min.) eingestellt werden Im Bereich/Display (4) wird die verbleibende Zeit angezeigt, am Ende des Countdown ertönt ein akustisches Signal.

Anmerkung: Wenn der Countdown bei unter 10 min angekommen ist, erscheint im Timer ein fester Punkt nach der ersten Zahl.

Angezeigter Wert	Verbleibende Zeit
	1h und 35 min
	1 min, und 35 sec.

Zum Ausschalten des Timers:

- Bereich/Display (4) auswählen
- die Timerzeit über — + (5) auf Null 0.00 stellen

• **Timer Kochbereiche**

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

- Den Bereich **Auswahl/Display** (2) (andere

Leistungsstufe als Null) antippen (drücken)

-  (6) für den jeweiligen Kochbereich drücken
- Mit den Symbolen — + (5) die Dauer des Timers einstellen, die im **Bereich/Display** (4) angezeigt wird;

während der Einstellung blinkt das Symbol  (6).

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

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

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

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

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

Zum Ausschalten des Timers:

- den Kochbereich (2) ausschalten
- die Dauer des Timers auf 0.00 einstellen, mittels — + (5).

Der Anzeigemodus des Countdown ist der gleiche wie der vom Timer STAND-ALONE .

• **Power Limitation** (Leistungsbegrenzung)

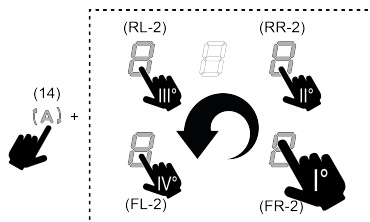
Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produkts beschränken und die Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem

Kochfeld gemacht werden, ohne die Taste  **EIN/AUS** (1) zu drücken, wenn das Kochfeld an das Stromnetz geschlossen wird oder in den darauffolgenden 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

-  drücken (das Symbol wird nur für die ersten 2 Minuten nach dem Einschalten des Produkts blinken)
-  gedrückt halten und alle Bereiche, einen nach den anderen, von der **Auswahl/Display** (2) der Kochbereiche gegen den Uhrzeiger und beginnend beim vorderen rechten Bereich (**FR**) drücken, bei jedem Drücken ertönt ein kurzer Signalton, sobald alle Displays (2) gedrückt worden sind, kann man die Taste loslassen:



Jetzt zeigt das Display (2) des hinteren linken Kochbereichs (RL) abwechselnd die Symbole und , um anzuzeigen, dass man jetzt mit den Einstellungen beginnen kann.

- das Display (RL-2) auswählen und dann auf dem **Auswahlbalken (3)**, entlangstreichen, bis auf dem Display die Symbole und zu sehen sind;

Auf dem Display (FL-2) wird die aktuelle Einstellung mit den Werten aus der Tabelle angezeigt:

Angezeigter Wert	Leistung (Kw)
	7,4 Kw (Default-Einstellung)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Zur Änderung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

- Das Display (FL-2) drücken und dann auf dem **Auswahlbalken (3)** entlangstreichen, um die neue Einstellung einzugeben. Zur Speicherung der getroffenen Auswahl, die Taste **EIN/AUS (1)** 2 Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

• **Key Lock** (Tastensperre)

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

Aktivierung:

- (10) drücken. Zum Abschalten noch einmal drücken.

Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

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

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

die Leistungsstufen bis zur Verfügung.

Aktivierung:

- Bei eingeschaltetem Kochbereich (7) drücken, auf dem Display (2) blinkt eine , die sich mit der im Kochbereich eingestellten Leistung abwechselte.

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs erhöht: bleibt die Funktion Automatic Heat Up auf die neu eingestellte Temperatur eingeschaltet;

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs kleiner stellt: schaltet sich die Funktion Automatic Heat Up ab.

Anmerkung:

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

• **Pause**

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

Aktivierung:

- (9) drücken, auf dem Display (2) blinkt das Symbol .

Um die Funktion zu deaktivieren:

- (9) drücken, der **Auswahlbalken (3)** leuchtet auf
- den **Wahlbalken (3)** drücken/entlangstreichen, um die Funktion zu deaktivieren.

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

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

Hinweis: Die Funktion Pause wirkt sich nicht auf das Gebläse aus.

• **Temperature Manager (Aufwärmfunktion)**

Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Der Temperaturmanager wird beim ersten Drücken der Taste  aktiviert (8).

Am Display (2) des im Temperature Manager (Temperaturmanager) arbeitenden Kochbereichs erscheint das Symbol .

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

Erneut  (8) zum Deaktivieren und Ausschalten drücken bis die am Display (2) angezeigte Stufe  ist.

Hinweis: Wenn mehrere Kochbereiche im Temperaturmanager (Aufwärmfunktion) eingeschaltet sind, zuerst über den Auswahlbereich (2) den gewünschten Bereich auswählen; man kann die Funktion auch auf dem **Auswahlbalken (3)** ausstellen, indem man

die Leistungsstufe auf  stellt.

• **Bridge Zones**

Die Kochbereiche sind dank der Funktion Bridge in der Lage, auf kombinierte Art zu arbeiten und einen einzigen Bereich mit einer Leistungsstufe zu schaffen. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von bedeutenden Abmessungen.

Man kann den vorderen Kochbereich in Kombination mit dem hinteren verwenden (um zu überprüfen, welcher Bereich für diese Funktion vorgesehen ist, in die Illustrationen vom Handbuch schauen).

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man verwenden möchten, wählen
- auf dem Display (2) des "hinteren" Kochbereichs

erscheint das Symbol .

- man kann auf dem **Auswahlbalken (3)** die Betriebsstufe (Leistung) einstellen, die anschließend auf dem Display (2) "vorderen" Kochbereichs gezeigt wird

Um die Funktion Bridge zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen

Hinweis: Wenn die Funktion Timer Kochzone während der Bridge-Funktion eingeschaltet wird, schalten sich beide Kochzonen automatisch ab, da sie in dieser Situation als ein einziger Kombi-Bereich erkannt werden.

BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

• Einschalten des Absaugsystems:

- Das Kochfeld wie im Kapitel "Bedienung des Kochfelds" angegeben einschalten;

• Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:

Der Wrasenabzug besitzt 3 Geschwindigkeitsstufen (Leistung).

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit dem Finger entlanglaufen: Nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen, nach links, um die Leistungsstufe niedriger zu stellen.

Anmerkung: Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich **Auswahl/Display (12)** angezeigt

• Power Booster (Leistungsverstärker)

Der Wrasenabzug ist mit 2 zusätzlichen Leistungsstufen ausgestattet (über Stufe 3 hinaus)

Power Booster 1: zeitlich begrenzt auf 15 min

Power Booster 2: zeitlich begrenzt auf 5 min

Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Berühren Sie mit Ihrem Finger den Auswahlbalken (3) (über Stufe 3 hinaus) und aktivieren Sie Power Booster 1. Die Stufe wird im Auswahl-/Anzeigebereich (12) mit der blinkenden Zahl "4" angezeigt.

Berühren Sie mit Ihrem Finger den Auswahlbalken (3) (über Stufe 3 hinaus) und aktivieren Sie Power Booster 2. Die Stufe wird im Auswahl-/Anzeigebereich (12) mit dem Symbol "A" angezeigt



• Automatikbetrieb

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

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

Zum Einschalten dieser Funktion:

(A) (14) drücken;

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Wenn während des Automatikbetriebs vom **Auswahlbalken (3)** die Geschwindigkeiten von 1 bis 3 ausgewählt werden, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wenn hingegen die Power Booster Stufe gewählt wird, schaltet sich der Automatikbetrieb am Ende der Zeitsteuerung wieder ein, in der Zwischenzeit blinkt das Symbol (A) weiter.

Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im Automatikbetrieb

abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

• Anzeige der Filtersättigung

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

Geruchsfilter Kohle/Keramik **FILTER (13)** schaltet sich ein
Fettfilter **FILTER (13)** schaltet sich ein und blinkt

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

• Reset Filtersättigung

Nach der Wartung der Filter (Fett- und/oder Kohle/Keramikfilter) lange auf **FILTER (13)** drücken; die Taste schaltet sich aus und das Zählwerk der Anzeige beginnt wieder zu laufen.

• Aktivierung Filtersättigungsanzeige

Anmerkung: Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- schalten Sie die Wrasenabzugplatte ein
- bei ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den Wahlbereich (12) drücken
- drücken Sie lange auf **HOOD (11)**, bis das Display (12)

die Buchstaben und



blinkend abwechselnd erscheinen.

= Geruchsfilter Kohle/Keramik; = Fettfilter;

GERUCHSFILTER KOHLE/KERAMIK

• Auf dem Display (12) drücken, wenn der Buchstabe erscheint

• **FILTER (13)** drücken, leuchtet.

• wieder für längere Zeit auf **HOOD (11)** drücken, um die Aktivierung der Anzeige der Geruchsfilter Kohle/Keramik zu bestätigen.

FETTFILTER

• Auf dem Display (12) drücken, wenn der Buchstabe erscheint

• **FILTER (13)** drücken, leuchtet.

• erneut für längere Zeit **HOOD (11)** drücken, um die Aktivierung der Fettfilteranzeige zu bestätigen.

LEISTUNGSTABELLE

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung		Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
		Braten - sieden	ansmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung		Bräunen - anbraten- sieden- grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
		Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung		Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS		Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

PFLEGE

Achtung! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.



Zur Wartung des Produkts siehe die Bilder am Ende der Installationsanleitung mit diesem Symbol.

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.
- KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittlrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrappen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

- **D** Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten. Für eine vollständige und gründliche Reinigung kann die untere Wanne vollständig herausgenommen werden.

• ✂E Reinigung des Metallgitters:

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

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

• Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

Zur Reinigung AUSSCHLIESSLICH ein feuchtes mit neutralem flüssigem Reinigungsmittel getränktes Tuch verwenden.

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

Produkte mit Scheuermitteln müssen unbedingt vermieden werden. **KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!**

• ✂A Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

Der Fettfilter muss einmal im Monat (oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem die Notwendigkeit meldet) mit milden Reinigern mit der Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen und kurzem Zyklus gereinigt werden. Beim Reinigen in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben, wobei seine Filtereigenschaften in keiner Weise beeinträchtigt werden.

• ✂B Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet.

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

Achtung! Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

ENTSORGUNG

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

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer elektrischen Kochplatte gut aus, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Der Boden des Topfes oder der Pfanne sollte die elektrische Kochplatte vollständig bedecken. Wenn Sie einen Behälter verwenden, dessen Boden kleiner ist als die Kochplatte, verschwenden Sie Energie. Decken Sie Töpfe und Pfannen während des Garens mit dicht schließenden Deckeln ab, und verwenden Sie nicht mehr Wasser als nötig. Das Garen ohne Deckel führt zu einem stark erhöhten Energieverbrauch. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - gekennzeichnet worden.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird. Der Benutzer trägt dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsfolgen zu vermeiden. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

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

- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMV: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen des Energieetiketts der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Europäischen Kommission und die Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission in Übereinstimmung mit den europäischen Normen IEC 61591 und IEC 60704-2-13. Ökodesign für energieverbrauchsrelevante Produkte und Energieinformationen (Änderung) (EU-Exit) Verordnung 2019, in Übereinstimmung mit der europäischen Norm IEC 60350-1.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
	Behälter nicht tauglich	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Den Topf wegnehmen
	Kommunikationsprobleme zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul	Es kommt nicht richtig Strom am Modul an; das Stromkabel wurde nicht korrekt angeschlossen oder ist defekt	Das Kochfeld vom Stromnetz nehmen und den Anschluss kontrollieren
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

TECHNISCHE DATEN

Höhe (cm)	Breite (cm)	Tiefe (cm)
22,3	83	51,5

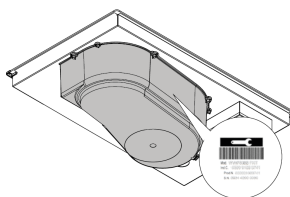


Komponenten, die nicht zum Lieferumfang des Produkts gehören

Zum Herunterladen der Sicherheitshinweise, des Benutzerhandbuchs, des Datenblatts und der Energiedaten:

Besuchen Sie die Website **docs. bauknecht.eu**

Oder **wenden Sie sich an den Kundendienst** (unter der im Garantieheft angegebenen Telefonnummer). Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts an.



SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension

et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à

l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

● Durant l'installation, vérifier que le câble d'alimentation n'est pas endommagé - risque d'incendie ou de décharges électriques. Ne pas utiliser l'appareil pieds nus ou en étant mouillé. Activer l'appareil uniquement après que l'installation ait été terminée. ● Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommages du câble d'alimentation ou de la fiche, en cas de fonctionnement anormal ou si l'appareil a été endommagé ou s'il est tombé. ● Si le câble fourni est endommagé, il est nécessaire de le remplacer par un câble identique fourni par le fabricant, par un technicien agréé ou par un personnel qualifié - risque de décharges électriques. ● L'appareil doit être manipulé et installé au minimum par deux personnes - risque de lésions. ● Tenir les enfants à l'écart de la zone d'installation. Une fois l'installation terminée, l'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doit être conservé hors de portée des enfants - risque d'asphyxie. ● Les enfants âgés de moins de 3 ans doivent être tenus à distance de l'appareil ; les enfants âgés de 3 à 8 ans peuvent s'approcher de l'appareil uniquement s'ils sont étroitement surveillés. ● cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser l'appareil à ciel ouvert.

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

● Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
● N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
● Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
● Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

INSTALLATION

● L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.
● Le produit est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur

de 2-6 cm, en cas d'installation TOP ; 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.

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

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

Installation TOP : (Fig.1A-2A) ; Installation FLUSH : (Fig.1B-2B)

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

● Débrancher le produit du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

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

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

pour brancher l'appareil électroménager avec un branchement monophasé, il est nécessaire de retirer le câble présent et de le remplacer par un autre type de câble (non fourni) ayant les caractéristiques suivantes : branchement monophasé : câbles H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique

ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

KIT WINDOWS : Le produit est préparé pour être utilisé avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant). En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode **ASPIRANT**), l'extraction de l'air s'arrêtera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée. **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé. Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.**

ATTENTION : le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS). Le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

MONTAGE

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

- **Préparation du meuble pour l'encastrement :**

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

- pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

- **Important :** utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

L'adhésif d'étanchéité monocomposant (S) ne doit être utilisé que dans le cas d'une installation Flush, en prenant soin de le placer comme indiqué sur la Fig1B.

Veiller à installer le joint (P) correctement comme indiqué sur la figure :

- installation TOP : le joint (P) doit être fixé sur le verre Fig.2A.

- installation FLUSH - le joint (P) doit être fixé sur le meuble. Fig.2B.

● **Remarque** : il est recommandable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

AUTRES INFORMATIONS UTILES

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

UTILISATION

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

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

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

● **Diamètres fonds de casseroles conseillés**

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

● **Récipients pour la cuisson**

Important :

Utiliser uniquement des poêles portant le symbole 

pour éviter tout dommage permanent sur la surface de la plaque, ne pas utiliser :

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

● **Récipients préexistants**

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.

●  **Version Aspirante** :

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).



● **Version Filtrante :**

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

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

Vous trouverez dans le kit un set de filtres inclus qui retient les odeurs grâce au charbon actif, et les instructions pour le montage du kit.

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

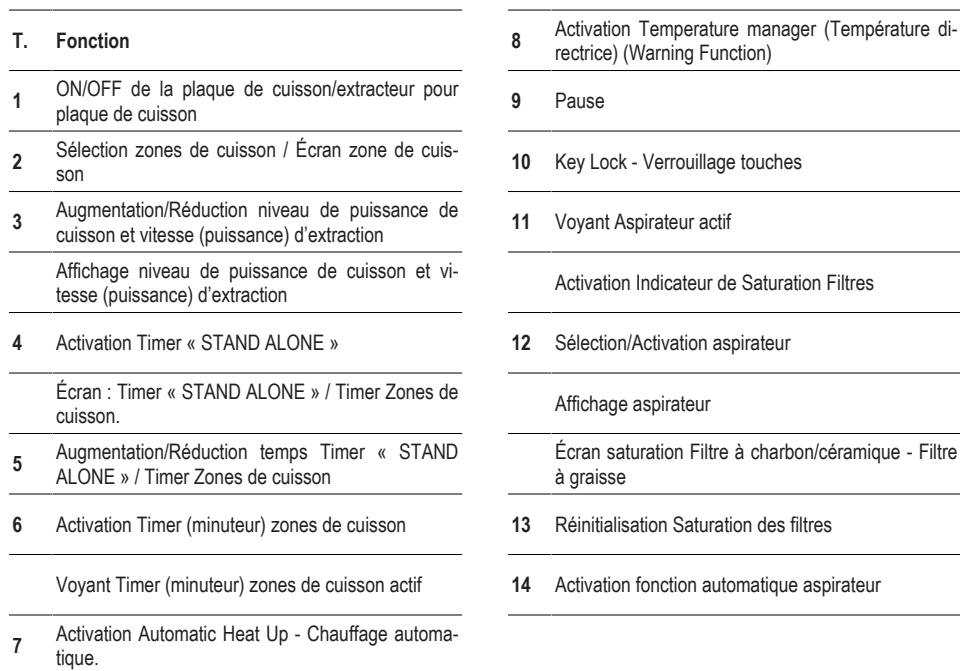
Remarque : pour le kit filtrant il est conseillable de toujours effectuer une ouverture sur la plinthe du meuble pour faciliter la recirculation de l'air.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Faites bon usage de la chaleur résiduelle de votre plaque électrique en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de la casserole ou de la poêle devrait couvrir entièrement la plaque électrique ; l'utilisation d'un récipient dont la base est plus petite que la plaque entraîne un gaspillage d'énergie. Couvrez les casseroles et les poêles avec des couvercles adhérents durant la cuisson, et n'utilisez pas plus d'eau que nécessaire. Cuisiner dans mettre le couvercle entraîne une grande augmentation de la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles au fond plat.

PANNEAU DE COMMANDE



À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

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

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

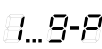
Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur

des zones de cuisson apparaît le symbole  indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le symbole .

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

• Allumage

Appuyer (effleurer) brièvement sur  **ON/OFF (1)**

plaque de cuisson/extracteur : le symbole  s'allume ; **En maintenant la pression** : toutes les fonctions disponibles deviendront visibles quelques instants, puis seules les principales resteront actives ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront par la suite, durant l'utilisation du dispositif.

IMPORTANT : toutes les fonctions disponibles seront éclairées avec une lumière d'intensité légère, qui deviendra plus intense uniquement lorsqu'elles seront activées.

Appuyer de nouveau pour éteindre

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

• Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

• Power Level

La plaque est dotée de 9 niveaux de puissance. Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de **Sélection/Écran (2)**

• Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance

supplémentaire (au-delà du niveau ) , qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**

(au-delà du niveau **9**) et activer Power Booster - amplificateur de puissance. Le niveau Power Booster est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole **P**

• **Timer « STAND ALONE »**

La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Le Timer s'active en appuyant sur la Zone/Écran (4).

Utiliser les symboles — + (5) pour définir la durée du Timer, qui est visible dans la Zone/l'Écran (4)

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le Timer peut être réglé jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min.) La Zone/l'Écran (4) affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du compte-à-rebours.

Remarque : Quand le compte à rebours devient inférieur à 10 min, un point fixe apparaît après le premier chiffre.

Valeur affichée	Temps restant
	1h et 35 min
	1min. et 35 s.

Pour l'extinction du Timer :

- sélectionner Zone/Écran (4)
- définir la durée du Timer à Zéro 0.00, à l'aide de — + (5)

• **Timer Zones de Cuisson**

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation de la fonction Timer Zones de Cuisson

• Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** (power level différent de zéro)

- Appuyer sur (6) relatif à la zone de cuisson
- Utiliser les symboles — + (5) pour définir la durée du Timer, qui est affichée dans **Zone/Écran (4)** ; durant le

réglage, le symbole (6) est clignotant.

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.

Remarque : en appuyant de nouveau longuement sur (6), le Timer de la zone de cuisson est remis à zéro.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage différent du Timer ; l'écran (4) affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là ; si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur l'écran (4) le compte à rebours du Timer STAND ALONE s'affiche.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet un signal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour couper le Timer (minuteur) :

- sélectionner la zone de cuisson (2)
- définir la durée du Timer à 0.00, à l'aide de — + (5).

Le mode d'affichage du compte à rebours du Timer STAND-ALONE.

• **Power Limitation**

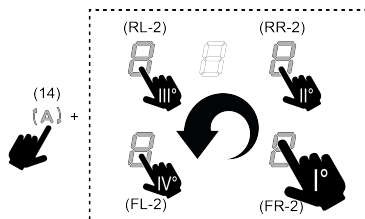
La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

Remarque : le réglage doit être effectué avec la plaque

éteinte, sans appuyer sur la touche ON/OFF (1), au moment du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique, ou lors du rebranchement au secteur, dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer sur (qui clignotera, uniquement les 2 premières minutes après l'alimentation du produit)
- en maintenant enfoncé appuyer sur, toutes les zones de **Sélection/Écran (2)** des zones de cuisson, une à la fois, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en partant de la zone avant droite (FR) ; un bref signal sonore sera émis à chaque pression, et après avoir pressé tous les Écrans (2) il sera possible de relâcher la touche :



l'Écran (2) de la zone arrière gauche (RL) montrera alors en séquence alternée les symboles et pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

• sélectionner l'Écran (RL-2), glisser ensuite le doigt sur la **Barre de sélection (3)**, jusqu'à l'affichage dans l'Écran des symboles et ;

L'Écran (FL-2) affichera le réglage actuel avec les valeurs du tableau :

valeur affichée	Puissance (Kw)
	7,4 Kw (réglage par défaut)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Pour modifier le réglage du Power Limitation :

- appuyer sur l'Écran (FL-2) puis glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**, pour définir le nouveau réglage. Pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur la touche **ON/OFF (1)**, pendant 2 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer le réglage effectif.

• Key Lock

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

Activation :

- appuyer sur (10) Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : en appuyant sur n'importe quelle autre fonction avec le Key Lock actif, le symbole clignotera pour indiquer que la fonction est active et qu'il faut la désactiver pour pouvoir agir sur la plaque.

• Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; Cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de à .

Activation :

- avec la zone de cuisson allumée, appuyer sur (7), l'Écran (2) affiche une clignotante, alternée avec la puissance définie dans la zone de cuisson. En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ; En réduisant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat se désactive.

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre

zone de cuisson, le symbole (7) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

• Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

- appuyer sur (9), le symbole clignote à l'écran (2) Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur (9), la **Barre de Sélection (3)** s'illumine
- appuyer/glisser le doigt sur la **Barre de Sélection (3)** pour désactiver la fonction.

Remarque : la désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes réglages précédemment définis.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

Remarque : la Fonction Pause n'influence pas l'extraction.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager s'active dès la première pression de la touche

(8).

L'écran (2) de la zone en mode Temperature Manager

(température directrice) affiche le symbole .

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre

zone de cuisson, le symbole (8) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

Appuyer une nouvelle fois sur (8) pour désactiver et éteindre, jusqu'à porter le niveau affiché à l'Écran (2) à .

Remarque : si plusieurs zones fonctionnent en Temperature Manager (Warming Function), sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de Sélection

(2) ; la fonction peut également être désactivée à travers la **Barre de Sélection (3)**, en mettant le Power Level à



• **Bridge Zones**

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser la zone de cuisson avant associée à la zone correspondante arrière (pour vérifier sur quelles zones est prévue cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge :

- **sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser**

- le symbole  apparaît dans l'Écran (2) de la zone de cuisson « arrière »

- la **Barre de sélection (3)** permettra de régler le Niveau (Puissance) de fonctionnement, qui sera affiché dans l'Écran (2) de la zone « avant »

Pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

Remarque : le Timer de Zones de Cuisson, activé durant la Fonction Bridge, entraînera l'extinction automatique des deux zones de cuisson, car elles sont dans ce cas considérées comme une seule zone combinée.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

• **Allumage du système d'extraction :**

- Allumer la plaque de la façon indiquée dans le chapitre « allumage » sur « utilisation plaque de cuisson » ;

• **Vitesse (puissance) d'extraction :**

L'extracteur est doté de 3 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance, vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Remarque : Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12)

• **Power Booster**

L'extracteur est doté de 2 niveaux de puissance supplémentaires (au-delà du niveau 3)

Power Booster 1 : temporisé à 15min

Power Booster 2 : temporisé à 5 min

Après quoi la puissance revient au niveau précédemment défini.

Glisser le doigt le long de la Barre de sélection (3) (au-delà du niveau 3), et activer le Power Booster 1 ; le niveau

sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12) avec le chiffre « 4 » qui clignote.

Glisser le doigt le long de la Barre de sélection (3) (au-delà du niveau 3), et activer le Power Booster 2 ; le niveau sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12) avec le symbole «



• **Fonctionnement automatique**

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

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

Pour activer cette fonction :

Appuyer sur (A) (14) ;

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : si durant le fonctionnement automatique, les vitesses de 1 à 3 sont sélectionnées avec la **Barre de sélection (3)**, le fonctionnement automatique s'interrompt ; en sélectionnant en revanche le Power Booster, le fonctionnement automatique reprendra à la fin de la temporisation, et entre-temps le symbole (A) continuera de clignoter.

Remarque : en cas d'extinction de la plaque avec le Fonctionnement automatique actif, l'extinction de l'extracteur se fera automatiquement, de manière progressive.

• **Voyant de saturation des filtres**

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

Filtres anti-odeur charbon/céramiques **FILTER (13)** s'allume

Filtre à graisse **FILTER (13)** s'allume et clignote

Remarque : cette fonction est par défaut désactivée (voir comment l'activer dans le paragraphe « Activation indicateur saturation filtres »)

• **Reset saturation filtres**

Après avoir effectué l'entretien des filtres (à graisse et/ou à charbon/céramiques), appuyer longuement sur **FILTER (13)** ; il s'éteint, et relance le décompte de l'indicateur.

• **Activation indicateur saturation filtres**

Remarque : Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

- allumer la plaque d'extraction ①,
- avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteintes, appuyer sur la Zone de sélection (12)
- appuyer longuement sur **HOOD (11)** jusqu'à l'apparition

à l'écran (12) des lettres  et

 qui clignotent en alternance.

 = filtres anti-odeur charbon/céramique ;  = filtre à graisse ;

FILTRES ANTI-ODEUR CHARBON/CÉRAMIQUES

- appuyer sur l'Écran (12) au moment où la lettre  apparaît
- appuyer sur **FILTER (13)** lumière fixe.
- appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur des filtres anti-odeur charbon/céramiques.

FILTRES À GRAISSE

- appuyer sur l'Écran (12) au moment où la lettre  apparaît
- appuyer sur **FILTER (13)** lumière clignotante.
- appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur du filtre à graisse.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frire - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.



Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

● Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.
- NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

● D Nettoyage du bac de récupération des liquides :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

Pour un nettoyage plus complet et approfondi, enlever complètement le bac inférieur.

● E Nettoyage de la grille métallique :

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

● Nettoyage de l'extracteur :

Pour le nettoyage, utiliser EXCLUSIVEMENT un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

● A Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

● B Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.

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

Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

ÉLIMINATION



Le matériel d'emballage est 100% recyclable et est marqué du symbole

Faites bon usage de la chaleur résiduelle de votre plaque électrique en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de la casserole ou de la poêle devrait couvrir entièrement la plaque électrique ; l'utilisation d'un récipient dont la base est plus petite que la plaque entraîne un gaspillage d'énergie. Couvrez les casseroles et les poêles avec des couvercles adhérents durant la cuisson, et n'utilisez pas plus d'eau que nécessaire. Cuisiner dans mettre le couvercle entraîne une grande augmentation de la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et des poêles au fond plat.



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégier la réparation ou le don de votre appareil !

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

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ; • Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. EN 60350-2 ; CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

Déclaration de conformité :

Ce dispositif répond aux exigences sur l'étiquetage énergétique du Règlement de la Commission européenne (EU) N.65/2014 et aux exigences d'écoconception du Règlement de la Commission européenne (EU) N.66/2014, conformément aux normes européennes IEC 61591 et IEC 60704-2-13. Écoconception applicable aux produits liés à l'énergie et Informations énergétiques (Amendement) (EU Exit) Règlements 2019, conformément à la norme européenne IEC 60350-1.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : le câble d'alimentation n'a pas été correctement branché ou est défectueux	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

DONNÉES TECHNIQUES

Hauteur (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)
22,3	83	51,5

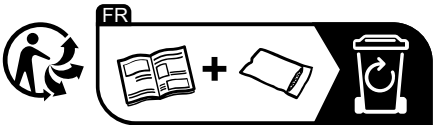
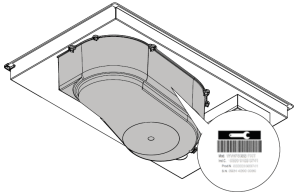


Composants non fournis avec le produit

Pour télécharger les consignes de sécurité, la notice d'utilisation, la fiche technique et les données énergétiques :

Visitez le site Internet docs.bauknecht.eu

Ou **contacter le Service d'Assistance** (au numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie). En cas de contact du Service d'Assistance, indiquez les codes présents sur la plaque signalétique du produit.



ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: ● Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het

typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● Opgelet! Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van

het apparaat heet worden. ● Opgelet! Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

● Zorg er tijdens de installatie voor dat de voedingskabel niet beschadigd wordt: risico op brand of elektrische schok. Gebruik het apparaat niet op blote voeten of als u nat bent. Schakel het apparaat pas na de voltooiing van de installatie in. ● Gebruik het apparaat niet in geval de voedingskabel of de stekker beschadigd is, in geval van een afwijkende werking of als het apparaat beschadigd is of is gevallen. ● Als de bijgeleverde kabel beschadigd is, moet hij worden door de een erkende technicus of door gekwalificeerd personeel worden vervangen door een door de fabrikant geleverde identieke kabel: risico op elektrische schok. ● Het apparaat moet door twee of meer personen verplaatst en geïnstalleerd worden - risico op verwonding. ● Houd kinderen uit de buurt van het installatiegebied. Na de voltooiing van de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) uit de buurt van kinderen bewaard worden: verstikkingsgevaar. ● Kinderen jonger dan 3 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven; kinderen tussen 3 en 8 jaar mogen het apparaat alleen onder strikt toezicht benaderen. ● Dit apparaat is niet bestemd voor een professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

● Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
● Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
● Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw

leverancier en ga niet verder met de installatie.

- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

INSTALLATIE

- Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

- Dit product is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP (bovenop het werkblad), of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH (verzonken).

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.

NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.

Installatie TOP: (Afb.1A-2A); Installatie FLUSH: (Afb.1B-2B)

- **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Koppel het product los van het elektriciteitsnet.
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het product is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

- **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of

het netsnoer correct gemonteerd is.

- **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

om het huishoudelijke apparaat met een optionele eenfasige verbinding aan te sluiten, moet de aanwezige kabel worden verwijderd en vervangen door een ander type kabel (niet bijgeleverd) met de volgende kenmerken: eenfasige aansluiting: kabel H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor verbruik (kW) kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan. Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

KIT WINDOWS: Het product is ontworpen om gebruikt te worden in combinatie met een KIT Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd). Wanneer de KIT Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de **AFZUIGMODUS**), wordt de luchtafzuiging, telkens wanneer het venster van de ruimte waarop de Kit wordt geïnstalleerd gesloten is, onderbroken. **De elektrische aansluiting van de KIT op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel. De KIT moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.**

OPGELET: de bedrading van de op het product aan te sluiten KIT moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV). De fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de KIT.

MONTAGE

- **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met

schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

• Voorbereiding meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, ovens, wasmachines en wasdrogers. Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

- om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

- **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkit (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

De ééncomponent lijmkit (S) moet alleen gebruikt worden in geval van een installatie "Flush" (verzonken): let op om de kit aan te brengen zoals aangegeven op de Afb.1B.

Let bij de installatie van de afdichting (P) op dat ze correct geplaatst wordt, zoals aangegeven op de afbeelding:

- installatie TOP: de afdichting (P) moet op de ruit hechten Afb.2A.

- installatie FLUSH - de afdichting (P) moet op het kastje hechten. Afb.2B.

- **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurswisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

ANDERE NUTTIGE INFORMATIE

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kookstelsel op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit stelsel is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen: In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat: **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak. **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel. **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten. **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

- **Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan**

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde

deel van deze handleiding.

● **Recipiënten voor koken**

Belangrijk:

Gebruik alleen pannen met het symbool



om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

● **Recipiënten reeds in uw bezit**

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

Het afzuigstelsel kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.

● **Afzuigversie:**

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingsflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau. In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te houden (of een rechthoekige doorsnede van 222 x 89 mm).

● **Filterversie:**

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt NIET geleverd met de benodigdheden voor de installatie van de filterversie. De FILTERSET moet apart worden aangeschaft.

De set omvat een reeks filters die de geuren dankzij de actieve kool opvangen, en de montage-aanwijzingen van de set.

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

Opmerking: voor de filterset wordt aangeraden om altijd een opening te maken in de plint van het kastje, om de recirculatie van de lucht te bevorderen.

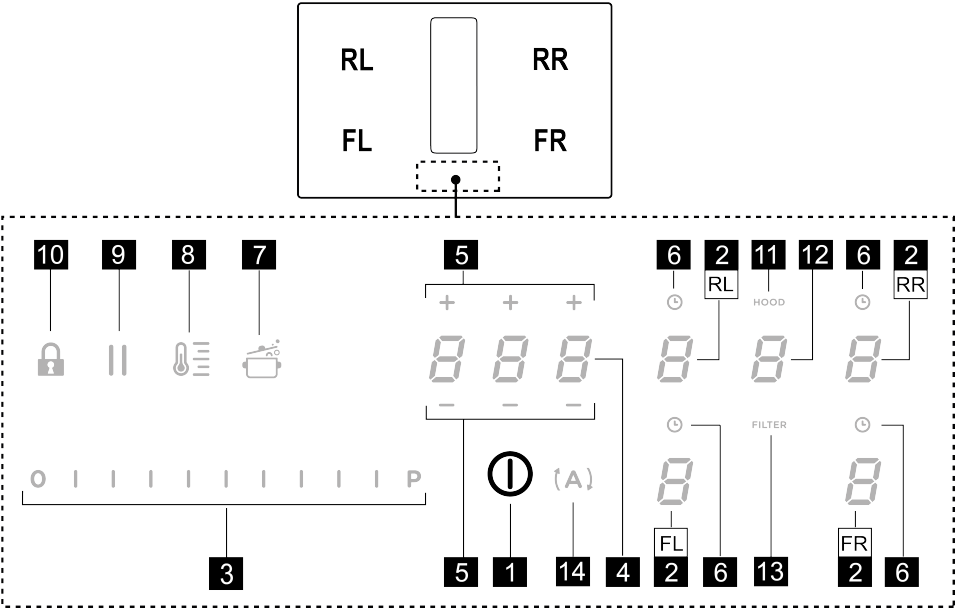
SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

Suggesties voor een correct gebruik om de milieu-impact te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbepaling efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

Maak een goed gebruik van de restwarmte van uw elektrische kookplaat door hem enkele minuten vóór het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De bodem van de pan moet de elektrische plaat geheel bedekken; het gebruik van pannen met een bodem die kleiner is dan de plaat heeft energieverspilling tot gevolg. Dek de pannen tijdens het koken af met een deksel en gebruik niet meer water dan nodig is. Koken zonder deksels heeft een toename van het energieverbruik tot gevolg. Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

BEDIENINGSELEMENTEN

BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie	
1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat	8 Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]
2	Selectie kookzones / Display kookzone	9 Pauze
3	Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen en afzuigsnelheid (afzuigvermogen) Weergave niveau bereidingsniveau en afzuigsnelheid (afzuigvermogen)	10 Key Lock [Toetsenvergrendeling]
4	Activering Timer "STAND ALONE" Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzones.	11 Indicator actieve Afzuigkap Activering indicator Verzadiging Filters
5	Verhoging/Verlaging tijd Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzones	12 Selectie/Activering afzuigkap Display Afzuigkap Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter
6	Activering Timer Kookzones Indicator Timer Kookzones actief	13 Reset Verzadiging Filters
7	Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming].	14 Activering functie automatische afzuigkap

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

• **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").

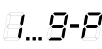
Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het

symbool  om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Bridge Zone actief	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van

pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

• Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool .

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Opmerking: Om de functies te activeren, moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

• Inschakeling

Druk kort (raak aan) op  **ON/OFF (1)** kookplaat/

afzuigkap: het symbool  wordt verlicht; **Houd**

ingedrukt: alle beschikbare functies worden gedurende enkele momenten weergegeven, waarna alleen de voornaamste functies actief blijven; de andere functies kunnen later gebruikt worden, en worden geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: alle beschikbare functies worden matig verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

• Selectie van de kookzones

Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

• Power Level [Vermogensniveau]

De kookplaat is voorzien van 9 vermogensniveaus. Druk op de **Selectiebalk (3)** en **verschuif de vinger over de balk:**

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone **Selectie/Display (2)**

• Power Booster

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau

(hoger dan het niveau ) dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte

niveau.

Druk op de **Selectiebalk (3)** en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau **9**) en activeer de Power Booster. Het niveau Power Booster wordt in de zone Selectie/Display (2) aangegeven met het symbool **P**.

• **Timer "STAND ALONE"**

De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de Zone/Display (4).

Gebruik de symbolen **— + (5)** om de duur van de Timer in te stellen, die wordt weergegeven in de Zone/Display (4).

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

De timer kan worden ingesteld op een maximale duur van 1(uur) en 59(min.) Op de Zone/Display (4) wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown klinkt er een geluidssignaal.

Opmerking: Als de resterende tijd van de countdown minder dan 10 minuten is, wordt er op de timer na het eerste cijfer een vaste stip weergegeven.

Weergegeven waarde	Resterende tijd
	1uur en 35 min
	1 min en 35 sec.

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer Zone/Display (4)
- stel de duur van de Timer in op nul **0:00**, door middel van **— + (5)**

• **Timer Kookzones**

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

• Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** (power level niet gelijk aan nul)

- Druk op **⌚ (6)** van de kookzone
- Gebruik de symbolen **— + (5)** om de duur van de Timer in te stellen; deze duur wordt weergegeven in de **Zone/het Display (4)**; tijdens de instelling knippert het symbool **⌚ (6)**.

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.

Opmerking: druk nogmaals, deze keer lang, op **⌚ (6)** om de Timer van de kookzone te resetten.

De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:

Elke kookzone kan een andere Timer ingesteld hebben; op display (4) verschijnt de countdown van de momenteel geselecteerde kookzone; is er geen kookzone geselecteerd, dan wordt met druk op het Display (4) de countdown van de Timer STAND ALONE weergegeven.

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer de kookzone (2)
- stel de duur van de Timer in op **0:00**, door middel van **— + (5)**.

De manier van weergave van de countdown is gelijk aan die van de Timer STAND ALONE.

• **Power Limitation [Vermogensbegrenzing]**

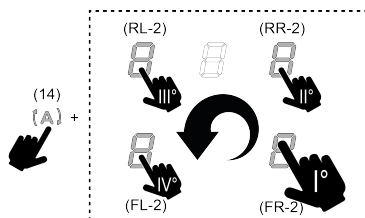
Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd bij uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets

① ON/ OFF(1), op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of, binnen 2 minuten, bij de nieuwe aansluiting op het elektriciteitsnet.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- druk op **(A)** (zal knipperen, alleen gedurende de eerste 2 minuten na de elektrische aansluiting van het product)
- houd **(A)** ingedrukt, één voor één, op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, te beginnen met de zone rechtsvoor (**FR**), en met de wijzers van de klok mee; bij elke druk klinkt een kort geluidssignaal en nadat op alle Displays (2) is gedrukt, kan de toets worden losgelaten:



op dit punt zal het Display (2) van de kookzone linksachter (**RL**) afwisselend de symbolen **P** en **P** weergeven, om

aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

- selecteer het Display (RL-2) en verplaats de vinger dan over de **Selectiebalk (3)**, tot het Display de symbolen  en  toont;

Op het Display (FL-2) wordt de huidige instelling met de waarden van de tabel weergegeven:

weergegeven waar- de	Vermogen (kW)
	7,4 kW (standaard instelling)
	4,5 kW
	3,1 kW

Om de instelling van de Power Limitation te wijzigen:

- druk op het Display (FL-2) en verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)** om

de nieuwe instelling te selecteren. Houd, om de gemaakte keuze op te slaan, de toets  **ON/OFF (1)** 2 seconden ingedrukt; er klinkt een lang geluidssignaal om de uitgevoerde instelling te bevestigen.

• **Key Lock**

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat ze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

- druk op  (10) Herhaal de handeling voor de deactivering.

Opmerking: wanneer bij actieve Key Lock gedrukt wordt op een willekeurige andere functie, zal het symbool  knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

• **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**

Door middel van de functie Automatic Heat UP kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico op aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur die van het ingestelde vermogen niet zal overschrijden. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus van  tot .

Activering:

- druk bij ingeschakelde kookzone op  (7); op het Display (2) wordt een knipperende  weergegeven,

afgewisseld met het voor de kookzone ingestelde vermogen.

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verhoogd: de functie Automatic Heat Up blijft actief met de nieuwe temperatuurinstelling;

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verlaagd: de functie Automatisch Heat Up wordt uitgeschakeld.

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone

wordt geselecteerd, wordt het symbool  (7) opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de zone waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals aangegeven op het Display (2).

• **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het bereidingsvermogen op nul gesteld.

Activering:

- druk op  (9); het knipperende symbool  verschijnt op de displays (2)

Om de functie uit te schakelen:

- druk op  (9): de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht
- druk op/verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)** om de functie uit te schakelen.

Opmerking: de uitschakeling herstelt naar de omstandigheden van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de eerder uitgevoerde instellingen.

Opmerking: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt uitgeschakeld, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: de functie Pauze is niet van invloed op de functie afzuiging.

• **Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]**

Temperature Manager is een regelfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds gare gerechten. De functie Temperature Manager wordt geactiveerd met de eerste druk op de toets  (8).

Op het display (2) van de met Temperature Manager

functionerende kookzone verschijnt het symbool 

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone

wordt geselecteerd, wordt het symbool  (8) opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief

voor de functie waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals signaleerd op het display (2).

Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op  (8), tot het op Display (2) weergegeven niveau naar  wordt gebracht.

Opmerking: als er meerdere zones zijn die in Temperature Manager (Warming Function) functioneren, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de Selectiezone (2); de functie kan ook gedeactiveerd worden door middel van de **Selectiebalk (3)**, door het Power Level naar  te brengen.

• Bridge Zones

Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones gecombineerd werken, zodat deze één enkele kookzone vormen met hetzelfde vermogensniveau. Deze functie zorgt, in geval van zeer grote pannen of braadsledes, voor een grotere kookzone met een gelijkmatige temperatuur. Het is mogelijk om de voorste kookzone in combinatie met de overeenkomstige achterste kookzone te gebruiken (raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer gelijktijdig de twee kookzones die u wenst te gebruiken

- op het Display (2) van de “achterste” kookzone verschijnt het symbool 

- door middel van de **Selectiebalk (3)** is het mogelijk om het Niveau (Vermogen) in te stellen, dat zal worden weergegeven op het Display (2) van de “voorste” zone om de functie Bridge uit te schakelen, is het voldoende om de procedure voor activering te herhalen

Opmerking: de Timer Kookzones, geactiveerd tijdens de functie Bridge, heeft de automatische uitschakeling van beide kookzones tot gevolg omdat ze in dit geval beschouwd worden als één enkele gecombineerde zone.

• **GEBRUIK VAN DE AFZUIGER**

• Inschakeling van het afzuigstelsel:

- Schakel de kookplaat in zoals aangegeven in hoofdstuk “inschakeling” voor wat betreft “gebruik kookplaat”;

• Afzuigsnelheid (vermogen):

Het afzuigstelsel heeft 3 snelheidsniveaus (vermogens) voor afzuiging.

Druk op/verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)**: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen, naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Opmerking: Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12)

• Power Booster

De afzuigkap heeft 2 extra vermogensniveaus (voorbij niveau 3)

Power Booster 1: getimed gedurende 15min

Power Booster 2: getimed gedurende 5min

Na deze tijd keert het vermogen terug naar het eerder ingestelde niveau.

Raak de Selectiebalk (3) aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) en activeer de Power Booster 1: het niveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende cijfer “4”.

Raak de Selectiebalk (3) aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) en activeer de Power Booster 2: het niveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12) met het symbool ”



• Automatische werking

De afzuigkap wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk op  (14);

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

Opmerking: als gedurende de automatische werking op de **Selectiebalk (3)** de snelheden van 1 tot 3 worden geselecteerd, wordt de automatische werking onderbroken. Als daarentegen de Power Booster wordt geselecteerd, wordt de automatische werking na het verstrijken van de tijd van deze functie hervat; het symbool  blijft ondertussen knipperen.

Opmerking: wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de Automatische werking actief is, zal de uitschakeling van de afzuigkap automatisch en geleidelijk plaatsvinden.

• Indicator verzadiging filters

De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Koolstof/keramische geurfilters: **FILTER (13)** gaat branden
Vetfilter: **FILTER (13)** gaat branden en knippert

Opmerking: deze functie is standaard gedeactiveerd (raadpleeg voor de activering paragraaf “Activering indicator verzadiging filters”)

• Reset verzadiging filters

Druk na het uitvoeren van het onderhoud op de filters

(vetfilter en/of koolstof/keramische filters) lang op **FILTER (13)**; deze aanduiding wordt uitgeschakeld en de telling van de indicator wordt gereset naar nul.

• **Activering indicator verzadiging filters**

Opmerking: Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de afzuigkap in ;
- druk, bij uitgeschakelde afzuigmotor en uitgeschakelde kookzones, op de Selectiezone **(12)**
- druk lang op **HOOD (11)**, tot op het Display **(12)** de

letters  en

 afwisselend knipperen.

 = koolstof/keramische geurfilters;  = vetfilter;

KOOLSTOF/KERAMISCHE GEURFILTERS

- druk op het Display **(12)**, op het moment dat de letter 

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau		Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max ver- mogen		Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
		Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog ver- mogen		Aanbraden - fruiten -koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
		Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebrad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag ver- mogen		Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF		Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

verschijnt

- druk op **FILTER (13)** - continu brandend.
- druk opnieuw lang op **HOOD (11)** om de activering van de indicator van de koolstof/keramische geurfilters te bevestigen.

VETFILTER

- druk op het Display **(12)**, op het moment dat de letter  verschijnt
- druk op **FILTER (13)** - knipperend.
- druk opnieuw lang op **HOOD (11)** om de activering van de indicator vetfilter te bevestigen.

ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.



Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

• **D** Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklep aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

• **E** Reiniging van het metalen rooster:

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

ONDERHOUD AFZUIGER

• Reiniging van de afzuiger:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

• **A** Onderhoud vetfilters:

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filter-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

• **B** Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C voorverwarmede oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

Opgelet! Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

VERWIJDERING

Het verpakkingsmateriaal is 100% recycleerbaar en is gemarkeerd met het betreffende symbool



Maak een goed gebruik van de restwarmte van uw elektrische kookplaat door hem enkele minuten vóór het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. De bodem van de pan moet de elektrische plaat geheel bedekken; het gebruik van pannen met een bodem die kleiner is dan de plaat heeft energieverstopping tot gevolg. Dek de pannen tijdens het koken af met een deksel en gebruik niet meer water dan nodig is. Koken zonder deksels heeft een toename van het energieverbruik tot gevolg. Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

 Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:
• Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestaties: 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; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12.

Conformiteitsverklaring:
Dit apparaat voldoet aan de energielabel-eisen van de verordening van de Europese Commissie (EU) nr. 65/2014 en de Ecodesign-eisen van de verordening van de Europese Commissie (EU) nr. 66/2014, in overeenstemming met de Europese normen IEC 61591 en IEC 60704-2-13. Verordeningen 2019 inzake Ecodesign voor Energiegerelateerde Producten en Energie-informatie (Amendement) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm IEC 60350-1.

De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

STORINGEN VAN DE WERKING

Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
	Ongeschikte pan	Verlies van magnetische eigenschappen	Verwijder de pan
	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductie-module	De module ontvangt geen elektriciteit; de voedingskabel is niet correct aangesloten of defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
Voor alle andere foutmeldingen	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

TECHNISCHE GEGEVENS

Hoogte (cm)	Breedte (cm)	Diepte (cm)
22,3	83	51,5

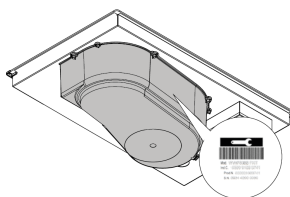


Niet bij het product geleverde componenten

Voor de download van de veiligheidsinstructies, de gebruikershandleiding, het technische gegevensblad en de energiegegevens:

Ga naar de website **[docs. bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)**

Of **neem contact op met de Klantenservice** (via het telefoonnummer aangegeven in het garantieboekje). Verstrek, bij contact met de Klantenservice, de codes aangegeven op het typeplaatje van het product.



SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto 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 producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- La ley exige la puesta a tierra del producto.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, 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 producto 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 producto; 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 producto.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.
- No coloque materiales inflamables sobre el producto 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 producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El producto 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 producto 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 producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) 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 se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● 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 adecuada 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 producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El producto 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 seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● 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 producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto 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 producto y de la sustitución/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 producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● 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 aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto 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.

● Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no se dañe, riesgo de incendio o descarga eléctrica. No utilice el aparato descalzo o si no está seco. Active el aparato solo cuando la instalación esté completa. ● No utilice el aparato en caso de daños al cable de alimentación o al enchufe, en caso de funcionamiento anómalo o si el aparato se ha dañado o se ha caído. ● Si el cable suministrado está dañado, debe ser sustituido por un cable idéntico suministrado por el fabricante, un técnico autorizado o personal cualificado, riesgo de descargas eléctricas. ● El aparato debe ser manipulado e instalado por dos o más personas - riesgo de lesiones. ● Mantenga a los niños alejados de la zona de instalación. Una vez terminada la instalación, el embalaje (plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe guardarse fuera del alcance de los niños, riesgo de asfixia. ● Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados del aparato; los niños de 3 a 8 años solo pueden acercarse al aparato bajo estricta vigilancia. ● Este aparato no está destinado a un uso profesional. No utilice el aparato al abierto.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto 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.

● Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

● No efectúe variaciones eléctricas en el producto.

● Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

● Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

INSTALACIÓN

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

- El producto 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.

Instalación TOP: (Fig.1A-2A); Instalación FLUSH: (Fig.1B-2B)

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Desconectar el producto 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 la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables.
- Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 5500 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 producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

- **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación 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.

para conectar el electrodoméstico con conexión monofásica opcional, es necesario retirar el cable existente y sustituirlo por otro tipo de cable (no suministrado) que tenga las siguientes especificaciones: conexión monofásica:

cable H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitator 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). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

KIT WINDOWS: El producto está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante). Montando este KIT, si la ventana está cerrada, el motor del aspirador se debe apagar (solo en el caso de uso en modalidad **ASPIRANTE**) . La conexión eléctrica del KIT al producto 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 producto. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

MONTAJE

- **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

- **Preparación del mueble para el empotrado:**

- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

- para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

- **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, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

El adhesivo sellador monocomponente (S) debe utilizarse solo en el caso de instalación Flush prestando atención a colocarlo como está indicado en la Fig.1B. Para la instalación de la junta (P) prestar atención a colocarla correctamente como está indicado en la figura:

- instalación TOP: la junta (P) debe pegarse en el vidrio Fig.2A.

- instalación FLUSH - la junta (P) debe pegarse en el mueble. Fig.2B.

● **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

OTRAS INFORMACIONES ÚTILES

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

EMPLEO

EMPLEO 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.

● 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 área, consulte la parte correspondiente en este manual.

● Recipientes para la cocción

Importante:

Utilizar solo ollas con el símbolo 

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

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

● Recipientes ya existentes

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. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

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:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. 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.

Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).



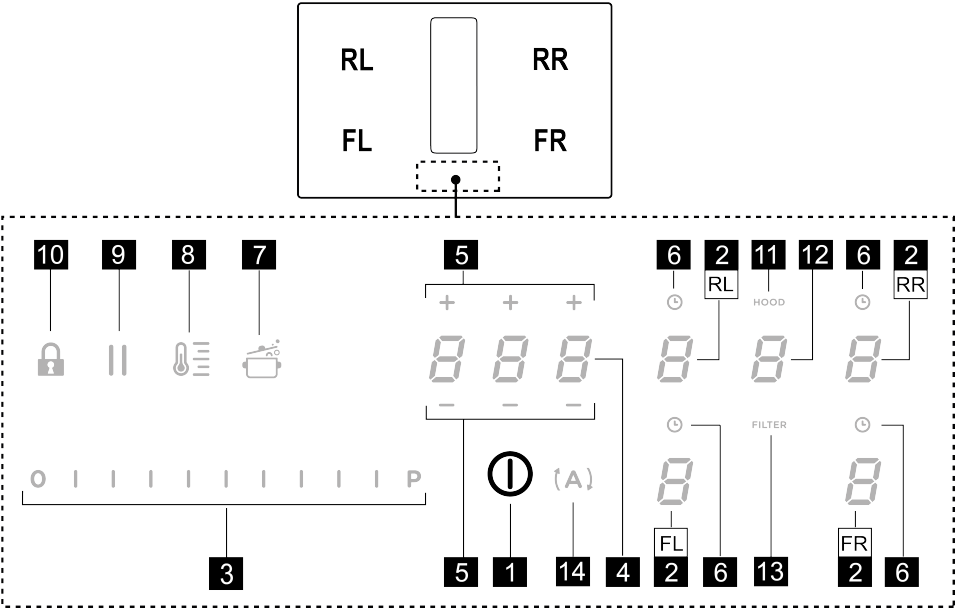
● Versión Filtrante:

SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto 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.

Aproveche el calor residual de su placa eléctrica apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa eléctrica; el uso de un recipiente con una base más pequeña que la placa de cocción desperdiciará energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas cuando cocine, y no utilice más agua de la necesaria. Cocinar sin colocar la tapa supone un gran aumento del consumo de energía. Utilice solo ollas y sartenes de fondo plano.

COMANDOS
PANEL DE CONTROL



T.	Función	
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción	8 Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento)
2	Selección zona de cocción/Pantalla de la zona de cocción	9 Pausa
3	Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración Visualización del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración	10 Key Lock (Cerradura con llave)
4	Activación Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE) Pantalla: Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción.	11 Indicador Aspirador activo Activación Indicador de Saturación Filtros
5	Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción	12 Selección/Activación aspirador Pantalla del aspirador
6	Activación Timer Zonas de cocción Indicador Timer Zonas de cocción activo	13 Reset (Reajuste) Saturación Filtros
7	Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático).	14 Activación función automática aspirador

A SABER 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).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

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

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge Zona activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) 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**.

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

- **Encendido**
Presione (toque) brevemente **ON/OFF (1)** placa de cocción/ aspirador: el símbolo se ilumina;
Continuando a presionar: todas las funciones disponibles se vuelven visibles por algunos instantes, luego de esto permanecerán utilizadas, y se activarán, posteriormente, durante el uso del dispositivo.
IMPORTANTE: todas las funciones disponibles se iluminarán con luz de ligera intensidad, que se volverá más intensa solo en el momento en el que serán activadas.

Presione de nuevo para apagar
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

- **Selección de las zonas de cocción**
Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** correspondiente a la zona de cocción deseada.
- **Power Level**(Nivel de potencia)
La placa está equipada con 9 niveles de potencia Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3):**
hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.
El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de **Selección/Pantalla (2)**

- **Power Booster**(Amplificador de Potencia)
El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel **9**), que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

Barra de selección (3) (sobre en nivel **9**) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza). El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) está indicado en el área de Selección/Display (2) con el símbolo **P**

● **Timer “STAND ALONE”**

La función Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

El Timer se activa presionando la Zona/Display (4). Utilice los símbolos — + (5) para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la Zona/Pantalla (4)

Nota : espere 10 segundos sin presionar ninguna otro mando, para que la cuenta atrás inicie.

El Timer se puede configurar a un máximo de 1(h) y 59(min.) En la Zona/Pantalla (4) se visualizará el tiempo que permanece, al terminar la cuenta atrás se emitirá una señal acústica.

Nota: Cuando la cuenta atrás se vuelve inferior a 10 min en el timer aparece un punto fijo después del primer número.

Valor visualizado	Tiempo que queda
	1h y 35 min
	1min. y 35 seg.

Para apagar el Timer:

- seleccione Zona/Pantalla (4)
- configure la duración del Timer en Cero 0.00, a través de — + (5)

● **Timer Zonas de Cocción**

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación de la función Timer Zonas de Cocción

- Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** (nivel de potencia diferente de cero)
- Presione **L** (6) relativo a la zona de cocción
- Utilice los símbolos — + (5) para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la **Zona/Pantalla**

(4); durante los ajustes el símbolo **L** (6) parpadea.

Nota : espere 10 segundos sin presionar ningún otro mando, para que el Timer Zona de Cocción inicie.

Nota : presionando de nuevo prolongadamente **L** (6),

el Timer de la zona de cocción es reiniciado.

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:

Cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diferente; en la pantalla (4) aparecerá la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada en ese momento; si ninguna zona está seleccionada, presionando en la Pantalla (4) se visualiza la cuenta atrás del Timer STAND ALONE.

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Para apagar el Timer:

- seleccione la zona de cocción (2)
- configure la duración del Timer en 0.00 , a través de — + (5).

La modalidad de visualización de la cuenta atrás es la misma del Timer STAND-ALONE.

● **Power Limitation** (Limitación de potencia)

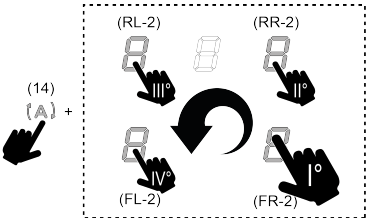
La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

Nota : el ajuste debe producirse desde la placa apagada,

sin presionar la tecla **ON/OFF (1)** , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos siguientes.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

- presione **(A)** (que será parpadeante, solo por los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto)
- continuando a mantener presionado **(A)** presionar, una a la vez, todas las áreas de **Selección/Pantalla (2)** de las zonas de cocción, en sentido antihorario comenzando de la zona frontal a la derecha **(FR)**, en cada presión se emitirá una breve señal acústica una vez presionados todas las Pantallas (2) será posible liberar la tecla:



en este punto la Pantalla (2) de la zona trasera izquierda

(RL) mostrará en secuencia alternada los símbolos y

 para indicar que es posible realizar la configuración.

- seleccione la Pantalla (RL-2) desplazarse posteriormente en la Barra de selección (3), hasta que en la Pantalla se visualicen los símbolos  y ;

En la Pantalla (FL-2) se mostrará la configuración actual con los valores en la tabla:

valor visualizado	Potencia (Kw)
	7,4 Kw (configuración por defecto)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Para cambiar la configuración de la limitación de potencia:

- presione la Pantalla (FL-2) desplácese posteriormente en la Barra de selección (3), para configurar la nueva configuración. Para guardar la elección realizada presionar la tecla  ON/OFF (1), por 2 segundos; se emitirá una señal acústica prolongada para confirmar la configuración realizada.

• Key Lock (Cerradura con llave)

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

Activación:

- presione  (10) Repita la operación para desactivar.

Nota : si se presiona cualquier otra función durante el Key

Lock activo, el símbolo , parpadeará para indicar que la función está en uso y eventualmente se debe desactivar para poder actuar en la placa.

• Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia configurada; Con esta función se tiene la ventaja para tener una cocción más rápida pero, sin el riesgo de quemar las comidas, para que la temperatura no supere la del nivel configurado. Esta función está disponible para los niveles de potencia de  a .

Activación:

- desde la zona de cocción encendida presione  (7), en la Pantalla (2) se visualiza una  parpadearante, que se alterna a la potencia configurada en la zona de cocción.

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat Up (calentamiento automático) permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;

Disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat se desactiva.

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de

cocción, el símbolo  (7) volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se ha configurado, como se señala en la Pantalla (2).

• Pausa

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

Activación:

- presione  (9), se visualiza el símbolo  parpadearante en las pantallas (2)

Para desactivar la función:

- presione  (9) la Barra de Selección (3) se ilumina
- presione/desplácese en la Barra de Selección (3) para desactivar la función.

Nota : la desactivación restablece las condiciones de la superficie antes de la pausa, la placa continúa a trabajar con las mismas configuraciones anteriormente configuradas.

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

Nota: la Función Pausa no tiene impacto en la aspiración.

• Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function)

Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos. La función Temperature Manager (Gestión Temperatura) se activa en la primera presión de la tecla  (8).

En el display (2) de la zona que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el símbolo .

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de

cocción, el símbolo  (8) volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se ha configurado, como se señala en la Pantalla (2).

Presione nuevamente  (8) para desactivar y apagar, hasta llevar el nivel visualizado en la Pantalla (2) a .

Nota : si hay más zonas que trabajan en Temperature Manager (Warming Function) seleccione primero la zona deseada a través de la zona de Selección (2) ; La función se puede desactivar incluso a través de la **Barra de**

Selección (3), llevando el Power Level .

• **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 combinación la zona de cocción frontal con la horizontal en la parte de atrás (para verificar en cuales zonas está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual).

Para activar la Función Bridge:

- **seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se quieren utilizar**

- en la Pantalla (2) de la zona de cocción "trasera" aparece el símbolo .

- a través de la **Barra de selección (3)** será posible configurar el Nivel (Potencia) de ejercicio, que será visualizado en la Pantalla (2) de la zona "delantera"

Para desactivar la Función Bridge es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

Nota : el Timer Zonas de Cocción, activado durante la Función Bridge, implicará el apagado automático de ambas zonas de cocción; siendo consideradas, en este caso, como única área combinada.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

• **Encendido del sistema aspirante:**

- Encienda la placa como se indica en el capítulo "encendido" sobre el "uso de la placa de cocción";

• **Velocidad (potencia) de aspiración:**

El aspirador está dotado de 3 niveles de velocidad (potencia) de aspiración.

Toque y desplácese con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**: hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia, hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

Nota: El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de Selección/Pantalla (12)

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

El aspirador está dotado de 2 niveles de potencia suplementarios (más allá del nivel 3)

Power Booster 1 (Amplificador de Fuerza): temporizado

por 15min

Power Booster 2 (Amplificador de Fuerza): temporizado por 5 min

Después la potencia regresa al nivel precedentemente configurado.

Toque y deslice el dedo a lo largo de la Barra de selección (3) (más allá del nivel 3), y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1, el nivel se verá en el área de Selección/Pantalla (12) con el número "4" intermitente.

Toque y deslice el dedo a lo largo de la Barra de selección (3) (más allá del nivel 3), y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2, el nivel se verá en el área de Selección/Pantalla (12) con el símbolo "



• **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.

Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Para activar esta función:

Presione  (14);

Repetir la operación para desactivar.

Nota: si durante el funcionamiento automático se selecciona desde la **Barra de selección (3)** las velocidades de 1 a 3, el funcionamiento automático se interrumpe; Si en cambio, se seleccionan el Power Boster (Amplificador de Fuerza), el funcionamiento automático retomará al final de la temporización, al mismo tiempo el símbolo  permanecerá a parpadear.

Nota: en caso de apagado de la placa con Funcionamiento automático activo, el apagado del aspirador se producirá automáticamente, de modo gradual.

• **Indicador de saturación filtros**

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtros de olores de carbón/cerámicas **FILTER (13)** se enciende

Filtro grasas **FILTER (13)** se enciende y parpadea

Nota : esta función está deshabilitada por defecto (véase como habilitarla en el párrafo "Activación indicador saturación filtros")

• **Reinicio saturación filtros**

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón/cerámicas) presione prolongadamente **FILTER (13)**; esto se apaga, haciendo reiniciar el conteo

del indicador.

• **Activación indicador saturación filtros**

Nota: Este indicador generalmente está desactivado.

Para activarlo proceda como a continuación:

- encienda la placa extractora ;
- motor de aspiración y zonas de cocción apagadas presione la Zona de selección (12)
- pulse prolongadamente **HOOD (11)** hasta que aparezcan en la Pantalla (12) las letras  y

 intermitentes alternas.

 = filtros de olor carbón/cerámicos;  = filtro grasas;

FILTROS OLOR CARBÓN/CERÁMICOS

- presione en la Pantalla (12) en el momento en el que aparece la letra ;
- presione **FILTER (13)** luz fija.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		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)

- presione de nuevo a lo largo **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador de filtros de olor carbón/cerámicos.

FILTRO GRASAS

- presione en la Pantalla (12) en el momento en el que aparece la letra ;
- presione **FILTER (13)** luz parpadeante.
- presione de nuevo prolongadamente **HOOD (11)** para confirmar la activación del indicador del filtro de grasas.

MANTENIMIENTO

¡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.



Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

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).

● D Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

● E Limpieza de la rejilla metálica:

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

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

● Limpieza del aspirador:

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!

● A Mantenimiento Filtros de 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.

● B Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.

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

¡Cuidado! No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

ELIMINACIÓN

El material del embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo de reciclaje



Aproveche el calor residual de su placa eléctrica apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar. La base de la olla o sartén debe cubrir completamente la placa eléctrica; el uso de un recipiente con una base más pequeña que la placa de cocción desperdiciará energía. Cubra las ollas y sartenes con tapas herméticas cuando cocine, y no utilice más agua de la necesaria. Cocinar sin colocar la tapa supone un gran aumento del consumo de energía. Utilice solo ollas y sartenes de fondo plano.



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el 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.

Declaración de conformidad:

Este aparato cumple con los requisitos de la etiqueta energética del Reglamento (UE) N.65/2014 de la Comisión Europea y con los requisitos de Diseño Ecológico del Reglamento (UE) N.66/2014 de la Comisión Europea, de conformidad con las normas europeas IEC 61591 e IEC 60704-2-13. Diseño Ecológico de Productos Relacionados con la Energía e Información Energética (Enmienda) (salida de la UE) Normativas de 2019, de conformidad con la norma europea IEC 60350-1.

La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	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
	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No llega corriente eléctrica al módulo; el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

DATOS TÉCNICOS

Altura (cm)	Ancho (cm)	Profundidad (cm)
22,3	83	51,5

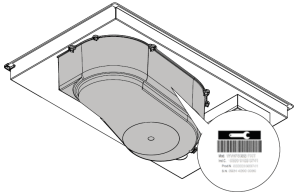


Componentes no suministrados con el producto

Para descargar las instrucciones de seguridad, el manual de uso, la ficha técnica y los datos energéticos:

Visite el sitio web docs.bauknecht.eu

O, **contacte el Servicio de Asistencia** (en el número de teléfono que figura en el folleto de garantía). Cuando contacte con el servicio técnico, indique los códigos que figuran en la placa de características del producto.



ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций:

- Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации.
- Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети.
- Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.
- Не использовать тройники или удлинители.
- По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам.
- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям.
- Не позволяйте детям играть с изделием. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия.
- В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия.
- Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него.
- При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.
- Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током.
- Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару.
- За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором.
- НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла.
- Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.
- Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на

варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды.

● Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону.

● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию.

● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

● Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

● Необходимо следить, чтобы дети не игрались с этим изделием. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

● Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе.

● В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как

это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ● Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки! ● При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данное изделие и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должен превышать 4 Па (4×10^{-5} бар). ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

- Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

- Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

- Изделие предназначено для установки в столешницу толщиной 2-6 см в случае установки СВЕРХУ и 2,5-6 см в случае установки ЗАПОДЛИЦО.

Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 5 см с передней стороны, не менее 4 см по бокам и не менее 50 см от верхних навесных шкафов.

Примечание. Рекомендуемые расстояния являются ориентировочными: при проектировании пространств необходимо следовать указаниям производителя кухонной мебели.

● **Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм². ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °С температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

● **Внимание!** Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что кабель питания подключен правильно.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: изделие имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребляемой мощности (кВт)

Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности. Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

КОМПЛЕКТ Windows: Данное изделие подготовлено для совместной работы с **ДАТЧИКОМ** открытия окна (не поставляется производителем). При установке **ДАТЧИКА** открытия окна (только в случае работы в режиме **ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА**) всасывание воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик. Подключение **ДАТЧИКА** открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами. **ДАТЧИК** должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ: проводка **ДАТЧИКА**, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (**БСНН/SELV**). Производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом **ДАТЧИКА**.

- **Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить. Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

- **Подготовка мебели для встраивания:**

- Изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами. Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

- Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

- **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

- **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть

трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель: **Более надежная:** меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

● **Рекомендуемые диаметры дна кастрюль**

ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются. Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

● **Емкости, изготовленные ранее**

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией.

● **Вытяжная версия:**

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки: • Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров. • На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90° • Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

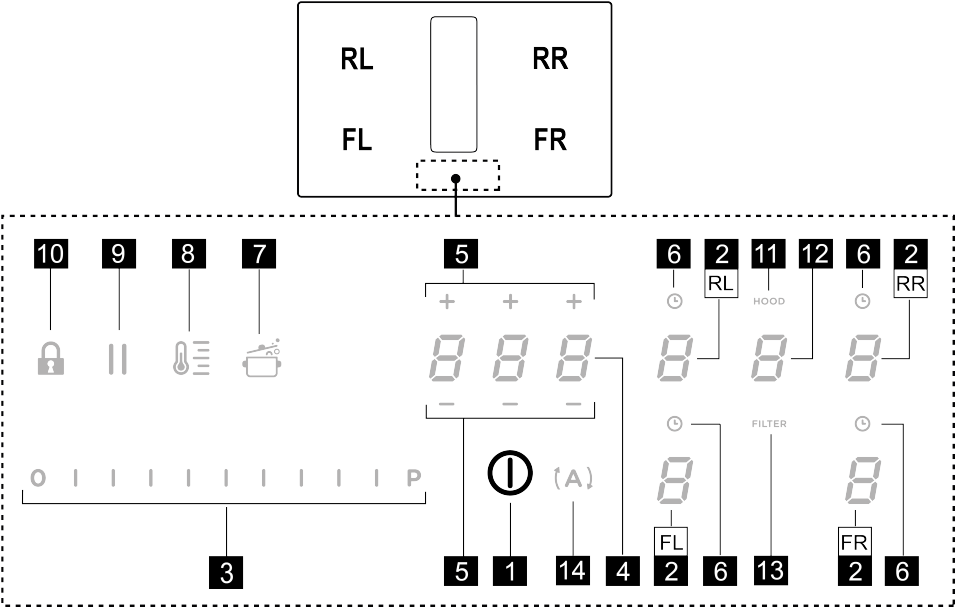


● Фильтрующая версия:

Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дымов и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздухопроводы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

КОМАНДЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К.	Функция	
1	ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности	Включение функции Temperature Manager (управление температурой) (Warming Function (функция подогрева))
2	Выбор варочной зоны / Дисплей варочной зоны	Пауза
3	Повышение/Понижение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки Отображение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки	Key Lock (блокировка кнопок)
4	Включение таймера "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)" Дисплей: Таймер "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)" / Таймер варочных зон.	Индикатор подключенной вытяжки Включение индикатора загрязнения фильтров
5	Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND ALONE" (ОТДЕЛЬНЫЙ) / таймера варочных зон	Выбор/подключение вытяжки Дисплей вытяжки Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - жирособиравшего фильтра
6	Подключение таймера варочных зон Индикатор подключенного таймера варочных зон	Сброс уровня загрязнения фильтров
7	Включение функции Automatic Heat Up (автоматический нагрев).	Подключение автоматической функции вытяжки

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.
- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “Включить варочную поверхность” без функций “Выбор варочной зоны” и “Рабочая температура”, либо “Функция Lock (блокировка)” или “Таймер”).

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится

символ **H**, обозначающий эту фазу. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Функция	Значение
Варочная зона включена	
Power Level (Уровень мощности)	
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	
Pot Detector (датчик наличия посуды)	
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

• Safe Activation (безопасное включение)

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

• Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

• Safety Shut Down (Предохранительное отключение)

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

• Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей

зоны в виде символа **H**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

• Включение

Кратковременно нажмите (коснитесь) **1 ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)** (1) на варочной панели/вытяжке:

загорится символ **1**. Если продолжить нажимать: на несколько секунд станут видны все доступные функции, после чего активными останутся только основные; остальные можно использовать, и они будут активированы позже, во время использования устройства.

ВАЖНО: все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

• Выбор варочных зон

Коснитесь (нажмите) область **Выбор/отображение** (2), соответствующую требуемой варочной зоне.

• Power Level (уровень мощности)

Варочная панель имеет 9 уровней мощности. Коснитесь и проведите пальцами по панели выбора

(3):

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области **Выбор/дисплей (2)**

• **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет дополнительный уровень мощности

(выше уровня ) , который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели**

выбора (3) (за пределы уровня ) для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в

области **Выбор/дисплей (2)** символом .

• **Таймер «STAND ALONE» (отдельный)**

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также от зоны вытяжки).

Таймер включается нажатием на зону/дисплей (4).

Используйте символы —  (5) для установки времени таймера, который отображается в Зоне/дисплее (4)

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, чтобы запустился обратный отсчет.

Таймер можно настроить максимум на 1 (ч) и 59 (мин). Оставшееся время будет отображаться в Зоне/дисплее (4); в конце обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечание: Когда обратный отсчет становится меньше 10 минут, после первой цифры на таймере появляется немигающая точка.

Отображаемое значение	Оставшееся время
	1 ч 35 мин
	1 мин 35 с

Для выключения таймера:

- выберите Зону/дисплей (4)

- настройте продолжительность таймера на ноль  с помощью —  (5)

• **Таймер варочных зон**

Функция таймера варочных зон является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно. В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а

пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

Подключение функции таймера варочных зон

- Коснитесь (нажмите) области **Выбор/дисплей (2)** (уровень мощности отличный от нуля)

- Нажмите  (6) соответствующей варочной зоны

- Используйте символы —  (5) для установки времени таймера, который отображается в зоне/

дисплее (4); во время установки символ  (6) мигает.

Примечание : подождите 10 секунд, не нажимая никаких команд, чтобы запустился таймер варочных зон.

Примечание: еще одно длительное нажатие  (6) сбрасывает таймер варочной зоны.

При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон:

в каждой варочной зоне можно задать различный таймер. На дисплее (4) появится обратный отсчет варочной зоны, выбранной на данный момент. Если не выбрано ни одной зоны, после нажатия на дисплей (4) появится обратный отсчет таймера “STAND-ALONE” (отдельный).

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону (2)

- настройте продолжительность таймера на  с помощью —  (5).

Режим отображения обратного отсчета такой же, как у таймера STAND-ALONE.

• **Power Limitation (Ограниченная мощность)**

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

Примечание: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, без

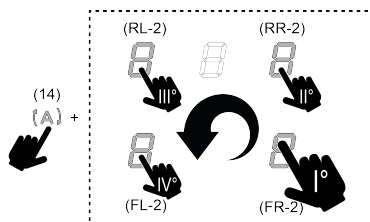
предварительного нажатия кнопки  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1), в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):

- нажмите  (будет мигать только в течение первых 2 минут после включения устройства)

- продолжая удерживать , нажимайте по

очереди все области **Выбор/дисплей (2)** варочных зон, против часовой стрелки, начиная с передней правой области (FR). При каждом нажатии будет подаваться короткий звуковой сигнал, как только все дисплеи (2) можно будет отпустить кнопку:



в этот момент на дисплее (2) задней левой зоны (RL) будут последовательно отображаться символы и , что свидетельствует о возможности выполнить настройку.

- выберите дисплей (RL-2), затем проведите по Панели выбора (3), пока на дисплее не появятся символы и .

На дисплее (FL-2) отобразится текущая настройка со значениями, представленными в таблице:

Отображаемое значение	Мощность (кВт)
	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт
	3,1 кВт

Чтобы поменять настройку функции Power Limitation (Ограничение мощности):

- нажимайте дисплей (FL-2), затем проведите по Панели выбора (3), чтобы установить новое значение. для сохранения сделанного выбора нажимайте кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1), в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки.

• Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

- нажимте (10) Повторите операцию для отключения.

Примечание: если в активном режиме Key Lock будет нажата любая другая функция, символ будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения для работы с варочной поверхностью.

• Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней

мощности от до .

Включение:

- на включенной варочной зоне нажимте (7), на дисплее (2) появится мигающий символ , который чередуется с мощностью, установленной в варочной зоне.

При увеличении уровня мощности варочной зоны функция автоматического нагрева остается активной с новой настройкой температуры.

При уменьшении уровня мощности конфорки функция автоматического нагрева отключается.

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоны символ (7) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана; об этом сигнализирует дисплей (2).

• Pausa (пауза)

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

- нажимте (9), отобразится мигающий символ на дисплее (2)

Для отключения функции:

- нажимте (9), загорится Панель выбора (3)
- нажимте/проведите по Панели выбора (3) для отключения функции.

Примечание: отключение восстанавливает состояние варочной поверхности перед паузой; варочная поверхность продолжает работу с теми же настройками, что были заданы ранее.

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

Примечание: функция паузы не влияет на вытяжку.

• **Temperature Manager (Warming Function)**

(управление температурой, функция подогрева)

Функция Temperature Manager управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager

активируется при первом нажатии кнопки  (8). На дисплее (2) зоны, работающей в режиме

управления температурой, появится символ 

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоны символ  (8) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана; об этом сигнализирует дисплей (2).

Еще раз нажмите  (8) для отключения и выключения, пока уровень, выведенный на дисплее (2), не станет 

Примечание: если в режиме управления температурой (функция подогрева) работает несколько зон, сначала выберите нужную зону с помощью Зоны выбора (2). Функцию также можно отключить с помощью **панели выбора** (3), установив уровень мощности на 

• **Bridge Zones (совмещенные зоны)**

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность		Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
		Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность		Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
		Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Можно использовать переднюю варочную зону в сочетании с соответствующей задней варочной зоной (чтобы проверить, для каких зон предусмотрена эта функция, обратитесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для включения функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать
- на дисплее (2) «задней» варочной зоны появится

символ 
• с помощью **Панели выбора** (3) можно будет установить рабочий уровень (мощность), который будет отображаться на дисплее (2) «передней» зоны - для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

Примечание: таймер варочных зон, включенный в ходе работы функции перекрытия Bridge, приведет к автоматическому выключению обеих зон, поскольку они будут регулироваться как одна объединенная зона.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

• **Включение системы вытяжки:**

- Включите варочную панель, как указано в главе «Включение» в разделе «Использование варочной панели».

Средняя мощность		Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительныеготовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
Выкл		Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.



Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

● Очистка индукционной поверхности

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно:

- Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.
- НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

● Очистка емкости для сбора жидкости :

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

● Очистка металлической решетки:

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

● Очистка вытяжки:

Для очистки используйте ТОЛЬКО мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!

Избегайте использования абразивных средств. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

• **ЖА** Уход за жироулавливающим фильтром:

Служит для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле. При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

• **ЖВ** Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):

Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

Упаковочный материал может на 100 % использоваться вторично и маркирован соответствующим значком

вторичной переработки 



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизуйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

• Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Информацию о режиме пониженного энергопотребления прибора в соответствии с Регламентом (ЕС) 2023/826 можно найти по следующей ссылке: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

СБОИ В РАБОТЕ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
	Емкость непригодна	Утеря магнитных свойств	Снимите кастрюлю
	Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Не поступает питание на модуль: кабель питания неправильно подключен или поврежден	Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



Компоненты, не входящие в комплект изделия

Чтобы загрузить инструкции по технике безопасности, руководство пользователя, технический паспорт и энергетические данные:

Посетите сайт docs.bauknecht.eu

Или **обратитесь в службу поддержки** (по телефону, указанному в гарантийном талоне). При обращении в службу поддержки сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

