

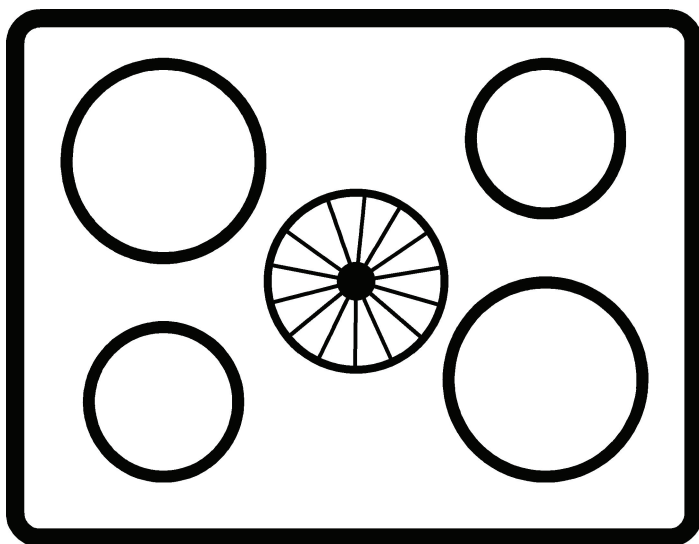


IDE84242IB
IDE84241IB

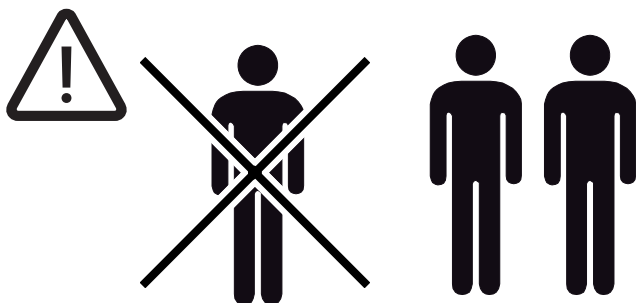
SL
SR
HR
PT
ES

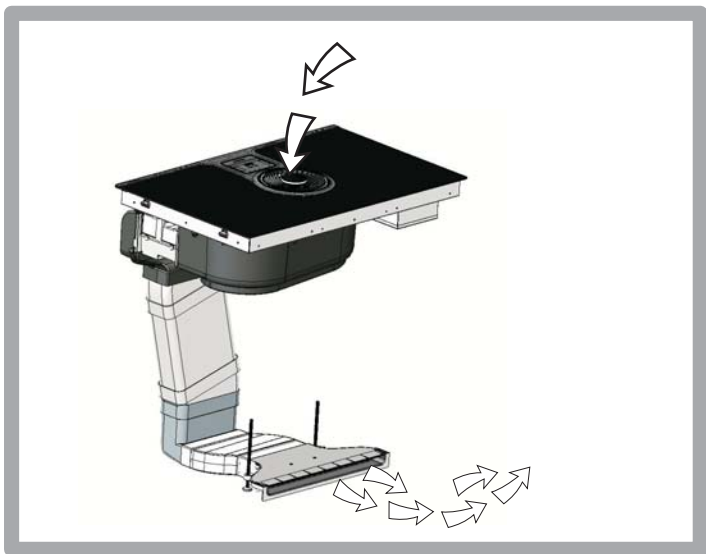
Navodila za montažo in uporabo
Uputstva za montažu i upotrebu
Uputstva za montažu i za uporabu
Instruções para montagem e utilização
Montaje y modo de empleo

USER MANUAL



AEG







1x

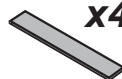


2,8 m



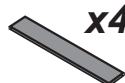
x8

*



x4

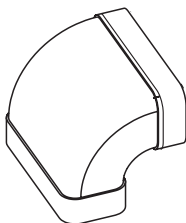
*



x4

*

1x



4x



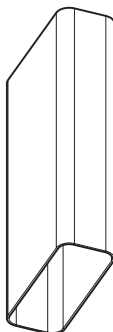
1x



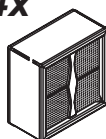
2x



1x



4x



2x

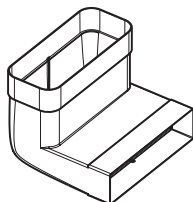


3,5x9,5mm

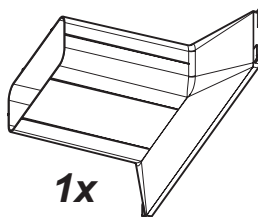
2x



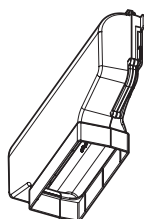
1x



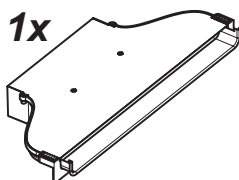
1x



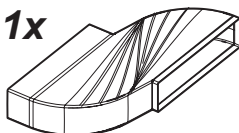
1x



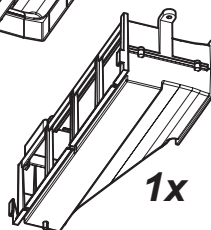
1x



1x



1x

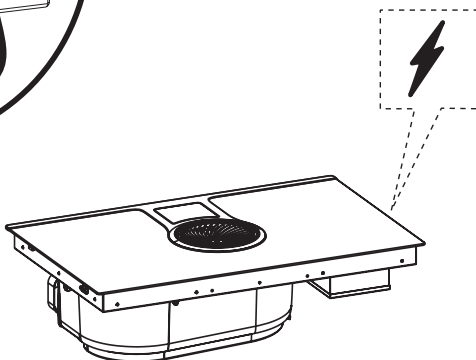
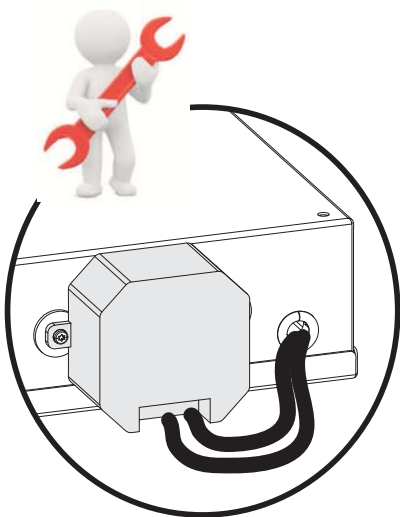
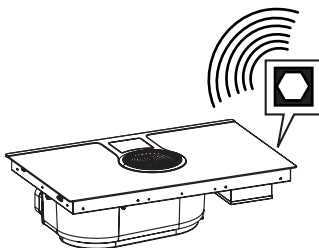
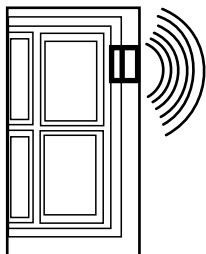


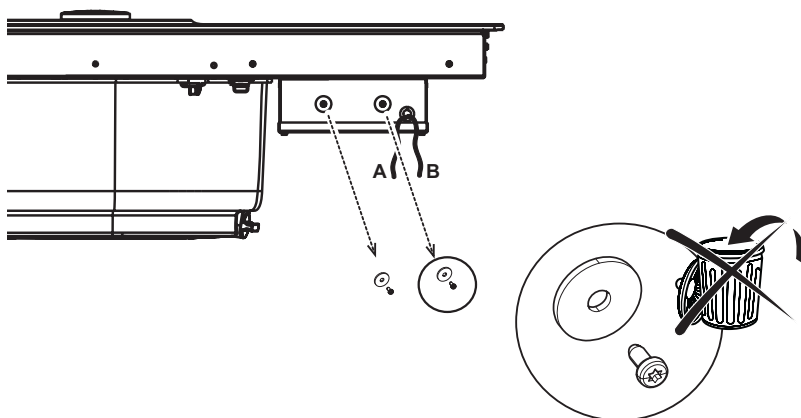
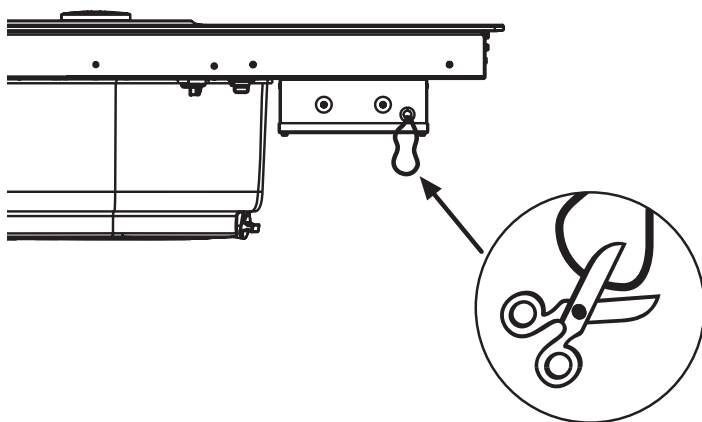
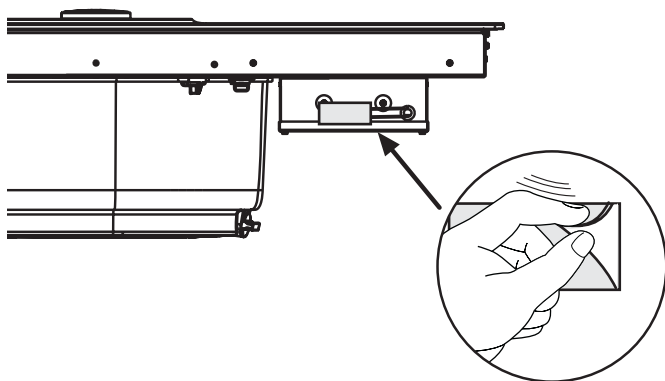


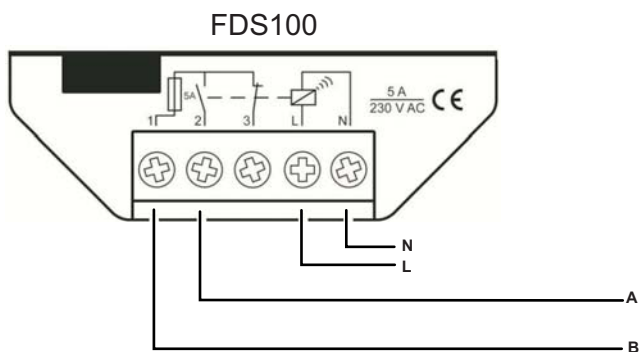
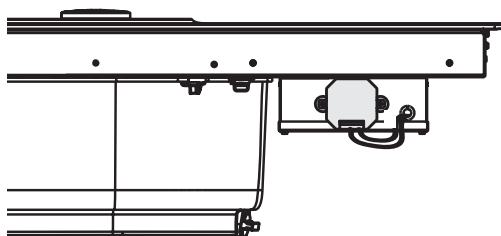
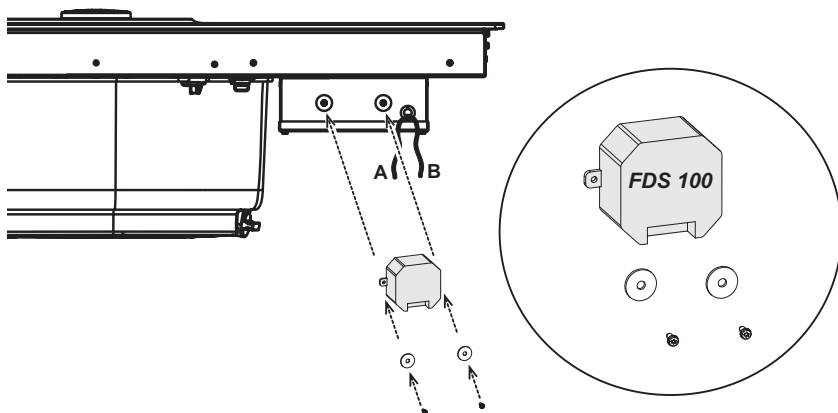
KIT FDS 100

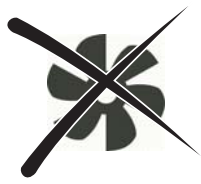
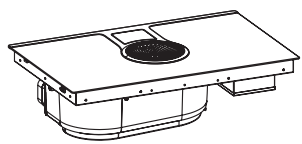
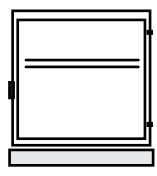
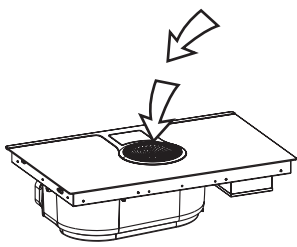
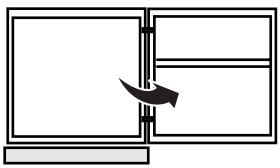
ELEKTROTECHNIK
SCHABUS **ES**

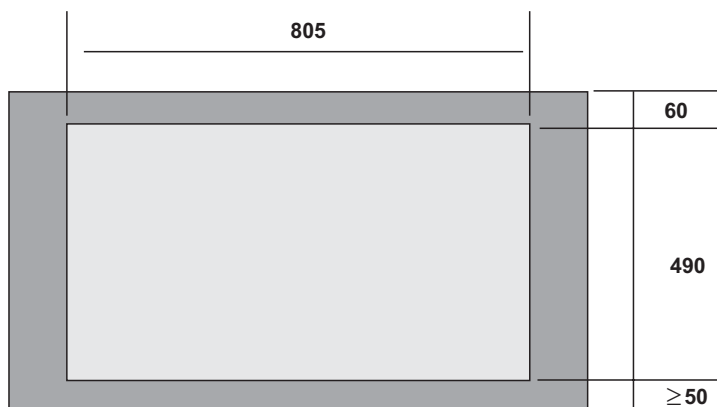
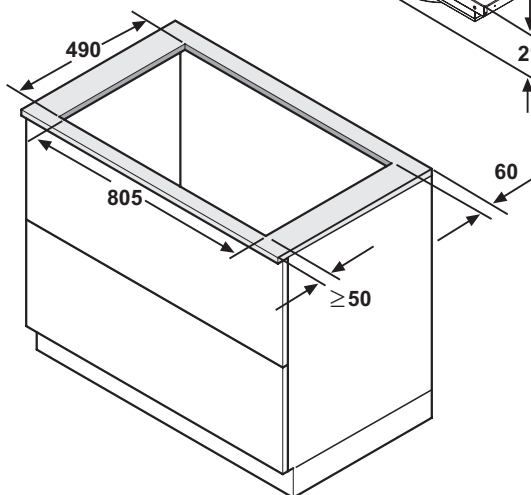
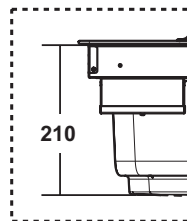
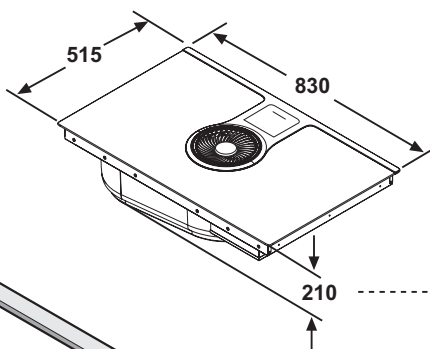
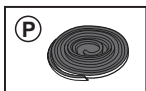
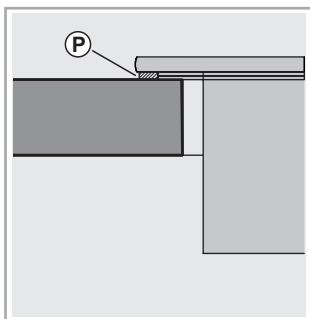
www.elektrotechnik-schabus.de

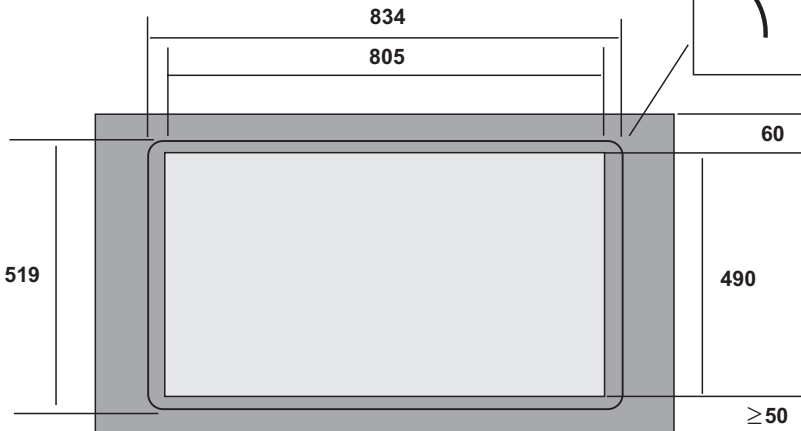
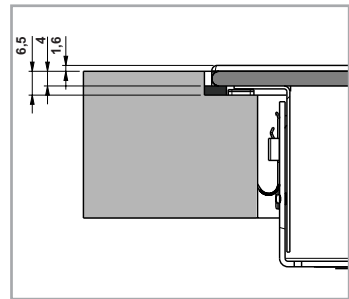
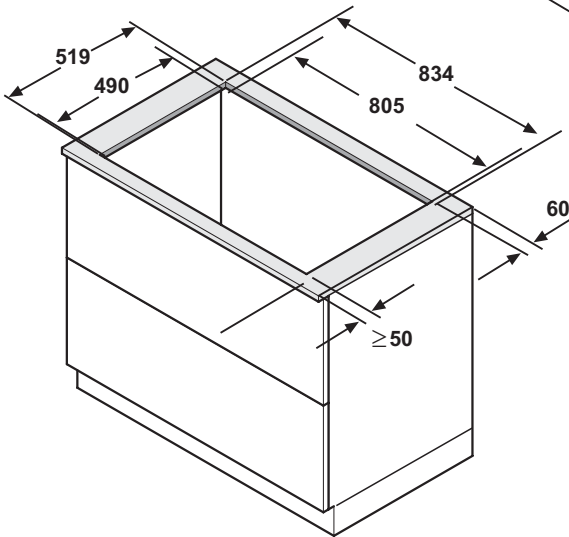
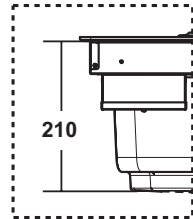
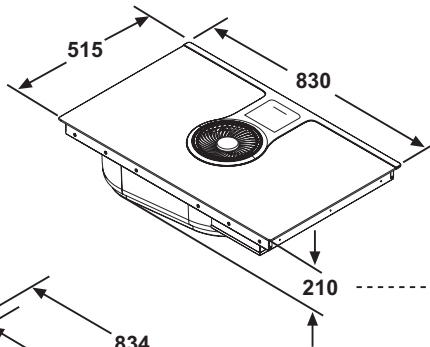
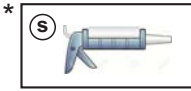
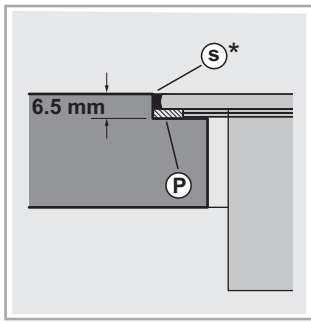


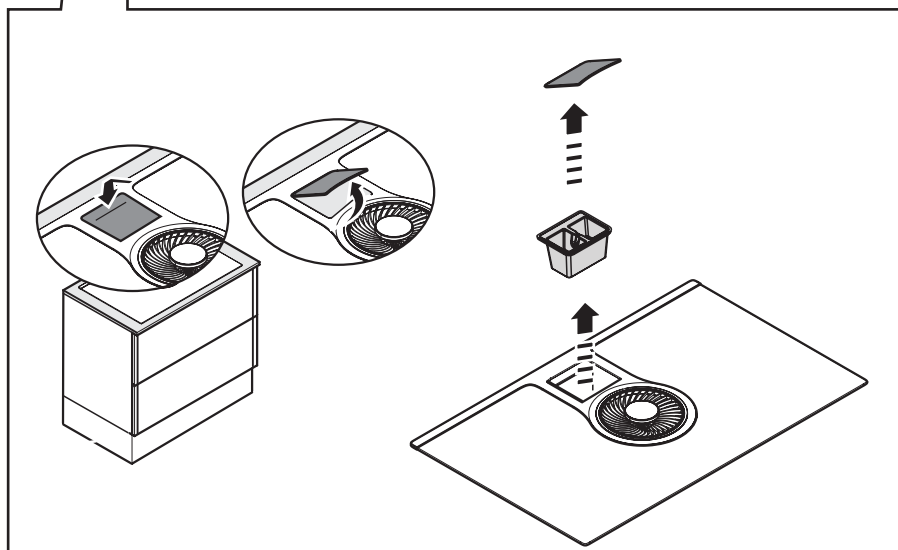
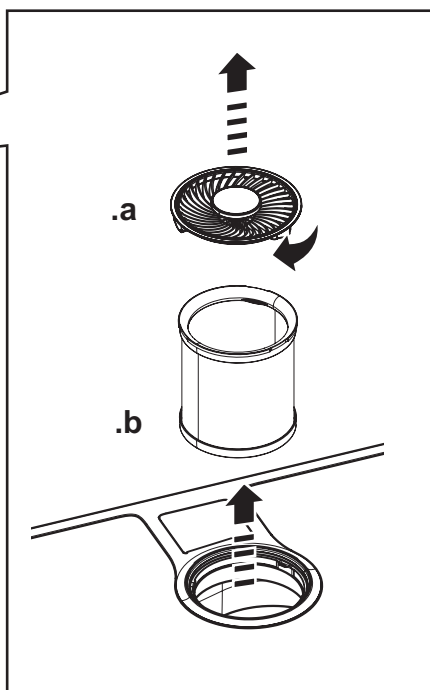
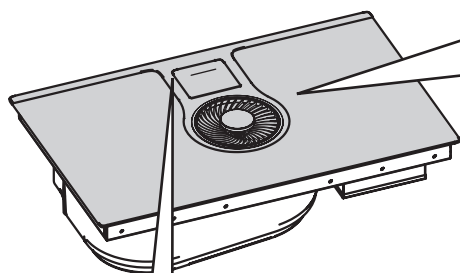




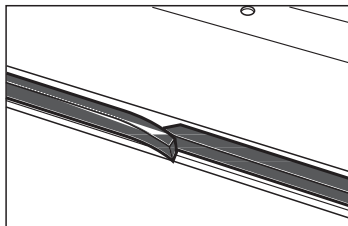
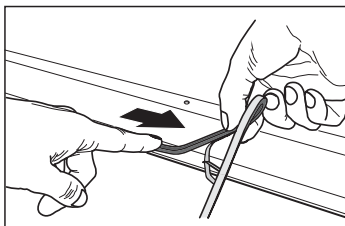
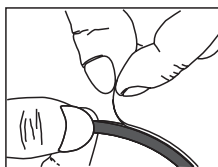
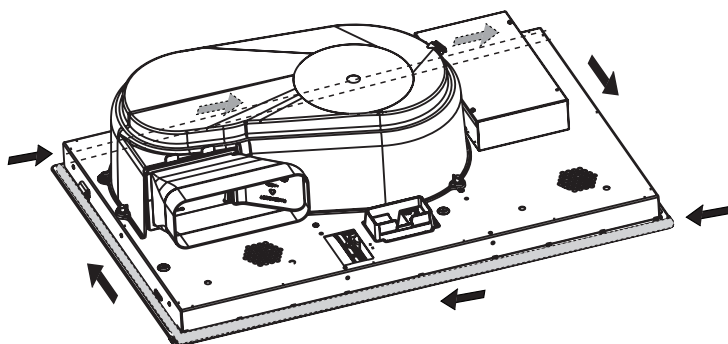
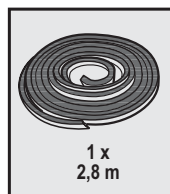
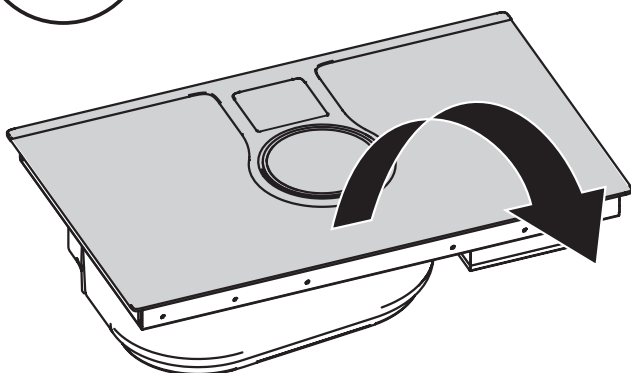


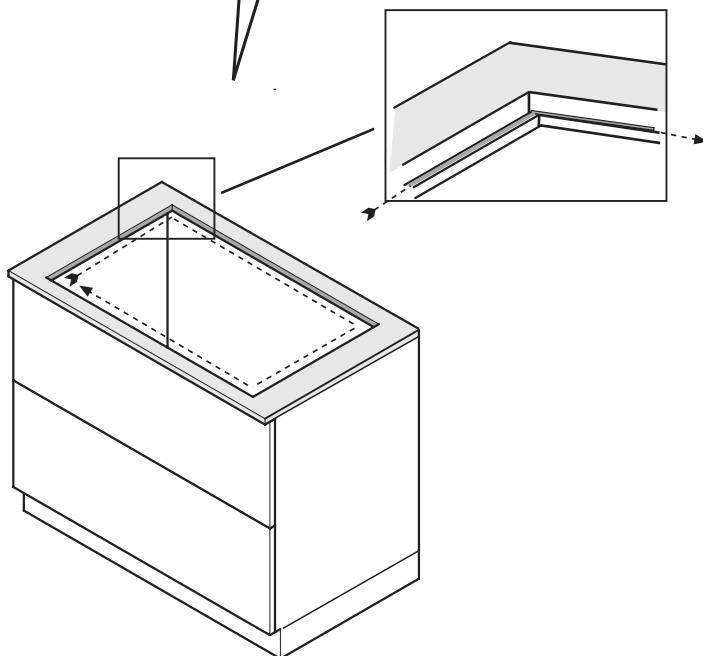
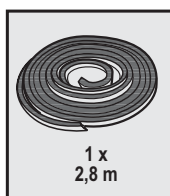
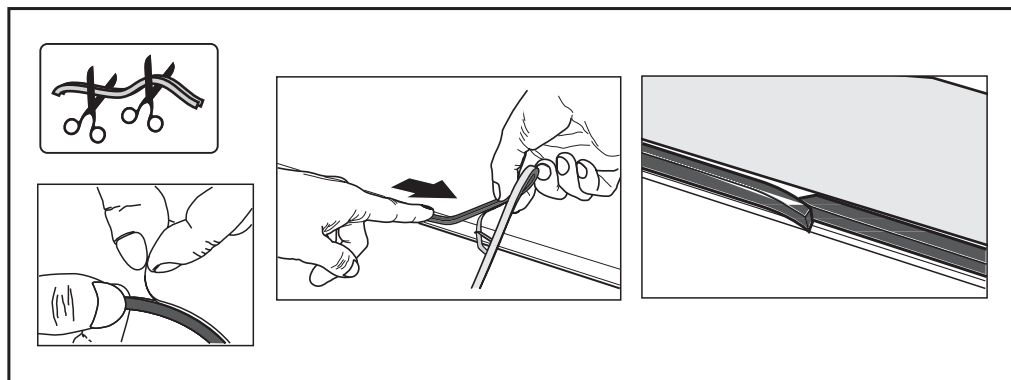






inst. **A**





.a

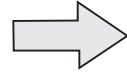
380V-415V ~
50Hz/60Hz

2N~

OK!

**OPTIONAL
CONNECTION**

220V-240V ~
50Hz/60Hz

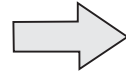


.b

**OPTIONAL
CONNECTION**

380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

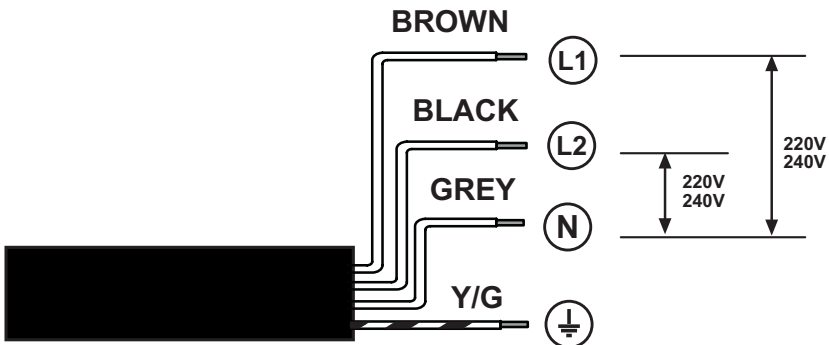


.c

3

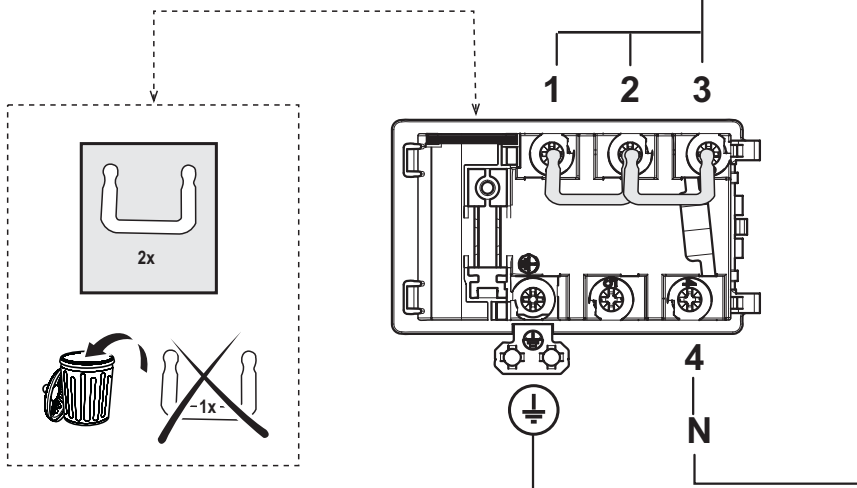
380V-415V ~
50Hz/60Hz

2N~



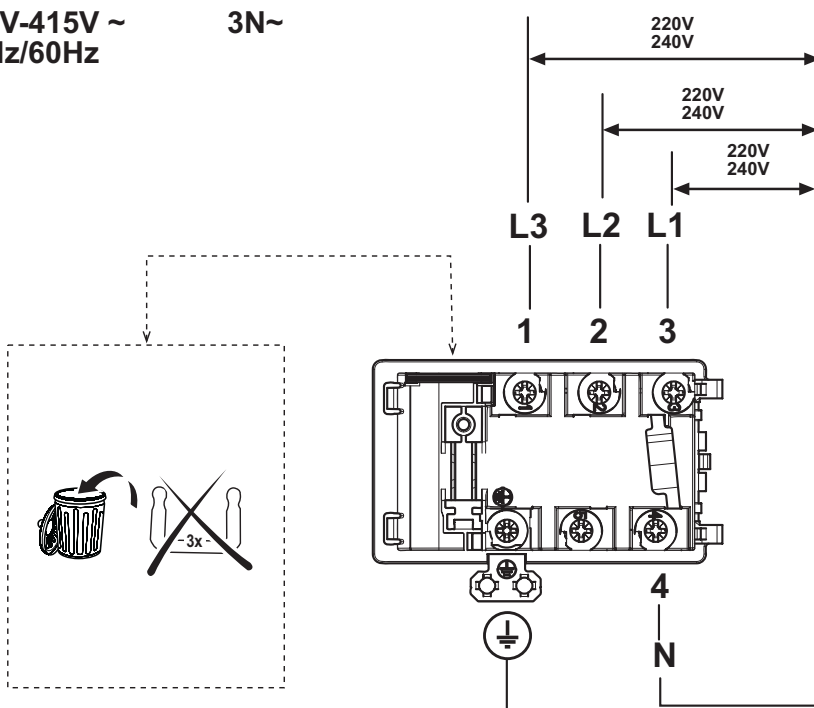
.a

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

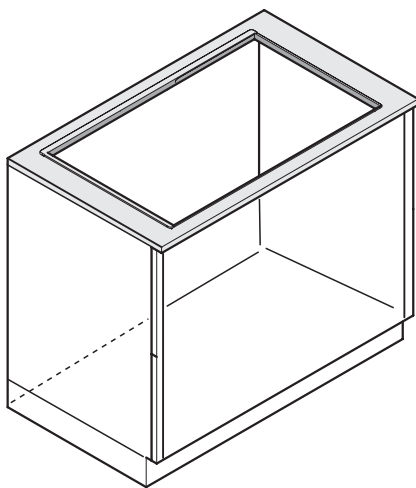
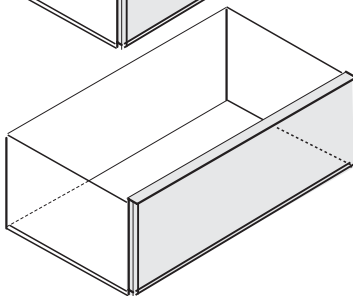
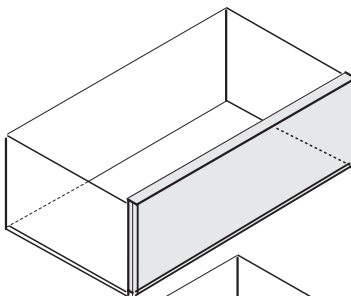
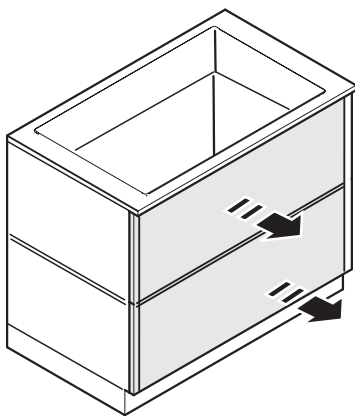


.b

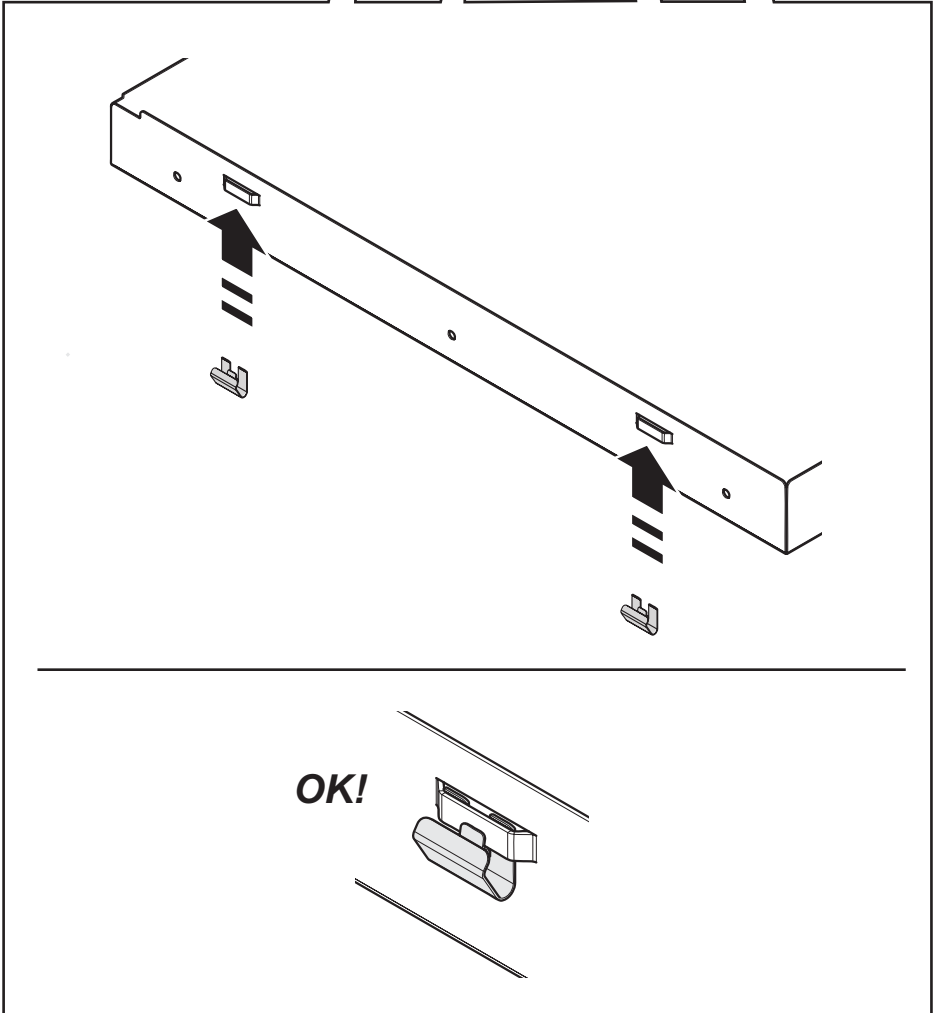
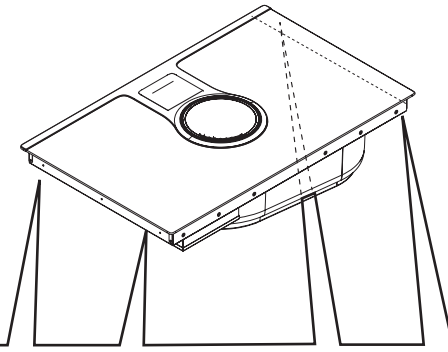
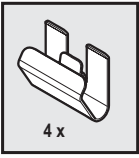
* 380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

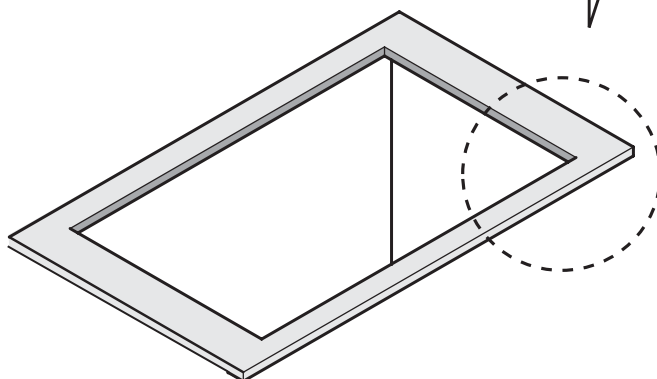
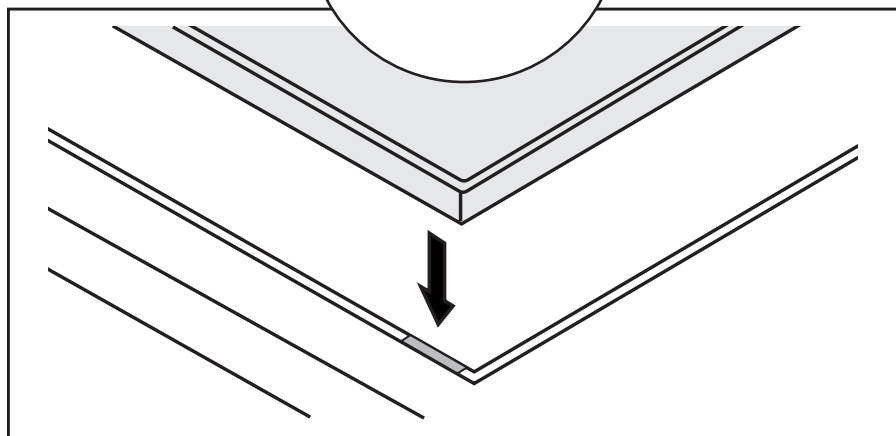
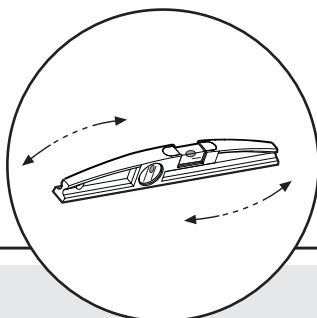
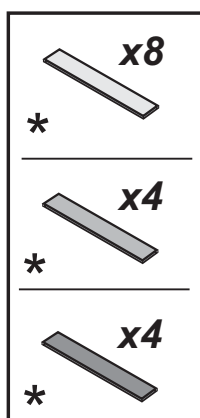


.c

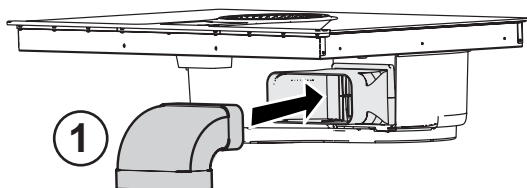


OK!

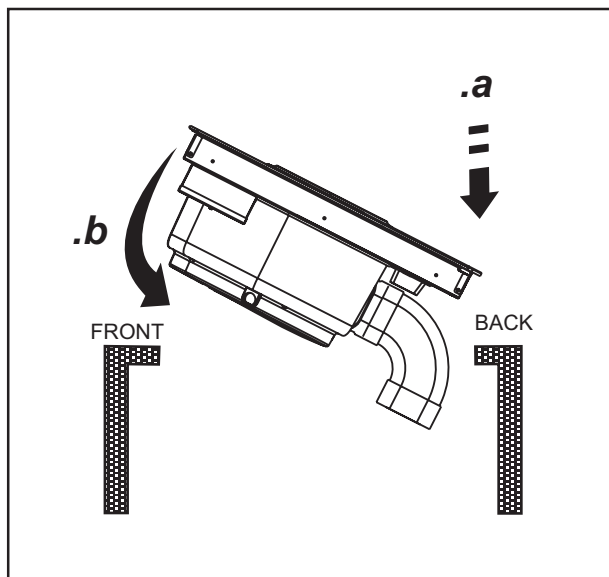




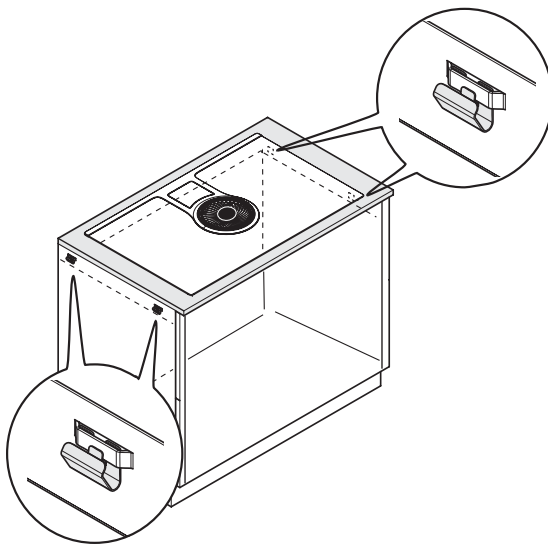




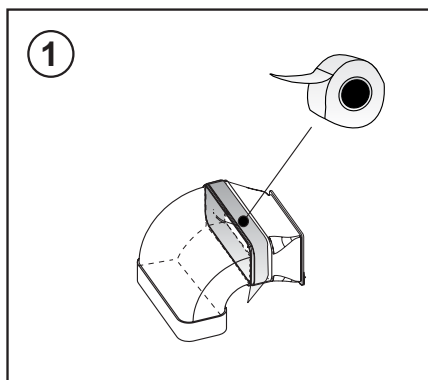
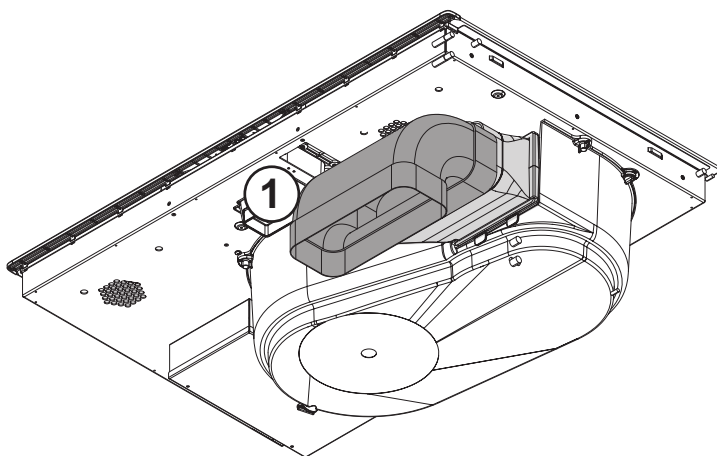
7a.1

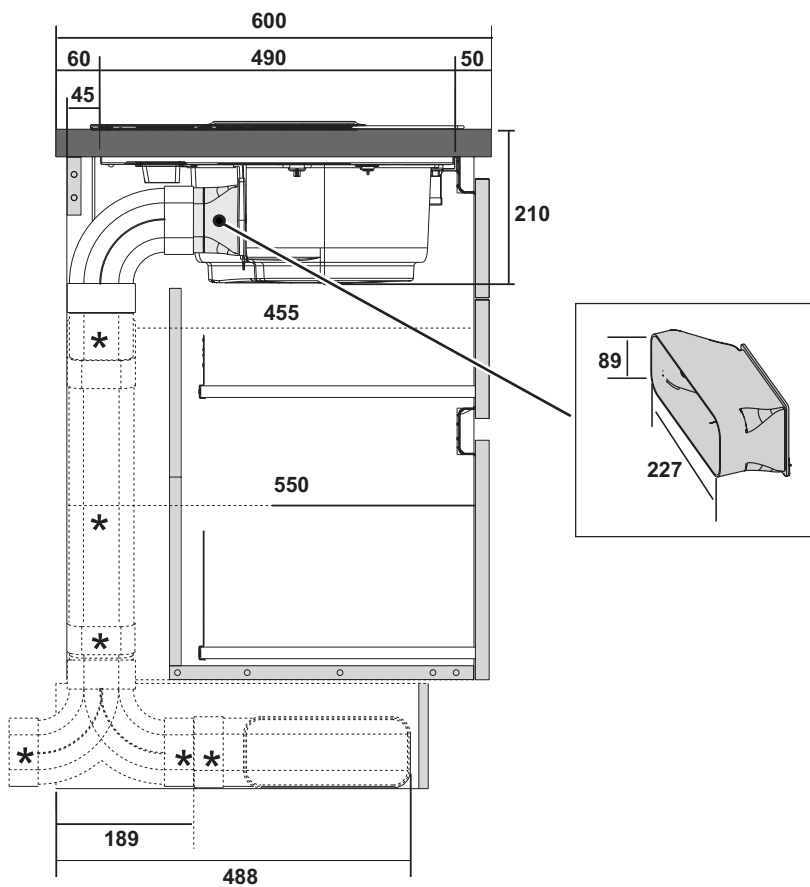


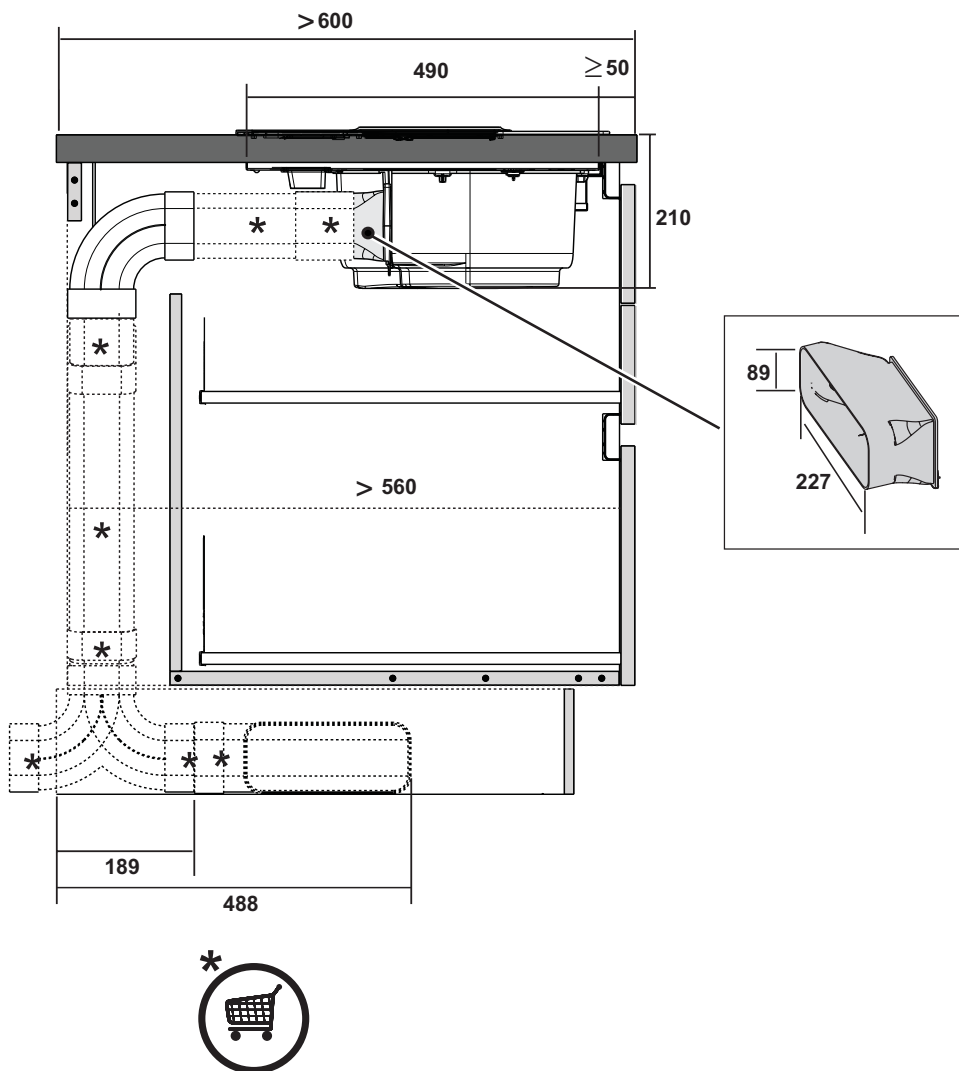
7a.2

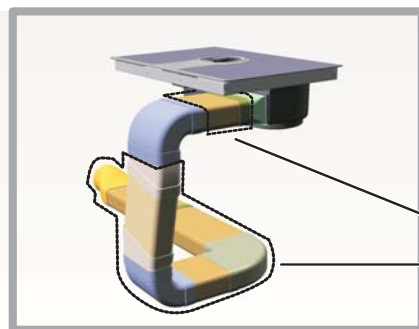
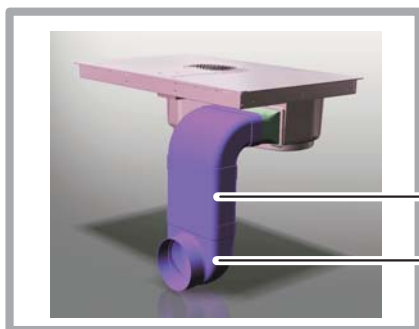
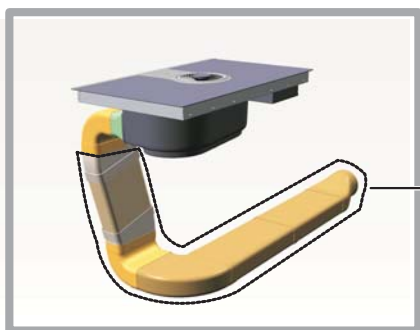


7a.3

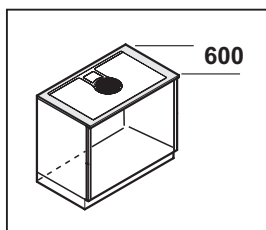








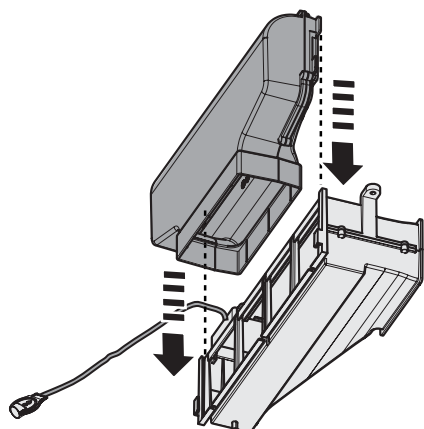
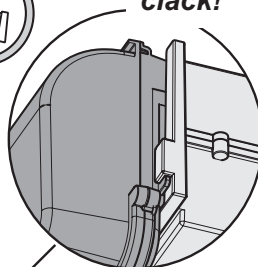




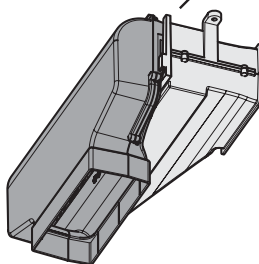
9a



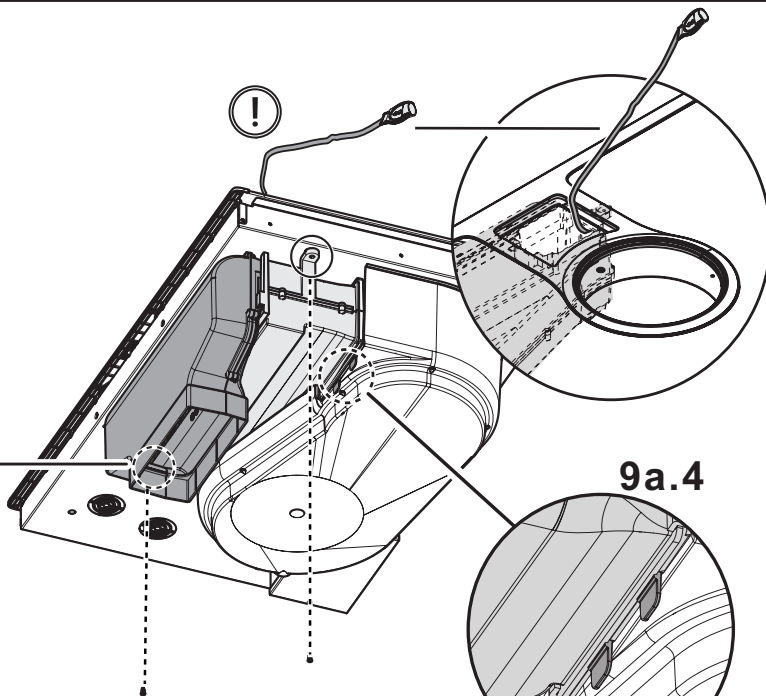
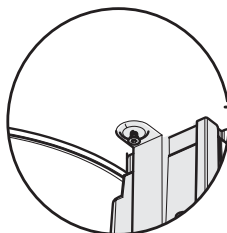
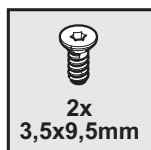
clack!



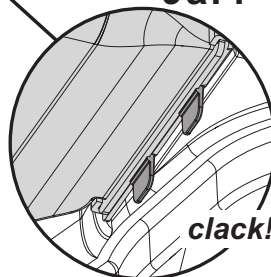
9a.1

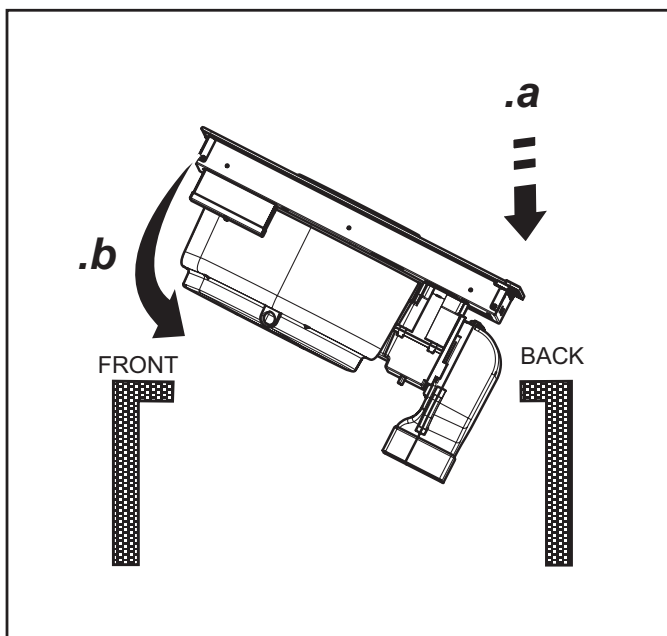


9a.2

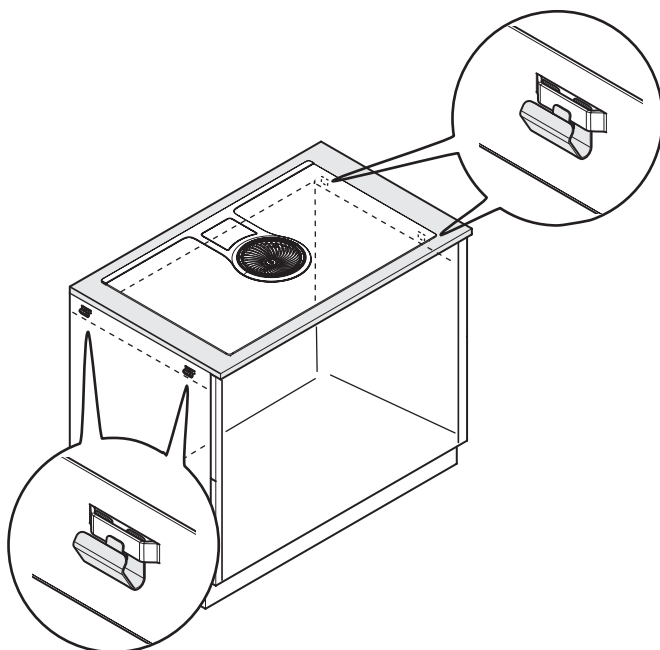


9a.4

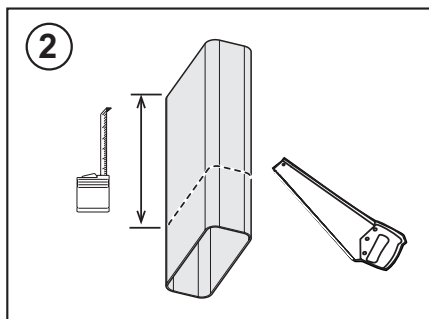
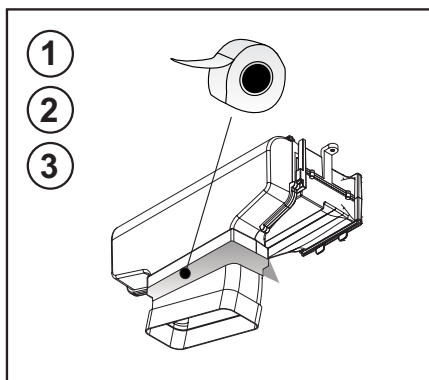
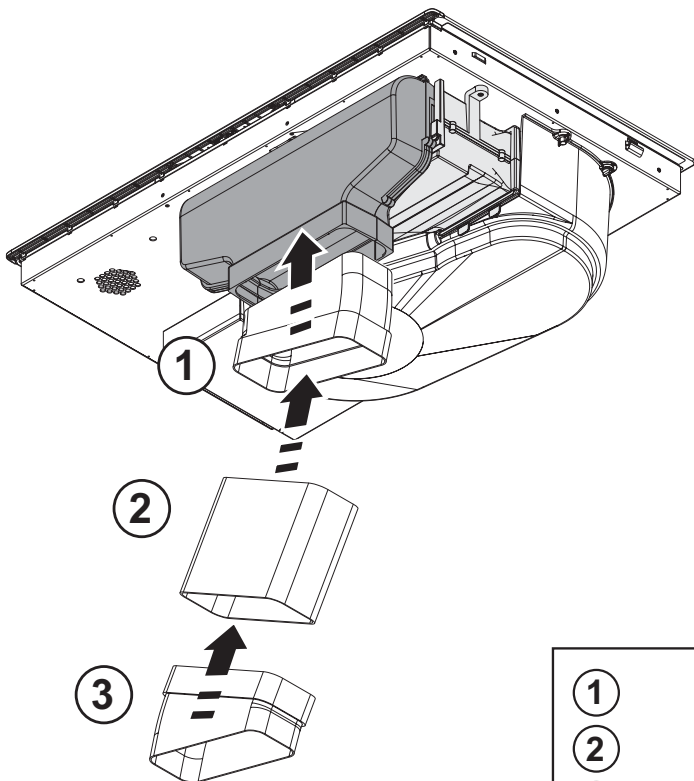


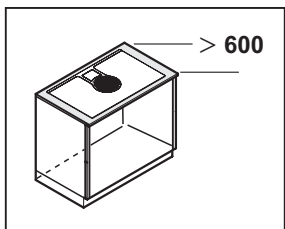


9a.4



9a.5

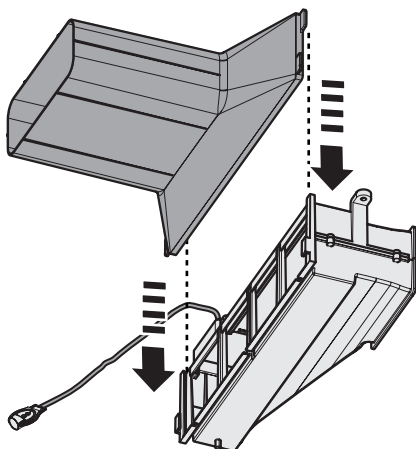
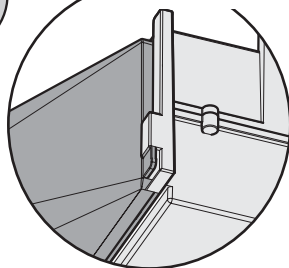




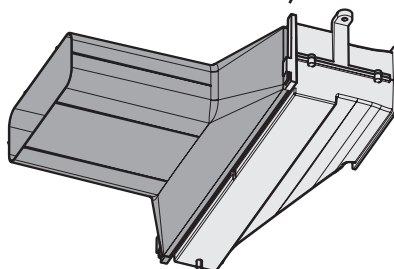
9b



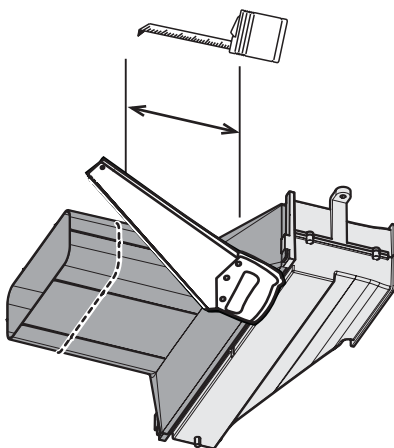
clack!



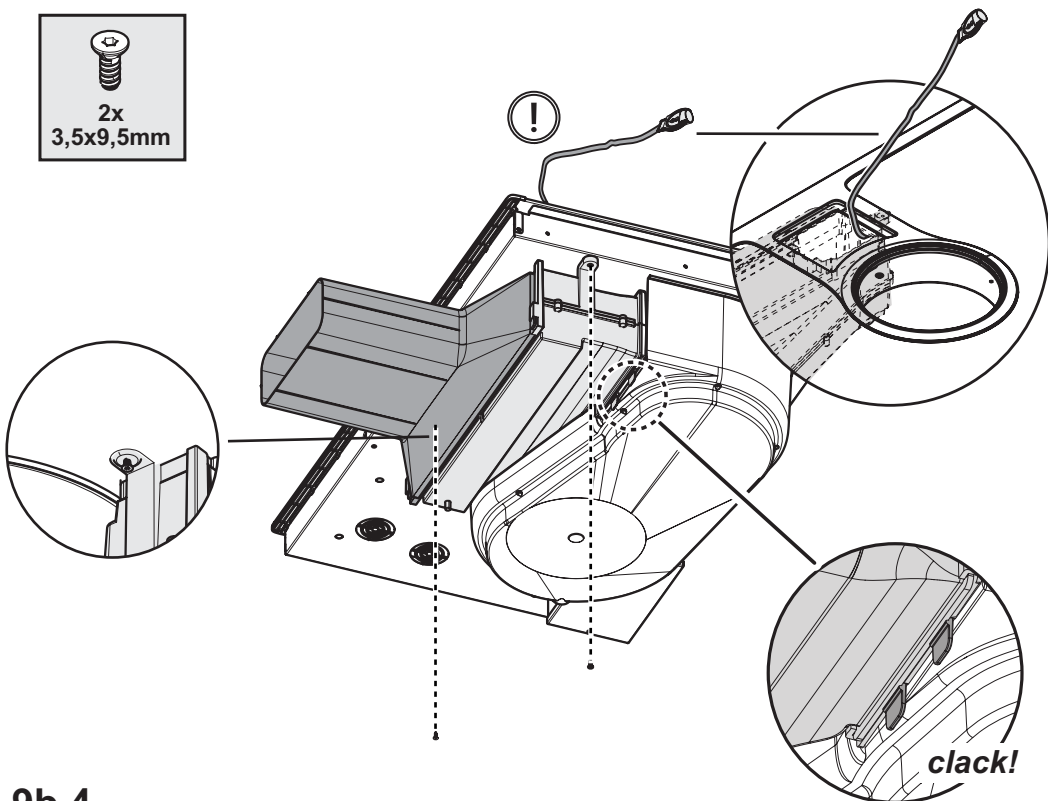
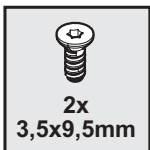
9b.1



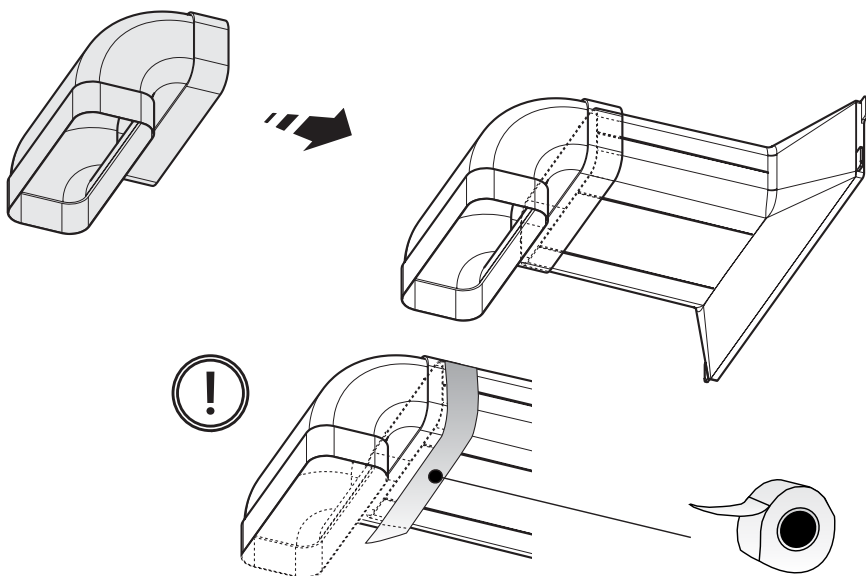
9b.2



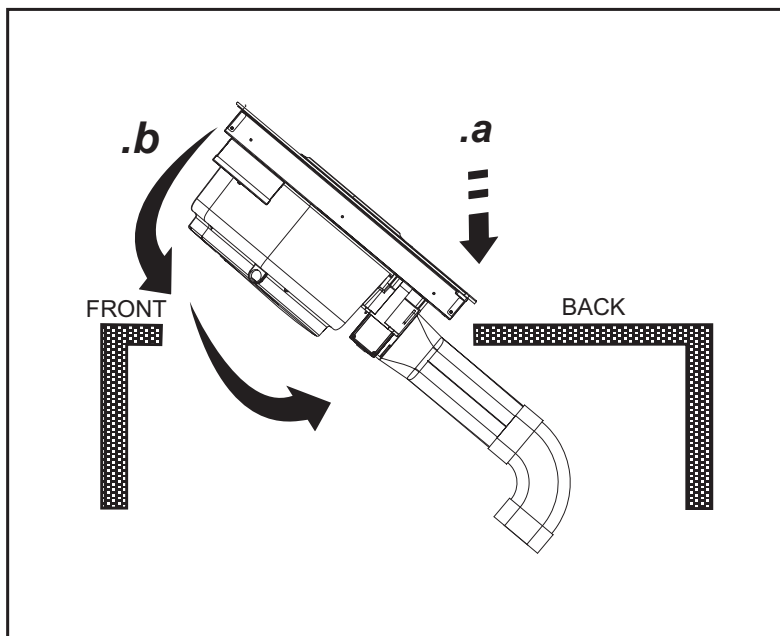
9b.3



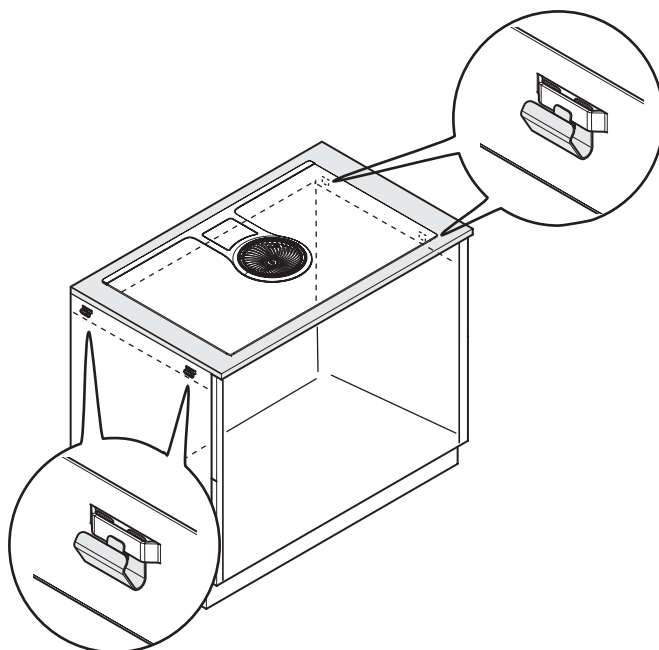
9b.4



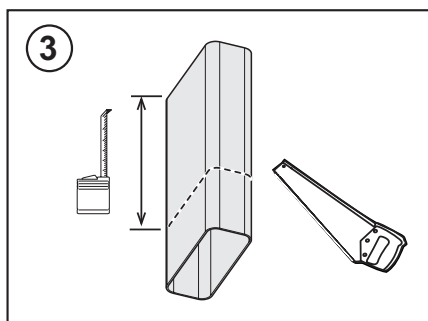
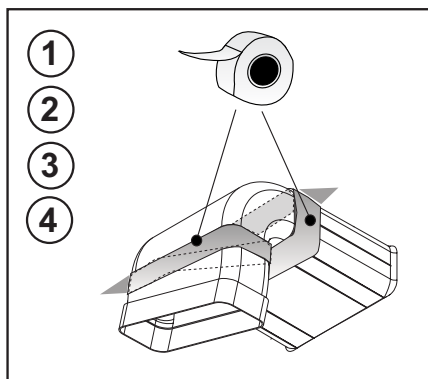
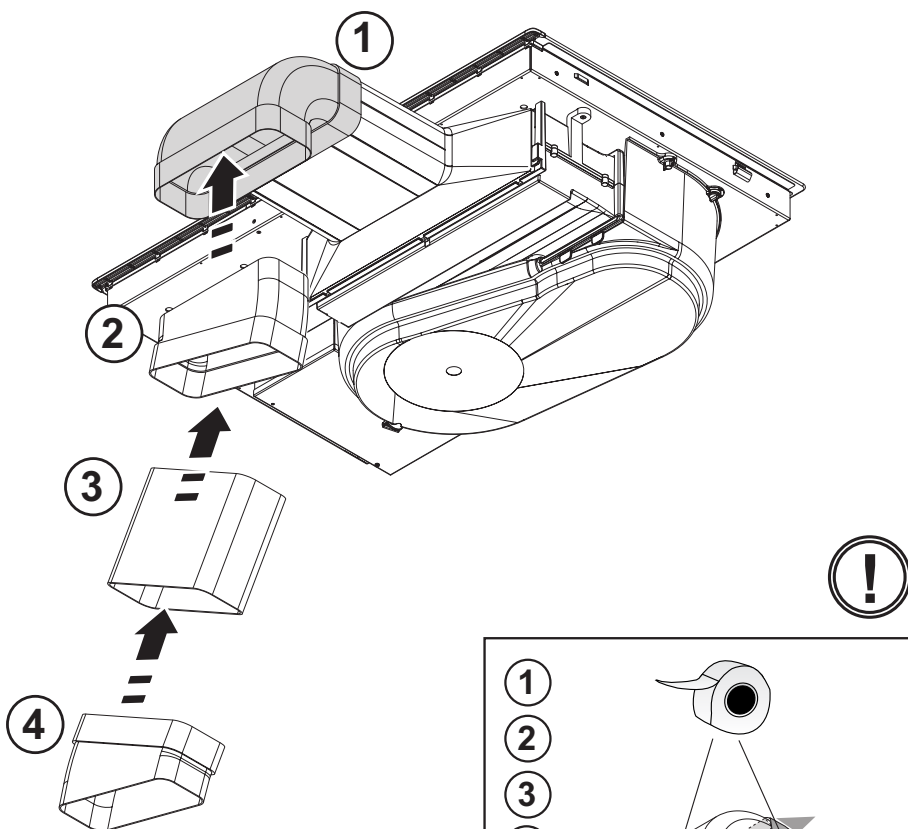
9b.5

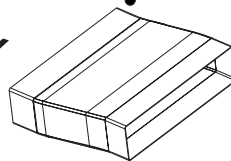
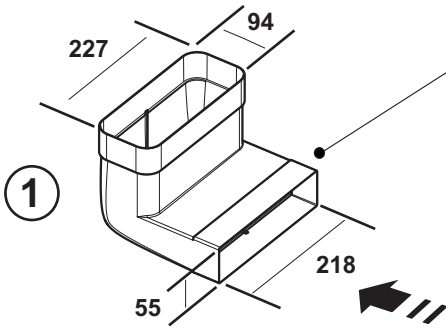
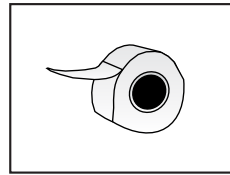
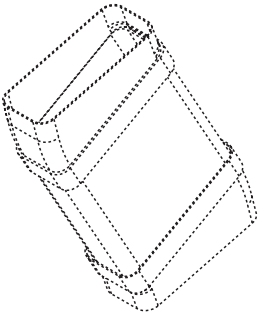
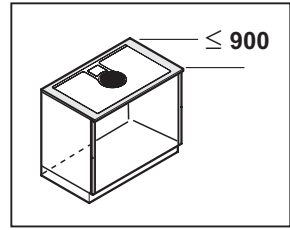


9b.6

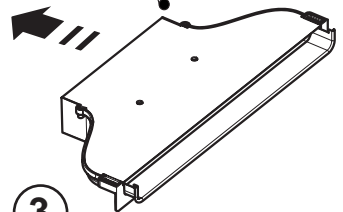


9b.7

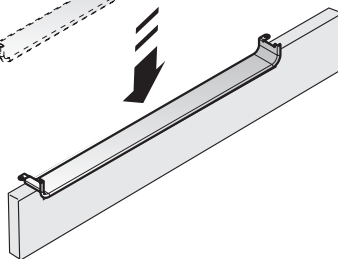
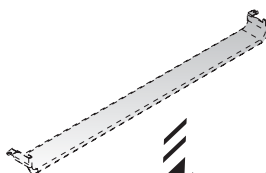
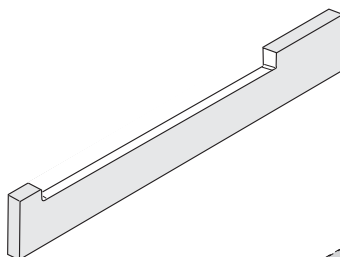
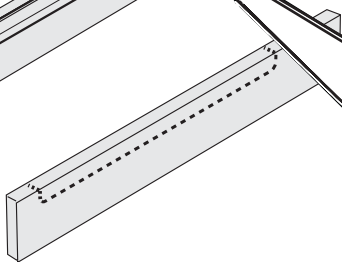
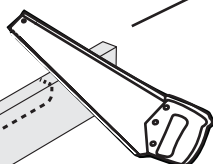
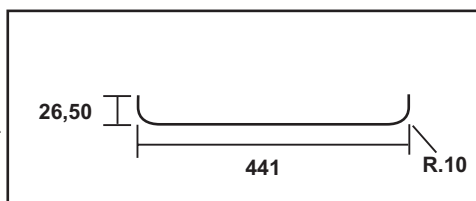
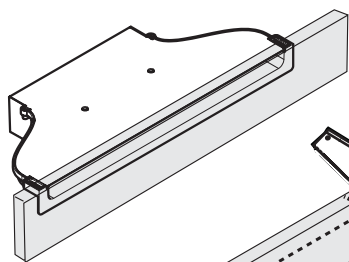
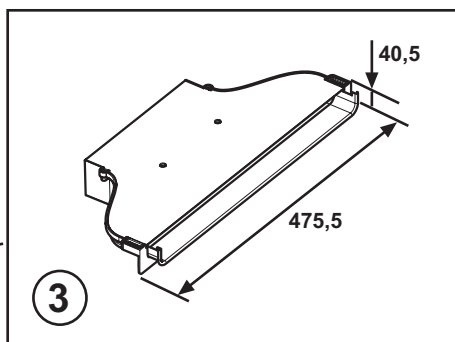
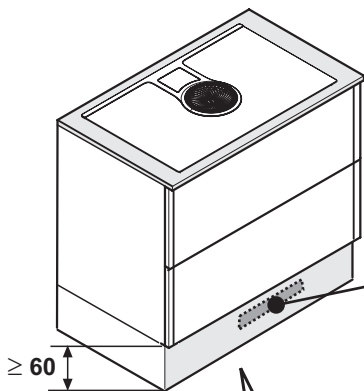


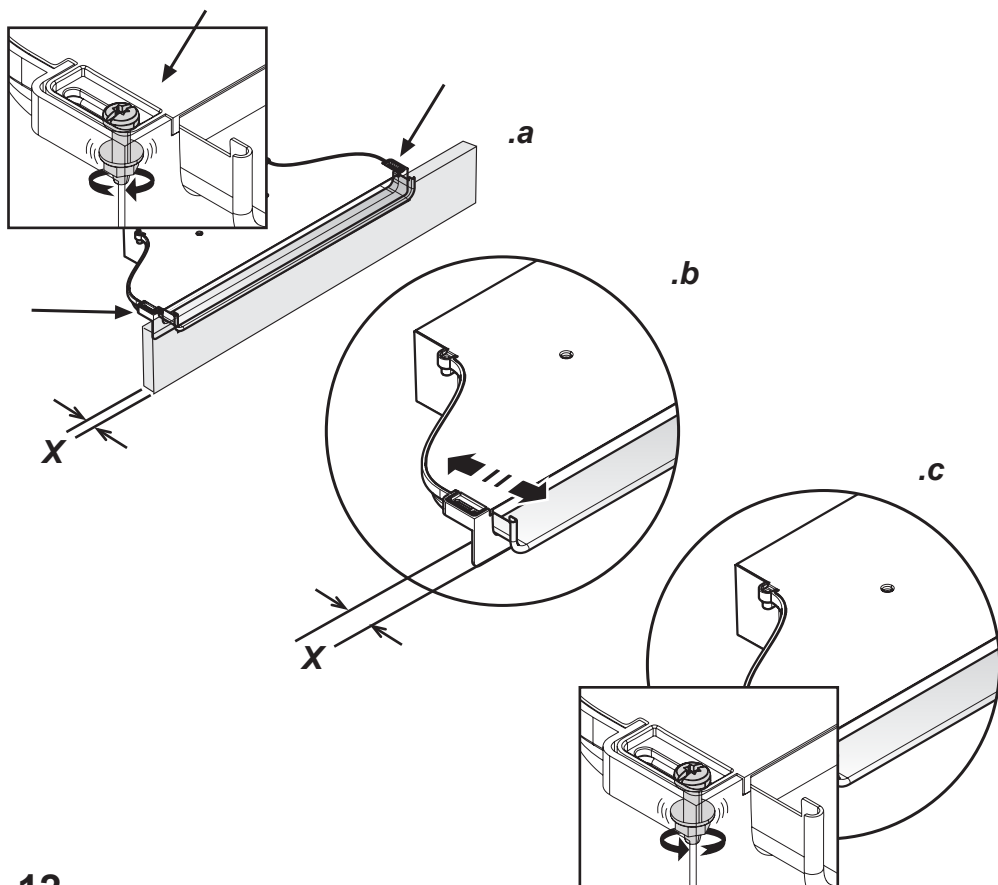


2

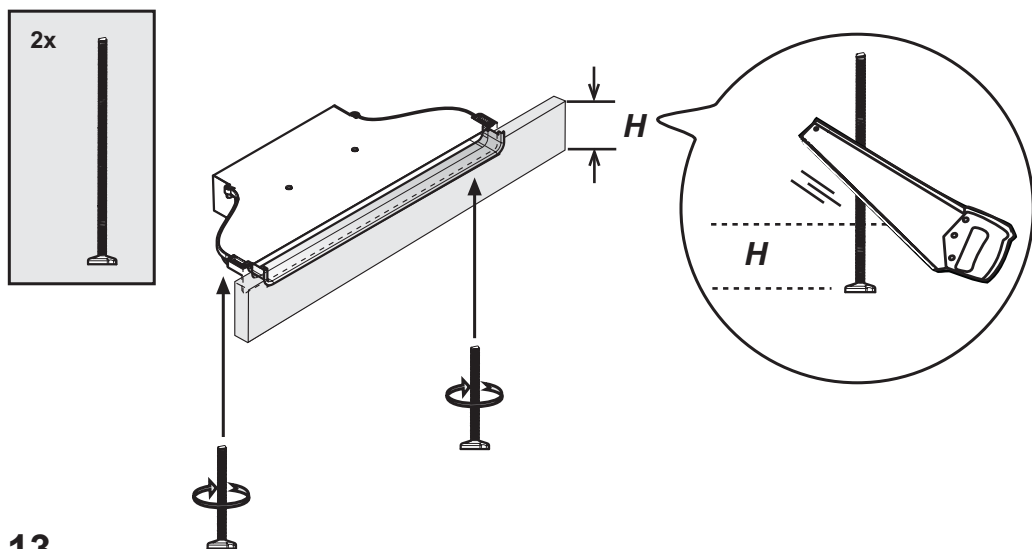


3

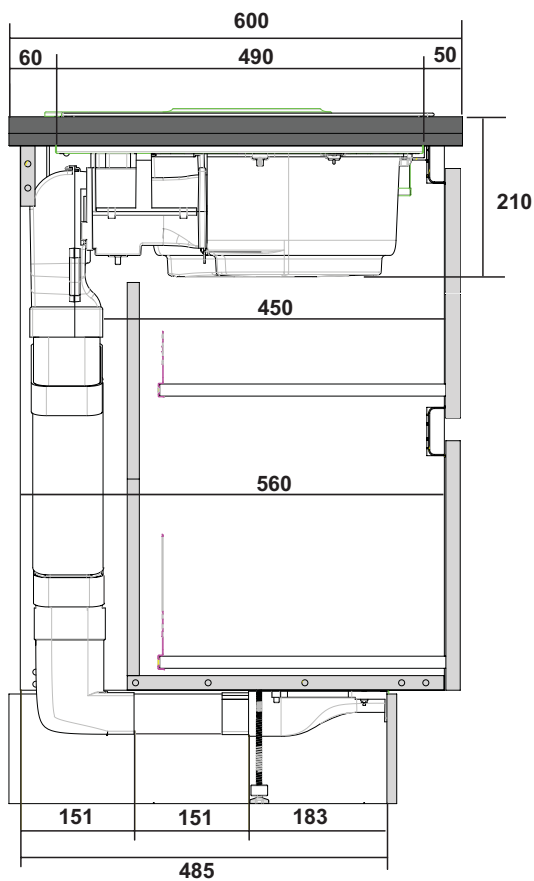


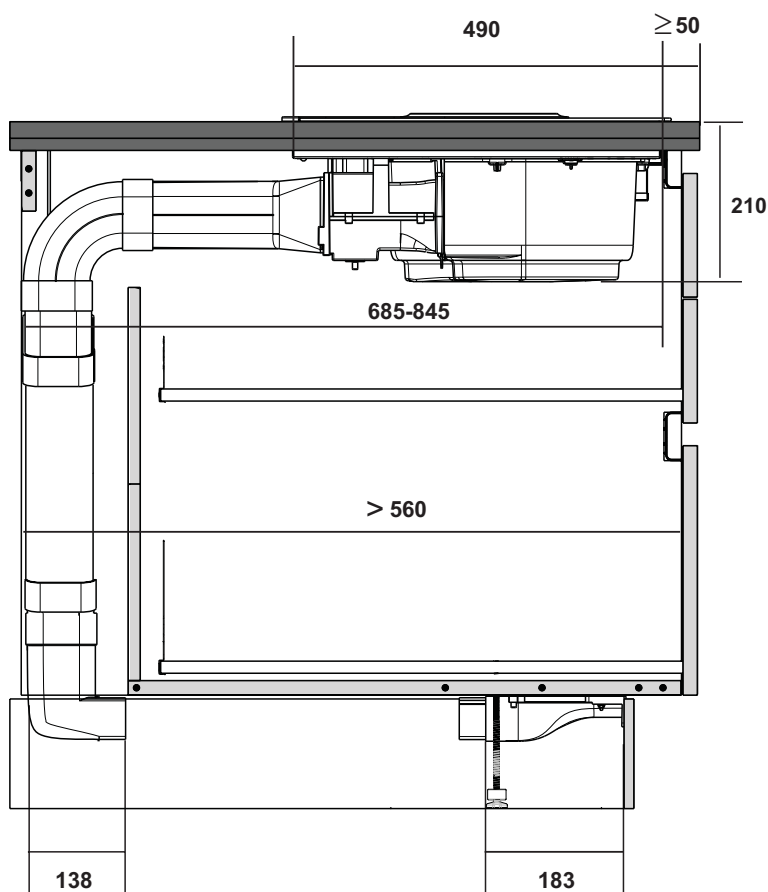


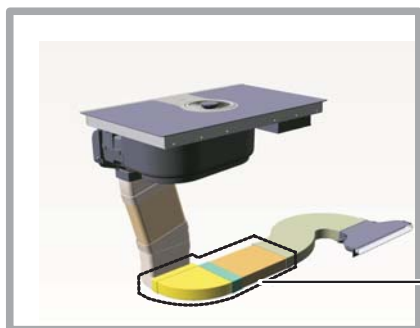
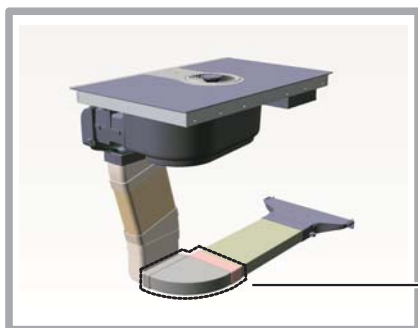
12



13







OK!



OK!

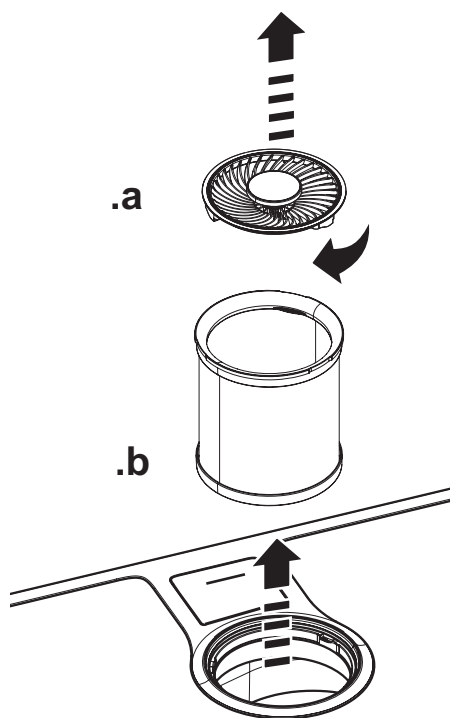
FIG.17

**FIG.15
FIG.16**

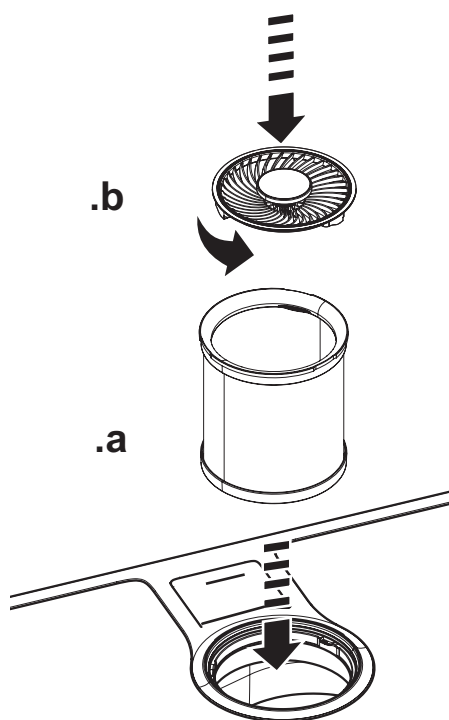


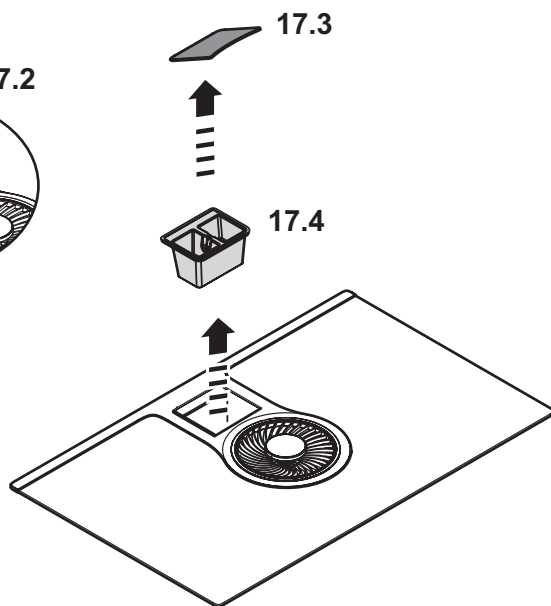
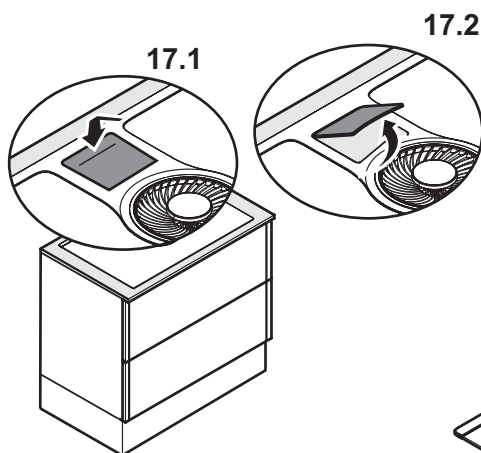
FIG.18

15

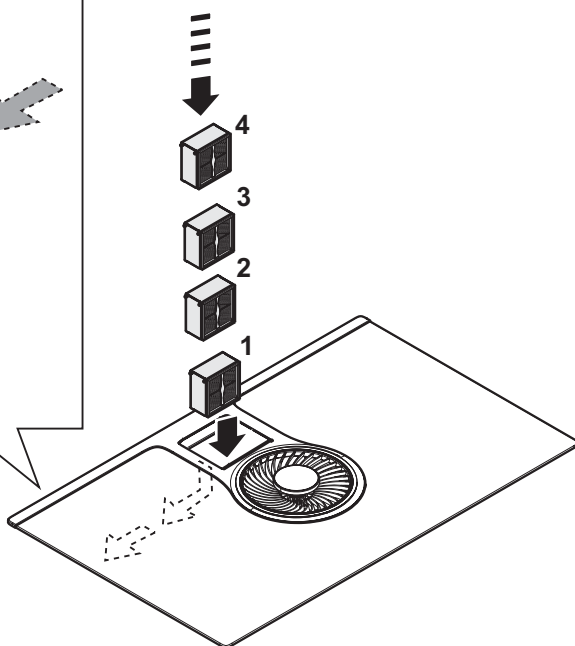
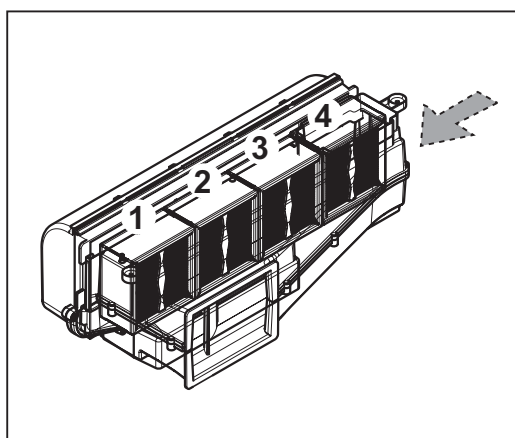


16

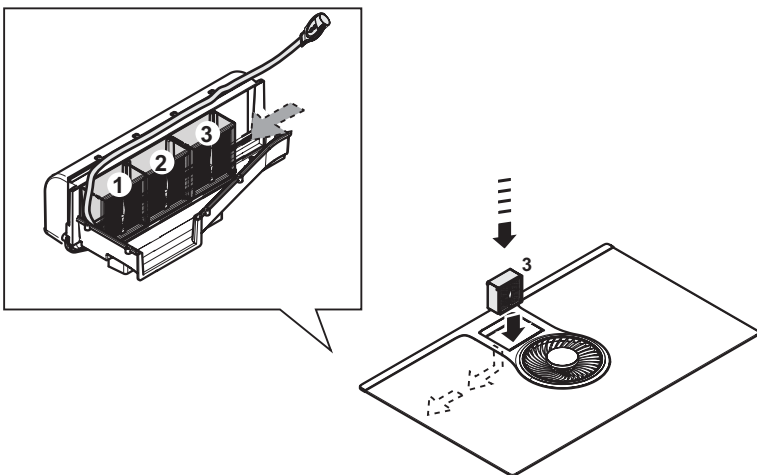
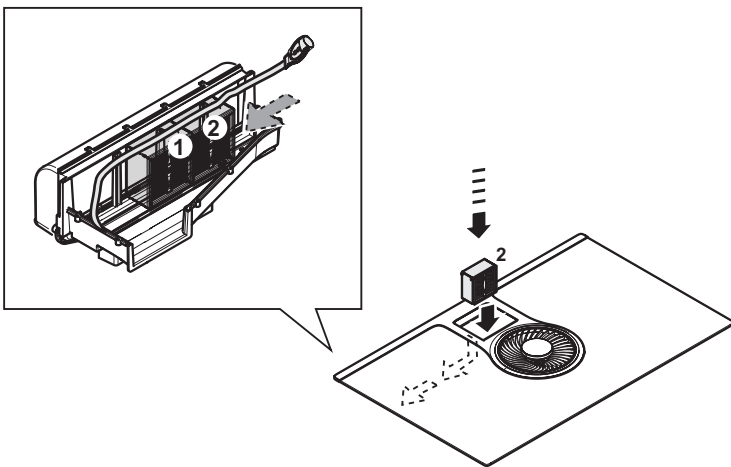
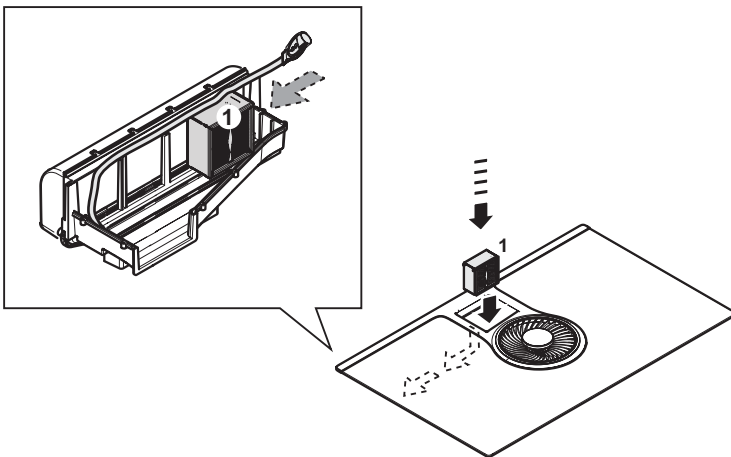


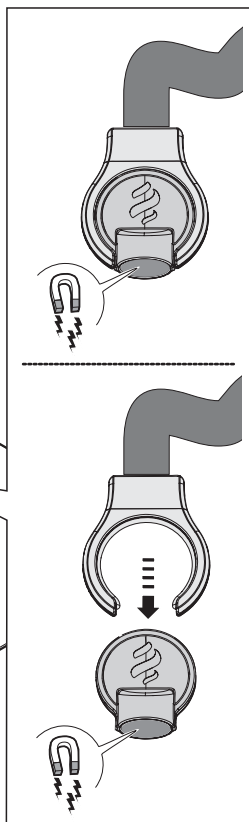
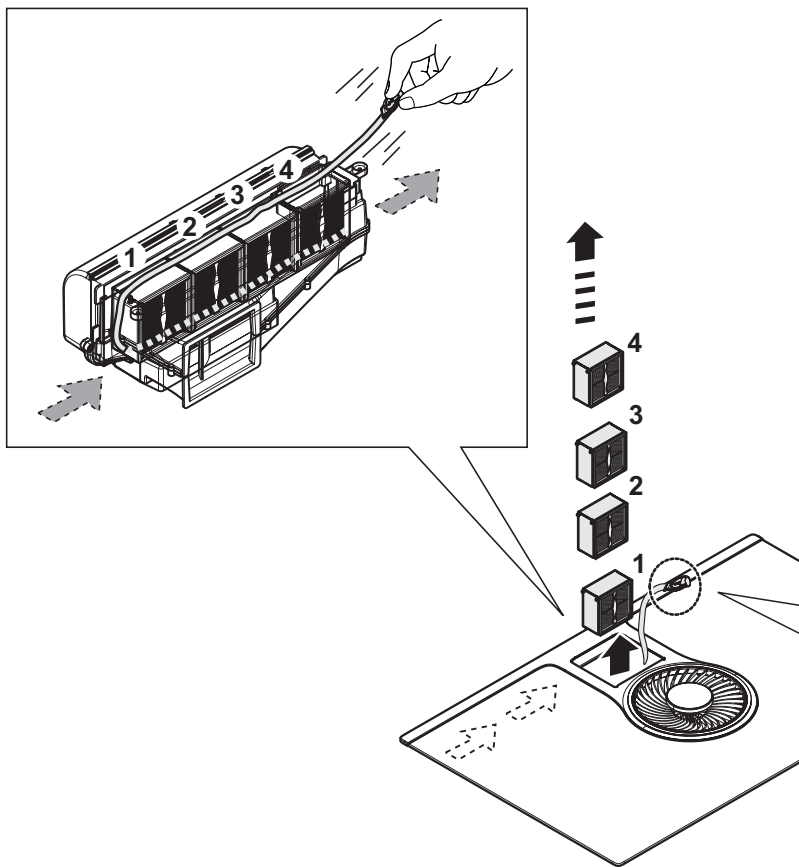
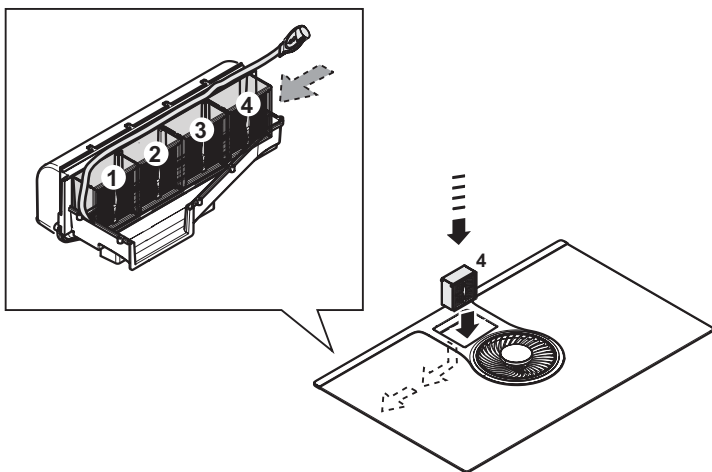


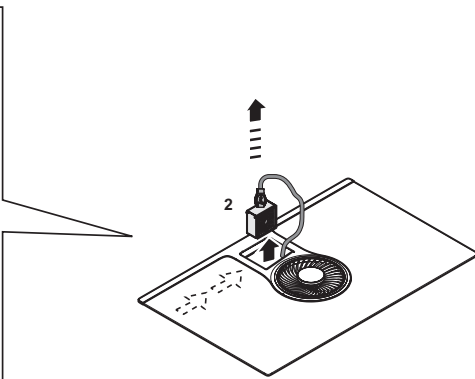
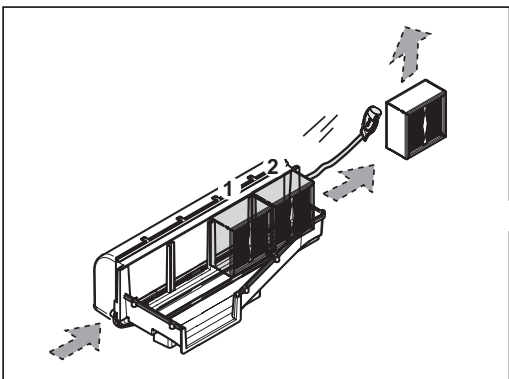
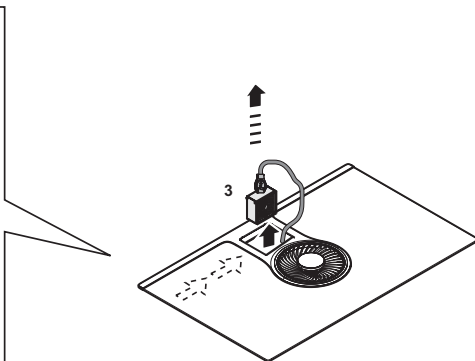
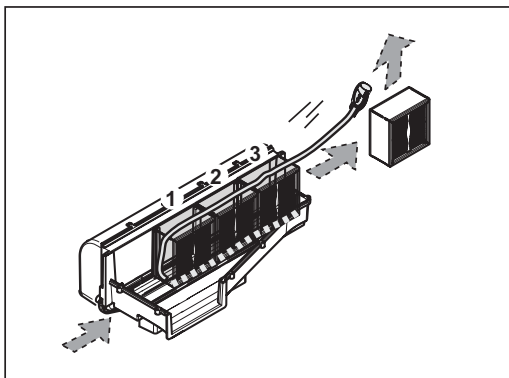
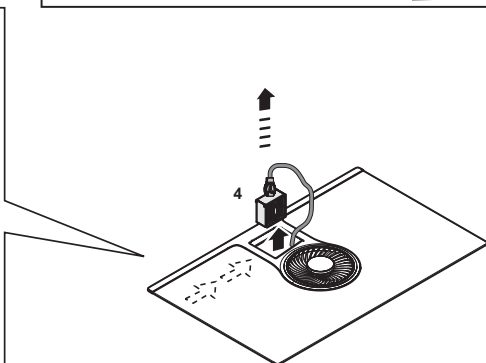
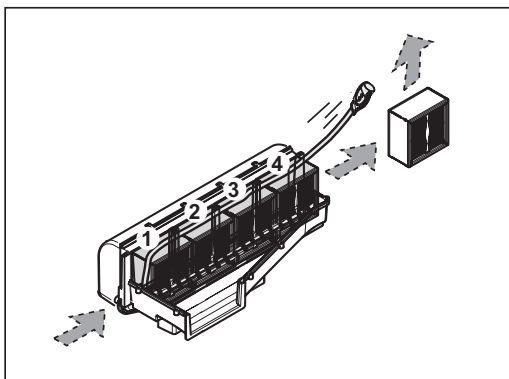
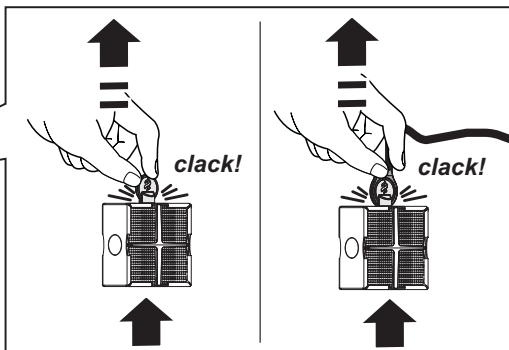
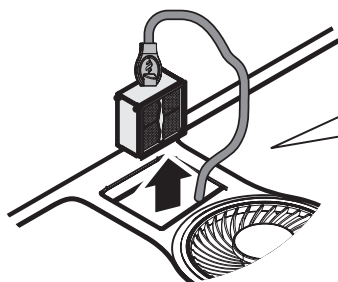
17

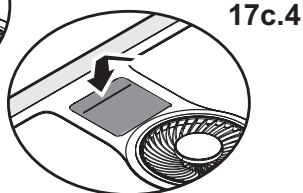
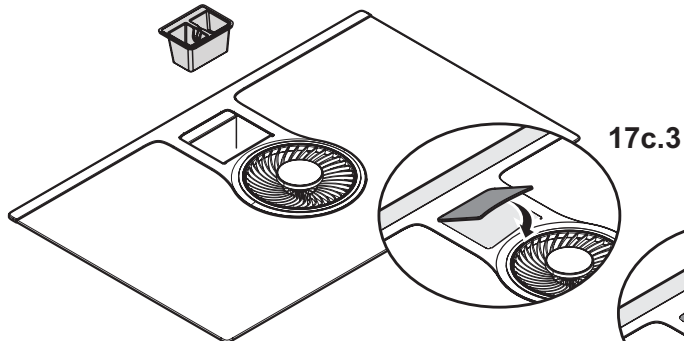
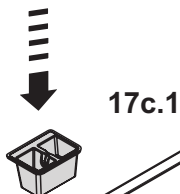
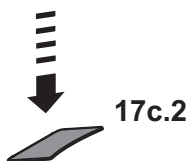
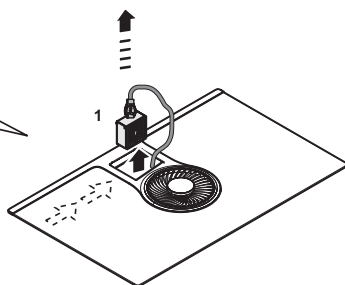
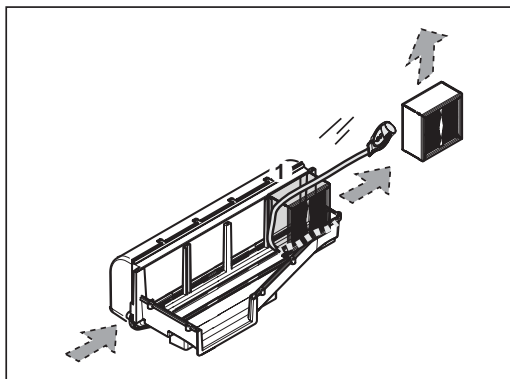


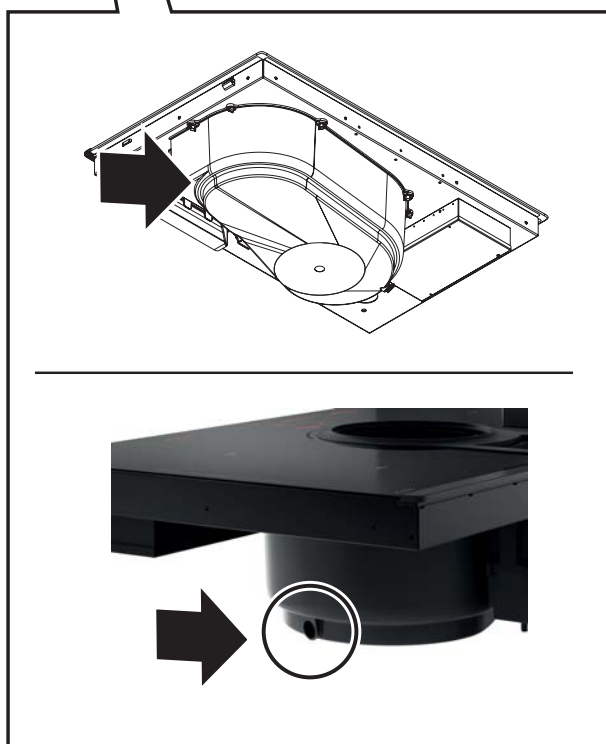
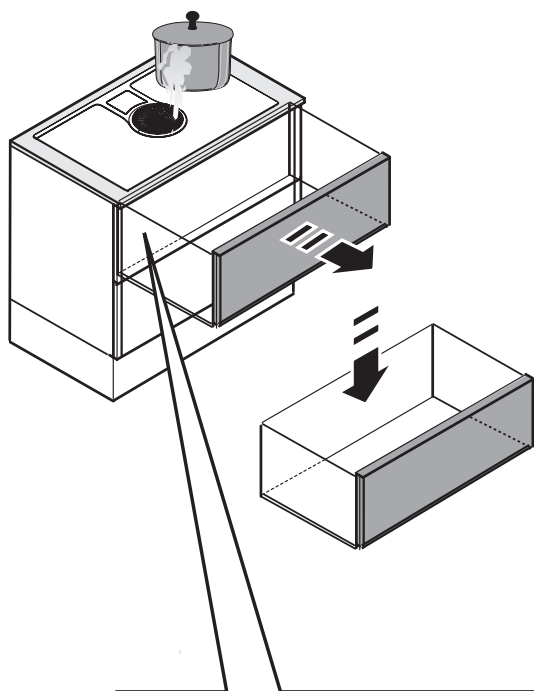
17a

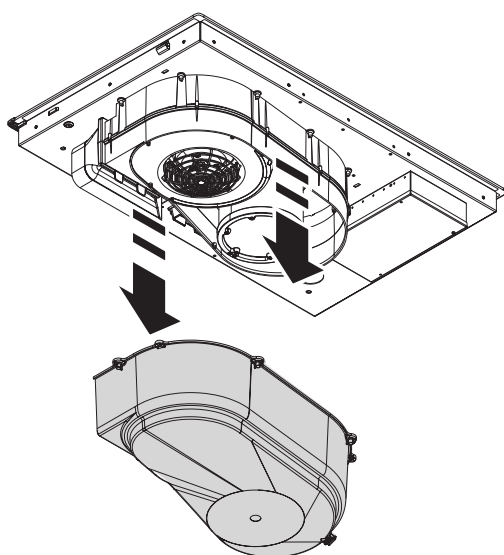
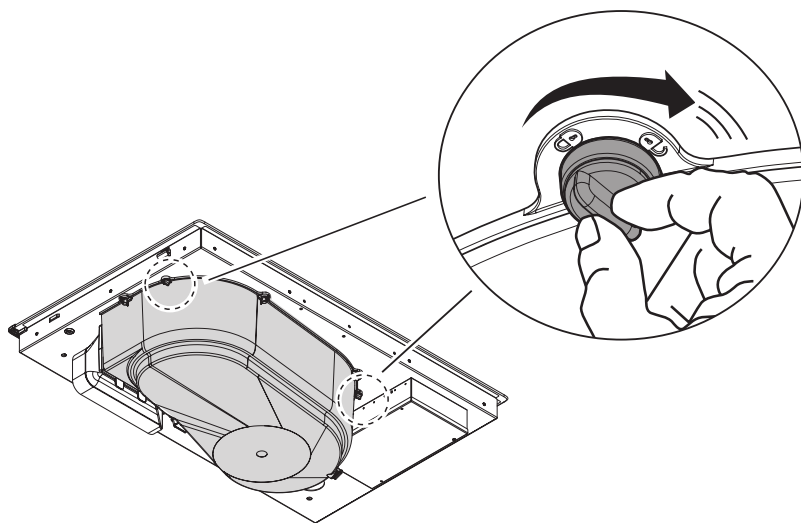


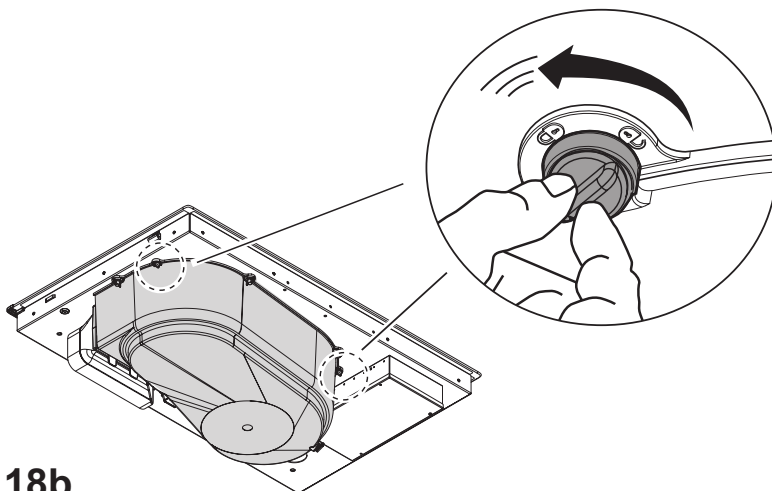
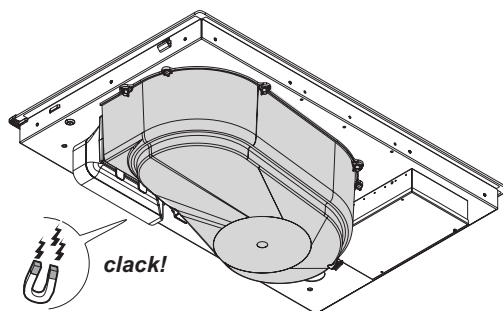
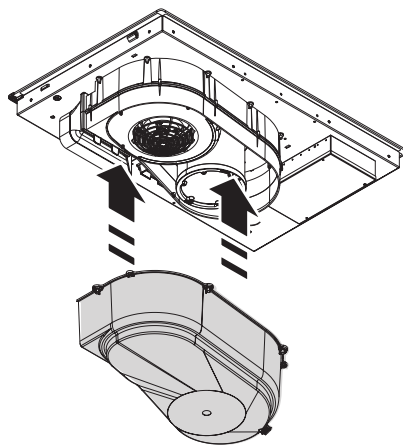


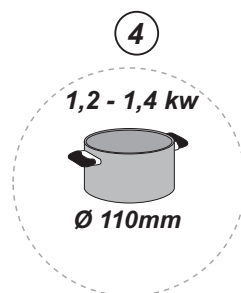
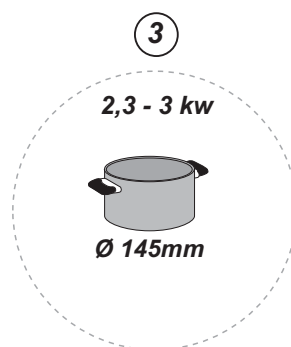
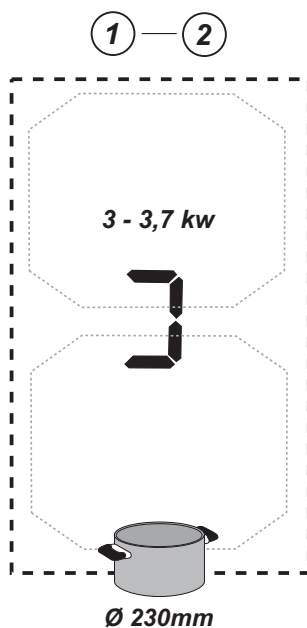
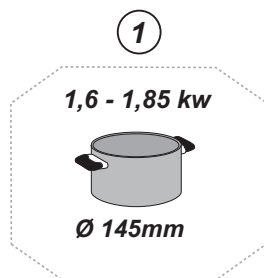
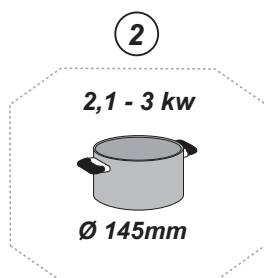
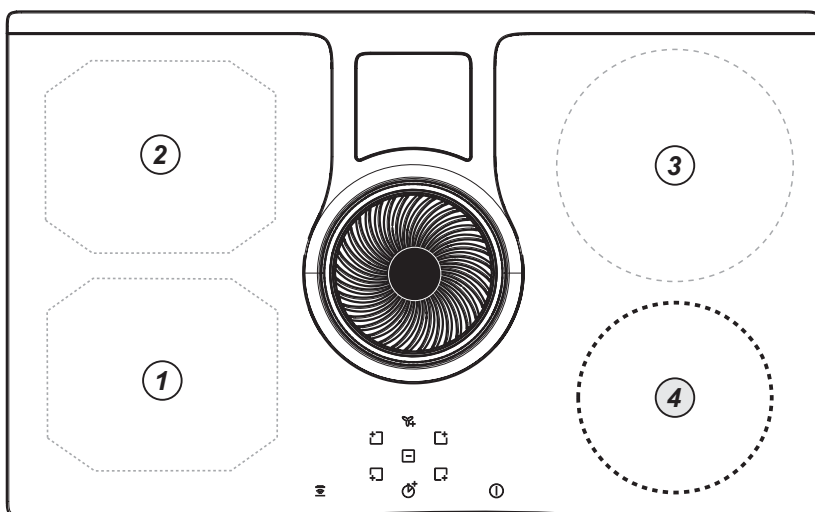


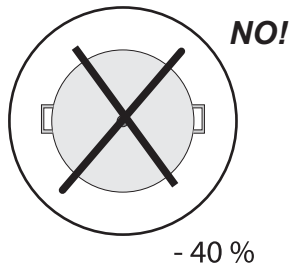
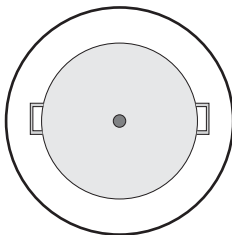
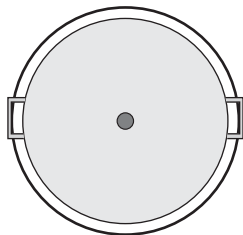
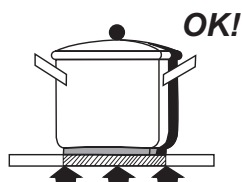
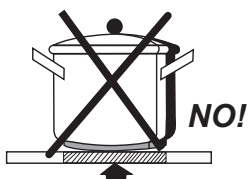
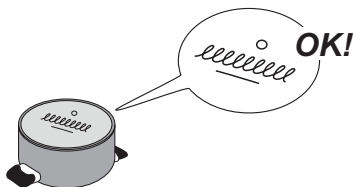












Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi.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

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

Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka

! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

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



1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.

- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.

- Aparat mora obvezno biti ozemljen.

- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina

poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.

- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.

- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhavno površino ne odlagajte predmetov.

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhavno površino, ker se lahko pregrejejo.

- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrežata omrežni ter ali je vtičnica ustrežna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim elektrikarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhavno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.

- Prepričajte razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.

- Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.

- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!

To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.

- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhavno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhavno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja.

Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.

Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna.

Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.

Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.

Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.

Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.

Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.

POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.

Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.

Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih

lokalnih oblasti.

Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo ne uporabljajte brez pravilno nameščenih sijalk, zaradi tveganja električnega udara.

Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!

Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.

Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar).

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



Znak  na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

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

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

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

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

2. Uporaba

Uporaba kuhališča

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

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

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

2.1 Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

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

2.1.1 Obstoječa posoda

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

2.1.2 Priporočeni premer dna posode

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

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

2.2 Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

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

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



Sesalna različica

Slika 7

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

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7c

Izdelek povežite s cevmi in odprtini za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

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

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).

! Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

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

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

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

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

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

Slika 13b

3. Inštalacija

Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Ta gospodinjski aparat je namenjen za vgradnjo v delovni pult (debeline 3 do 6 cm).

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm na čelni strani in najmanj 10 cm bočno.



3.1 Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.ž
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.

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

enofazna povezava: kabel H05V2V2-F 3G4

trifazna povezava: kabel H05V2V2-F 5G2,5

Slika 3b/3c

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

Pozor! Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščen servisno tehnična služba ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje absorpcije moči v kW

Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

3.2 Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojníc z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omaraice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblanke in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno maso (**S**), s toplotno odpornostjo do 250° ; pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale oprijem lepila (npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanke starega lepila itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

Slika 1b

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

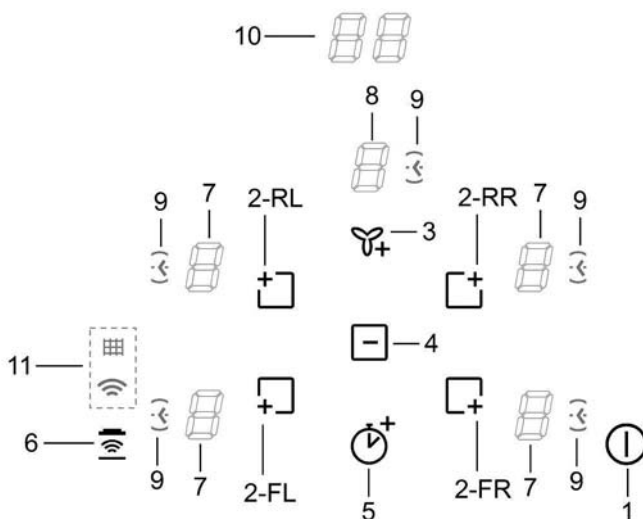
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

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

4. Delovanje

Komandna plošča

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



Tipke

1. **ON/OFF** kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Izbira kuhalnega polja
Povečanje Power Level
3. Povečanje hitrosti (moči) sesanja
4. Zmanjšanje Power Level
Zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
Skrajšanje časa časovnika
5. Aktiviranje časovnika
Podaljšanje časa časovnika
6. Aktiviranje avtomatskih funkcij
Resetiranje zasičenosti filtrov

LED zaslon

7. Prikaz Power Level
8. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
9. Indikator aktivnega časovnika
10. Indikator časa časovnika
11. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
Indikator asistence filtrov

Kuhalna površina:

RL = zadaj levo
FL = spredaj levo
RR = zadaj desno
FR = spredaj desno

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

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

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: “**Vklopite kuhališče**” brez “**Izberite kuhališče**” in “**Delovna temperatura**”, ali “**Funkcija Lock**” oziroma “**Časovnik**”).



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

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	D
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funkcija Bridge je aktivirana	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija Child Lock je aktivirana	L

Lastnosti kuhališča

● Safe Activation

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

● Pot Detector

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● Safety Shut Down

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

● Residual Heat Indicator

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

Delovanje

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

● Vklop



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

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

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , ki pripada zelenemu kuhališču.

Na zaslonu izbranega področja se prikaže simbol “**D**”

● 9 Power Level

Kuhališče ima 9 stopenj moči

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči;

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za znižanje stopnje moči;

Stopnja moči je prikazana na zaslonu izbranega področja: “**1...9**”

● **Power Booster**

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **S**), ki ostane aktivna 5 minut, nakar se moč povrne na predhodno stopnjo.

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči (nad stopnjo **S**) in aktiviranje funkcije Power Booster

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

OPOMBA: kuhališče  (SLIKA 19), ni opremljeno s časovnikom za Power Booster;

za izklop funkcije Power Booster pritisnite 

● **Bridge Zones**

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

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarnim" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **izberite področje kuhališča "Master"**  (stopnja moči mora biti 0)

- **držite pritisnjeno**,  dokler ne zaslišite zvočni signal, ki mu sledi prikaz simbola "M" utripajočega na zaslonu (7) "sekundarnega" področja kuhanja

- **izberite "sekundarno" področje kuhanja** v 3 sekundah

- **nastavite stopnjo (moči) delovanja**  področja kuhanja "Master", ki bo prikazana na ustreznem zaslonu (7)
Opomba: za izklop funkcije Bridge nastavite področje kuhališča na temperaturo "0".

● **Temperature Manager**

Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in s stopnjo moči med 0 in 1, idealno za ohranjanje toplih pripravljenih jedi.

Funkcija Temperature Manager se aktivira s prvim pritiskom na tipko 

Na zaslonu področja, ki deluje na načinu Temperature Manager, se prikaže simbol 

● **Child Lock**

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

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

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
- sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  **+(2-FR)** in 
- nato ponovno in izbirno stikalo  **+(2-FR)**; zvočni signal javi, da je **Child Lock** aktiven, prikaže se "L" na zaslonu (7).

Izklop:

- sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  **+(2-FR)** in 
- nato ponovno ; zvočni signal javi, da je **Child Lock** izklopljen, z zaslona izgine "L" (7).

Začasni izklop: kuhališče je mogoče uporabljati tudi, ko je **Child Lock** aktiviran.

Naredite kot sledi:

- pritisnite in držite pritisnjeni tipki  **+(2-FR)** in  Kuhalno površino je sedaj je mogoče normalno uporabljati, funkcija **Child Lock** se po izklopu kuhališča ponovno vklopi.

● **Timer**

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhalno površino

- Izberite želeno kuhališče 

- Pritisnite  (5) za dostop do funkcije Timer

- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , za podaljšanje časa za samodejni izklop

pritisnite izbirno stikalo  za skrajšanje časa za samodejni izklop

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

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

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (10) utripa, s simbolom "00".

Opomba: poleg zaslona kuhalnega polja se med delovanjem

funkcije Timer prikaže simbol  (9)

Izklop funkcije Timer:

- Izberite želeno kuhalno polje

- nastavite vrednost časovnika na "0", z 

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Po poteku nastavljenega časa uporabnika opozori ustrezen zvočni signal.

Egg Timer aktivirate s pritiskom . 

Opomba: za nastavev funkcije Egg Timer opravite enako postopek kot za funkcijo Timer.

● Power Limitation

Funkcija Power Limitation omogoča nastavev delovanja izdelka z omejeno porabo energije na največ 3,1 kW.

Opomba: nastavev je treba opraviti z izklopljeno kuhalno

površino, **brez** pritiska na tipko , ob priključitvi kuhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite 

- še naprej držite pritisnjen  ter pritisnite in spustite  - oglasi se kratek zvočni signal

- še naprej držite pritisnjen  ter pritisnite in spustite  (2-FL)

- sedaj lahko spustite tipko 

1. zaslon (7) **področja FL** izmenično zaporedno

prikaže simbola "C" in "0", kar pomeni, da je nastavev mogoče opraviti

2. zaslon (7) **področja RL** prikaže trenutno nastavev**

0 = 7,4 kW

1 = 3,1 kW

** privzeta je nastavev 7,4 kW

- za spremembo nastavitve funkcije Power Limitation pritisnite

 (2-FL)

- za shranitev opravljene izbire pritisnite , za 2 sekundi; oglasi se daljši zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavev.

- pritisnite , za izhod iz funkcije

UPORABA ASPIRATORJA

● Vkllop

Pritisnite (dotaknite se)  ON/OFF kuhališča/sesalnika. Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo. Znova pritisnite za izkllop.

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Vkllop sesalnika:

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje sesalnik  in aktivirajte sesalnik.

● Hitrost (moč) sesanja:

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje povečanje hitrosti (moči) sesanja (0-10);  , za

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja (10-0);  , za

3. Timer

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za aspirator

- Izberite aspirator

- Pritisnite  (5) za dostop do funkcije Timer (iz katere koli hitrosti)

- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo  , za podaljšanje časa za samodejni izkllop

pritisnite izbirno stikalo  za skrajšanje časa za samodejni izkllop

na zaslonu (10) se prikaže odštevanje,

Opomba: poleg zaslona aspiratorja se med delovanjem

časovnika prikaže simbol  (9)

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (10) utripa, s simbolom "00".

Izklop funkcije Timer:

- Izberite želeno kuhalno polje

- nastavite vrednost časovnika na "0", z 

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● Indikator zasičenosti maščobnega filtra

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

indikator  (11) se vklopi

● Resetiranje indikatorja zasičenosti maščobnega filtra

Po opravljenem vzdrževanju filtrov za daljši čas pritisnite tipko

 ; indikator  ugasne, indikator prične z novim štejetem.

● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja moči kuhalnih polj.

Ko je kuhalna plošča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite  , indikator  (11) se vklopi in s tem prikazuje, da napa deluje v tem načinu.

Sesalna napa je zasnovana za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Windows (ne dobavlja proizvajalec)

Z montažo kompleta senzorja Windows (samo v primeru uporabe plošče v načinu SESANJA), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre okno v prostoru, na katerem je komplet nameščen.

Priporočamo nakup kompleta FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, na voljo pri pooblaščenih prodajalcih Elektrotechnik Schabus ali neposredno na spletni strani www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električno povezavo kompleta sesalne površine mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.

- Proizvajalec nape zavrca vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

4.1 Tabela moči delovanja

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

4.2 Tabela časov kuhanja

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

5. Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

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

5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

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

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

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

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

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

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

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

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

Slika 18

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Slika 18a - 18b

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

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

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Slika 15-16

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

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

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

Filtri z aktivnim ogljem

(samo različice s filtriranjem)

Slika 17 — 17a — 17b — 17c

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.

Zasičenost **keramičnih filtera sa aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i redovnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanjoj na 200 °C za 45 minut. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina..

5.2 Iskanje in odpravljanje napak

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODPRAVLJANJE NAPAKE
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
E3	Posoda ni primerna	Izguba magnetnih lastnosti	Posodo odstranite
E5	Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je pomanjkljiv	Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ... C ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".

2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

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

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

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

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U

slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

! Nemojte vršiti nikakve električne promene na uređaju.

! Pre montaže uređaja, proverite da li su svi delovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

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



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

-Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente.

-Budite oprezni da se deca ne igraju sa uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

-Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

-Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasi­te uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara.

-Uređaj nije namenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, sa uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasi­ti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasi­te vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta.

Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregre­jati.

- Pre spajanja uređaja na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite do­vod topline.

- Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na kojoj ste kuvali.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijumsku foliju. Aluminijum se može rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.

Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je izričito navedeno u uputstvu za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.

Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.

PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte kapu bez ispravno montiranih sijalica jer postoji opasnost od strujnog udara.

Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4×10^{-5} bar).

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



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

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

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

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

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

2. Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje

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

Prednosti:

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

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

2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

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

2.1.1 Postojeće posude

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

2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

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

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

2.2 Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

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

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



Usisna verzija

SI.7

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

Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

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

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

SI.7c

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

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

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).

! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

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

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

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).

Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

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

SI. 13b

3. Instalacija

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

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



3.1 Električno povezivanje

SI. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.
- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kablove.
- Uzemljenje je propisano zakonom.
- Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

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

jednofazni priključak : kabal H05V2V2-F 3G4

trofazni priključak : kabal H05V2V2-F 5G2,5

SI. 3b/3c

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

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitor snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

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

3.2 Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

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

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

SI. 1b

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

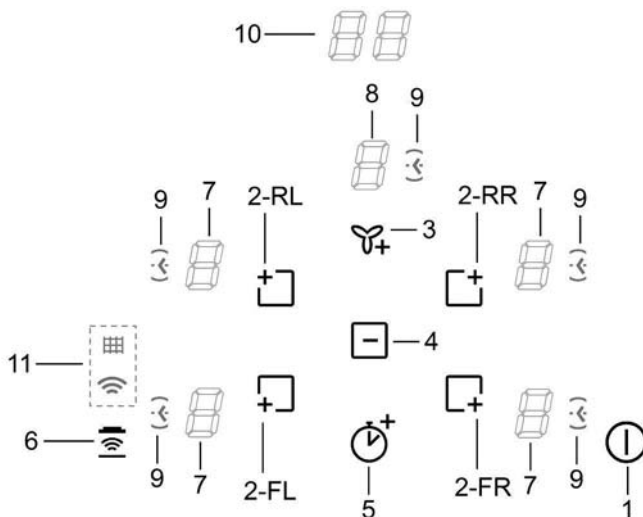
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike:

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

4. Funkcionisanje

Upravljačka ploča

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



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuvanje/ kape za ploču za kuvanje
2. Izbor zone za kuvanje
Povećanje Power Level (nivoa snage)
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja
4. Smanjenje Power Level (nivoa snage)
Smanjenje brzine (snage) usisavanja
Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
5. Aktiviranje Timer (merača vremena)
Povećanje vremena Timer (merača vremena)
6. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetovanje zasićenja filtera

Ekran / LED

7. Prikaz Power Level (nivoa snage)
8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
9. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
10. Indikator vremena Timer (merača vremena)
11. Indikator funkcije automatskog usisavanja
Indikator potrebna asistencija za filtere

Zone kuvanja :

RL = zadnja leva
FL = prednja leva
RR = zadnja desna
FR = prednja desna

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti
Zbog toga:

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

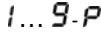
• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuvanje pojaviti će se simbol "**H**" koji označava tu fazu.

Sačekajte da se simbol na prikazu isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Prikaz zone za kuvanje

Na ekranima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Indikator preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	

Karakteristike ploče za kuvanje

● Safe Activation (sigurna aktivacija)

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

● Pot Detector (detektor posude)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

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

● Indikator preostale topline

Pri isključivanju jedne ili više zona kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizuelnim signalom na ekranu odgovarajućeg područja, preko simbola "**H**".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dotaknite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora**

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Prikaz zone za kuvanje

Pritisnite (dotaknite) dugme za izbor , koje odgovara željenoj zoni za kuvanje.

Na ekranu odabranog područja se prikazuje simbol "

● 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage

Pritisnite (dotaknite) dugme za izbor , za povećavanje nivoa snage;

Pritisnite (dotaknite) dugme za izbor , za smanjivanje nivoa snage;

Nivo snage se prikazuje na ekranu odabranog područja: "

● **Power Booster (povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (iznad nivoa **S**), koji ostaje aktivan u toku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Pritisnite (dotaknite) dugme za izbor , za povećavanje nivoa snage (iznad nivoa **S**) i aktivirajte Power Booster

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

NAPOMENA: zona kuvanja **4** (SL.19), nema tajmer za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite 

● **Bridge Zones (most područja)**

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

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "**Master**" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "**Sekundarna**".

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **odaberite "Master" zonu za kuvanje** 
(koja mora imati nivo snage 0)

- **držite pritisnutim**  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti trepereći "P" na ekranu (7) "Sekundarne" zone kuvanja

- **odaberite "Sekundarnu" zonu kuvanja** u roku od 3 sekunde

- **postavite nivo snage**  zone kuvanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem ekranu (7)

Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuvanja na temperaturu "0".

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom na dugme 

Na ekranu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "LM".

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

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

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

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje
- pritisnite i držite istovremeno  **+(2-FR)** i 
- zatim ponovno i dugme za izbor  **+(2-FR)**; zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** aktivirana, i prikazuje se oznaka "L" na ekranu (7).

Deaktiviranje:

- pritisnite i držite istovremeno  **+(2-FR)** i 
- zatim ponovno ; zvučni signal označava da je funkcija **Child Lock** deaktivirana, i nestaje oznaka "L" sa ekrana (7).

Privremeno deaktiviranje: moguće je koristiti jednu od zona za kuvanje čak i sa aktiviranom **Funkcijom zaključavanja**.

Postupite na sledeći način:

- pritisnite i držite istovremeno  **+(2-FR)** i 

Sada je moguće normalno koristiti zone za kuvanje, funkcija **Child Lock** će se ponovo aktivirati nakon gašenja ploče za kuvanje.

● **Timer (merač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zona kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje

- Odaberite zonu za kuvanje 
- Pritisnite  (5) kako biste pristupili funkciji Timer
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite dugme za izbor , kako bi povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite dugme za izbor , kako bi smanjili vreme automatskog isključivanja

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

Napomena: Svaka zona za kuvanje može imati drugačije postavljen Timer; na displeju (10) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone kuvanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (10) treperi, con simbolo "00".

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (9)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost merača vremena na "0", pomoću



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

● Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se

aktivira pritiskom na 

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

● Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući apsorpciju na maksimalno 3,1 kW.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

dugmeta , u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite 
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite 
- emituje se kratki zvučni signal
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite  2-FL
- u ovom trenutku možete otpustiti dugme 

1. ekran (7) **zone FL** prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku
2. ekran (7) **zone RL** prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite

 (2-FL)

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite , na 2 sekunde; emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

- pritisnite , za izlaz iz funkcije

UPOTREBA ASPIRATORA

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/aspiratora**
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje aspiratora:

Pritisnite (dotaknite) taster za izbor  , za uključivanje aspiratora

● Brzina (snaga) usisavanja

pritisnite (dotaknite) taster za izbor  , za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

pritisnite (dotaknite) taster za izbor  , za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (10-0);

3. Timer (merač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

- Odaberite aspirator

• Pritisnite  (5) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite dugme za izbor  , kako bi povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite dugme za izbor  , kako bi smanjili vreme automatskog isključivanja

na ekranu (10) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored displeja aspiratora, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (9)

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom

bilo kojeg tastera na ploči) , dok displej (10) treperi, con simbolo "  ".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost merača vremena na "0" , pomoću



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

● Indikator zasićenosti filtera filtera za mast

Aspirator prikazuje kada je potrebno izvršiti održavanje filtera:

Indikator  (11) se uključuje

● Resetovanje indikatora zasićenosti filtera filtera za mast

Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite dugme  ; indikator "  " se isključuje i vraća brojilo pokazivača na nulu.

● Automatski rad

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja zonama za kuvanje.
Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  , indikator "  " (11) se uključi i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada.

Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorom za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instalacijom KOMPLETA senzora za prozore (samo u slučaju upotrebe ploče u načinu rada USIS) , usis vazduha prestaje da radi uvek kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

Preporučuje se kupovina KOMPLETA KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlašćenim centrima Elektrotechnik Schabus ili direktno preko internet stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električni priključak za KIT na usisnu ploču mora izvršiti kvalifikovano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvata odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnom instalacijom KITA.

4.1 Tablica snage

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

4.2 Tablica za kuvanje

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

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

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

5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

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

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

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

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

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

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

SI.18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje kape

Čišćenje

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

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

SI. 15-16

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

Filter s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)

SI. 17 — 17a — 17b — 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i redovnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanu na 200 °C za 45 minuta. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

5.2 Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetskih osobina	Sklonite posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojite ploču od mreže i proverite kabal
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"

2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

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

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

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

Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještanja, pobrinite se da oстане zajedno s uređajem.

- ! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.
- ! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

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



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

- Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.
- Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.
- Uzemljenje uređaja je obvezno.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na

električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

-Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i

uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugashite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugashiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugashite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne

oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!

Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.

- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.

- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki doma.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći.

Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.

Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.

Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.

PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu

pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte napu bez ispravno montiranih žarulja jer postoji opasnost od strujnog udara.

Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

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



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

proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

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

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

2. Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

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

Prednosti:

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

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

2.1 Posude za kuhanje

Upotrebljavajte samo posude s oznakom



Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

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

2.1.1 Postojeće posude

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

2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda

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

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

2.2 Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrijeme kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

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



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

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

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

SI.7c

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).

! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

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

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

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

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

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

Slika 13b

3. Postavljanje

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

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
- Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kabele.
- Uzemljenje je propisano zakonom.
- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm²).
- Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

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

jednofazno priključivanje : kabel H05V2V2-F 3G4

trofazno priključivanje : kabel H05V2V2-F 5G2,5

Slika 3b/3c

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

Pažnja! Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitor snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

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

3.2 Montaža

Prije početka instalacije:

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

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

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

VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba jednoliko raspodijeliti po obodu okvira; nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

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

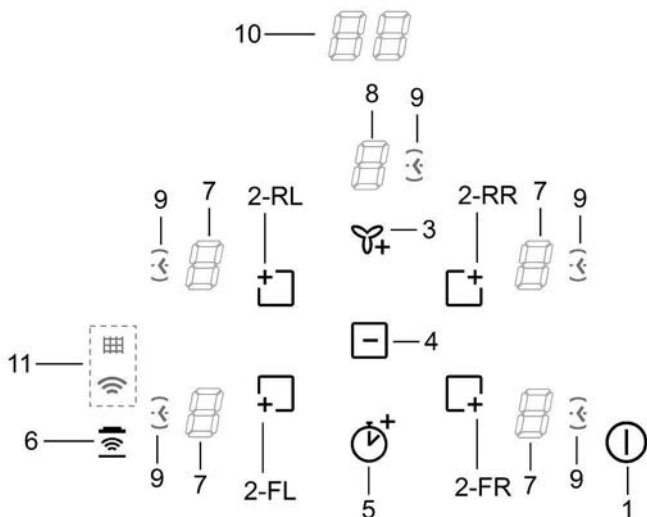
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koja ima sljedeće karakteristike:

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

4. Funkcioniranje

Upravljačka ploča

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



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Izbornik zone za kuhanje
Povećanje Power Level (razine snage)
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja
4. Smanjenje Power Level (razine snage)
Smanjenje brzine (snage) usisavanja
Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
5. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje vremena Timer (mjerača vremena)
6. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera

Zaslon / LED

7. Prikaz Power Level (razine snage)
8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
9. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
10. Pokazatelj vremena Timer (mjerača vremena)
11. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
Pokazatelj potrebna asistencija za filtre

Zone kuhanja :

RL = zadnja lijeva
FL = prednja lijeva
RR = zadnja desna
FR = prednja desna

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti
Zbog toga:

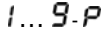
- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: **"Uključite ploču za kuhanje"** bez **"Odaberite zonu za kuhanje"**; **"Temperatura rada"**, ili **"Funkcija Lock (zaključaj)"** ili **"Timer (mjerač vremena)"**).

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

Prikaz zone za kuhanje

Na prikazima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Pokazatelj preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	

Karakteristike ploče za kuhanje

● Safe Activation (sigurna aktivacija)

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

● Pot Detector (detektor posude)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

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

● Residual Heat Indicator (pokazatelj preostale topline)

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

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Prikaz zone za kuhanje

Pritisnite (dotaknite) izbornik , koji odgovara željenoj zoni za kuhanje.
Na zaslonu odabranog područja se prikazuje simbol **"D"**

● 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje razine snage;

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za smanjenje razine snage;

Razina snage se prikazuje na zaslonu odabranog područja: **"1 ... 9"**

● Power Booster (povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (iznad razine **S**), koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na razinu koja je trenutačno u uporabi.

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje razine snage (iznad razine **S**) i aktivirajte Power Booster

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

NAPOMENA: zona kuhanja  (SL.19), ne posjeduje mjerač vremena za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite 

● Bridge Zones (most područja)

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

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna"

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite "Master" zonu za kuhanje 
(koja mora imati razinu snage 0)

- držite pritisnutim  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti treptići "P" na zaslonu (7) "Sekundarne" zone kuhanja

- odaberite "Sekundarnu" zonu kuhanja u roku od 3 sekunde

- postavite razinu snage  zone kuhanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem zaslonu (7)

Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuhanja na temperaturu "D".

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom

tipke 

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "U".

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisa,

onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

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

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

- pritisnuti i držati istovremeno  + (2-FR) i 

- zatim ponovno i izbornik  + (2-FR); zvučni signal označava da je funkcija **Child Lock** deaktivirana, i prikazuje se oznaka "L" na zaslonu (7).

Deaktiviranje:

- pritisnuti i držati istovremeno  + (2-FR) i 

- zatim ponovno ; dvostruki zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** deaktivirana, i nestaje oznaka "L" sa zaslona (7).

Privremeno deaktiviranje: moguće je koristiti jednu od zona za kuhanje čak i s aktiviranom **Funkcijom zaključavanja**.

Postupite na slijedeći način:

- pritisnuti i držati istovremeno  + (2-FR) i 

Sada je moguće normalno koristiti zonu za kuhanje, funkcija **Child Lock** će se ponovo aktivirati nakon gašenja ploče za kuhanje.

● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

- Odaberite zonu za kuhanje 
- Pritisnite  (5) kako biste pristupili funkciji Timer

- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

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

Napomena: Svaka zona za kuhanje može imati drugačije postavljen Timer; na zaslonu (10) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone kuhanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči) , dok zaslon (10) treperi, sa simbolom "00".

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (9)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću



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

● **Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) se

aktivira pritiskom 

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

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući apsorpciju na maksimalno 3,1 kW.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

tipke  , u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite 

- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite 
- emitira se kratki zvučni signal

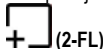
- držite i dalje pritisnutim i  pritisnite i otpustite  2-FL)

- sada možete otpustiti tipku  :

1. zaslon (7) **zone FL** prikazuje se u naizmjeničnom slijedu simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku
2. zaslon (7) **zone RL** prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promjenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite



- za spremanje izvršenog izbora pritisnite  na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

- pritisnite  , za izlaz iz funkcije

UPORABA NAPE

● Uključivanje

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

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Pritisnite (dotaknite) izbornik  **+** za uključivanje nape

● Brzina (snaga) usisavanja

pritisnite (dotaknite) izbornik  **+**, za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

pritisnite (dotaknite) izbornik  **-**, za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);

3. Timer (mjerač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

- Odaberite napu

• Pritisnite  **+** (5) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  **+**, kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  **-**, kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

na zaslonu (10) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (9)

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (10) treperi, sa simbolom "00".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću



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

● Indikatora zasićenosti filtra za mast

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Indikator  (11) se uključuje

● Resetiranje indikatora zasićenosti filtra za mast

Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite tipku  ; indikator  se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Automatski rad

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

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

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  , indikator  (11) se osvijetli i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorom za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instaliranjem KOMPLETA senzora za prozor (samo u slučaju korištenja ploče u načinu rada USIS), usis zraka prestaje raditi kada god je prozor u sobi, na kojem je komplet instaliran, zatvorena.

Preporučuje se kupnja KOMPLETA KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlaštenim centrima Elektrotechnik Schabus ili izravno putem web stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električni priključak KITA na usisnu ploču mora izvršiti kvalificirano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvaća odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KITA.

4.1 Tablica snage

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

4.2 Tablica za kuhanje

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

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

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

5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

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

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

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

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

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu.

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

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

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

SI.18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje nape

Čišćenje

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

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

SI. 15-16

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

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

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

Filtar s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)

SI. 17 — 17a — 17b — 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenje filtra za mast. Ovi filteri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C za 45 minuta. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina..

5.2 Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
E3	Neprikladna posuda	Gubitak magnetskih osobina	Otkloniti posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel
Za sve ostale poruke o pogreškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

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

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

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex.:aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controlos.

O produto pode ter uma aparência diferente em relação aos desenhos deste manual, no entanto, as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

É importante guardar este manual para consulta a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permanece junto ao produto.

- ! Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.
- ! Não efetuar variações elétricas no produto.
- ! Antes de prosseguir com a instalação do aparelho, verificar se os componentes não estão danificados. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.
- ! Verificar a integridade do produto antes de proceder à instalação. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados.



1. Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente as seguintes instruções:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.
- A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado, conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.

- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.

- Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar de acordo com as normas que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

- Não utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

- Depois de terminada a instalação, os componentes elétricos não deverão ser acessíveis ao utilizador.

- O equipamento e as partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças afastadas e vigiá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.

- Para portadores de pacemakers e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

- Durante e após o uso, não tocar nos elementos de aquecimento do aparelho.

- Evitar o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo estejam suficientemente frios.
- Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou na sua proximidade.
- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar a cozedura de alimentos ricos em gordura e óleo.
- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- A cozedura sem vigilância sobre a placa de cozinha com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser monitorado continuamente.
- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilizar limpadores a vapor.
- Não apoiar objetos metálicos tais como garfos, facas, colheres e tampas sobre a superfície da placa; risco de sobreaquecimento.
- Antes de ligar o modelo à rede elétrica:

controlar a placa de dados (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a tensão de alimentação e a potência correspondam à da rede, e também que a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após o uso, desligar a placa de cozinha através do seu dispositivo de controlo e não depender do detetor de painéis.
 - Evitar derramar líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduzir a alimentação de calor.
 - Não deixar os elementos aquecedores acesos com painéis e frigideiras vazias ou sem recipientes.
 - Ao terminar de cozinhar, desligar a zona relativa.
 - Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio ou nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim irremediavelmente o seu aparelho.
 - Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem abri-la antes: pode explodir!
- Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.
- O uso de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa de cozinha e devem ser centralizados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre a panela e a placa de cozinha.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o exaustor da rede elétrica retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da casa.

Para todas as operações de instalação e manutenção, utilizar luvas de trabalho.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente vigiadas ou se forem instruídas sobre o uso do aparelho de modo seguro e se conseguirem entender os perigos relacionados com o mesmo.

As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.

A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

O local deve dispor de ventilação adequada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

O exaustor deve ser limpo frequentemente, quer no interior quer no exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR

MÊS). Respeitar as indicações das instruções de manutenção.

O incumprimento das normas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.

É severamente proibido cozinhar alimentos diretamente sobre a chama.

O uso de chamas livres é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado.

A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo quente pegue fogo.

ATENÇÃO: Se a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do exaustor podem aquecer.

Atenção! Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a eliminação dos fumos, seguir estritamente as indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.

O ar aspirado não deve passar numa conduta usada para eliminação dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

Não utilizar ou deixar o exaustor sem lâmpadas corretamente montadas, por possível risco de choque elétrico.

Nunca utilizar o exaustor sem a grelha corretamente montada!

Utilizar apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a instalação ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.

Utilizar parafusos com o comprimento correto identificado no guia de instalação.

Se o exaustor e os aparelhos alimentados com uma energia que não seja eletricidade estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, a pressão negativa na divisão não deve ser superior 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se de que este produto seja eliminado corretamente, o utilizador ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.



Este símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Seguir os regulamentos locais para a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e realizado respeitando as normas de:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substituir, quando for necessário, o(s) filtro(s) de carvão. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpá-lo em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. Uso

Utilização da placa de cozinha

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

Vantagens:

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

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

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo



Importante:

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

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

2.1.1 Recipientes preexistentes

A cozedura de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material da panela é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas.

2.1.2 Diâmetros fundo panelas recomendados

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

Para verificar o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada uma das zonas, consultar a parte ilustrada deste manual.

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar panelas e frigideiras com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura.
- Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter as panelas tapadas quando cozinhar.
- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar uma panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e tempo de cozedura.
- Colocar a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

Utilização do aspirador O sistema de aspiração pode ser utilizado em versão aspirante de evacuação externa ou de recirculação interna.



Versão aspirante

Fig. 7

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

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

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

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão aspirante na parte ilustrada deste manual.

Fig. 7c

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

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição das prestações de aspiração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

! Usar uma conduta com o comprimento mínimo indispensável.

! Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).

! Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.



Versão filtrante

Fig. 8

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

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

Na embalagem estão já incluídas quatro baterias de filtros cerâmicos de carvões ativos de altíssimas prestações. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvões ativos).

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

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão filtrante na parte ilustrada deste manual.

Fig. 13b

3. Instalação

A instalação elétrica e mecânica deve ser executada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico é realizado para ser encastrado numa bancada (espessura 3-6 cm).

A distância mínima entre a placa de cozinha e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na parte frontal, e pelo menos 10 cm na parte lateral.



3.1 Conexão elétrica

Fig. 3

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou objetos que derive do incumprimento das orientações fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de cozinha da bancada.
- Verificar se a tensão indicada na placa de identificação, situada na parte inferior do aparelho, corresponde à da casa onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido em relação aos outros cabos.
- Caso o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com secção de condutores de, no mínimo, 2,5 mm² de potência até 7.200 watts; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm².
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

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

conexão monofásica: cabo H05V2V2-F 3G4

conexão trifásica: cabo H05V2V2-F 5G2,5

Fig. 3b/3c

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

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

Nota : o produto dispõe de uma função Power Limitor que permite configurar um limite máximo de absorção kw

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

3.2 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contacto com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido possui um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que dentro da embalagem não exista (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, saquinhos com parafusos, garantias, etc.); eventualmente, retirar e guardar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado por cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar roupa e máquinas de secar.
- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de cozinha e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

IMPORTANTE: utilizar um adesivo selante monocomponente (S), que tenha resistência à temperatura, até 250 °C; antes da instalação as superfícies a colar devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a adesão (por ex.: lubrificantes, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos de adesivos, etc.); o colante deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura; após a colagem, deixar secar o colante por cerca de 24 horas.

Fig. 1b

ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação pode resultar em riscos elétricos.

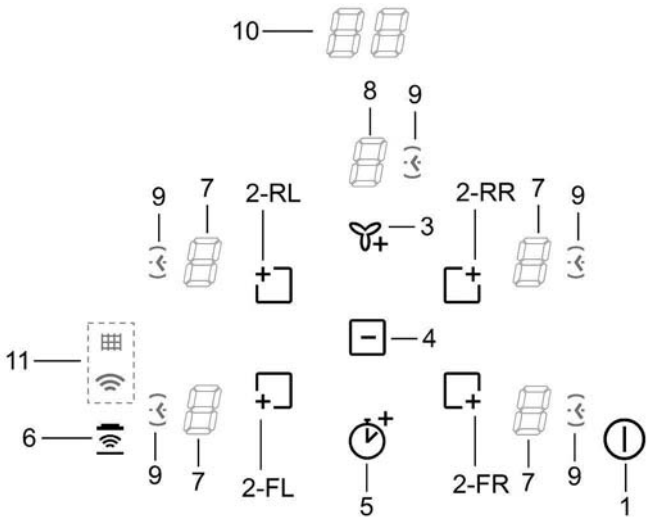
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- filme elástico em PVC macio, com adesivo à base de acrílate
- que respeite a norma DIN EN 60454
- retardador de chama
- ótima resistência ao envelhecimento
- resistente às mudanças de temperatura
- utilizável a baixas temperaturas

4. Funcionamento

Painel de controlo

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



Teclas

1. **ON/OFF** da placa de cozinha/aspirador para placa de cozinha
2. Seleção zonas de cozedura
Aumento Power Level
3. Aumento velocidade (potência) de aspiração
4. Diminuição Power Level
Diminuição velocidade (potência) de aspiração
Diminuição tempo Timer
5. Ativação Timer
Aumento tempo Timer
6. Ativação funções automáticas
Reset da saturação dos filtros

Display / LED

7. Visualização Power Level
8. Visualização velocidade (potência) de aspiração
9. Indicador timer ativo
10. Indicador tempo Timer
11. Indicador função de aspiração automática
Indicador assistência filtros

Zonas de cozedura:

RL = posterior esquerda
FL = anterior esquerda
RR = posterior direita
FR = anterior direita

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

A saber antes de começar:

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

- **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**
- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: “**Ligar a placa de cozedura**” sem “**Selecionar a zona de cozedura**” e “**Temperatura de funcionamento**”, ou “**Função Lock**” ou “**Timer**”).

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

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	D
Power Level	1... 9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	Y
Função Bridge ativa	n
Função Temperature Manager ativa	u
Função Child Lock ativa	L

Características da placa

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Funcionamento

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

● **Acendimento**

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

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

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção , correspondente à zona de cozedura pretendida.

No display da zona selecionada surge o símbolo **“D”**

● **9 Power Level**

A placa dispõe de 9 níveis de potência

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para aumentar o nível de potência;

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para diminuir o nível de potência;

O nível de potência é indicado no display da zona

selecionada: "1...9"

● Power Booster

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção para aumentar o nível de potência (além do nível 9) e ativar o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no display da zona

selecionada com o símbolo "P"

Obs.: a zona de cozedura (FIG. 19) não dispõe de timer para o Power Booster;

para desativar o Power Booster, premer

● Bridge Zones

As zonas de cozedura da esquerda, graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões.

É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal

"Master" com a zona correspondente na parte de trás

"Secundária"

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

Para ativar a função Bridge:

- selecionar a zona de cozedura "Master" (que deve estar no nível de potência 0)

- manter pressionado até ouvir um sinal acústico, que será seguido pelo surgimento do símbolo "P" intermitente, no display (7) da zona de cozedura "Secundária"

- selecionar a zona de cozedura "Secundária" no intervalo de 3 segundos

- configurar o nível (potência) de funcionamento pela zona de cozedura "Master", que será visualizado no respetivo display (7)

Nota: para desativar a Função Bridge, basta colocar a zona de cozedura à temperatura "0".

● Temperature Manager

O Temperature Manager é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante

a um nível de potência otimizado entre 0 e 1: ideal para manter quentes os alimentos já prontos.

A função Temperature Manager é ativada ao pressionar-se

uma vez a tecla

No display da zona que está em funcionamento em

Temperature Manager, surge o símbolo "L"

● Child Lock

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

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

Ativação:

- remover as painéis eventualmente presentes na placa de cozinha

- premer e manter premidos contemporaneamente

+ (2-FR) e

- em seguida, premer novamente, e também o seletor

+ (2-FR);

um sinal acústico indica que o **Child Lock** está ativo; é exibido um "L" no display (7).

Desativação:

- premer e manter premidos contemporaneamente (2-FR) e

- depois, novamente

Um sinal acústico indica que o **Child Lock** está desativado; o "L" desaparece do display (7).

Desativação temporária: é possível utilizar uma zona de cozedura mesmo com o **Child Lock** ativado.

Proceder da seguinte forma:

- premer e manter premidos + (2-FR) e

Agora, será possível utilizar normalmente a zona de cozedura; o **Child Lock** será reativado com o desligamento da placa de cozedura.

● Timer

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

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

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura

- Selecionar a zona de cozedura 
- Premir  (5) para aceder à função Timer
- Regular o tempo de duração do Timer:
 - premer o seletor  para aumentar o tempo de desligamento automático
 - premer o seletor  para diminuir o tempo de desligamento automático

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

Nota: Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display(10) surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou ele pode ser interrompido premendo-se qualquer tecla da placa) , enquanto o display (10) pisca com o símbolo “00”.

Nota: ao lado do display da zona de cozedura, com o Timer em uso, surge o símbolo  (9)

Para o desligamento do Timer:

- selecionar a zona de cozedura
- configurar o valor do timer a “0” , através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas nesse meio-tempo.

● Egg Timer

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). No final do período configurado, o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

O Egg Timer é ativado pressionando-se 

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

● Power Limitation

A função Power Limitation permite configurar o funcionamento do produto limitando a absorção a um limite máximo de 3,1 kW.

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

sem pressionar-se a tecla  , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica, dentro de um intervalo de 2 minutos.

Para configurar o Power Limitation:

- pressionar 
- ainda pressionando , pressionar e soltar 
- será emitido um breve sinal acústico
- ainda pressionando , premir e soltar  2-FL)
- em seguida, é possível soltar a tecla 

1. o display (7) da **zona FL** mostra em sequência alternada os símbolos “C” e “0”, indicando que é possível executar a configuração
2. o display (7) da **zona RL** mostra a configuração atual **
 0 = 7,4 KW
 1 = 3,1KW

** por predefinição a configuração é 7,4 KW

- para alterar a configuração do Power Limitation, premir  (2-FL)
- para guardar a escolha efetuada, premir  por 2 segundos; será emitido um sinal acústico prolongado, confirmando a configuração.
- premir  para sair da função

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

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

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

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Acendimento do aspirador:**

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para ativar o aspirador

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

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-10);

tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (10-0);

3. Timer

Ativação/Regulação da função Timer para o aspirador

- Selecionar o aspirador

- Premer  (5) para aceder à função Timer (a qualquer velocidade)

- Regular o tempo de duração do Timer:

pressionar o seletor  , para aumentar o tempo de desligamento automático

pressionar o seletor  para diminuir o tempo de desligamento automático

no display (10) é visualizada a contagem decrescente.

Nota: ao lado do display do aspiradora, com o Timer em uso,

surge o símbolo  (9)

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou ele pode ser interrompido premendo-se qualquer tecla da placa) , enquanto o display (10) pisca com o símbolo “”.

Para o desligamento do Timer:

- selecionar a zona de cozedura

- configurar o valor do timer a “0” , através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas nesse meio-tempo.

● **Indicador de saturação do filtro antigordura**

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

o indicador  (11) se acende

● **Reset do indicador de saturação do filtro antigordura**

Depois de fazer a manutenção dos filtros, premer durante

algum tempo a tecla  ; o indicador “” desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

● **Funcionamento automático**

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

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

Para ativar essa função:

Premer brevemente  ; o indicador  (11) se ilumina, indicando que o exaustor está a funcionar nesta modalidade.

O plano de aspiração é configurado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo produtor)

Instalando-se o KIT sensor Windows (somente no caso de uso do plano na modalidade ASPIRANTE), a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que a janela presente no ambiente em que o KIT é aplicado estiver fechada.

Recomenda-se a compra do KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, disponível nos centros autorizados Elektrotechnik Schabus ou diretamente no site www.elektrotechnik-schabus.de.

- A conexão elétrica do KIT da placa de aspiração deve ser feita por técnicos qualificados e especializados.

- O produtor da placa de aspiração se isenta de qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados por defeitos e/ou problemas de mau funcionamento e/ou erro de instalação do KIT.

4.1 Tabelas de potência

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

4.2 Tabelas de cozadura

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

5. Manutenção

Manutenção da placa de cozinha

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

5.1 Limpeza

A placa de cozinha deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

Não utilizar esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.

Não utilizar substâncias químicas irritantes, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

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

Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente.

Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro.

Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A JATO DE VAPOR!!!

Importante:

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

Fig. 18

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.

Fig. 18a - 18b

Manutenção do aspirador

Limpeza

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

Evitar o uso de produtos com abrasivos.

NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Fig. 15-16

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

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

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

Filtros de carvões ativos

(Apenas para a Versão Filtrante)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura.

O produto dispõe de quatro baterias de filtros que retêm os odores graças aos carvões ativos. Os carvões ativos são integrados numa estrutura cerâmica que os torna facilmente e completamente acessíveis às impurezas, criando assim uma elevada superfície de absorção.

A saturação dos **filtros cerâmicos de carvões**

ativos verifica-se após um uso mais ou menos prolongado conforme o tipo de cozinha e a regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Estes filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2/3 meses em forno preaquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração permite uma duração máxima dos filtros de 5 anos.

5.2 Resolução de problemas

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

5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

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

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

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

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

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.

! Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! No realice modificaciones eléctricas al producto

! Antes de proceder a la instalación del dispositivo asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

! Verifique la integridad del producto antes de proceder a su instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

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



1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del

aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.

- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricas.

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.

- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.

Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.

Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.

Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.

- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilice limpiadoras a vapor.

- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y

tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante:

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.

- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.

- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.

- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados con aluminio. - El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.

- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar!

Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adaptada para el calentamiento de algunos

líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.

- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.

Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y los peligros relacionados con éste.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora

se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles. La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.

En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de

otros combustibles.

No utilice ni deje la campana sin luces montadas correctamente, existe el riesgo de descarga eléctrica.

¡Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.

Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4×10^{-5} bares).

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



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

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

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

2. Utilización

Uso de la placa de cocción

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

Beneficios:

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

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

2.1 Recipientes para la cocción



Utilice solo ollas con el símbolo

Importante:

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

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

2.1.1 Recipientes ya existentes

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

2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

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

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consultar la parte correspondiente en este manual.

2.2 Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

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

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



Versión aspirante

Fig.7

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

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

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

Para más información véase la página correspondiente a los accesos de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig.7c

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

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

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

! Usar un conducto cuya longitud sea la mínima indispensable.

! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).

! Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig. 8

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

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

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

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

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

Fig. 13b

3. Instalación

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

El electrodoméstico ha sido diseñado para ser empotrado en una encimera (espesor 3-6cm)

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en la parte frontal y de por lo menos 10 cm lateralmente.



3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables
- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

Nota : para conectar el electrodoméstico con conexión opcional, monofásica o trifásica, es necesario remover el cable presente y sustituirlo con otro tipo de cable (no suministrado) que tenga las siguientes especificaciones : conexión monofásica : cable H05V2V2-F 3G4 conexión trifásica : cable H05V2V2-F 5G2,5

Fig. 3b/3c

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

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

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

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

3.2 Montaje

Antes de iniciar con la instalación:

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

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente(**S**), con resistencia a la temperatura de hasta 250° ; antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.); el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco; tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Fig. 1b

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

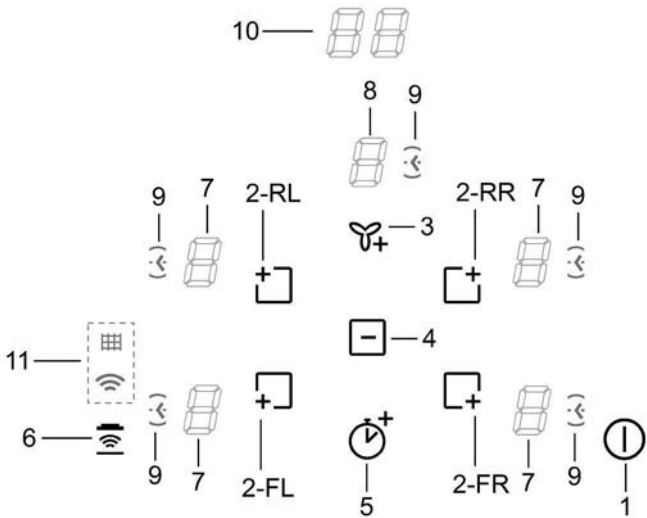
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

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

4. Funcionamiento

Panel de control

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



Botones

1. **ON/OFF** de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2. Selector zona de cocción
Aumento Power Level
3. Aumento velocidad (potencia) de aspiración
4. Disminución Power Level
Disminución velocidad (potencia) de aspiración
Disminución tiempo Timer
5. Activación Timer
Aumento tiempo Timer
6. Activación funciones automáticas
Reset saturación filtros

Pantalla / LED

7. Visualización Power Level
8. Visualización velocidad (potencia) de aspiración
9. Indicador timer activo
10. Indicador tiempo Timer
11. Indicador función de aspiración automática
Indicador asistencia filtros

Zonas de cocción :
RL = posterior izquierda
FL = anterior izquierda
RR = posterior derecha
FR = anterior derecha

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:

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

Por esta razón:

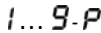
• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

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

 **¡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 indicador de las zonas de cocción aparece el símbolo “H” para indicar que se está ejecutando esta fase. Espere a que el indicador se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Pantalla zona cocción

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

Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Función Bridge activada	
Función Temperature Manager activada	
Función Child Lock activada	

Características de la placa

● Safe Activation

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

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

● Safety Shut Down

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

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

Funcionamiento

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

● Encendido

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

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

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Selección de las zonas de cocción

Toque (pulse) el botón de selección , correspondiente a la zona de cocción que desee utilizar.
En el indicador de la zona seleccionada aparece el símbolo “D”

● 9 Power Level

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque (pulse) el botón de selección , para aumentar el nivel de potencia;

Toque (pulse) el botón de selección , para disminuir el nivel de potencia;
El nivel de potencia se indica en el indicador de la zona seleccionada: “1... 9”

● **Power Booster**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel **S**), que permanece activo por 5 minutos, luego la potencia regresa al nivel precedente.

Toque (pulse) la tecla de selección , para aumentar el nivel de potencia (superior al nivel **S**) y active el Power Booster

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

NB: la zona de cocción  (FIG.19), no dispone de un temporizador para el Power Booster;

para desactivar el Power Booster presione 

● **Bridge Zones**

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

Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "Master" con la correspondiente en la parte posterior "Secundaria" (para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

- seleccione la zona de cocción "Master" 
(que debe configurarse en el nivel de potencia 0)

- mantenga pulsado  hasta que se emite una señal acústica, y sucesivamente se visualiza el símbolo "P" parpadeante, en el indicador (7) de la zona de cocción "Secundaria"

- seleccione la zona de cocción "Secundaria" antes de 3 segundos

- configure el Nivel (Potencia) de ejercicio  de la zona de cocción "Master", que se visualizará en el respectivo indicador (7)

Nota: para desactivar la Función Bridge basta con configurar la zona de cocción a la temperatura "0".

● **Temperature Manager**

Temperature Manager es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante a un nivel de potencia optimizado entre 0 y 1; ideal para mantener calientes los alimentos que ya están listos.

La función Temperature Manager se activa tras pulsar una

vez el botón 

En el indicador de la zona que está funcionando en

Temperature Manager aparece el símbolo "U"

● **Child Lock**

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función. La función Child Lock puede activarse sólo cuando el aparato encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) están apagadas.

Activación:

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

- pulse y mantenga pulsado contemporáneamente

 + (2-FR) y 

- sucesivamente pulse de nuevo y el selector  + (2-FR);

una señal acústica indica que la Child Lock está activa visualizada una "L" en las pantallas (7).

Desactivación:

- pulse y mantenga pulsado contemporáneamente 

(2-FR) y 

- luego de nuevo 

una señal acústica indica que la Child Lock está desactivada, desaparece la "L" en las pantallas (7).

Desactivación temporal: es posible utilizar una zona de cocción incluso cuando la función Child Lock está activada.

Proceda de la siguiente manera:

- pulse y mantenga pulsado la  + (2-FR) y 

Ahora se puede utilizar normalmente la placa de cocción, la Child Lock se reactiva con el apagado de la placa de cocción.

● Timer

La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante). Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

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

- Seleccione la zona de cocción 
- Pulse  (5) para acceder a la función Timer
- Ajuste el tiempo de duración del Timer:
 - pulse el selector  , para aumentar el tiempo de apagado automático
 - pulse el selector  , para disminuir el tiempo de apagado automático

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

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

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador (10) parpadea, con el símbolo "00".

Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con Timer

en uso, aparece el símbolo  (9)

Para el apagado del Timer:

- seleccione la zona de cocción
- programar el valor del timer a "0", mediante 

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

● Egg Timer

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). Una vez transcurrido el tiempo programado, se emite una señal acústica específica que avisa de ello el usuario.

El Egg Timer se activa pulsando



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

● Power Limitation

La función Power Limitation permite programar el funcionamiento del producto limitando la absorción a un umbral máximo de 3,1 kW.

Nota : el ajuste debe realizarse estando la placa apagada,

sin pulsar el botón  , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica misma, o de la reconexión de la red eléctrica, en los sucesivos 2 minutos .

Para configurar el Power Limitation :

- pulse 
- manteniendo pulsado  pulse y suelte 
- se emite una breve señal acústica
- manteniendo pulsado  pulse y suelte  (2-FL)
- ahora se puede soltar el botón 

1. el indicador (7) de la **zona FL** muestra en secuencia alternada los símbolos "C" y "0", para indicar que es posible realizar el ajuste
2. el indicador (7) de la **zona RL** muestra el ajuste actual**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

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

KW

- para modificar el ajuste del Power Limitation pulse  (2-FL)
- para guardar la selección realizada pulse  durante 2 segundos; se emite una señal acústica prolongada para confirmar la ejecución del ajuste.
- pulse  , para salir de la función

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● Encendido

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

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

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Encendido del aspirador:

Toque (pulse) el botón de selección  para activar el aspirador

● Velocidad (potencia) de aspiración:

toque (pulse) el botón de selección , para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);

toque (pulse) el botón de selección , para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

3. Timer

Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador

- Seleccione el aspirador

- Pulse  (5) para acceder a la función Timer (desde cualquier velocidad)

- Ajuste el tiempo de duración del Timer:

pulse el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático

pulse el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador (10) aparece la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, con Timer en uso,

aparece el símbolo  (9)

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador (10) parpadea, con el símbolo "00".

Para el apagado del Timer:

- seleccione la zona de cocción
- programar el valor del timer a "0", mediante 

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

● Indicador de saturación del filtro anti-grasa

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

el indicador  (11) se enciende

● Reset indicador saturación del filtro anti-grasa

Tras realizar el mantenimiento de los filtros pulse de modo

prolongado el botón ; el LED  se apaga, reiniciando la cuenta del indicador.

● Funcionamiento automático

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración a las potencias de las zonas de cocción.

Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Pulse brevemente , el LED  (11) se enciende para indicar que la campana está funcionando en esta modalidad.

La placa aspirante está predisuelta para ser utilizada en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante)

Instalando el KIT sensor Windows (solamente en el caso de uso de la placa en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana presente en la habitación, donde el KIT es conectado, resultará cerrada.

Se recomienda la compra del KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, disponible en los centros autorizados Elektrotechnik Schabus o directamente mediante el sitio de internet www.elektrotechnik-schabus.de.

- La conexión eléctrica del KIT placa aspirante debe ser efectuada por personal técnico cualificado y especializado.

- El fabricante de la placa aspirante declina toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de malfuncionamiento y/o errada instalación del KIT.

4.1 Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3		Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1		Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4.2 Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

5. Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

5.1 Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.

El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.

Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Importante:

En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.

Fig.18

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior

Fig.18a - 18b

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos.

¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Fig. 15-16

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.

Filtros de carbón activado

(Sólo para la versión filtrante)

Fig. 17 — 17a — 17b — 17c

Retiene los olores desagradables de la cocción.

El producto está equipado con cuatro juegos de filtros que retienen los olores por medio de los carbones activados. Los carbones activados están integrados en una estructura de cerámica que garantiza el acceso sencillo y total a las impurezas, creando así una superficie de absorción elevada.

La saturación de los **filtros de cerámica de carbón**

activado se ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y de la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa. Estos filtros para olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en horno precalentado a 200°C por 45 minutos. La regeneración permite una duración máxima de los filtros de 5 años.

5.2 Solución de daños

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN ERROR
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
E3	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
E5	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	El módulo no recibe corriente eléctrica; El cable de alimentación no ha sido conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error (E ... U ... C ...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

5.3 Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

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

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

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

www.aeg.com/shop



LIB0133972 Ed. 03/17

AEG