

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

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

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

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



1. Warnungen

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: ● Vor der Durchführung von Installationsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Kein Bauteil der Geräts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Geräts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder fernhalten und

überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Geräts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. -Kein entflammbares Material auf dem Gerät bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. - Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Gerät abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Gerät hingegen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmt und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig! ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und daher Ihr Gerät unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konservendose oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf

keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Gerät die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Vor jeglichem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät von der Stromversorgung durch Ausstecken des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Wohnung trennen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder anderen Brennstoffen verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raums gesorgt werden. ● Das Gerät muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; die Wartungsanweisungen müssen trotzdem beachtet werden. ● Die Nichteinhaltung der Reinigungsrichtlinien des Gerätes und des Austauschs und der Reinigung der Filter führt zu einem Brandrisiko. ● Flammbliesen ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, es muss daher in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● **Achtung!** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● **Achtung!** Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, solange die Installation nicht vollkommen abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt einzuhalten. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Ohne korrekt montiertem Gitter darf das Gerät nicht verwendet werden! ● Zur Installation nur die mit dem Gerät mitgelieferten Befestigungsschrauben verwenden. Sollte diese nicht vorhanden sein, müssen geeignete Schrauben gekauft werden. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Gerät und andere Geräte verwendet werden, die nicht mittels Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt. ● Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), aufgrund des Rückstroms der Brandgase beeinträchtigen. Diese Gase können potentiell

eine Kohlenmonoxidvergiftung verursachen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder anderen Wrasenabzügen sollte der Betrieb der Rauchgasgeräte von einem Fachmann geprüft werden, um einen Rückstrom von Brandgas auszuschließen.



Elektrischer Anschluss

Bild 7 - 7.1 - 7.2 - 7.3

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

● **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde. ● **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden. Hinweis: Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle kw einstellen können Die Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Produkt an das Netz angeschlossen oder wieder an das Netz angeschlossen wird (innerhalb der folgenden 2 Minuten). Bemessen Sie den Schutz des elektrischen Systems entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe. Die Einstellungssequenz für die Leistungsbegrenzung finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb.

Befestigung

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

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

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

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

Montage

Bevor man die Installation beginnt:

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

Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

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

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

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

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

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

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

- Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.
- Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

ACHTUNG:

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

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



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

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

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

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungs-systems aufrechtzuerhalten, sollten Sie

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

2. Betriebsart

Kochgeschirr



Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen tragen.

Wichtig:

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

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

Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:

- Der Boden besteht vollständig aus ferromagnetischem Material. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pflanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet sind.



NEIN!

- Der Boden enthält kein Aluminium: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



NEIN!

- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen. Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



JA!

Wichtig: Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Bodendurchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Wenn möglich, sollte der Deckel während des Kochens am Topf bleiben, insbesondere bei Töpfen mit einer Höhe über 22 cm.
- Den Topf in der Mitte des Kochbereiches zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

Kochgeschirrmaterial

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

Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein.

Um den zu verwendenden Mindestdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

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

Kochen mit Induktion

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

Vorteile:

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

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

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb benutzt werden.

Besuchen Sie die Webseiten www.elica.com und www.shop.elica.com, um die gesamte Produktpalette der verfügbaren Kits zu überprüfen und die verschiedenen Installationen sowohl Filter als auch Absaugung durchführen zu können.



Abluftbetrieb

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

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

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

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

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

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

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.



Verwenden Sie einen Kanal, der so kurz wie möglich ist.



Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).



Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



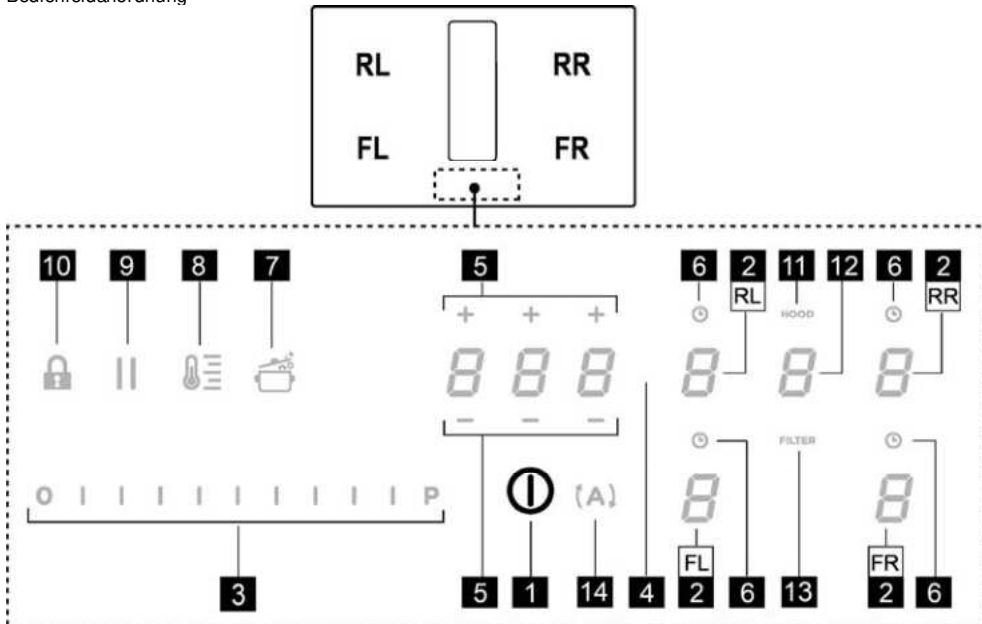
Umluftbetrieb

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

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

3. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung



Berührungsempfindliche Tasten (TOUCH) / Display

1. EIN/AUS des Kochfeldes/Absaugsystem
2. Auswahl des Kochbereichs / Display Kochbereich
3. Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
Anzeige der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
4. Aktivierung des Timers „STAND ALONE“
Display: Timer „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
5. Erhöhung/Verringerung der Timer-Zeit „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
6. Aktivierung Timer Kochfeld
Angabe Timer Kochfeld aktiv
7. Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen).

8. Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)
9. Pause
10. Key Lock (Tastensperre)
11. Anzeige Gebläse aktiv
Aktivierung der Anzeige der Filtersättigung
12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
Display Gebläse
Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
13. Reset Sättigung Filter
14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.
- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").



Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol **H**, um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.

Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	0
Leistungsstufe	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	4
Funktion Bridge aktiv	n
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	G
Funktion Pause	11
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

Eigenschaften des Kochfelds

● Safe Activation (sichere Aktivierung)

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

● Pot Detector (Kochtopferkennung)

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

● Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)

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

● Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)

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

Funktionsweise

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

● Einschalten



ON/OFF (1) Kochfeld/Gebälse kurz drücken (antippen):

Das Symbol **1** leuchtet auf; durch erneutes Drücken werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar, danach bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.

WICHTIG:

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

Zum Abschalten erneut **1** drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● Wahl der Kochbereiche

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

● Power Level (Leistungsstufe)

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen
Den Auswahlbalken (3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufen zu senken.

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

● Power Booster (Leistungsverstärker)

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe **9**), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den Auswahlbalken (3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe 9), dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol  angezeigt

● Key Lock (Tastensperre)

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

Aktivierung:



-  (10) drücken

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist



eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol  und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

● Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)

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

Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 -8 verfügbar.

Aktivierung:

- bei eingeschaltetem Kochbereich  (7) drücken
- auf dem Display (2) blinkt  abwechselnd mit der im Kochbereich eingestellten Leistungsstufe

Erhöhen der Leistungsstufe im Kochbereich: Die Funktion Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen) bleibt mit der neuen „Temperatureinstellung“ aktiv;
Reduzieren der Leistungsstufe des Kochbereichs: die Funktion Automatic Heat (automatische Hitze) wird deaktiviert.

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich



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

● Temperature Manager (Warming Function)

(Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)

Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete

Speisen warm zu halten. Die Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) wird beim nächsten Drücken der Taste



aktiviert

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

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich



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



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

Hinweis: Wenn mehrere Bereiche mit dem Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion) betrieben werden, dann muss zuerst der gewünschte Bereich im Abschnitt Auswahl (2) ausgewählt werden;
die Funktion kann auch über den Wahlbalken (3) deaktiviert werden, indem das Power Level (Leistungsstufe) auf  gebracht wird.

● Pause

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

Aktivierung:

-  (9) drücken
- am Display blinkt  (2)

Um die Funktion zu deaktivieren:

-  (9) drückender Wahlbalken (3) leuchtet
- den Wahlbalken (3) drücken/streichen, um die Funktion zu deaktivieren

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

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

Anmerkung: Die Funktion Pause wirkt sich nicht auf das Gebläse aus

● Timer „STAND ALONE“ (unabhängiger Timer)

Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist. Der Timer wird durch Drücken von Bereich/Display (4) aktiviert

Die Symbole   (5) verwenden, um die Dauer des Timers einzustellen, die unter Bereich/Display (4) angezeigt wird

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

Das Format des Timers ist **0.00**

- **0.** Für die Stunden

- **00** für die Minuten

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

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

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

- **0.** Minuten

- **00** Sekunden

durchgehend

Zum Ausschalten des Timers:

- Bereich /Display (4) auswählen
- die Dauer des Timers auf **000** einstellen, mittels

  (5)

● Timer Kochbereiche

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

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

- Über den Bereich Auswahl/Display (2) streichen (drücken) (power level $\neq$ 0)

•  (6) für den jeweiligen Kochbereich drücken

• Die Symbole   (5) verwenden, um die Dauer des Timers einzustellen, die unter Bereich /Display (4) angezeigt wird;

während dem Einstellen blinkt das Symbol  (6)

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

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

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

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

Die Art, auf die der Countdown angezeigt wird, ist dieselbe wie beim Timer „STAND-ALONE“ (unabhängiger Timer) (siehe vorhergehender Absatz Timer „STAND-ALONE“)

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

Zum Ausschalten des Timers:

- den Kochbereich (2) ausschalten
- die Dauer des Timers auf **000** einstellen, mittels   (5).

● Power Limitation (Leistungsbegrenzer)

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

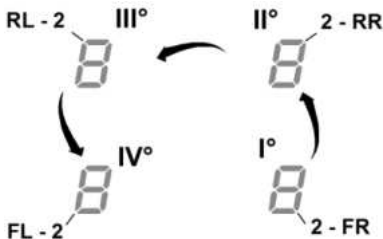
Hinweis: Die Einstellung muss im ausgeschalteten Zustand

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

Zur Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer):

- Drücken Sie auf  (A)
(blinkt nur für die ersten 2 Minuten nach Anschluss des Produktes an die Stromversorgung)

-  gedrückt halten und nacheinander alle Bereiche der Auswahl/Display (2) der Garbereiche beginnend vom vorderen rechten Bereich (FR) gegen den Uhrzeigersinn drücken



- bei jedem Druck wird ein kurzes akustisches Signal abgegeben

- nachdem alle Displays (2) gedrückt wurden, kann die Taste **(A)** ausgelassen werden

nun:

- zeigt das Display (2) im linken hinteren Bereich (RL) abwechselnd die Symbole „C“ und „0“. Dies weist darauf hin, dass die Einstellung durchgeführt werden kann: das Display (2-RL) auswählen danach die Auswahlleiste (3) so lange schieben, bis die Symbole „C“ und „8“ am Display angezeigt werden, am Display (2-FL) wird die aktuelle Einstellung angezeigt**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** die standardmäßige Einstellung ist 7,4 KW

Um die Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer) zu ändern

- auf das Display (2) im linken vorderen Bereich (FL) drücken

- die Auswahlleiste (3) verschieben, um die neue Einstellung durchzuführen

- zur Bestätigung der Auswahl die Taste **(I)** ON/OFF (EIN/AUS) (1) zwei Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal abgegeben, um die durchgeführte Einstellung zu bestätigen

● Bridge-Funktion

Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen. Es ist möglich, den vorderen Kochbereich "Master" in Kombination mit dem entsprechenden hinteren "Nebenbereich" zu verwenden

(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).

Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:

- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen

- am Display (2) des Kochbereichs „sekundär“ erscheint das Symbol „**I**“

- über den Wahlbalken (3) ist das Einstellen der Leistungsstufe möglich, die am Display (2) des Kochfeldes „Master“ angezeigt wird

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

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

VERWENDUNG DES GEBLÄSES

● Einschalten

■ ON/OFF (1) Kochfeld/Gebälse kurz drücken (antippen):

Das Symbol **(I)** leuchtet auf; durch erneutes Drücken werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar, danach bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.

WICHTIG:

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

Zum Abschalten erneut **(I)** drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

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

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

● Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:

Das Gebläse verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen)

Den Auswahlbalken (3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

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

● Power Booster (Leistungsverstärker)

Das Produkt verfügt über zwei zusätzliche Leistungsstufen (mehr als Stufe 3)

- Power Booster (Leistungsverstärker) 1: auf einen Zeitraum von 15 min beschränkt
- Power Booster (Leistungsverstärker) 2: auf einen Zeitraum von 5 min beschränkt.

Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Den Auswahlbalken (12) (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster (Leistungsverstärker) 1 aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 1 wird im Bereich Auswahl/Display (3) angezeigt, indem die Zahl „4“ blinkt

Den Auswahlbalken (12) (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster 2 aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 2 wird im Bereich Auswahl/Display (3) angezeigt, indem das Symbol „P“ blinkt

● Automatikbetrieb

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

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

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie **(A)** (14)

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Werden während des Automatikbetriebs am Auswahlbalken (3) die Geschwindigkeitsstufen zwischen 1 und 3 ausgewählt, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wird hingegen der Power Booster (Leistungsverstärker) ausgewählt, wird der Automatikbetrieb nach dem Verstreichen der eingestellten Zeitdauer wieder aufgenommen. In der

Zwischenzeit blinkt das Symbol „**A**“.

Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im Automatikbetrieb abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

● Anzeige der Filtersättigung

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

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

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

● Reset Sättigung Filter

Nachdem die Filter gewartet wurden (Fett und/oder Kohle/Keramik), „**FILTER**“ gedrückt halten (13);

„**FILTER**“(13) schaltet sich aus und startet den Countdown der Anzeige.

● Aktivierung Anzeige Sättigung Filter

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- die Gebläsefläche mit **I** einschalten;
- mit ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den Wählbereich (12) drücken
- „**HOOD**“ (11) lange drücken, bis am Display (12) die Buchstaben „F“ – „G“ abwechselnd blinken

F = Geruchsfilter Kohle/Keramik

G = Fettfilter

Geruchsfilter Kohle/Keramik

- Das Display (12) berühren, sobald der Buchstabe „F“ erscheint
- „**FILTER**“ (13) drücken – blinkendes Licht
- Erneut „**HOOD**“ (11) lange drücken, um die Aktivierung der Anzeige des Geruchsfilters Kohle/Keramik zu bestätigen

Fettfilter

- Das Display (12) berühren, sobald der Buchstabe „G“ erscheint
- „**FILTER**“ (13) drücken – durchgehendes Licht
- Erneut „**HOOD**“ (11) lange drücken, um die Aktivierung der Anzeige des Fettfilters zu bestätigen

Leistungstabellen

Leistungsstufena		Tipologia di cottura	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	Power	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Flüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Bräunen; zum Ankochen; um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistung	7-8	Bräunen - Anbraten- Sieden- Grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.)
Mittlere Leistung	4-5	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume)
	3-4	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	2-3	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch))
Niedrige Leistung	1-2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen
	1	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten
AUS	Null-Leistung	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwärme wird mit H angezeigt)

4. Wartung

Achtung! Bevor Sie jegliche Aktion im Bereich Reinigung oder Wartung durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind und das die Wärmeanzeige erloschen ist.

Wartung der Kochfläche

Reinigung

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig: Keine scheuernden Schwämme oder Stahlwolle verwenden, da die das Glas beschädigen könnten. Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner. Nach jedem Gebrauch das Kochfeld abkühlen lassen und reinigen, um Verkrustungen und Flecken zu entfernen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Wichtig: Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten. Bild 16

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

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

Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.
BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Reinigung des Metallgitters:

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

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.

Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.

Bild 15.1.2 - 15.2.3

Aktivkohle-Filter – Keramik

(Nur für die Version mit Filter)

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

Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet. Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der

Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

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

Bild 15.2.1

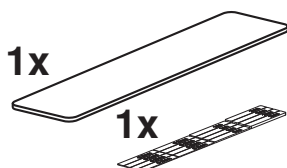
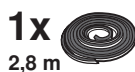
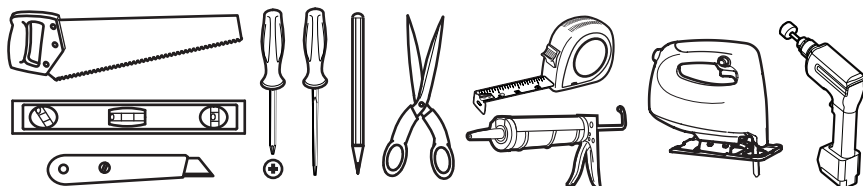
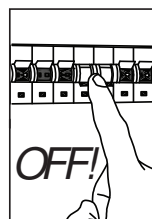
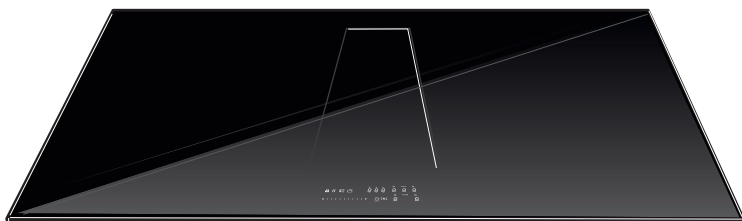
Störungssuche

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

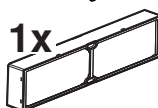
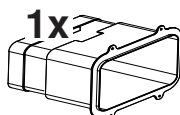
Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

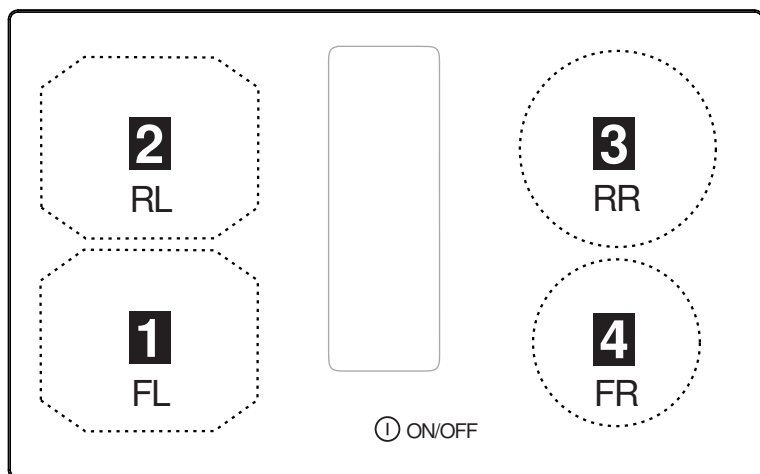
- 1.Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.
 - 2.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.
- Falls, nach allen oben genannten Überprüfungen die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.



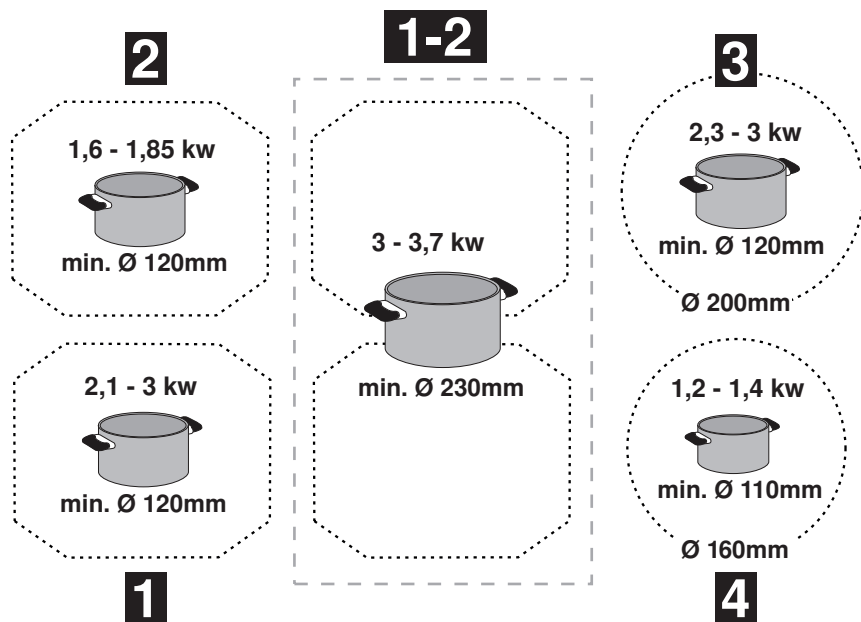
*



* www.elica.com
www.shop.elica.com



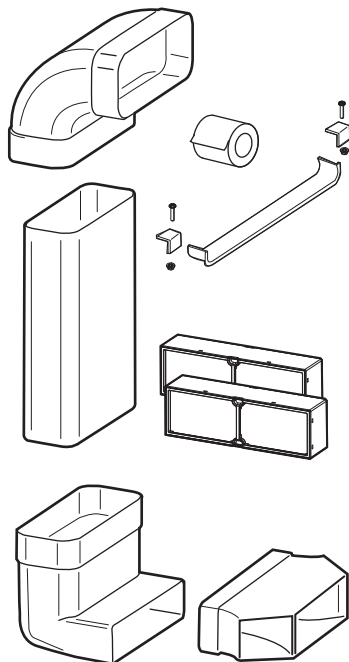
FRONT



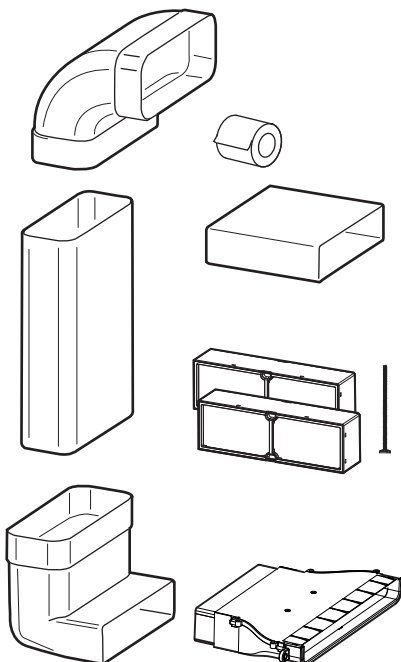


www.elica.com
www.shop.elica.com

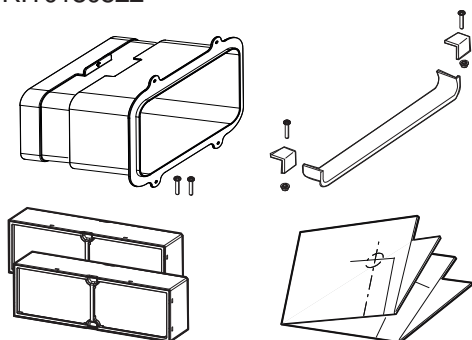
KIT0167756



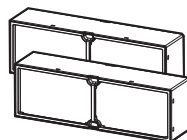
KIT0167757



KIT0180522



KIT0167755

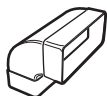




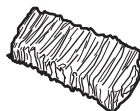
www.elica.com
www.shop.elica.com



KIT0161453



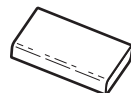
KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0121017
218x55mm



KIT0121001
227x94x80mm



KIT0173527
222x89x500mm

KIT0121015
223x59x72mm

KIT0120991
222x89x1000mm



KIT0121016
90° 218x55mm



KIT0121002
15° 227x94mm



KIT0126810
227x94mm



KIT0168750

KIT0121012
218x55x500mm

KIT0121013
218x55x1000mm



www.elica.com
www.shop.elica.com



KIT0161453



KIT0121007
227x94
Ø146mm



KIT0121010
190x190
Ø147mm



KIT0121009
INT 216x82mm
EXT 290x160mm



KIT0121006
90°



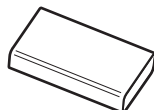
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0126810
227x94mm



KIT0121003
Ø158
59mm



KIT0173527
222x89x500mm
KIT0120991
222x89x1000mm



KIT0121004
90°
227x288x94mm



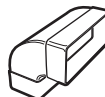
KIT0121008
227x94 Ø153mm



KIT0120996
Ø150 - 500mm
KIT0121000
Ø150 - 1000mm



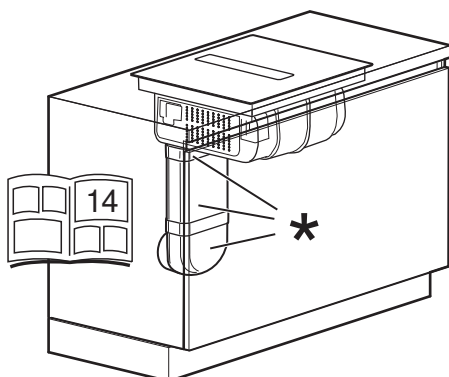
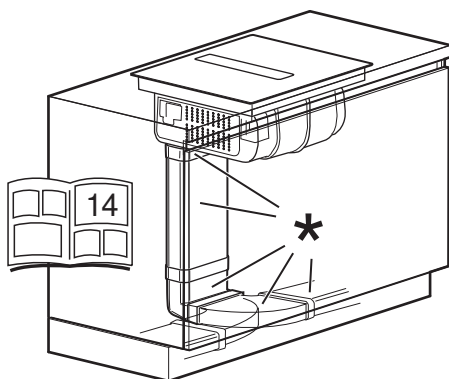
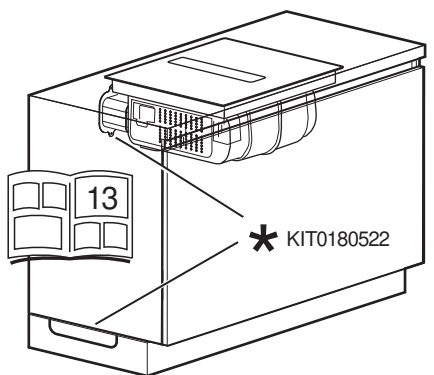
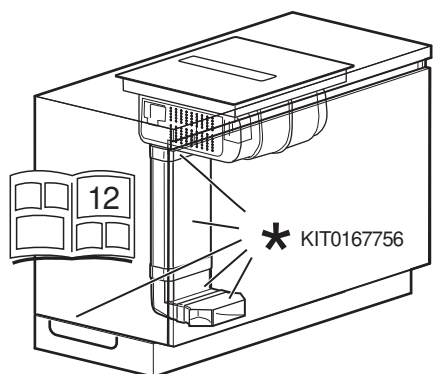
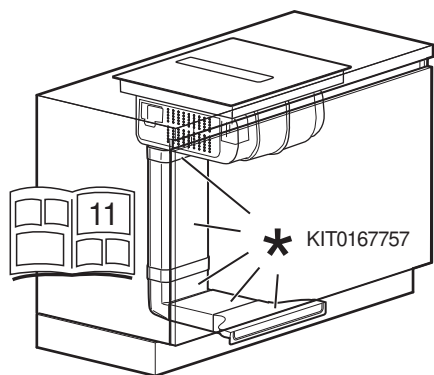
KIT0121002
15°
227x94mm

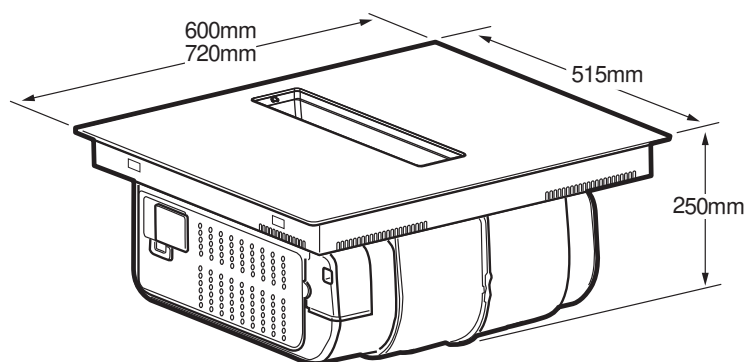
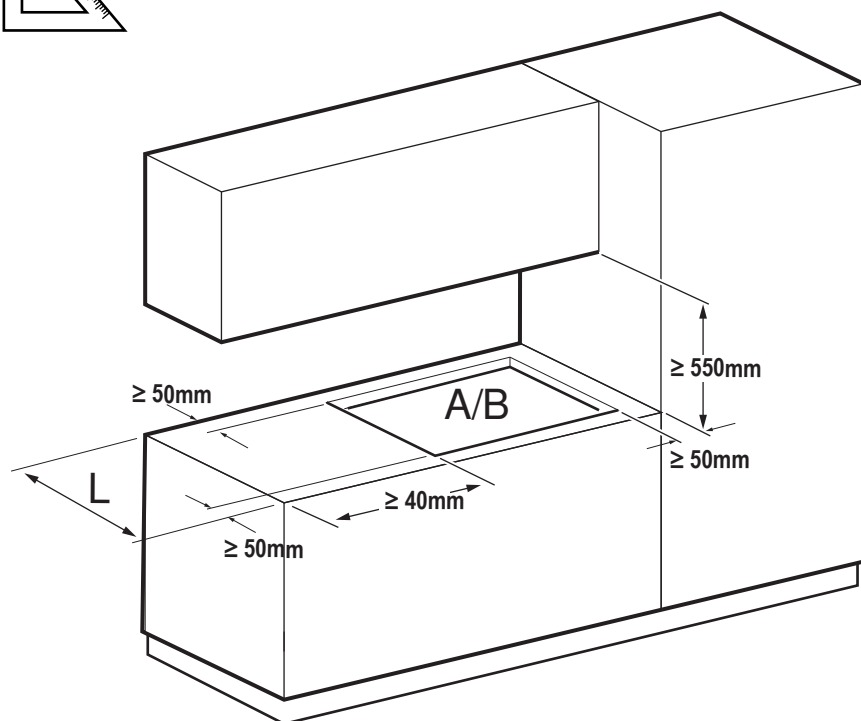
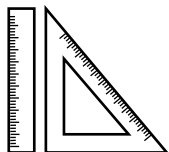


KIT0121005
90°
227x94mm



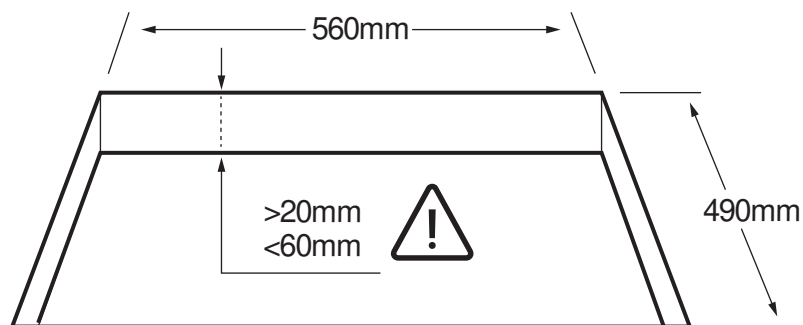
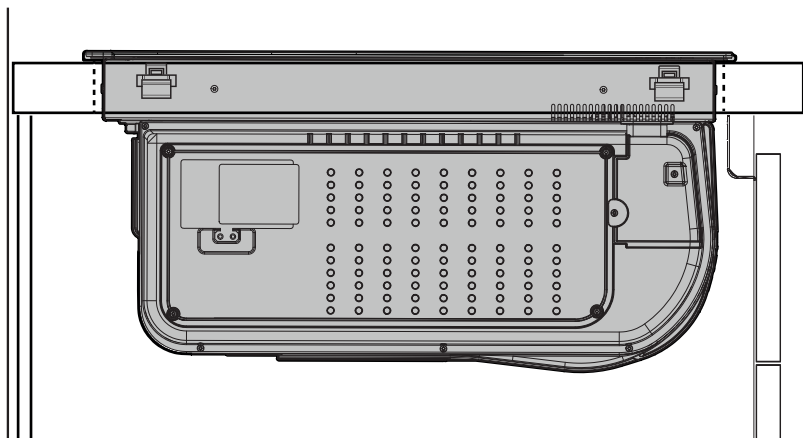
www.elica.com
* www.shop.elica.com





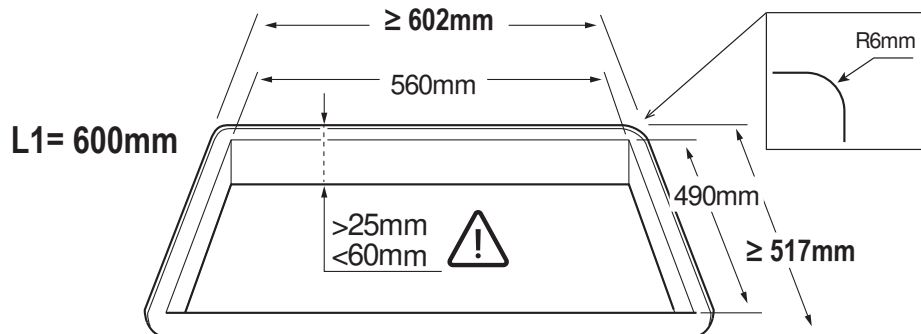
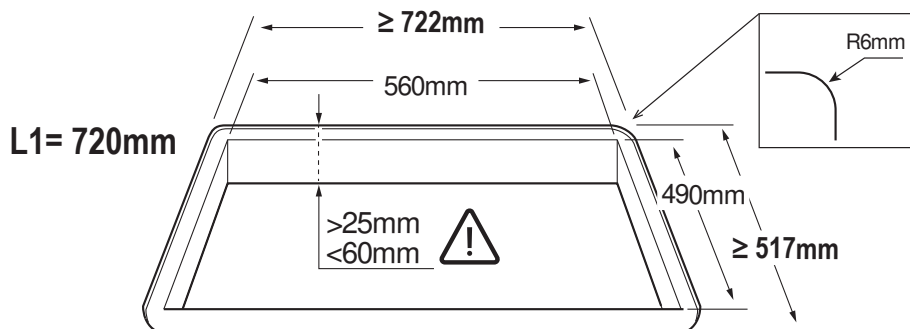
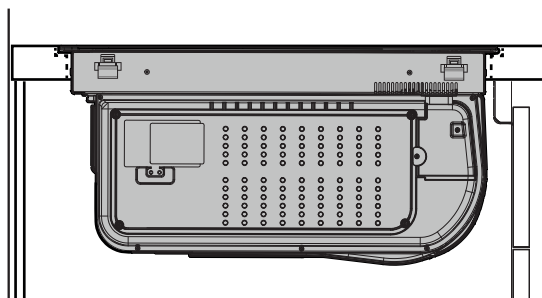
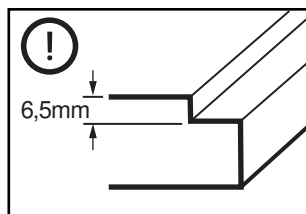


inst.A

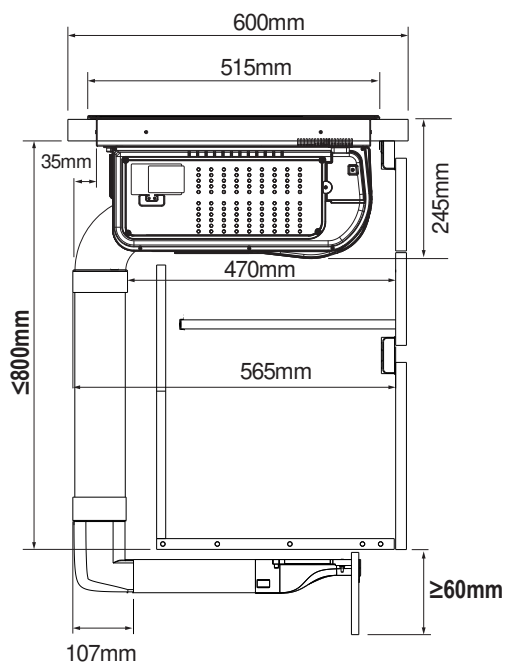
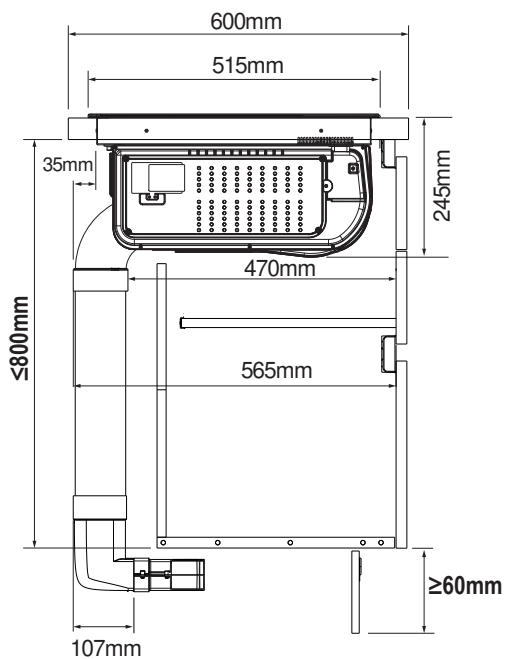


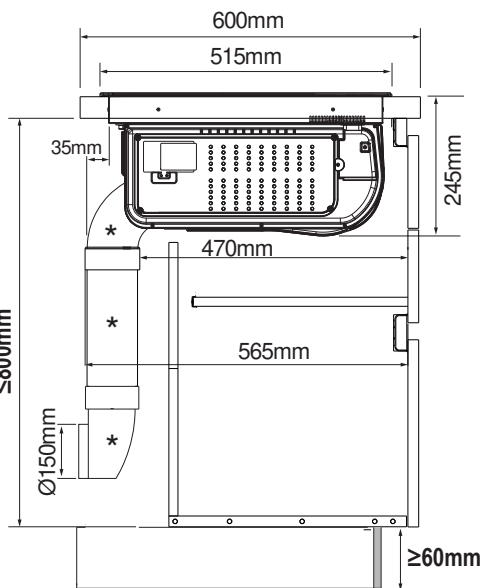
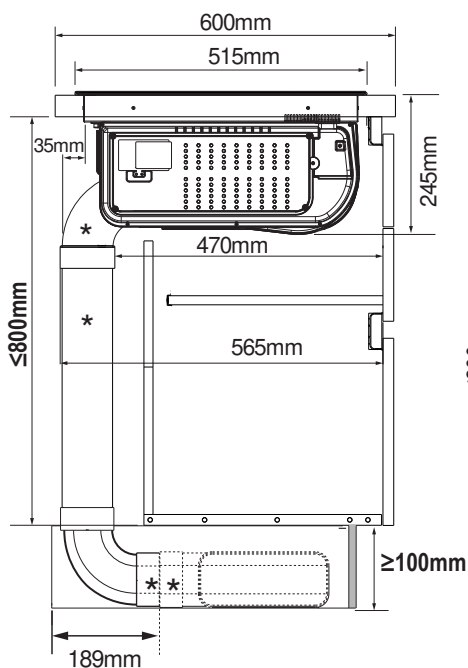
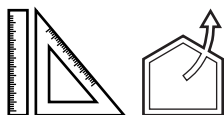
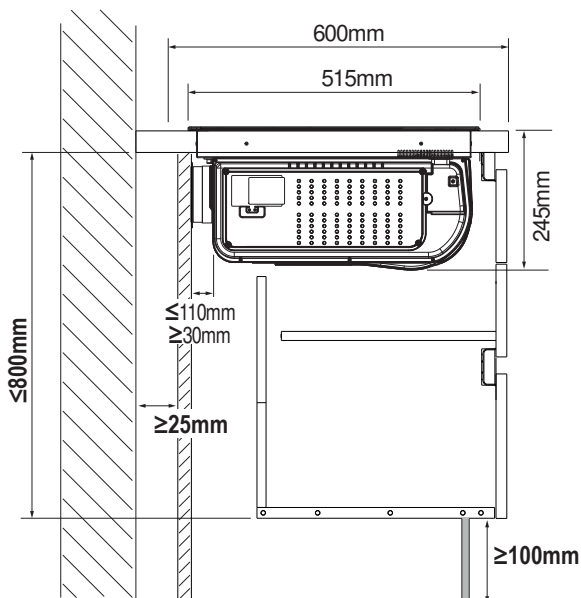


inst.B



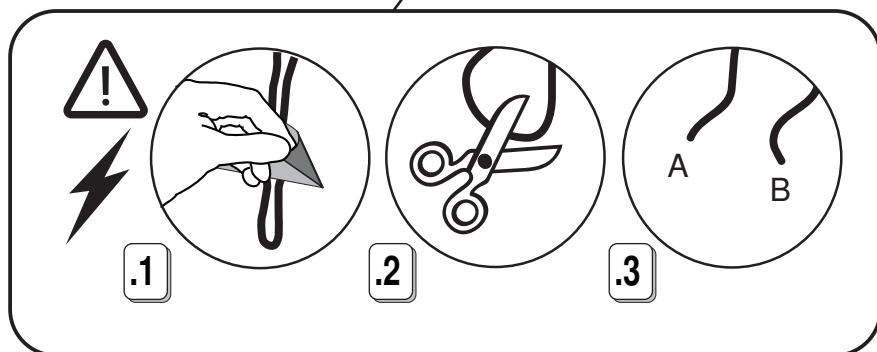
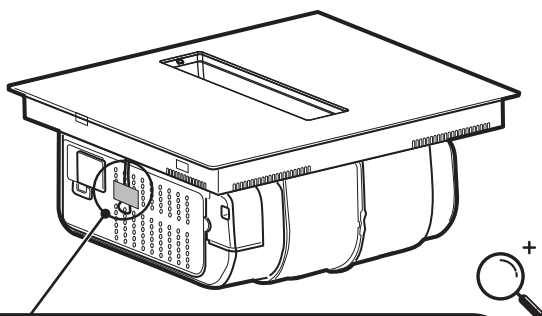
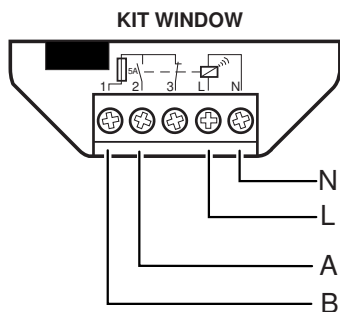
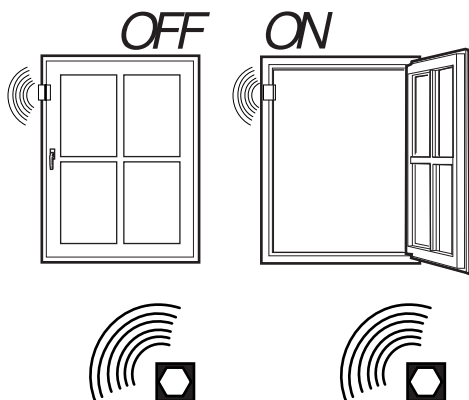
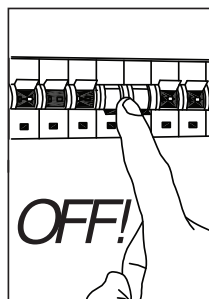
3.1

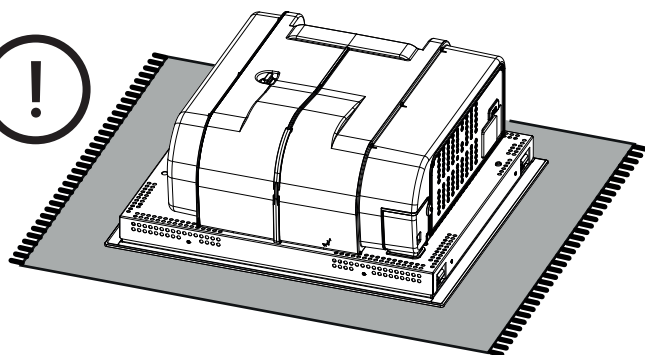






KIT WINDOW

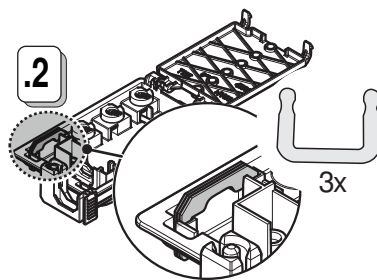
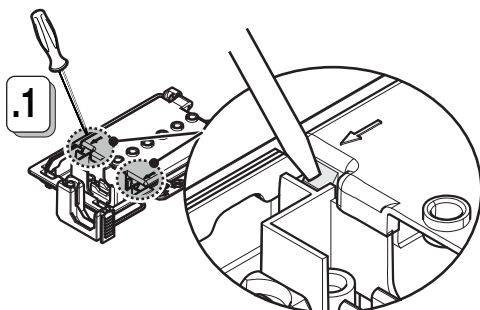
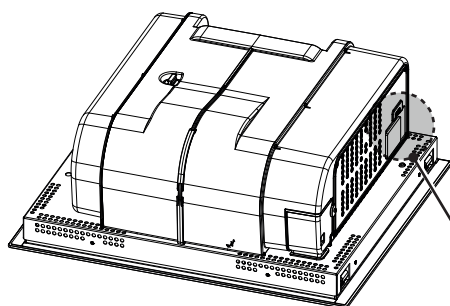




6



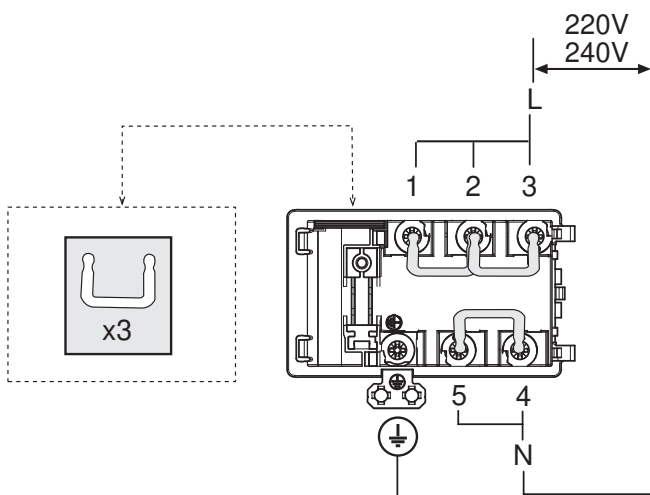
V-Hz



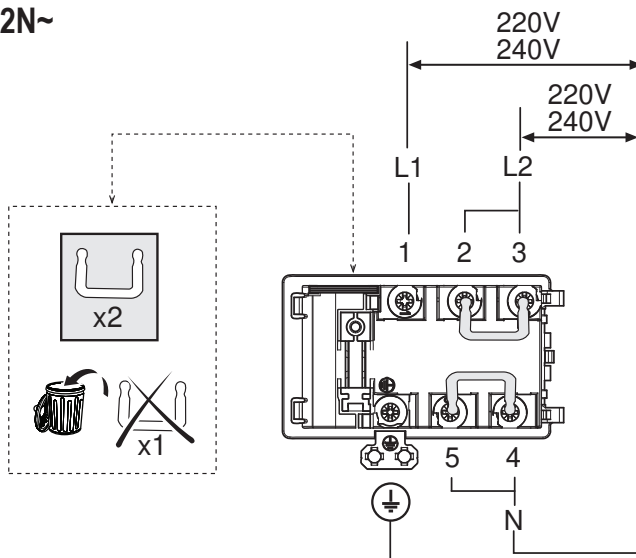
7



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

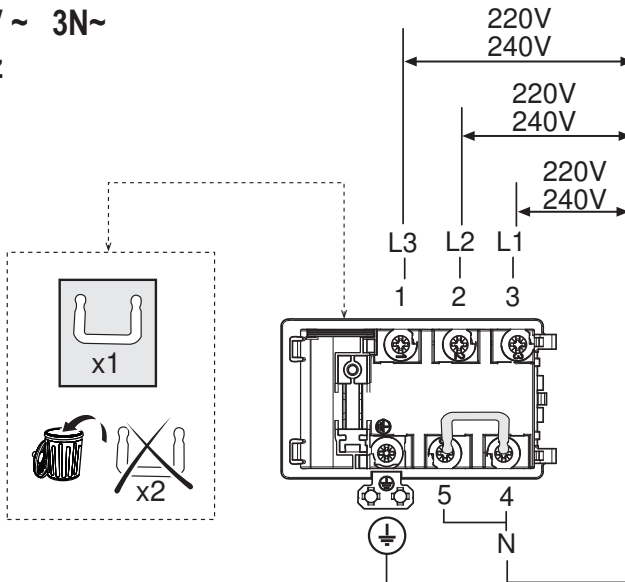


**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**

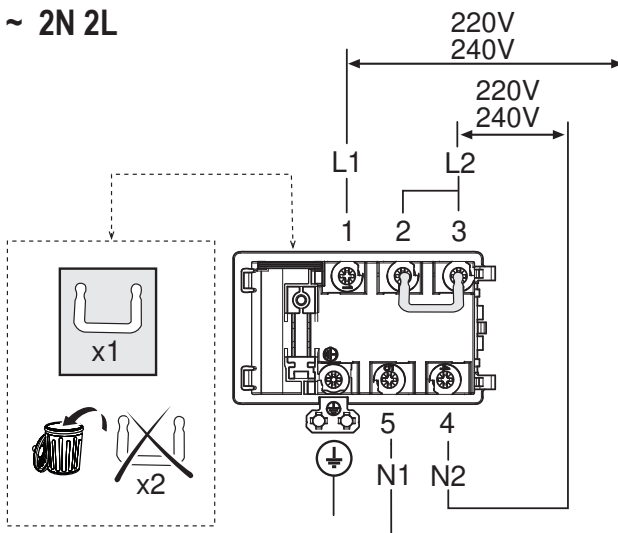


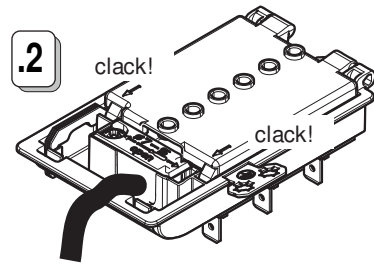
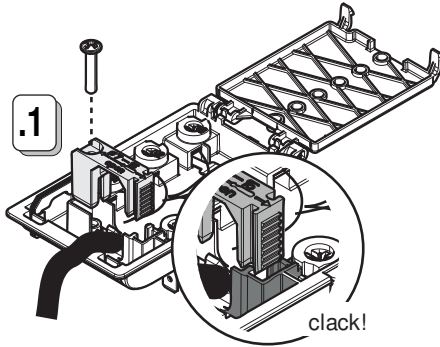


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

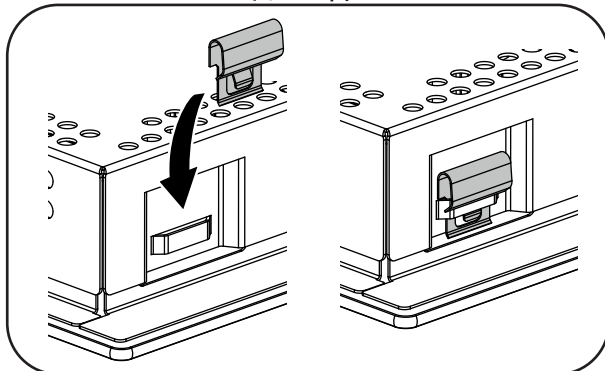
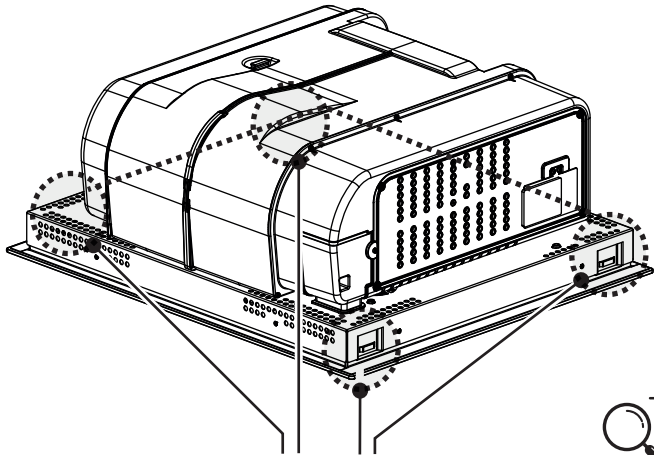
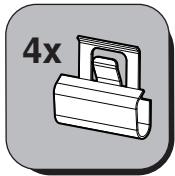


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

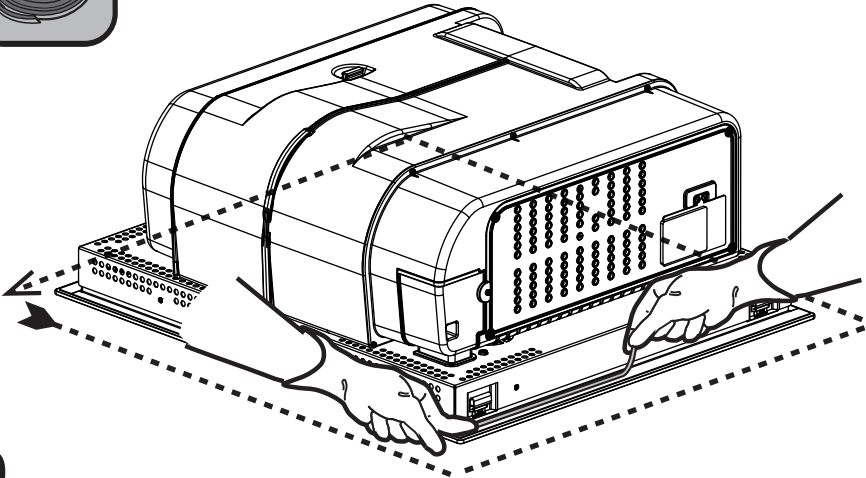
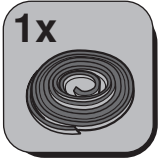




7.3

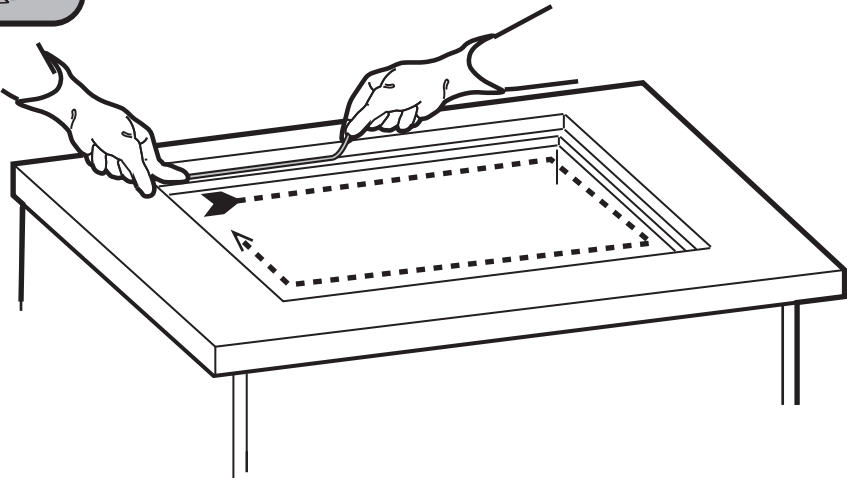


inst.A



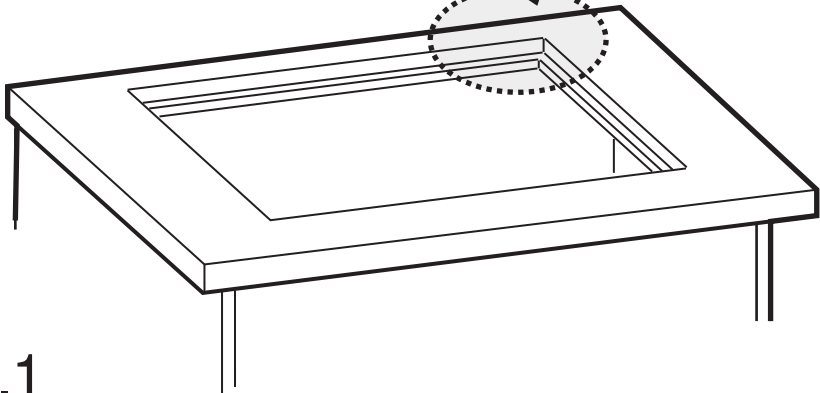
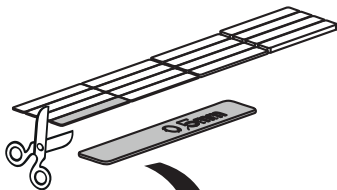
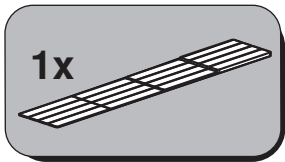
9

inst.B

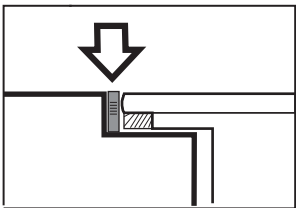
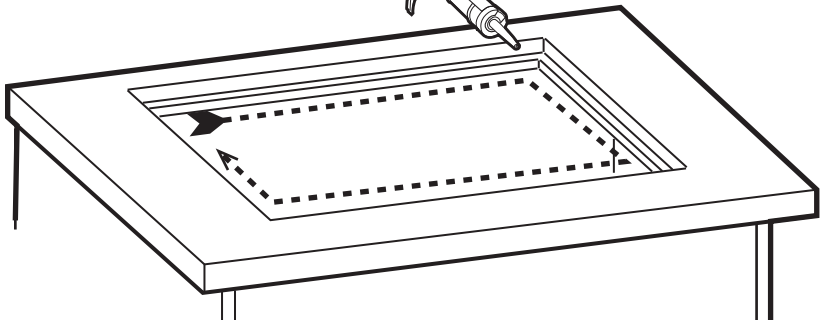


10

inst.B



10.1

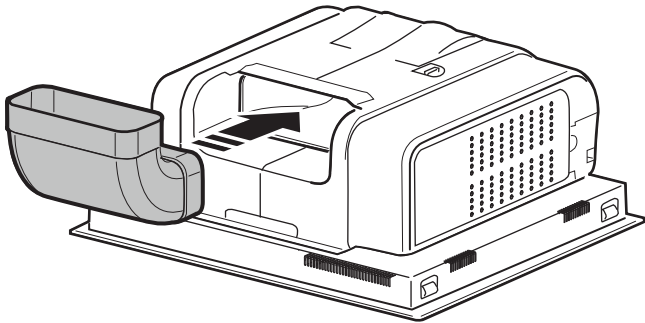
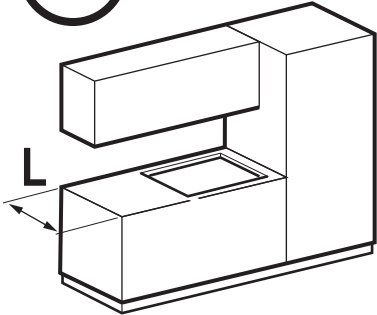


10.2

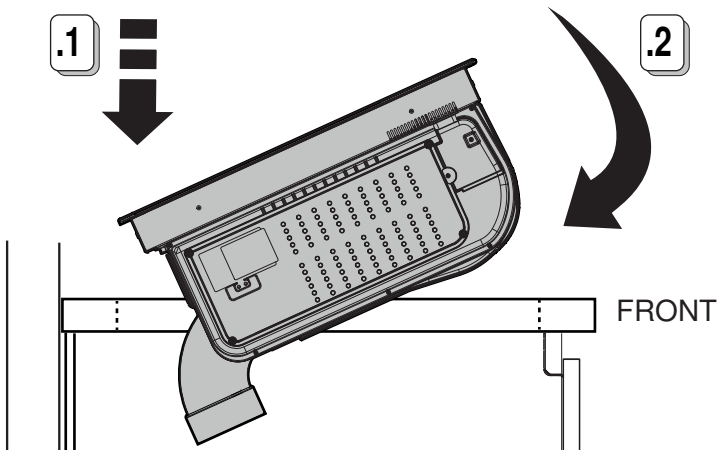
KIT0167757



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



11

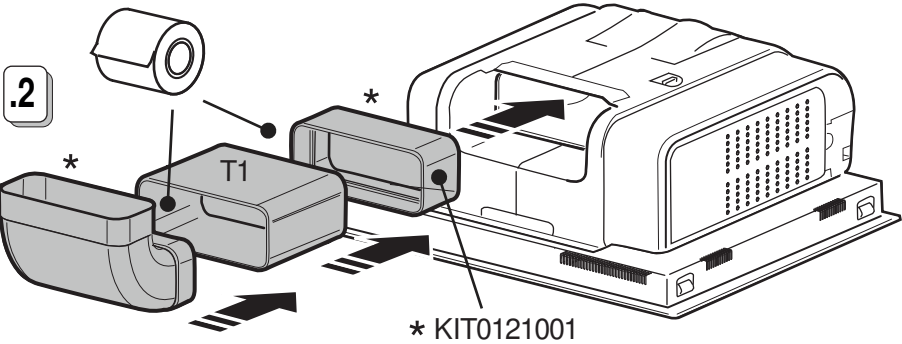
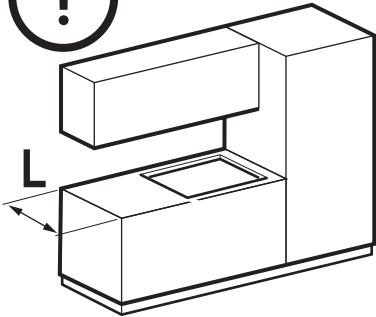
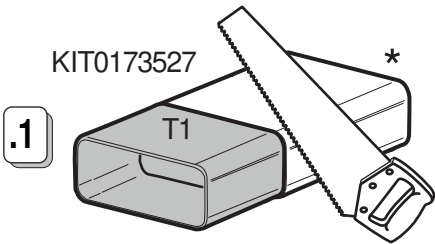


11.1

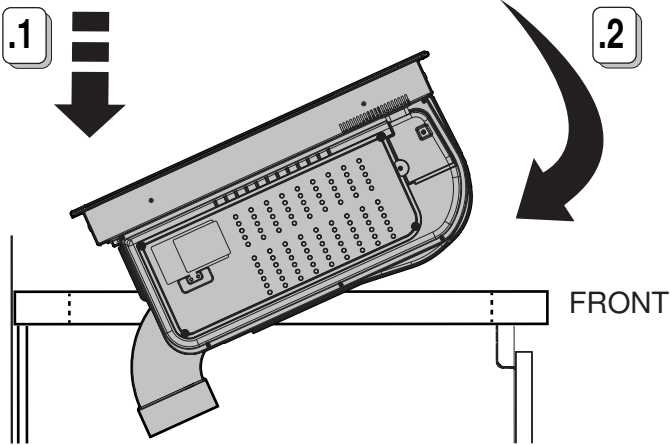
KIT0167757



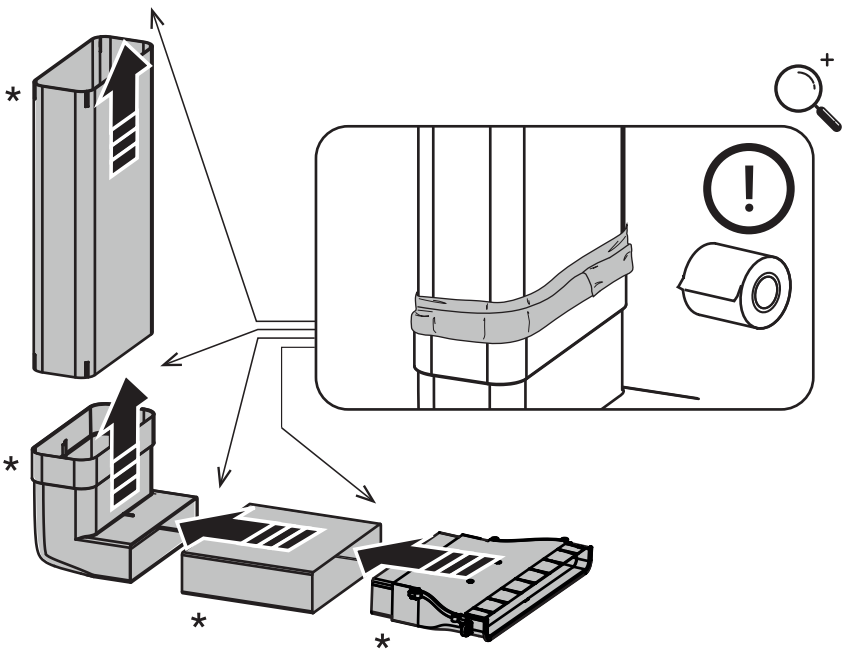
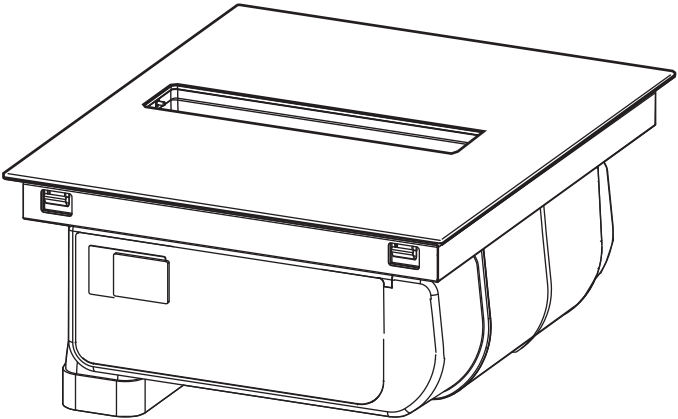
! $L > 650\text{mm}$



11.2



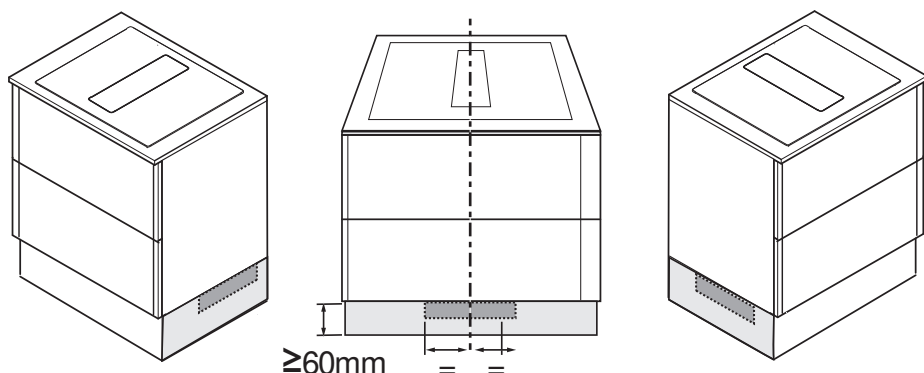
11.3



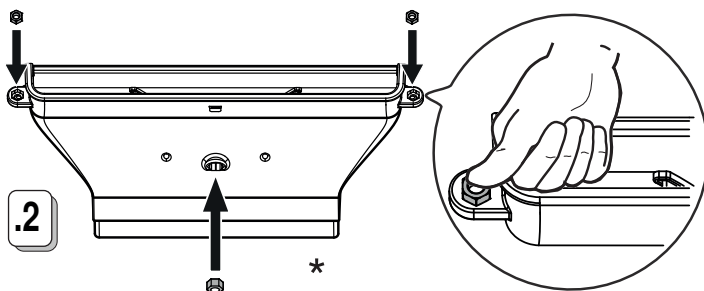
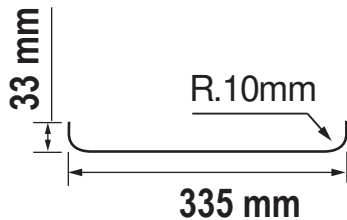
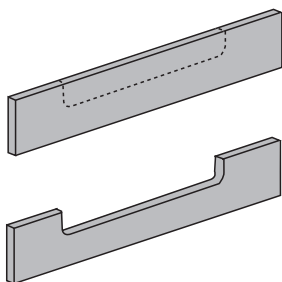
KIT0167757



* www.elica.com
www.shop.elica.com



.1

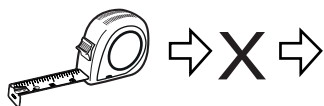
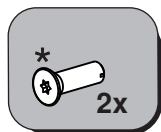


11.5

KIT0167757



* www.elica.com
www.shop.elica.com



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

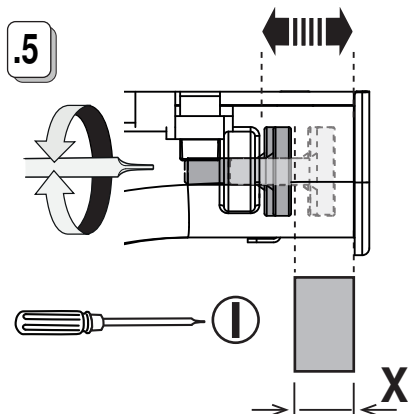
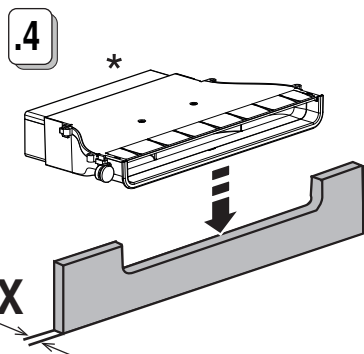
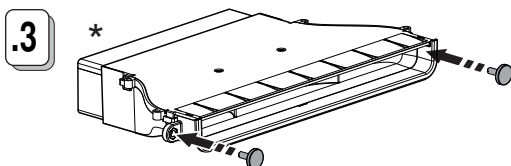
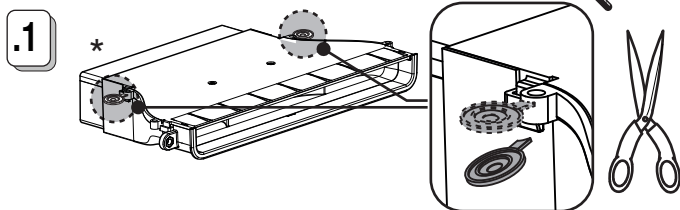


$X = > 18,5\text{mm}$



$X = \leq 22,5\text{mm}$

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

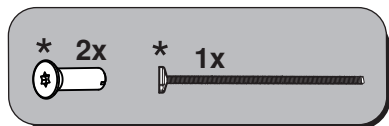


11.6

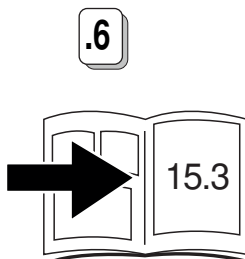
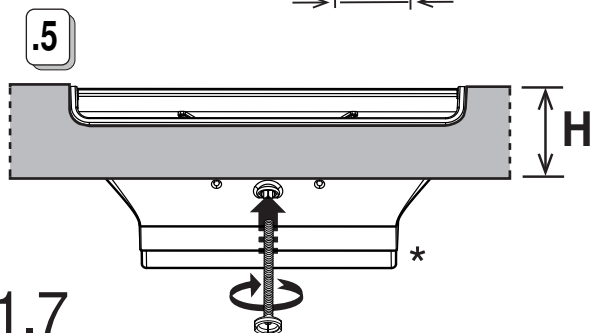
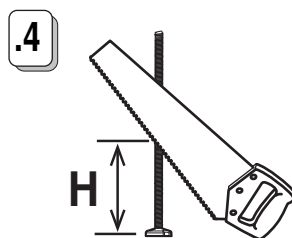
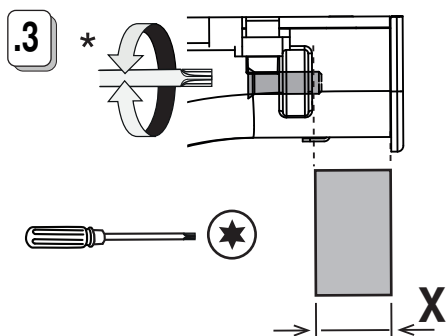
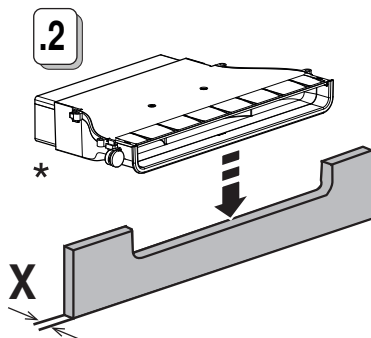
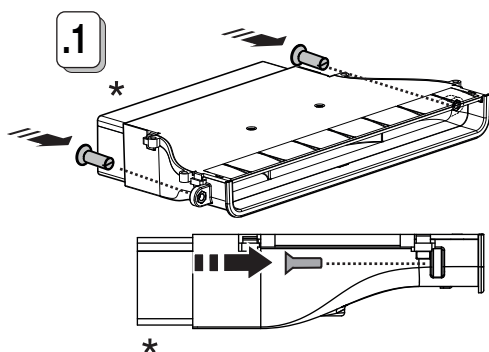
KIT0167757

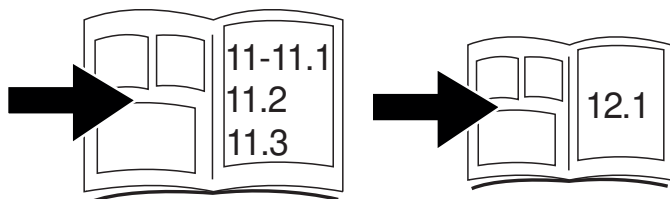


* www.elica.com
* www.shop.elica.com

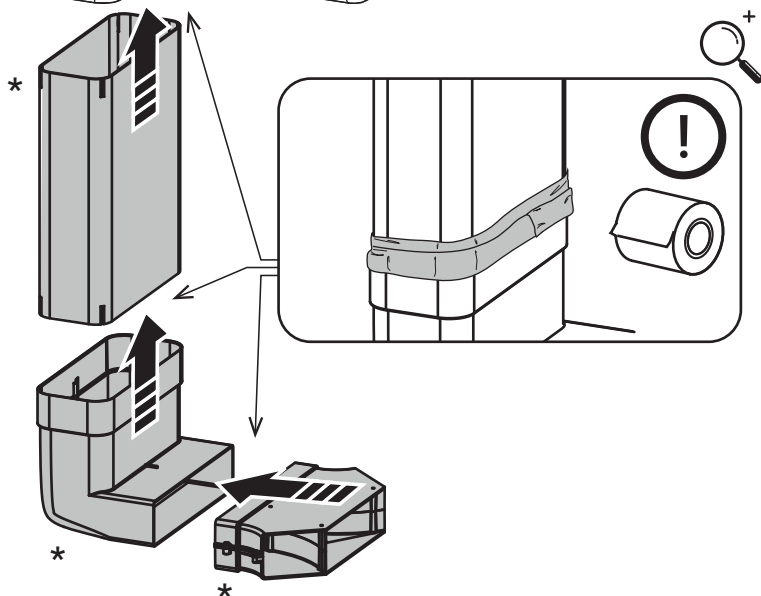
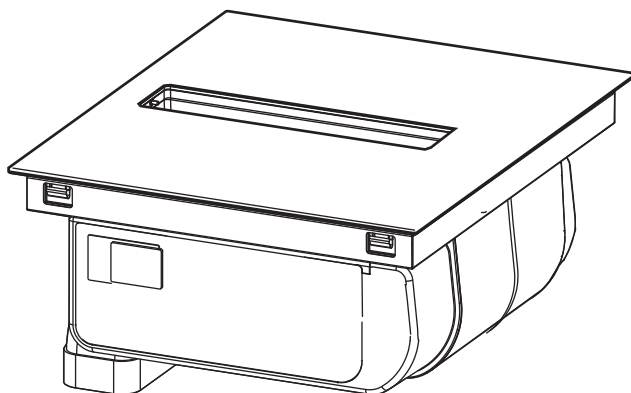


$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$





12

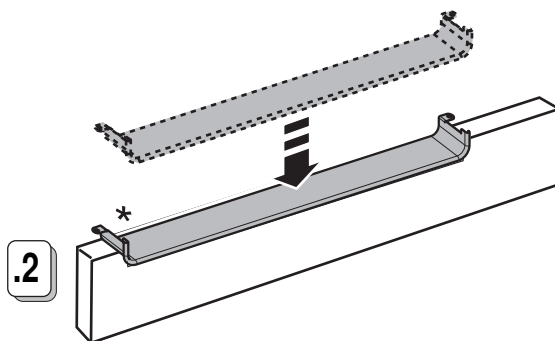
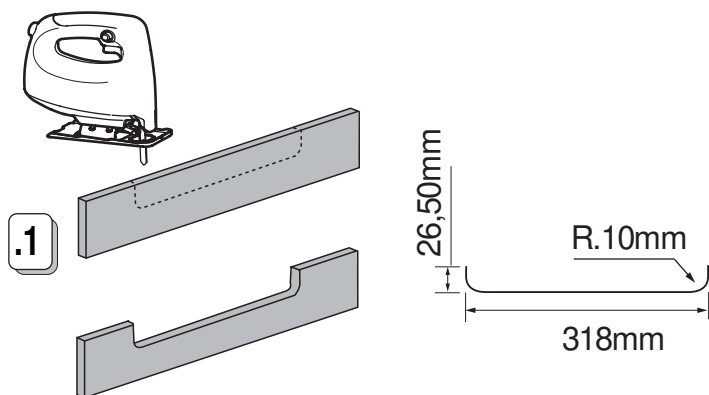
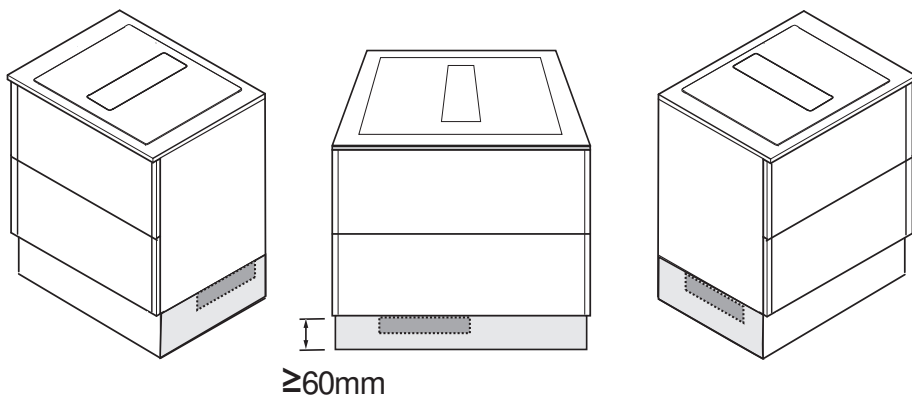


12.1

KIT0167756



www.elica.com
* www.shop.elica.com

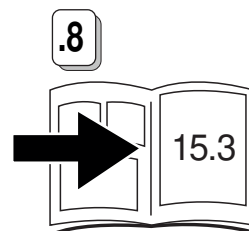
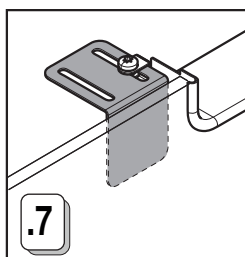
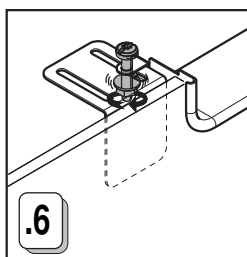
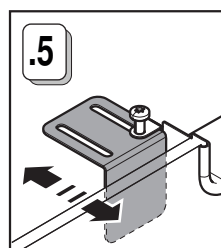
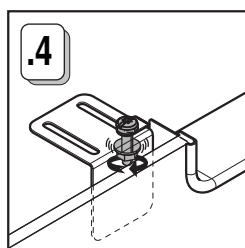
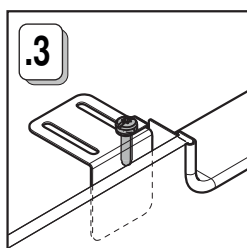
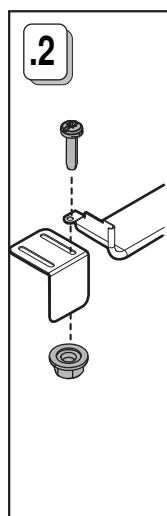
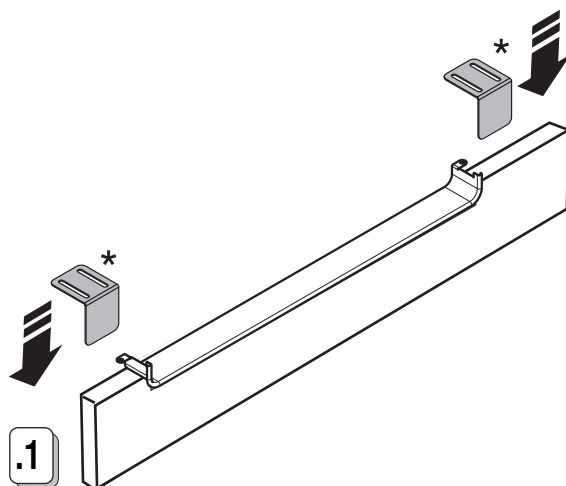
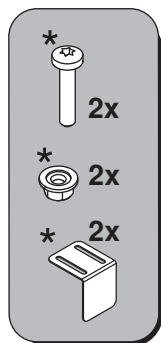


12.2

KIT0167756



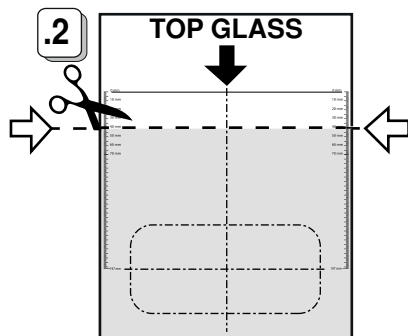
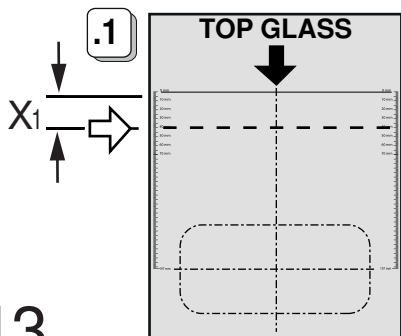
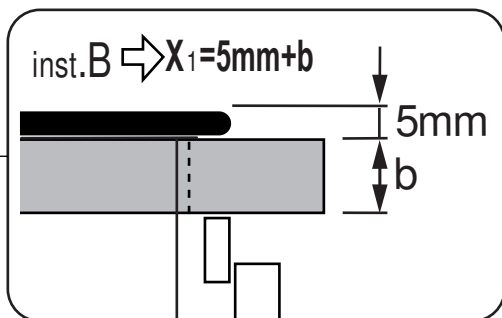
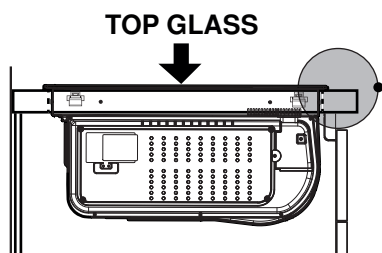
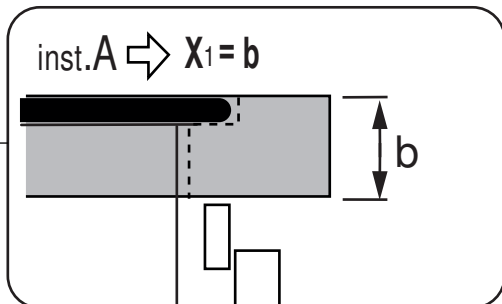
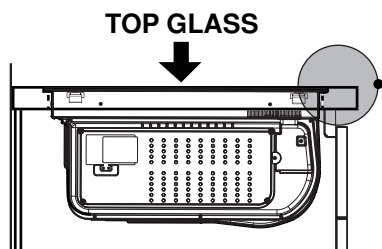
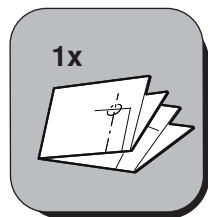
* www.elica.com
* www.shop.elica.com

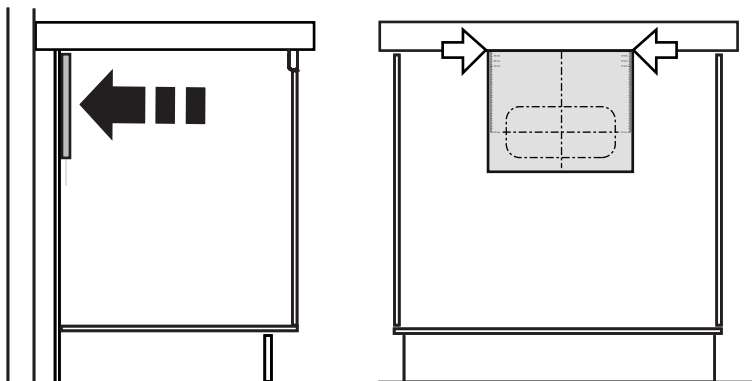


KIT0180522

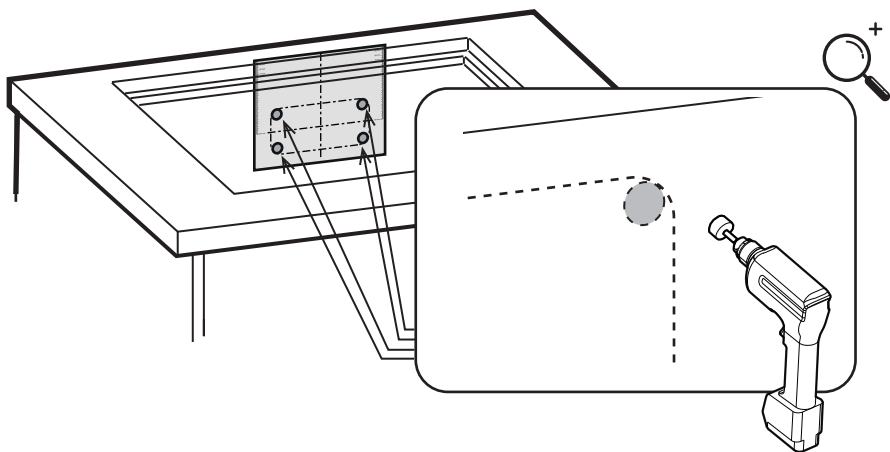


www.elica.com
* www.shop.elica.com





13.1

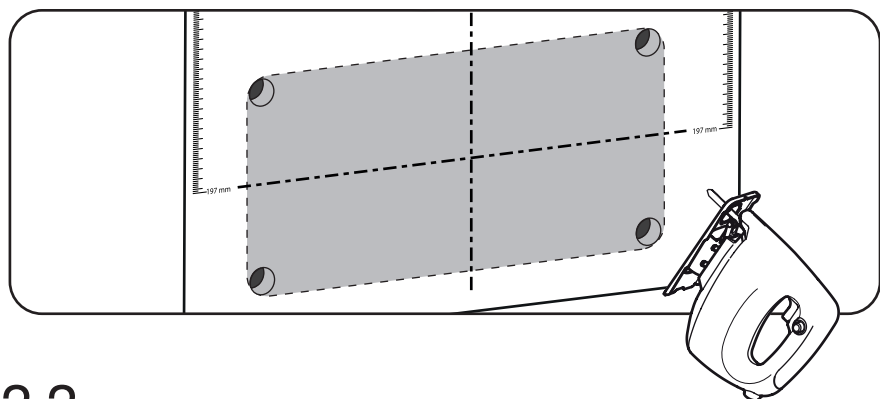
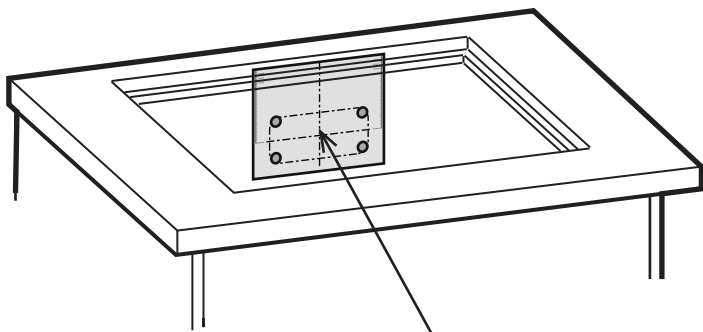


13.2

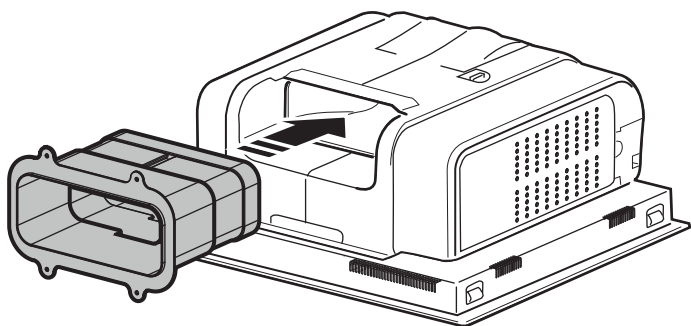
KIT0180522



www.elica.com
* www.shop.elica.com



13.3

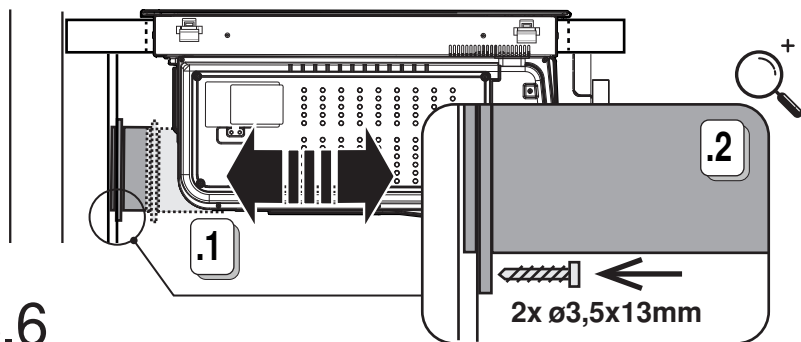
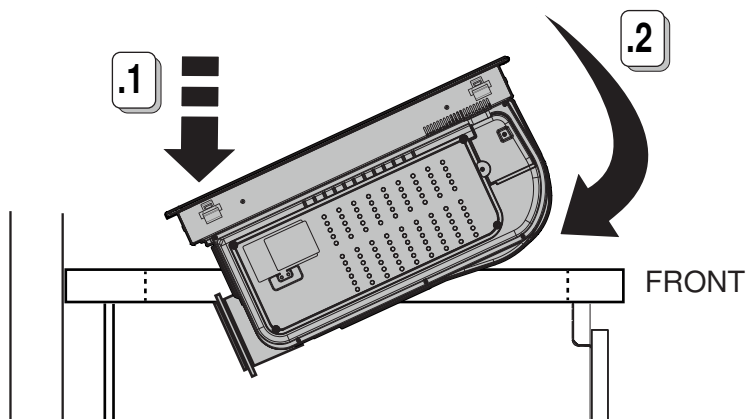


13.4

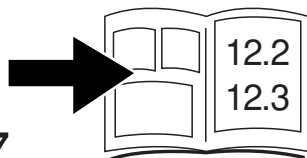
KIT0180522



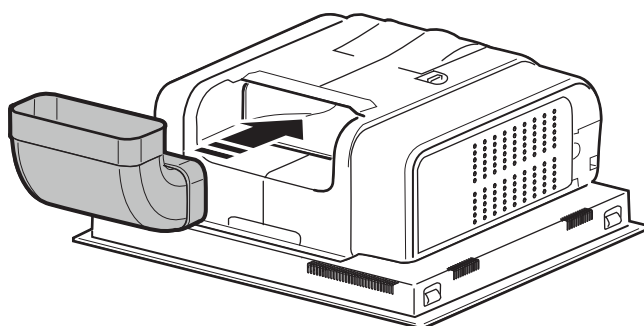
www.elica.com
* www.shop.elica.com



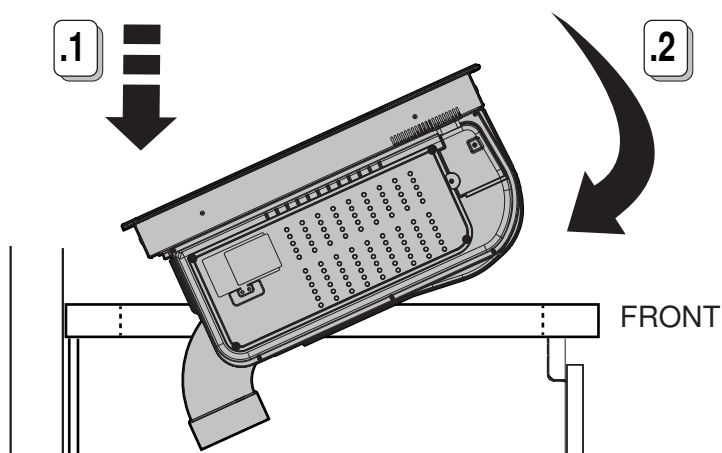
13.6



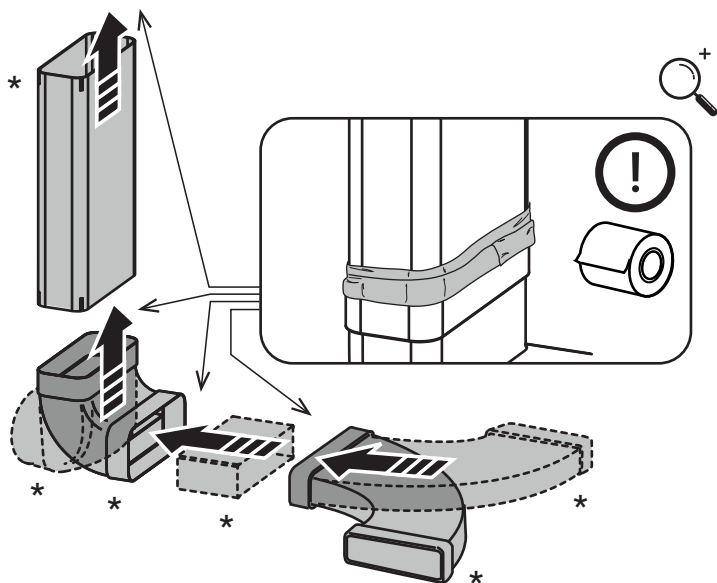
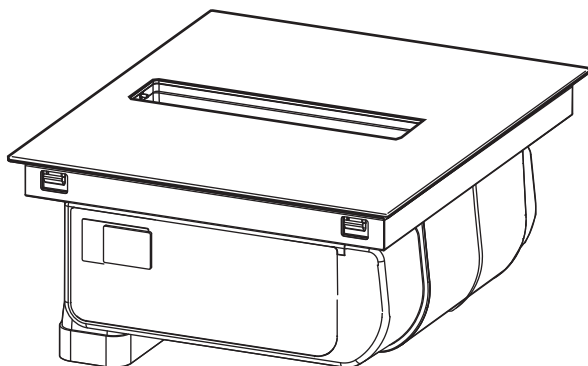
13.7



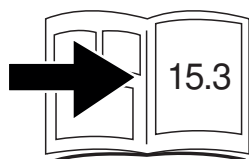
14



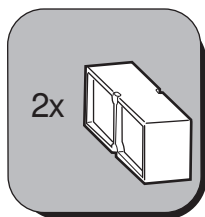
14.1



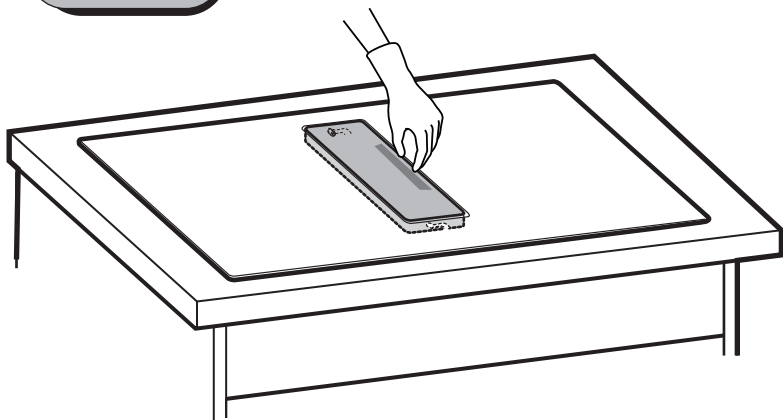
14.2



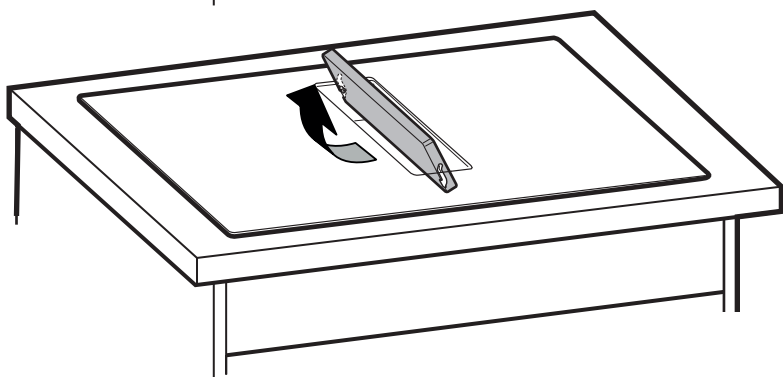
14.3



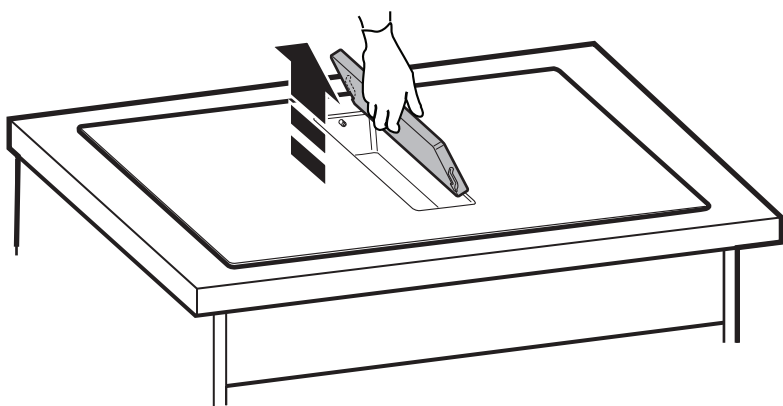
1

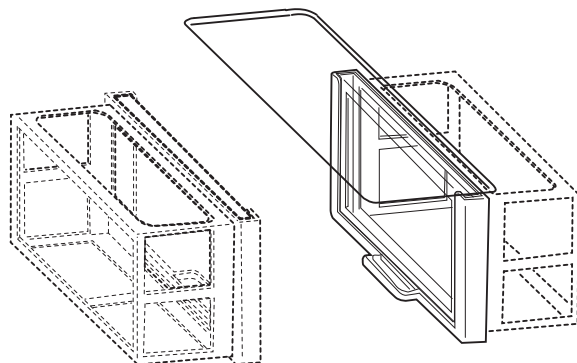


2

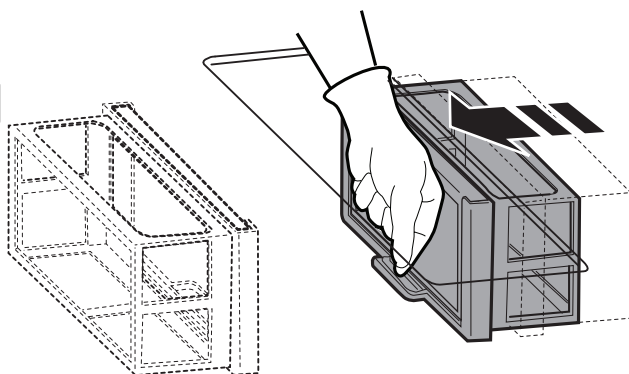


3

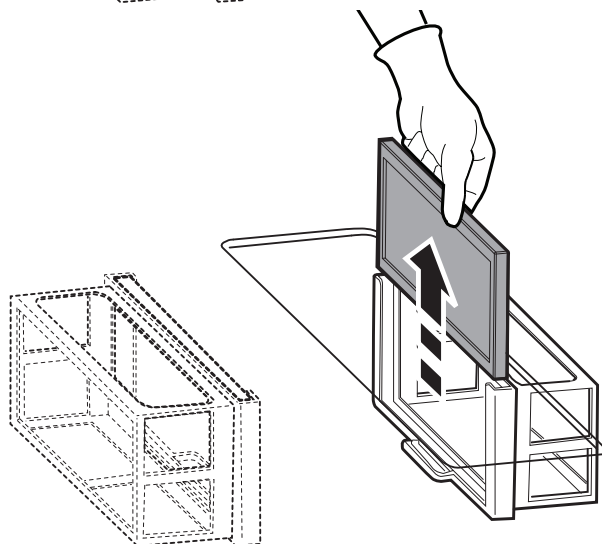


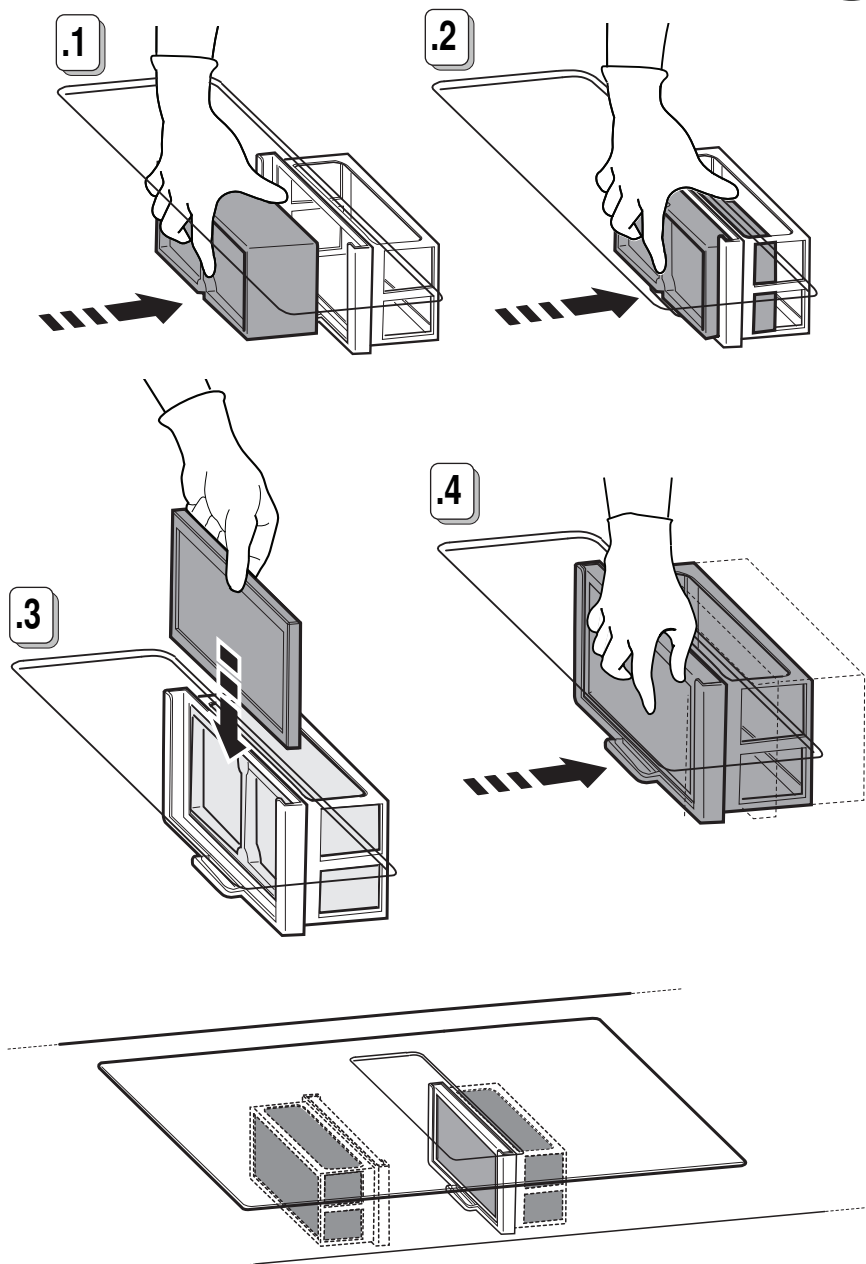


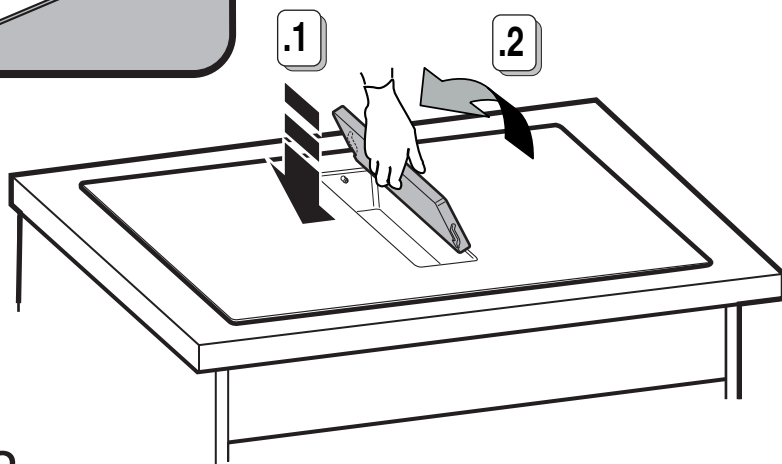
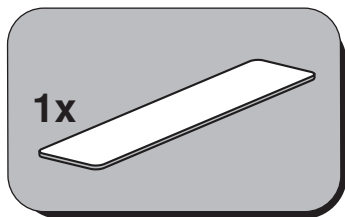
.1



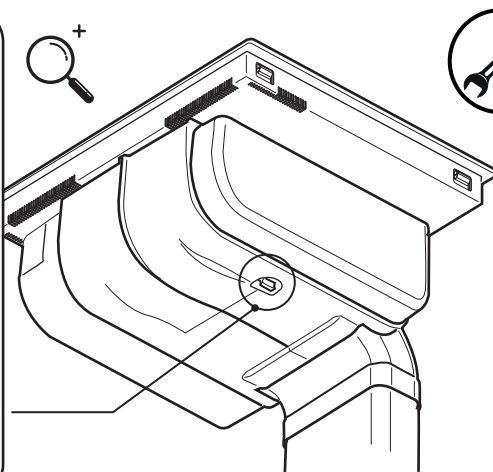
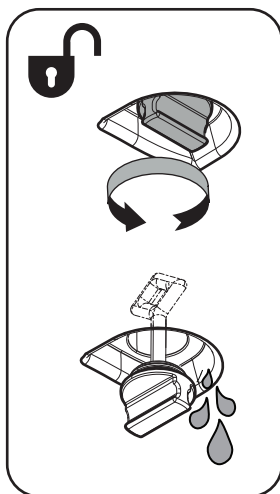
.2







15.3



16

