

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigelegt ist.

- ! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.
- ! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.
- ! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.
- ! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem“(*)“ Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.



1. Warnungen

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

- Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der

örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden.

Reparieren Sie kein Teil des Geräts oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

-Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu ermöglichen.

-Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

-Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.

-Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.

-Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden können.

- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

-.Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.

-Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind.

-Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.

-Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

-Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.

-Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer

Löschdecke. Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.

- Keine Dampfreiniger verwenden.

-Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.

- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.

- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.

- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.

- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas, das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren!

Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.

- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.

- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendwas zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.

- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungseingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.

Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.

Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder

notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird.

Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben der Bedienungsanleitung befolgen.

Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.

Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.

Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.

ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der Haube heiß werden.

Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.

Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.

Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendet wird. Benutzen Sie die Haube nicht ohne die Lampen richtig montiert zu haben oder gar ohne jegliche Lampen, da die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben. Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im Montagehandbuch angegeben werden. Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4×10^{-5} bar)..

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.



Die Kennzeichnung  auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgung beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:

- 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.
 - EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3-12.
- Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

2. Betriebsart

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 Pfanne von der Oberfläche entfernen und so unnötige Wärmeverluste vermieden.

2.1 Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol



versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailiertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

2.1.1 Kochgeschirmmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

2.2 Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser mit dem des Kochfeldes übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Deckel während des Kochvorgangs.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Menge an Wasser, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Das Verwenden eines Schnellkochtopfs reduziert den Stromverbrauch und die Garzeit
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des aufgezeichneten Kochfeldes.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im



Abluftbetrieb

Umluftbetrieb benutzt werden.

Abb.7

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.

Abb. 7c

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.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

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

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



Umluftbetrieb

Abb.8Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird.

Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen.

Im Lieferumfang sind bereits vier Sätze Keramik-Filter mit Aktivkohle für hohe Leistung enthalten. Keramik-Filter sind innovative modulare Kohlefilter, der regenerierbar ist (Lesen Sie dazu auch im Kapitel „Wartung“ den Abschnitt „Aktivkohlefilter“). Die physikalisch-chemischen Eigenschaften ermöglichen eine hohe Effizienz was die Aufnahme von Gerüchen betrifft und lange mechanische Beständigkeit.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

Abb. 13b

Besuchen Sie unsere Websites, www.elica.com und www.shop.elica.com, um eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Modelle und die verschiedenen Einbaumöglichkeiten, sowohl für den Umluftbetrieb, als auch für den Abluftbetrieb, zu bekommen.

3. Befestigung

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Das Elektro-Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 2-6 cm bei einer TOP-Installation und 2,5 – 6 cm bei einer FLUSH-Installation hergestellt worden.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss vorne mindestens 5 cm und an der Seite mindesten 4 cm und mindestens 50 cm zu den oberen Hängeschränken sein.

HINWEIS: Die empfohlenen Abstände sind Richtwerte: Bei der Planung der Räume müssen die Anweisungen des Herstellers der Küche befolgt werden.



3.1 Elektrischer Anschluss

Abb. 3

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
- Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnissen über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Kabel für die Erdung muss 2cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der Raumtemperatur erreichen.
- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetz über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

Hinweis: Das Produkt ist mit der Funktion „Power Limitorator“ (Leistungsbegrenzung) ausgestattet, die es ermöglicht einen maximalen Grenzwert bezüglich der kW Aufnahme einzustellen.

Die Einstellung muss bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder bei einer Wiederherstellung des Stromnetzes selbst durchgeführt werden (innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten). **Für die Abfolge zur Einstellung der Leistungsbegrenzung konsultieren Sie dieses Handbuch im Abschnitt „Betrieb“.**

3.2 Montage

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tüchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen

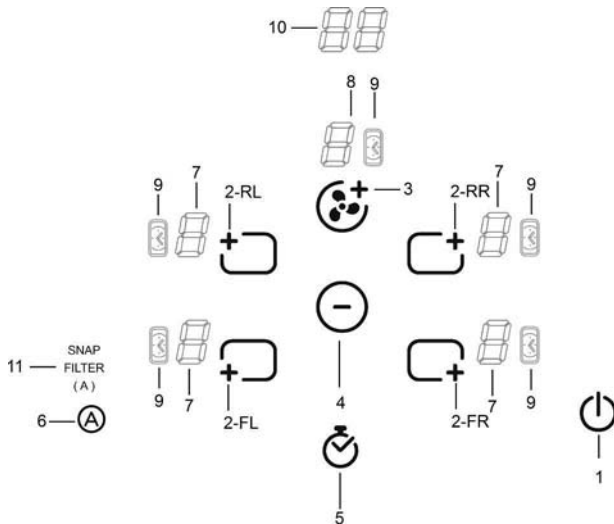
Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

4. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung

Anmerkung: Um die Steuerungen zu wählen, ist es ausreichend, die Symbole, die sie darstellen, zu berühren (drücken)



Tasten

1. **EIN/AUS** des Kochfeldes / der Abzugshaube des Kochfeldes
2. Auswahl der Kochzone
Erhöhung der Leistungsstufe
3. Erhöhung der Abzugsleistung Gebläse
4. Reduzierung der Leistungsstufe der gewählten Kochzone;
Reduzierung der Abzugsleistung des Gebläses ;
Reduzierung der eingestellten Zeit (Timer)
5. Aktivierung des Timers
Erhöhung der Zeit des Timers
6. Aktivierung der automatischen Absaugfunktion
Neustart der Sättigungsanzeige der Filter

Display / LED

7. Anzeige eingestellte Leistungsstufe
8. Anzeige der Abzugsleistung des Gebläses
9. Anzeige für eingeschalteten Timer
10. Anzeige der Zeit des Timers
11. Anzeige für die automatische Absaugfunktion
Anzeige Filterwechsel
Anzeige für die Funktion mit SNAP

Benutzung des Kochfeldes

Was Sie vor Beginn wissen sollten:

Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind entwickelt worden um strengste Sicherheitsrichtlinien zu einzuhalten.

Deshalb:

• **Einige Funktionen lassen sich nicht aktivieren bzw. deaktivieren sich, wenn sich kein Kochgeschirr auf den Kochfeldern befinden oder wenn sie nicht richtig positioniert sind.**

• In anderen Fällen deaktivieren sich die ausgewählten Funktionen automatisch nach einigen Sekunden, falls eine Funktion eine weitere Einstellung verlangt, die sie nicht erhält (z.B.: das **“Einschalten der Kochflächen”** ohne das **“Auswählen eines Kochfeldes”** und das **“Auswählen der Temperatur”**, oder die **“Funktion Lock”** oder die des **“Timers”**).



Achtung! Im Falle einer (z.B.) längeren Benutzung könnte sich das Abschalten des Kochfeldes etwas verzögern, weil es sich in der Phase der Abkühlung befindet; in der Anzeige der Kochfelder erscheint dann das Zeichen  was darauf hinweist, dass es sich in dieser Phase befindet. Warten Sie bis die Anzeige erlischt, bevor Sie sich dem Kochfeld nähern

Anzeige der Kochebene

in den Anzeigen der jeweiligen Kochfelder wird folgendes angezeigt:

Kochfeld eingeschaltet	
Power Level (Heizniveau)	
Indikator für Restwärme	
Topf Detector	
Bridge Funktion Aktiviert	
Funktion Temperatur Manager aktiv	
Funktion Kindersicherung aktiv	

Eigenschaften der Kochfläche

Safe Activation

Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn sich Kochgeschirr auf den Kochfeldern befinden: der Heizprozess beginnt nicht oder wird unterbrochen, falls kein Kochgeschirr aufliegt oder es entfernt wird.

Topf Detector

Das Gerät bemerkt automatisch ob sich Töpfe auf den Kochfeldern befinden.

Sicherheitsabschaltung

Aus Gründen der Sicherheit hat jedes Kochfeld eine Höchstdauer, die von der Höhe des eingestellten Heizniveau abhängig ist.

Indikator für Restwärme

Nach dem Abschalten einer oder mehrerer Kochfelder wird das vorhanden sein von Restwärme auf der Anzeige des dazugehörigen Feldes mit dem Symbol  angezeigt.

Funktion

Hinweis: Um jegliche Funktion aktivieren zu können muss zuerst das gewünschte Feld eingeschaltet werden.

Einschalten

Drücken (streifen) Sie über  **AN/AUS Kochfläche / Abzugshaube**

Die Leuchtanzeige geht an und Zeigt damit an, dass die Kochfläche/Abzugshaube betriebsbereit ist.

Drücken Sie erneut um es auszuschalten.

Hinweis: Diese Funktion ist fundamental für jeden weiteren Schritt.

Auswahl des Kochfeldes

Streifen (drücken) Sie die Taste  zur Auswahl des gewünschten Kochfeldes.

9 Level zur Hitzeregulierung

Die Kochebene ist mit 9 Heizstufen ausgestattet

Streifen (drücken) Sie die Taste , um die Heizkraft zu erhöhen;

Streifen (drücken) sie die Taste , um die Heizkraft zu senken;
Das Heizniveau wird auf der Anzeige des ausgewählten Feldes mit den Zahlen  angezeigt.

■ **Power Booster**

Das Modell hat eine zusätzliche Leistungsstufe (neben der Leistungsstufe **5**), die für 5 Minuten eingeschaltet bleibt, danach schaltet das Gebläse auf die vorherige Leistungsstufe zurück.

Streifen (drücken) Sie die Taste , um die Heizkraft zu erhöhen (über die Stufe **5** hinaus) und um den Power Booster einzuschalten.

Die „Power Booster“ Stufe wird auf der Anzeige Des Feldes mit dem Symbol „**P**“ angezeigt.

NB: Die Kochplatte  (**ABB.19**) hat keinen Timer für den Power Booster;

Um den Power Booster abzuschalten, drücken Sie .

■ **„Bridge Zones“ (Brückenfelder)**

Die Kochfelder sind dank der „Bridge“ Funktion in der Lage kombiniert zu arbeiten und so eine einziges Kochfeld, mit gleicher Stufe, zu erzeugen. Diese Funktion ermöglicht ein gleichmäßiges garen in Formen oder Töpfen von großer Dimension.

Es ist auch möglich, das vordere Kochfeld „**Master**“ zusammen mit dem jeweiligen hinteren Feld „**Sekundär**“ zu verwenden (um zu überprüfen, auf welchen Feldern diese Funktion möglich ist, beratschlagen sie die Abbildungen dieser Gebrauchsanweisung).

Zur Aktivierung der „Bridge“ Funktion:

- wählen Sie das Kochfeld „**Master**“  aus (welches auf der Stufe 0 stehen muss)

- halten Sie  gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist, worauf das Symbol „**1**“ blinkend, in der Anzeige (7), des sekundären Kochfeldes, erscheint.

- wählen Sie das „**sekundäre**“ Kochfeld innerhalb von 3 Sekunden aus

- stellen Sie die gewünschte Stufe (Heizkraft) ein .
Die Stufe des „Masters“ wird in der dazugehörigen Anzeige (7) angezeigt werden.

Hinweis: Um die **Bridge Funktion** zu deaktivieren ist es ausreichend das Kochfeld auf Stufe „**0**“ zu stellen.

■ **Temperatur Manager**

Der „Temperatur Manager“ ist eine Kontrollfunktion, die es ermöglicht Speisen bei gleichmäßiger Temperatur zu halten. Dabei liegt die Temperatur konstant auf einer Stufe zwischen 0 und 1; ideal um fertige Gerichte warm zu halten.

Die Funktion „Temperatur Manager“ aktiviert man, durch das erste drücken der taste .

In der Anzeige des Kochfeldes, das auf Stufe Temperatur Manager läuft, erscheint das Symbol „**TM**“.

■ **Kindersicherung**

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder aus versehen die Kochfelder und Abzugshaube einschalten können, indem es die Aktivierung jeglicher Funktion untersagt.

Die Kindersicherung kann nur bei eingeschaltetem Gerät, jedoch mit ausgeschalteten Kochfeldern, aktiviert werden.

Aktivierung:

• entfernen Sie gegebenenfalls, sich auf den Kochfeldern befindliche Töpfe

• drücken Sie gleichzeitig  (**FR**) und  und halten Sie sie gedrückt

• dann erneut und den Wahlschalter  (**2-FR**); ein akustisches Signal zeigt an, dass die Kindersicherung **Child Lock** eingeschaltet ist, auf den Display erscheint „**L**“ (7).

Deaktivierung:

• drücken Sie und halten sie gleichzeitig  (**2-FR**) und  gedrückt.

• dann erneut ; ein akustisches Signal zeigt an, dass die Kindersicherung **Child Lock** abgeschaltet ist, auf den Display erscheint „**L**“ (7).

Kurzzeitige Deaktivierung: es ist möglich die Kochfläche auch bei eingeschalteter **Kindersicherung** zu benutzen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

• drücken Sie und halten Sie  (**2-FR**) und  gedrückt.

Nun ist es möglich das Kochfeld wie gewohnt zu benutzen, jedoch wird die **Kindersicherung** nach Abschalten des Kochfeldes erneut aktiviert.

■ **Timer**

Die Timer Funktion ist eine Zeitkontrolle, welche, auch gleichzeitig, auf jedem Kochfeld getrennt von einander, eingestellt werden kann (und auch für die Abzugshaube).

Nach Beendigung der eingestellten Zeit wird das ausgewählte Feld (oder die Abzugshaube) automatisch ausgeschaltet und der Benutzer wird durch ein akustisches Signal gewarnt.

Den Timer aktiviert man, durch das drücken dieses Symbols



Sobald der Timer den Count-down beendet hat, wird ein akustisches Signal abgegeben (2 Minuten lang oder bis irgendeine Taste der Kochfläche gedrückt wird) und auf der Anzeige (10) blinkt das Symbol „**00**“.

Einstellung der Timer Funktion für die Kochzone

- Wählen Sie ein Kochfeld aus 
- Drücken Sie  um die Funktion zur Zeiteinstellung zu aktivieren.
- Zeitspanne des Timers einstellen:

drücken Sie die Auswahlstaste , um die Dauer der automatischen Abschaltung zu erhöhen

drücken Sie die Auswahlstaste , um die Dauer der automatischen Abschaltung zu reduzieren

Falls erwünscht, wiederholen Sie diesen Vorgang auch für die anderen Kochfelder

Hinweis: Für jedes Kochfeld kann eine Unterschiedliche Zeitspanne eingestellt werden; in der Anzeige (10) erscheint dann, für die Dauer von 10 Sekunden, der Count-down des zuletzt ausgewählten Feldes, gefolgt von dem mit der kürzesten Kochdauer.

Zum ausschalten des Timers:

- Stellen Sie den Wert des Timers, durch drücken der

Taste  auf den Wert „0“

- Schalten Sie das Kochfeld, durch drücken der Taste , aus

Hinweis: Die Funktion bleibt aktiv, falls in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

Hinweis: seitlich des Kochfeldes erscheint bei

eingeschaltetem Timer das folgende Symbol 

● Egg Timer

Die Aufgabe des Egg Timer ist es, ein von den Kochfeldern (und der Abzugshaube) unabhängiger Count-down zu sein. Am Ende des eingestellten Zeitraums, wird der Benutzer über ein Akustisches Signal gewarnt.

Den Egg Timer aktivieren Sie durch das drücken von .

Hinweis : Um den **Egg Timer** einzustellen, folgen Sie der Anleitung zur Einstellung des **Timers**.

● Power Limitation

Mit der Funktion Power Limitation kann die Funktionsweise des Produkts so eingestellt werden, dass die maximale Leistungsaufnahme begrenzt wird.

Merke : Die Einstellung muss bei ausgeschaltetem Kochfeld

vorgenommen werden, **ohne** die Taste  zu drücken und zwar beim Anschluss des Kochfeldes mit der Stromversorgung oder der erneuten Verbindung mit der Stromversorgung, innerhalb der nächsten 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation :

- drücken Sie 
-  gedrückt halten, drücken und loslassen 
- es erklingt ein kurzer Signalton
-  gedrückt halten,  drücken und loslassen (2-FL)
- jetzt kann Taste  losgelassen werden:

das Display (7) des **Bereichs FL** zeigt in abwechselnder Reihenfolge die Symbole “C” und “0” an, um anzuzeigen, dass die Einstellung vorgenommen werden kann

das Display (7) des **Bereichs RL** zeigt die derzeitige Einstellung an**

0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

** Voreinstellung beträgt 7,4 KW

- um die Power-Limitation-Einstellung zu verändern,  (2-FL) drücken
- um diese Wahl zu speichern,  2 Sekunden lang drücken; es erklingt ein langer Signalton, der die Einstellung bestätigt.
-  drücken, um die Funktion zu verlassen

Verwendung der Abzugshaube

■ Einschalten

Drücken (streifen) Sie über  zum **Einschalten/Ausschalten des Kochfeldes / der Abzugshaube**

Das Lämpchen zur Anzeige erleuchtet um anzuzeigen, dass die Kochebene / Abzugshaube betriebsbereit ist.

Drücken Sie es erneut um es auszuschalten

Hinweis: Diese Funktion ist allen anderen vorrangig.

■ Einschalten der Abzugshaube:

Streifen Sie über(drücken Sie) die Auswahl taste  um die Abzugshaube einzuschalten.

■ Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung:

Streifen Sie über(drücken Sie) die Auswahl taste , um die Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung zu erhöhen (0-10);

Streifen Sie über (drücken Sie) die Auswahl taste , um die Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung zu reduzieren (10-0);

■ Timer

Der Timer kann bei jeder Geschwindigkeit aktiviert werden,

indem Sie die Taste  drücken.

Auf der Anzeige (10) wird dann der Count-down angezeigt,

auf dem Display (8) erscheint dann dieses Symbol 

Einstellung des Timers für die Absaugung

Es ist möglich einzugreifen und die voreingestellte Dauer bis zur Abschaltung zu verändern. Die Veränderung muss bei aktivem Timer erfolgen.

• Drücken Sie  um die Dauer bis zur automatischen Abschaltung zu verlängern

• Drücken Sie  um die Dauer bis zur automatischen Abschaltung zu verkürzen.

■ **Anzeige der Sättigung der Filter**

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

Fettfilter

LED "FILTER" (11) leuchtet auf

Geruchsfilter mit Aktivkohle

LED "FILTER" (11) blinkt

■ **Reset Sättigung der Filter**

Nach der Filterwartung (Fettfilter und/oder Aktivkohle), Taste

 lange drücken ;

LED "FILTER" geht aus und der Zählvorgang der Anzeige startet erneut.

■ **Aktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle**

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- Abzugsfläche durch  anschalten;
- Absaugmotor und Kochfeld sind ausgeschaltet,  drücken und gedrückt halten;
- "FILTER" geht an und wieder aus, um die erfolgte Aktivierung anzuzeigen.

■ **Deaktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle**

den oben beschriebenen Vorgang der Aktivierung wiederholen

- "FILTER" geht an und wieder aus, um die erfolgte Deaktivierung anzuzeigen.

■ Automatische Funktionsweise

Die Abzugshaube wird sich automatisch auf die geeignete Geschwindigkeit einschalten, gemäß der, auf den einzelnen Kochfeldern, verwendeten Heizstufen.

Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, schaltet die Dunstabzugshaube schrittweise die Absauggeschwindigkeit herunter und entfernt so die restlichen Dämpfe und Gerüche, bevor sie sich ganz abschaltet.

Um diese Funktion zu aktivieren:

Drücken Sie kurz  und das LED „(A)“ (11) erleuchtet, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.

● Automatische Funktionsweise der Abzugshaube mit SNAP®

Für den Anschluss der Dunstabzugshaube an den SNAP® bitte in der mit der SNAP® gelieferten Betriebsanleitung nachsehen oder auf die Webseite www.elica.com gehen.

Hinweis: SNAP® ist eine Zusatzabsaugvorrichtung, die zusammen mit der Dunstabzugshaube arbeiten kann.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie kurz auf , die LED "(A)" und die LED **SNAP (11)** beginnen zu leuchten, um anzuzeigen, dass die Dunstabzugshaube in diesem Modus arbeitet.

Diese Kochfeld mit integriertem Dunstabzug ist für den Gebrauch einer Funk-Abluftsteuerung mit Fensterkontaktschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) vorgerüstet.

Wenn die Funk-Abluftsteuerung mit Fensterkontaktschalter eingebaut wird (nur bei Abluftführung), schaltet sich das Gebläse jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem der Fensterkontaktschalter angebracht wird, geschlossen ist. Dies ist bei der Installation des Abzuges in Räumen mit raumluftabhängigen Feuerstätten erforderlich.

Wir empfehlen die Funk-Abluftsteuerung FDS100 von Elektrotechnik Schabus, die im Fachhandel oder direkt auf der Internetseite www.elektrotechnikschabus.de erhältlich ist.

- Die Funk-Abluftsteuerung für das Kochfeld muss von spezialisiertem Fachpersonal elektrisch angeschlossen werden.

- Der Hersteller des Kochfelds mit Dunstabzug lehnt jede Haftung für Störungen, Schäden oder Brände, die durch Mängel, Fehlfunktion und/oder einer falschen Installation der Funk-Abluftsteuerung verursacht werden.

4.1 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 Leistunga	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 Leistunga	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)

4.2 Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	FrISChe Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	FrISChe Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten Gemüse und RÖsten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Wasser erhitzen	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratene	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun braten (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratenes	Öl erhitzen	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	6-7
	Omelette	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Wasser erhitzen	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

5. Wartung

Wartung der Kochfläche

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.

5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Wichtig:

verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.

Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.

Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.

Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.

Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!

Wichtig:

Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.

Abb.16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.

Fig.18a - 18b

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!

Fettfilter

Abb. 15

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.

Aktivkohle-Filter

(Nur für die Version mit Filter)

Abb. 17 – 17a – 17b – 17c

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

Der Artikel hat vier Filterbatterien, welche die Gerüche über die Aktivkohle, die sie enthalten, festhalten. Die Aktivkohle ist in einen Keramikrahmen integriert, wodurch die Unreinheiten vollständig und leicht an ihnen hängen bleiben können und eine große Aufnahmeoberfläche geschaffen wird.

Die **Aktivkohle-Keramikfilter** sind erst nach relativ langer Zeit gesättigt. Die Sättigung hängt von der Küche und der Regelmäßigkeit, mit welcher der Fettfilter gereinigt wird, ab. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Erhitzung regeneriert werden, indem sie für 45 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Backofen gelegt werden. Mit einer regelmäßigen Regenerierung haben die Filter eine maximale Lebensdauer von 5 Jahren.

5.2 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		

5.3 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.**