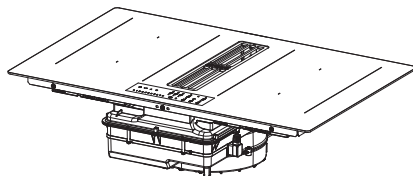




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



HOBD382N2
HOBD382MB2

IT	3
EN	18
FR	32
DE	48
NL	63
ES	78
PT	93
RU	108

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

- Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen.
- Die Kabel müssen von einem zuständigen Fachmann angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- **WARNHINWEIS:** Vor der Installation des Geräts die Schutzfolie entfernen (falls vorhanden).
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, sofern sie bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden

und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- Dieses Gerät ist nicht für Leute (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse gedacht, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht am Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Den Stecker in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- Die Vorrichtungen Trennen vom Stromnetz müssen gemäß den einschlägigen Vorschriften in die feste Verkabelung integriert sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von jemandem mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Geräten der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung im Haushalt eine ordnungsgemäße Erdung gewährleistet.
- Keine offenen Flammen verwenden (Brandgefahr).



WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Verwenden Sie nur Schrauben und Kleinteile, die für die Befestigung des Geräts geeignet sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es von der Stromversorgung getrennt werden kann, wobei der Kontaktöffnungsabstand (3 mm) bei Überspannung, eine voll-

ständige Trennung der Kategorie III gewährleisten muss.

- Schließen Sie den Abzug über ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm an den Rauchabzug an. Der Rauchabzug sollte so kurz wie möglich sein.
- Was die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für den Rauchabzug anbelangt, so ist es wichtig, dass Sie sich streng an die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften halten.
- Wenn dieses Gerät gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben), muss der Raum ausreichend belüftet sein, um einen Rückstau der Abgase zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät und ersetzen Sie die Filter nach der angegebenen Zeit (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Die Abluftvorschriften müssen eingehalten werden.
- Die Luft darf nicht in einen Rauchabzug abgeleitet werden, der für die Abgasführung von Gasgeräten oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben).
- Wenn das Kochgerät und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Strom betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Rauchgase aus dem Kochgerät in den Raum gesaugt werden.
- Dunstabzugshauben und andere Abzugsanlagen für Kochdämpfe können aufgrund des Rückstroms der Verbrennungsgase den sicheren Betrieb von Gasgeräten oder Geräten, die mit anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), beeinträchtigen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer

Dunstabzugshaube oder eines Kochfeldabzugs sollte die Funktion von Gasgeräten von einem Fachmann überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückstrom von Verbrennungsgasen auftritt.

- Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die Anforderungen der EMV-Normen und der EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten sich bei ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate erkundigen, ob diese Geräte ausreichend störungsunempfindlich sind.
- Lesen Sie vor dem elektrischen Anschluss das Kapitel ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.



Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es nicht wieder ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch aus-

schalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

! WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.

! ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

! WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Mögliche Ursachen für eine Leistungsminderung:

- Je mehr Krümmungen und je größer der Abstand zwischen Ansaugrohr und Ansaugmotor, desto höher der Druckabfall und die daraus resultierende Leistungsminderung.
- Der Mindestquerschnitt des Ansaugkanals muss eingehalten werden; ein unzureichender Querschnitt reduziert nicht nur die Leistung, sondern kann auch den ordnungsgemäßen Betrieb des Motors beeinträchtigen.

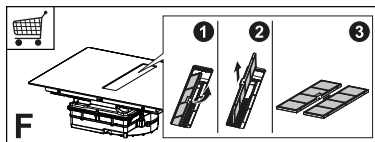
2. GEBRAUCH

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.

- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Falls der Kohle-Geruchsfilter mitgeliefert wird und vom Typ (F) ist (siehe Montageanleitung), kann dieser regeneriert werden. Der Aktivkohle-Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren). Wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung, um einen neuen Filter (F) zu bestellen.

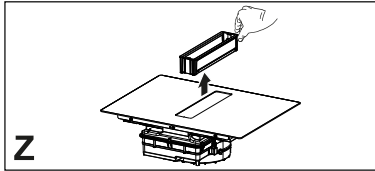


Regenerierungsverfahren:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde

Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).

- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Waschen Sie die Gitter nicht in einem Geschirrspüler (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Koch-

feld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.

- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

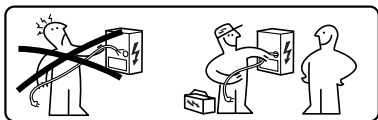
4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.

- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



! WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.

- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).



Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterial

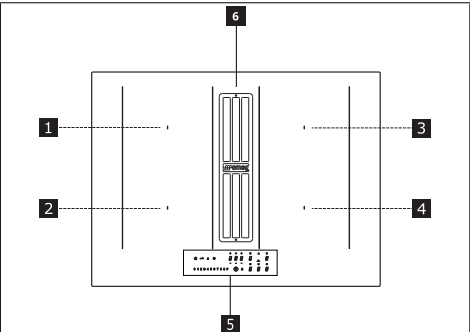
Die Materialien mit dem Symbol  sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG

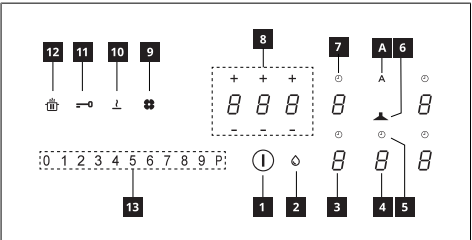
	
1	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.
3+4	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit 3700 W Boosterfunktion.

ANZEIGEN
Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes
 Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, das das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt. Das Erkennungssystem ist in der Lage, Töpfe mit magnetisierbarem Boden zu

erkennen, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind. Wird während des Betriebs der Topf entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet, erscheint das Symbol am Display .

Restwärmeanzeige
 Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt an .

8. BEDIENFELD

	
1	Ein/Aus
2	Sättigungsanzeige Fettfilter
3	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
4	Leistungsanzeige des Abzugs
5	Timer-Steuerung des Abzugs
6	Symbol für den Steuerbereich des Abzugs
7	Timer-Steuerung des Kochbereichs
8	Steuerungsbereich des Timers
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Schmelzfunktionstaste
11	Sperrfunktionstaste
12	Pausenfunktionstaste
13	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste

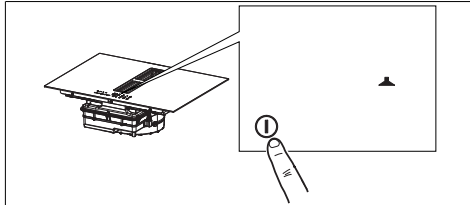
Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang. Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das

entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

Einschalten des Geräts:



Drücken Sie die On-/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren.

Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

Achtung: Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

Die Bedienelemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.

9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

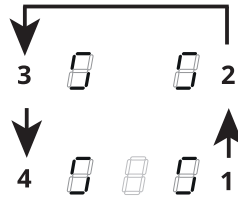
Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit ① eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene

Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur ① blinkt weiter.
2. Drücken Sie ① und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen 5.
3. Halten Sie ① gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.



Das hintere linke Digit zeigt ① eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

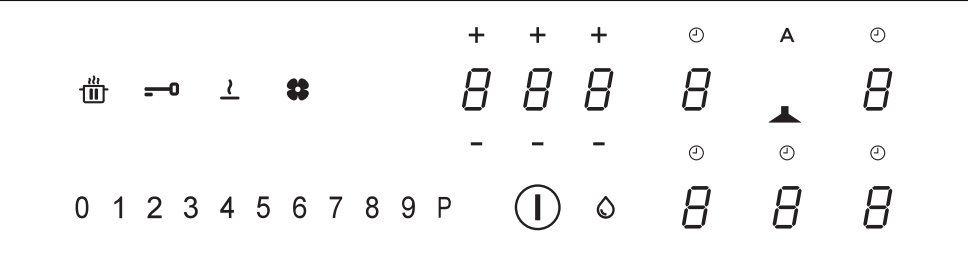
Wählen Sie das Digit mit ① und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-Standardeinstellung
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck ①, um den Eingabe zu bestätigen.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

	
Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt  links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen . Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein. Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion. Um sie zu aktivieren:  1 Sekunde lang drücken. Um sie zu deaktivieren:  drücken.
Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden. Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt . Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.
Timer der Kochzonen	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat. Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft. Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen. Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.

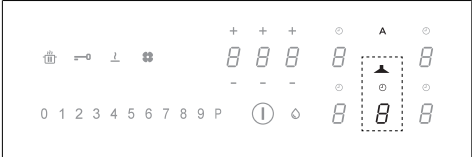
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch. Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „- - -“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.  Stunden - 10 Minuten - Minuten Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen. Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.																						
Schmelzfunktion	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken. Das Digit der ausgewählten Zone zeigt . Zum Deaktivieren  oder  drücken.																						
Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle: <table border="1" data-bbox="268 633 1043 925"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th><th>Timer (Sekunden)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nicht verfügbar	P	Nicht verfügbar
Leistungsstufe	Timer (Sekunden)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nicht verfügbar																						
P	Nicht verfügbar																						
Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen . Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.																						
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen. Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.																						

Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden. Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die 2 Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit 7 erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.
AUTO-Funktion „A“	Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft. Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet.

11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS



Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .

“9“	Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.
“P“	Drücken Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

Funktion Verzögerung	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein. Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem "CL" angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt.
	Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.
	Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert. Zurücksetzen und Reaktivierung des Filters Nach der Filterwartung: drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.



Kohlefilter-Wartungssymbol

Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienelemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur:

Aktivierung des Kohlefilters:

Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf.

Deaktivierung des Kohlefilters:

Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal.

Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist.

Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters

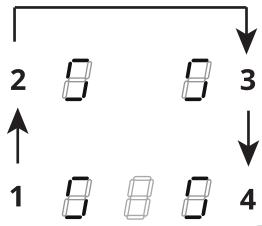
Nach der Filterwartung:

drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie .
- Drücken sie erneut  und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste  zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie  gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
- Halten Sie  weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative  sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menütyp.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

- Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen,  drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Steht die benötigte Gesamtleistung nicht zur Verfügung, reduziert ein Steuerelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten Priorität und reduziert gegebenenfalls

die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Verwendung von Töpfen

Minstdurchmesser des Topfes/der Pfanne für verschiedene Kochzonen. Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der

Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Minstdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere Töpfe/Pfannen oder mit dünnem Boden

Verwenden Sie keine leeren Töpfe/Pfannen mit dünnem Boden auf dem Kochfeld, da dadurch die Temperatur nicht kontrolliert oder die Kochzone bei zu hoher Temperatur nicht automatisch ausgeschaltet werden kann. Es besteht die Gefahr, dass der Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes beschädigt werden. Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind. Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit hoher Hitze und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld auf die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald

das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Lautes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Lüftergeräusche

Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiter läuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt

wird und das Display **H** anzeigt.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		
	Lüfter funktioniert nicht.	Lüfterkabel abgeklemmt.	Kabel anschließen.
	Abzugshaube funktioniert nicht.	Netzkabel. Netzkabel abgeklemmt.	Schließen Sie das Netzkabel der Abzugshaube wieder an, das sich vorne direkt unter dem Kochfeld befindet.

TC = TOUCHBEDIENUNG

UI = BEDIENERSCHNITTSTELLE

NTC = TEMPERATURSENSOR

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

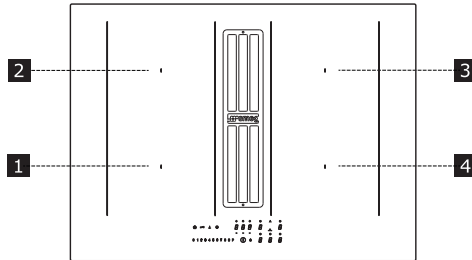
Modell: HOBD382MB2 / HOBD382N2

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter: www.smeg.com

MODELL	HOBD382MB2 HOBD382N2
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion 3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion		
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	830 x 520 (L x P)
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190

1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion 3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion		
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

18. WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.