

- IT** MANUALE D'USO
- EN** USER MANUAL
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** GEBRUIKSHANDLEIDING
- ES** MANUAL DEL USUARIO
- PT** MANUAL DO UTILIZADOR

HOBD482D

| | |
|----|-----|
| IT | 3 |
| EN | 25 |
| FR | 47 |
| DE | 70 |
| NL | 94 |
| ES | 117 |
| PT | 141 |

1. SICHERHEITSANWEISUNGEN

i Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Produkts dieses Handbuch aufmerksam, um Ihre eigene Sicherheit und den korrekten Gebrauch des Geräts zu gewährleisten. Diese Anleitung muss das Gerät auch beim Umzug oder Verkauf stets begleiten. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Trägern von Herzschrittmacher oder anderen implantierten elektronischen Geräten müssen sich an ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts wenden, um festzustellen, ob diese Geräte ausreichend störungssicher sind.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie den Abschnitt

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bei Geräten, die mit einem Stromkabel ausgestattet sind, muss die Anordnung der Klemmen oder die Länge der Leiter zwischen dem Kabelanker und den Klemmen so beschaffen sein, dass die vom Strom durchflossenen Leiter vor dem Erdleiter gestreckt werden, falls das Kabel aus dem Anker hervortritt.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Die festen elektrischen Verbindungen müssen die nach den geltenden Vorschriften erforderlichen Trennmittel enthalten.
- Prüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob die Hauselektrik eine ausreichende Erdung gewährleistet.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene Kaufzubehör

(bei Rundrohren: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge der Auslassrohrleitung muss so gering wie möglich sein.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
- Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
- Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
- Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Wenn das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 0,04 mbar nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
- Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.

 **ACHTUNG:** Entfernen Sie vor der Installation des Geräts die Schutzfolien.

- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und Kleinteile.

 **ACHTUNG:** Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen bei der Installation der Schrauben oder Befestigungselemente kann zu elektrischen Gefahren führen.

- Schauen Sie nicht direkt durch optische Geräte (Ferngläser, Lupen ...) auf das Licht.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern

ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden sorgfältig überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person eingewiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne die erforderlichen Erfahrungen und Kenntnisse verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig überwacht und in die sichere Verwendung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät zu untersagen.



ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während

des Betriebs sehr heiß.

Berühren Sie nicht die Heizwiderstände.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfgeräten.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die

Kochfeldoberfläche, da diese überhitzen können.

- Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-Detektor.
- **ACHTUNG:** Das unbeaufsichtigte Garen mit Fett und Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und Feuer verursachen. NIEMALS versuchen, Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es mit einem Kontaktöffnungsabstand (3 mm) von der

Stromversorgung getrennt werden kann, um eine vollständige Trennung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III zu gewährleisten.

- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

2. BEDIENUNG

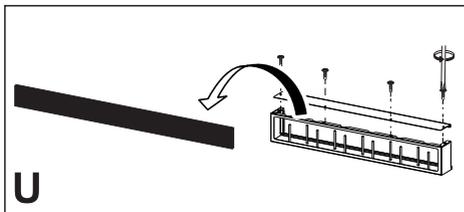
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen müssen während des Gebrauchs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl könnte sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht 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.

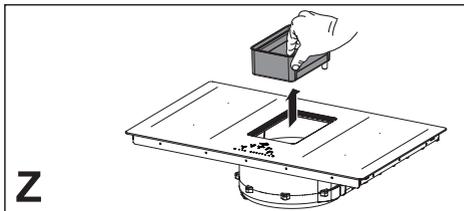
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Ziehen Sie keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche.

3. REINIGUNG UND PFLEGE

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter "U" (siehe Montageanleitung) kann regeneriert werden. Der Geruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder bei intensivem Gebrauch häufiger) 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 den Kundendienst, um einen neuen Filter zu bestellen "U".



- **Regenerierungsprozedur:**
 - In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!)
 - Zwei Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).



- **Fettfilter Z:** Die Filter müssen alle 2 Monate gereinigt werden, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die

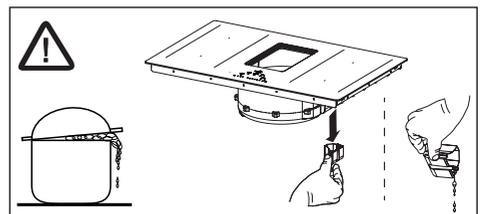
Spülmaschine gegeben werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine.

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 eingebrannten 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 Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schaabers.
- 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 Entkalklösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.



4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

- 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 müssen die Komponenten (Kunststoffe und Furnierholz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 ° C) montiert werden: die Verwendung von ungeeigneten Materialien und Klebstoffen kann zu Verformungen und Ablösungen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängemodule über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für ein 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 Einbauezeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbauezeichnung des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel).
- 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

- Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", für den das Vorhandensein des "neutralen" Leiters erforderlich ist. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05VV-F sein. EINPHASEN-, ZWEIPHASEN- und DREHSTROM-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: min. 7 mm bis max. 15 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften

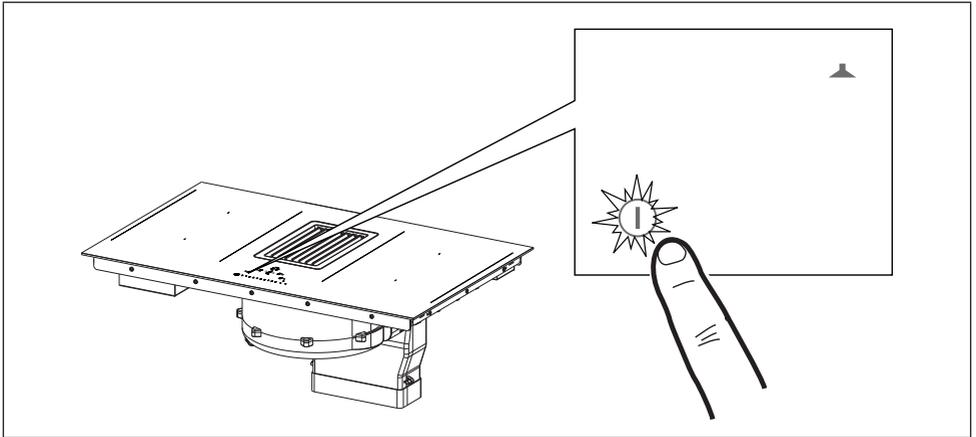
der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät wie in der Abbildung gezeigt an (gemäß den auf nationaler Ebene geltenden Referenzstandards für die Netzspannung).
- Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Wenn Sie das Stromkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen: trennen Sie für den Drehstromanschluss die 2 gecrimpten Leiter und entfernen Sie die blauen Kabelmäntel von den grauen Drähten.

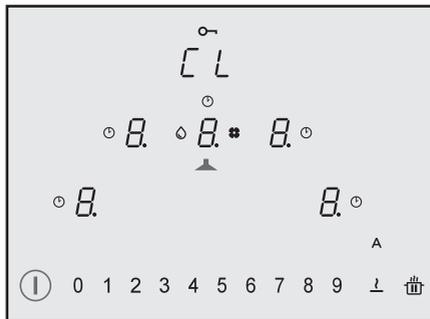
6. ENTSORGUNG

- Das Symbol  auf dem Produkt oder Verpackungsmaterial weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Das ausrangierte Gerät muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Sammelunternehmen für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

7. BEDIENUNGSELEMENTE



Drücken Sie die On/Off -Taste  für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Alle Digit-Tasten zeigen , auf dem Timer erscheint "C L".



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.

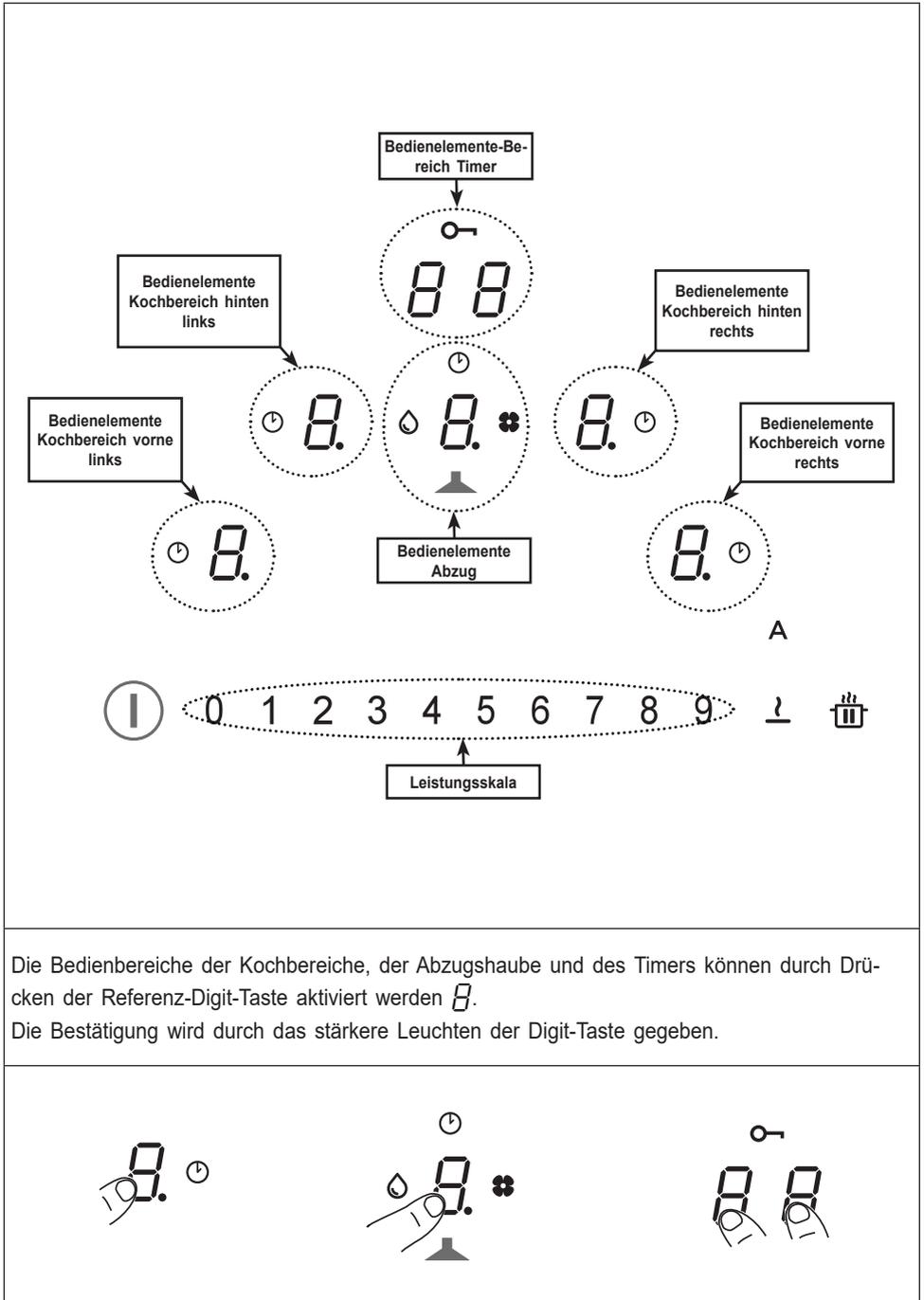
Achtung: Aus Sicherheitsgründen ist es immer möglich, das Kochfeld mit der On/Off -Taste auszuschalten .

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

Hinweise für den Installateur: Überprüfen Sie die Einstellung der Kochfeldleistung und ändern Sie diese gegebenenfalls. Siehe Abschnitt " **Installateur-Menü (Einstellung der Kochfeldleistung)** ".

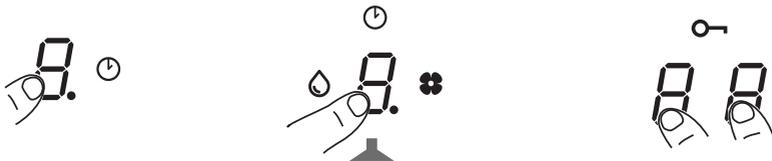
Standardmäßig ist das Kochfeld auf eine Stromaufnahme von **7,4 kW** eingestellt.

7.1 Typologie der Bedienelemente



Die Bedienbereiche 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.



7.2 Bedienelemente

| Bedienelemente | Beschreibung |
|----------------|---|
| | <p>Wahl der Bedienelemente Kochbereich</p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang . 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 entsprechenden Digit-Taste gegeben.</p> <p>Das Symbol zeigt an, dass der Timer für den gewählten Bereich aktiv ist (siehe Funktion "Timer der Kochbereiche").</p> |
| | <p>Wahl der Bedienelemente Abzug</p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang . Die Bedienelemente der Abzugshaube können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste ausgewählt werden . Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der entsprechenden Digit-Taste gegeben.</p> <p>Das Symbol zeigt an, dass der Timer für die Abzugshauben-Funktionen aktiv ist .</p> <p>Das Symbol erinnert an die Wartung / Reinigung des Fettfilters nach 100 Betriebsstunden.</p> <p>Das Symbol signalisiert die Wartung des Kohlefilters (Geruchsfilters) nach 200 Betriebsstunden.</p> |
| | <p>Wahl der Leistung für Kochbereiche und/oder Geschwindigkeit des Abzugs</p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang . Wählen Sie entweder die Digit-Taste der Abzugshaube oder die Taste einer der 4 Kochbereiche.</p> <p>Sie können die Leistung der Kochbereiche oder die Geschwindigkeit des Abzugs erhöhen oder verringern, indem Sie direkt auf den gewünschten Wert drücken oder mit dem Finger (von rechts nach links oder umgekehrt) darüber streichen, je nachdem ob der eingestellte Wert erhöht oder verringert werden soll.</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>Wahl der Bedienelemente Timer</p> <p>Drücken Sie die On/Off -Taste 2 Sekunden lang ⓘ.</p> <p>Wählen Sie den Bedienelemente-Bereich für die Verwaltung des Timers der Kochbereiche und des Abzugs. Die Standardanzeige ist "C L" (siehe Timer-Funktionen).</p> <hr/> <p>Das Symbol  bezeichnet die Taste für die Sicherheitsfunktionen (siehe "Tastatursperre (Reinigung)").</p> |
| <p>A</p> | <p>Wenn sich das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet hat, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig aktiviert und die LED A leuchtet auf. Die Dunstabzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als "1" ist.</p> <p>Sie wird deaktiviert beim Drücken der LED A, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Sie wird auch deaktiviert beim Drücken eines Wertes größer "1" auf der Leistungsskala, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED A von intensiv auf gedämpft.</p> <p>Sie wird wieder aktiviert durch Drücken der LED A, die wieder intensiv leuchtet.</p> |
|  | <p>PAUSE- und RESTART-Funktion.</p> <hr/> <p>In Kombination mit anderen Tasten kann das Benutzermenü aufgerufen werden.</p> |
|  | <p>Funktion Auftauen von Lebensmitteln oder sanftes Schmelzen von Butter, Schokolade oder Honig ... usw.</p> <hr/> <p>In Kombination mit anderen Tasten kann das Installateur-Menü aufgerufen werden.</p> |

7.3 Funktionen

| Funktion | Beschreibung |
|---|---|
| Tastatursperre (Kindersicherung) | Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern |
| | Aktivierung: Wenn keine Töpfe vorhanden sind, drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tasten der Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 0 auf 9, wobei Sie der sichtbaren Animation folgen. Die Bestätigung erfolgt, wenn alle Digit-Tasten  anzeigen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden. |
| | Deaktivierung: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tasten der Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 9 auf 0, wobei Sie der sichtbaren Animation folgen. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden. |
| Tastatursperre (Reinigung) | Ermöglicht das Sperren der Kochfeldeinstellungen für 15 Sekunden zur schnellen Reinigung. |
| | Aktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Digit-Taste  des vorderen rechten und linken Kochbereiches. Das Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers zeigt die Zeituhr von 15 Sekunden an und schaltet sich ein  . |
| | Deaktivierung: Drücken Sie  oder warten Sie, bis die 15 Sekunden beendet sind. |
| Timer der Kochbereiche | Zeituhr-Funktion mit Alarm für die programmierte Abschaltung jedes Kochbereiches. |
| | Aktivierung: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wählen Sie eine der 4 Kochbereiche sowie einen Wert auf der Leistungsskala. |
| | Drücken Sie einzeln auf die Digit-Tasten des Timer-Bedienbereiches und stellen Sie die Werte einzeln ein, indem Sie diese auf der Leistungsskala wählen (mindestens 1 Minute - maximal 99 Minuten). Die Bestätigung erfolgt nach 10 Sekunden Inaktivität. |
| | Im Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers wird die Zeituhr angezeigt, sofern diese eingestellt ist. Andernfalls wird standardmäßig "C L" angezeigt. Der Timer kann in allen Bereichen eingestellt werden, und auf dem Display wird immer der Timer mit der kürzesten verbleibenden Zeit angezeigt. Wiederholen Sie die Vorgänge, um den Timer-Wert zu ändern. |
| Deaktivierung: Setzen Sie die Timer-Werte auf null oder drücken Sie  . | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|----|-------------|---|----|-------------|---|----|--------------|---|----|--------------|---|----|--------------|---|----|--------------|---|----|--------------|---|----|--------------|---|----|-----------------|---|----|-----------------|
| <p>Timer (allgemein)</p> | <p>Zeituhr mit Wecker für die allgemeine Verwendung.</p> <p>Aktivierung: Drücken Sie bei ohne Töpfe eingeschaltetem Kochfeld einzeln auf die Digit-Tasten des Timer-Bedienbereiches und stellen Sie die Werte einzeln ein, indem Sie diese auf der Leistungsskala wählen (mindestens 1 Minute - maximal 99 Minuten). Im Display des Bedienbereiches für die Verwaltung des Timers wird die Zeituhr angezeigt, sofern diese eingestellt ist. Andernfalls wird standardmäßig "C L" angezeigt.</p> <p>Deaktivierung: Setzen Sie die Timer-Werte auf null oder drücken Sie ⓘ zweimal bei ausgeschaltetem Kochfeld.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Warmhaltefunktion Warme Speisen</p> | <p>Aktivierung: Wählen Sie einen der 4 Kochbereiche und drücken Sie die Taste  . Die Digit-Taste des gewählten Bereiches zeigt  an.</p> <p>Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  oder drücken Sie ⓘ.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Turbo-Funktion</p> | <p>Sowohl die Kochbereiche als auch die Abzugshaube können auf eine Extra-Leistung eingestellt werden.</p> <p>Aktivierung: Drücken Sie sowohl für die Dunstabzugshaube als auch für die Kochzone zweimal die "9" auf der Leistungsskala. Die entsprechende Digit-Taste zeigt  an.</p> <p>Deaktivierung: Wählen Sie einen der anderen möglichen Werte in der Leistungsskala.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Schnellheizfunktion</p> | <p>Wählen Sie eine der 4 Kochbereiche und drücken Sie den gewählten Wert (von 1 bis 8) auf der Leistungsskala 3 Sekunden lang. Das Kochfeld erreicht für 15 Sekunden die maximale Leistung und geht dann für eine definierte Zeit auf die eingestellte Leistung über, bevor es sich ausschaltet (siehe Tabelle unten). Das Display zeigt " A " + den gewählten Wert an.</p> <table data-bbox="311 1101 571 1391"> <tr><td>1</td><td>-></td><td>40 Sekunden</td></tr> <tr><td>2</td><td>-></td><td>72 Sekunden</td></tr> <tr><td>3</td><td>-></td><td>120 Sekunden</td></tr> <tr><td>4</td><td>-></td><td>176 Sekunden</td></tr> <tr><td>5</td><td>-></td><td>256 Sekunden</td></tr> <tr><td>6</td><td>-></td><td>432 Sekunden</td></tr> <tr><td>7</td><td>-></td><td>120 Sekunden</td></tr> <tr><td>8</td><td>-></td><td>192 Sekunden</td></tr> <tr><td>9</td><td>-></td><td>nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>-></td><td>nicht verfügbar</td></tr> </table> | 1 | -> | 40 Sekunden | 2 | -> | 72 Sekunden | 3 | -> | 120 Sekunden | 4 | -> | 176 Sekunden | 5 | -> | 256 Sekunden | 6 | -> | 432 Sekunden | 7 | -> | 120 Sekunden | 8 | -> | 192 Sekunden | 9 | -> | nicht verfügbar | P | -> | nicht verfügbar |
| 1 | -> | 40 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | -> | 72 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | -> | 120 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | -> | 176 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | -> | 256 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | -> | 432 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | -> | 120 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | -> | 192 Sekunden | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | -> | nicht verfügbar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P | -> | nicht verfügbar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

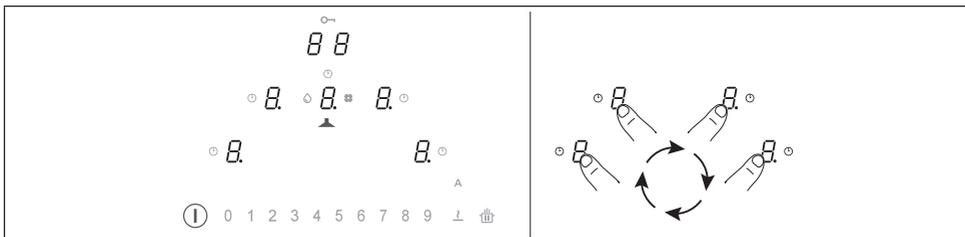
| | |
|--|---|
| Funktion Pause + Neustart | <p>Diese Funktion friert alle Einstellungen des Kochfeldes für etwa 10 Minuten ein, wenn der Benutzer für einen kurzen Zeitraum abwesend sein muss.</p> <p>Während der Pause:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kein Kochbereich weist Energieverlust auf. - Alle Timer sind angehalten. - Die Funktionen " Turbo " und " Schnelles Aufheizen " sind deaktiviert <p>Nach Ablauf der 10 Minuten fährt das Kochfeld mit allen zuvor eingestellten Programmen fort</p> |
| | <p>Aktivierung: Drücken Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang. Alle Digit-Tasten zeigen  an.</p> |
| | <p>Deaktivierung: Drücken Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang, bis sie blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige andere Taste.</p> |
| Abruffunktion | <p>Diese Funktion erlaubt die Wiederherstellung aller Einstellungen des Kochfelds im Falle eines unbeabsichtigten Herunterfahrens oder eines plötzlichen Stromausfalls.</p> |
| | <p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und innerhalb von 6 Sekunden mit der Taste  wieder eingeschaltet wird, blinkt die Taste  6 Sekunden lang. Drücken Sie die Taste, um die zuvor eingestellten Funktionen abzurufen. Das Ganze wird durch einen Piepton bestätigt.</p> |
| | <p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet wird, werden die zuvor eingestellten Funktionen automatisch wiederhergestellt.</p> |
| Brücken-Funktion | <p>Diese Funktion ermöglicht die Verbindung von 2 Kochbereichen, sodass diese als ein einziger großer Kochbereich bedient werden können. Dies ermöglicht die Verwendung von Töpfen mit größerem Boden.</p> |
| | <p>Aktivierung: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, drücken Sie gleichzeitig die gewünschten Tasten, um die 2 Bereiche auszuwählen, in denen eine Brücke hergestellt werden soll, bis eine Digit-Taste durch  anzeigt, dass die Funktion aktiviert wurde. Die andere Digit-Taste dient der Einstellung der Leistung.</p> <p>Achtung : Die linken Kochbereiche können nicht mit den rechten verbunden werden und umgekehrt.</p> |
| | <p>Deaktivierung: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten, mit denen die Brücke hergestellt worden war, bis das Symbol  verschwindet.</p> |
| Automatikfunktion Topferfassung | <p>Wenn ein Kochtopf auf einen der Kochbereiche gestellt wird, wird dieser automatisch vom Kochfeld erkannt, die Digit-Taste entsprechend der maximalen Stärke leuchtet auf und zeigt  an.</p> |

| | |
|------------------------------|--|
| Anzeige der Resthitze | Die Anzeige der Resthitze ist ein Sicherheitsmerkmal, um anzuzeigen, dass die Oberfläche des Kochbereichs noch eine Temperatur von mindestens 60° C aufweist und bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen kann. Auf der Digit-Taste des entsprechenden Kochbereiches wird H angezeigt. |
|------------------------------|--|

7.4 Bedienelemente Abzug

| | |
|---|---|
| |  |
|  | <p>Timer-Symbol Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.</p> |
|  | <p>Symbol der Fettfilterwartung Die mit der LED  erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert.</p> |
|  | <p>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: <ul style="list-style-type: none"> • drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste A. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet. • Drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste A. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet. </p> |
| <p>“9”</p> | <p>Drücken Sie auf der Leistungsskala “9” zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Einstellung 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> |
|  | <p>Drücken Sie zweimal auf der Leistungsskala “9” 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.</p> |
| <p>Delay (Verzögerung)</p> | <p>Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Der Automatikmodus wird durch Drücken von A deaktiviert. 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.</p> |

7.5 Benutzermenü (Personalisierungen)



Das Benutzermenü wird verwendet, um die Anzeigen des Kochfelds sowohl akustisch (Ton und Lautstärke) als auch optisch den Bedürfnissen des Benutzers anzupassen.

Drücken Sie die Taste .

Drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden erneut die Taste .

- Das Symbol  erscheint.
- Halten Sie die Taste  gedrückt und drücken Sie nacheinander die vier Digit-Tasten der Kochbereiche () im Uhrzeigersinn, beginnend von links. Jedes Drücken wird durch einen Piepton signalisiert und beim Loslassen der Taste  ist wie folgt zu sehen:

Auf der Digit-Taste des linken hinteren Kochbereiches erscheinen  und eine Zahl von 2 bis 7, die den Menücode angibt (siehe untenstehende Tabelle).

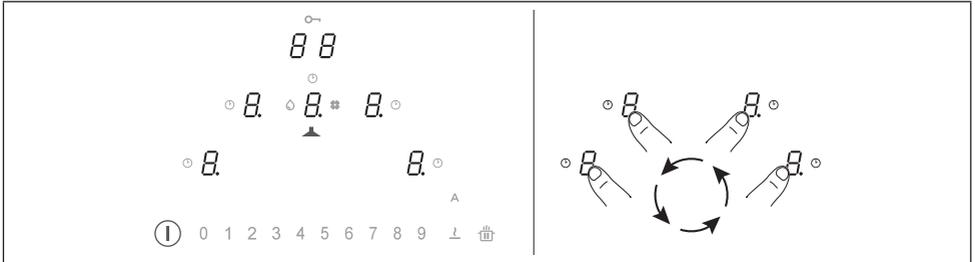
Auf der Digit-Taste des linken vorderen Kochbereiches erscheint eine Zahl, die von den in der Wahl angegebenen Werten abhängt (siehe untenstehende Tabelle).

Drücken Sie die Digit-Taste des linken hinteren Kochbereiches und eine Zahl von 2 bis 7 der Leistungsskala, um das Einstellungsmenü aufzurufen (siehe untenstehende Tabelle).

Sobald der richtige Wert eingestellt wurde, halten Sie die Taste  gedrückt, bis er bestätigt wird.

| Menünummer | Beschreibung | Wert |
|------------|---|---|
| U2 | Menü zur Lautstärkeneinstellung des Tastentons. | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U3 | Menü zur Lautstärkeneinstellung des Alarmsignaltons. | 0 - 1 - 2 - 3 |
| U4 | Menü zur Helligkeitseinstellung des Displays. | Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min. |
| U5 | Menü zur Einstellung der Zeituhr-Animation. | 0 - 1 |
| U6 | Menü Funktion Topferfassung stets aktiv. | 0 - 1 |
| U7 | Menü zur Einstellung der akustischen Meldung am Ende der Zeituhrprogrammierung. | 0 - 1 - 2 |

7.6 Installateur-Menü (Leistungseinstellung des Kochfelds)



Beim Erstanschluss an das Heimnetzwerk muss der Installateur die Leistung des Kochfelds unter Berücksichtigung der tatsächlichen Möglichkeiten und Kapazitäten des Stromnetzes selbst einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit der Taste **ⓘ** eingeschaltet werden. Andernfalls führen Sie die folgenden Schritte aus, um das Menü aufzurufen.

Bei der ersten Energieversorgung blinkt das Symbol **⌵**.

Halten Sie die Taste **⌵** gedrückt und drücken Sie nacheinander die 4 Digit-Tasten der Kochbereiche (**0**) im Uhrzeigersinn, beginnend von rechts.

Jedes Drücken wird durch einen Piepton signalisiert und beim Loslassen der Taste **⌵** ist wie folgt zu sehen:

Auf der Digit-Taste des linken hinteren Kochbereiches erscheinen abwechselnd **0** und **8**.

Auf der Digit-Taste des linken vorderen Kochbereiches erscheint **0**.

Drücken Sie die Digit-Taste des linken hinteren Kochbereiches und die Zahl 8 der Leistungsskala, um das Einstellungsmenü zu öffnen. Vorgang bestätigt durch die Änderung der Anzeige von (**0** und **0**) auf (**0** und **8**).

Sie befinden sich nun im Menü der Kochfeldleistungseinstellungen.

Drücken Sie die Digit-Taste des linken vorderen Kochbereiches und wählen Sie einen der in der Leistungsskala (0-1-2-3) angezeigten Werte gemäß der unten wiedergegebenen Tabelle.

Sobald der richtige Wert eingestellt wurde, halten Sie die Taste **ⓘ** gedrückt, bis er bestätigt wird.

| | ⓘ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ⌵ |
|----------|--------------------------------|
| | kW |
| 0 | 7,4 KW |
| 1 | 4,5 KW |
| 2 | 3,5 KW |
| 3 | 2,8 KW |

Leistungsmanagement-Funktion

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet. Die Leistungsmanagement-Funktion erkennt die Abgabe der maximalen Leistung von 3,7 kW / 16 A für die kombinierten Kochelemente (Phasen rechte und linke Seite), optimiert die Leistungsverteilung und vermeidet Überlastsituationen im Induktionssystem.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Ist es nicht möglich, die benötigte Gesamtleistung zu liefern, reduziert ein Bedienelement 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 in derselben Phase (Phasen auf der rechten und linken Seite) die Stufe der Leistungssteigerung (Boost) (P) in eines Kochbereiches ausgewählt wird, kann automatisch die andere Kochbereiche die Leistungsstufe nicht gleichzeitig überschreiten 5.

Dieser Aspekt hängt von der für das Produkt festgelegten Einschränkung ab (siehe Abschnitt 7.6).

Funktionsweise von Induktionskochfeldern

Induktionskochfelder unterscheiden sich stark von herkömmlichen Kochfeldern oder Metallplatten. Die unter der Glaskeramikoberfläche angeordnete Induktionsspule erzeugt schnell ein sehr variables Magnetfeld, das den magnetisierbaren Boden der Pfanne direkt erwärmt. Die Glaskeramikoberfläche wird nur durch den heißen Topf erhitzt. Beim Herausnehmen des Topfes aus dem Kochbereich wird die Stromversorgung sofort unterbrochen.

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jeder Kochbereich ist mit einem Topf-Erkennungssystem ausgestattet. Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionsherde geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt wird oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, blinkt die Anzeige neben dem Balkendiagramm mit dem Symbol .

Wenn während der 20-Sekunden-Topferkennungszeit kein Topf auf den Kochbereich abgelegt wird:

- schaltet sich der Kochbereich nach 20 Sekunden automatisch aus
- Das Display jedes Kochbereiches zeigt  an.

Töpfe

Geeignete Töpfe

Nur Töpfe mit vollständig magnetisierbarem Boden sind zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet. Ein Magnet haftet an jedem Punkt des gesamten Topfbodens.

Geeignete Töpfe für Induktionskochfelder

Töpfe für Induktionskochfelder müssen aus Metall mit magnetischen Eigenschaften bestehen und einen ausreichend breiten Boden haben.

Geeignete Töpfe:

- Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden.
- Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl, ferritischem Edelstahl und Aluminium mit Spezialboden

Nicht geeignete Töpfe:

- Töpfe und Pfannen aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
- Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, bringen Sie einen Magneten in die Nähe seines Bodens. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Topf für Induktionskochfelder geeignet. Wenn Sie keinen Magnet zur Verfügung haben, können Sie eine kleine Menge Wasser in den Topf geben, diesen auf einen Kochbereich

stellen und einschalten. Erscheint das Symbol  im Display, ist der Topf nicht geeignet.



Achtung: verwenden Sie nur Töpfe mit einem perfekt flachem und für Induktionskochzonen geeigneten Boden. Die Verwendung von Töpfen mit unebenem Boden kann die Effizienz des Wärmestrahlungssystems beeinträchtigen und das Erkennen eines Topfes auf dem Kochbereich behindern.

Geräusche während des Kochens

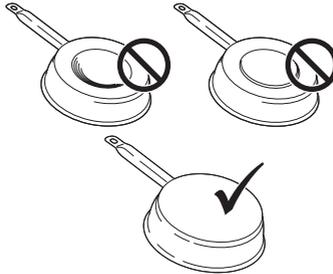
Die Töpfe können Geräusche beim Kochen verursachen. Dies weist weder auf eine Fehlfunktion hin, noch beeinträchtigt es in irgendeiner Weise den Betrieb des Geräts. Das Geräusch hängt von der Art der verwendeten Töpfe ab. Wenn das Geräusch besonders störend ist, kann es nützlich sein, den Topf zu wechseln.

Hinweise zum Energiesparen

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser des Kochbereiches entsprechen.



- Prüfen Sie beim Kauf einer Pfanne, ob der angegebene Durchmesser dem des Bodens oder der Oberseite der Pfanne entspricht, da letztere in der Regel breiter als der Boden ist.
- Bei der Zubereitung von Gerichten, die lange Garzeiten erfordern, können Sie mit einem Schnellkochtopf Zeit und Energie sparen. Diese Art des Kochens ermöglicht auch den Erhalt von Vitaminen in Lebensmitteln.
- Stellen Sie sicher, dass sich genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Wenn die Flüssigkeitsmenge nicht ausreicht und überhitzt, können sowohl der Schnellkochtopf als auch der Kochbereich beschädigt werden.
- Decken Sie die Töpfe nach Möglichkeit immer mit einem geeigneten Deckel ab.
- Wählen Sie einen Topf, der für die Menge der zu kochenden Speisen geeignet ist. Die Verwendung großer, teilweise gefüllter Töpfe ist Energieverschwendung.



| Kochbereich | Topfboden | |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| | Ø min. (empfohlen) | Ø max. (empfohlen) |
| 210 mm × 190 mm (einzeln) | 110 mm | 145 mm |

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik 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 Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

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.

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an

zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst 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 weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden. Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

Einschaltung des Gerätes

Halten Sie  gedrückt, um das Gerät einzuschalten

- In allen Leistungsstufenanzeigen wird "0" angezeigt.
- Wenn keine andere Wahl getroffen wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 20 Sekunden aus.

Auswahl eines Kochbereiches

Drücken Sie auf die Referenz-Digit-Taste  einer oder mehrerer Kochbereiche und stellen Sie die Leistungsstufe ein.

| Leistungslevel | Garmethode | Zu verwenden zum |
|----------------|---|---|
| 1 | Schmelzen, leichten Erhitzen | Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen |
| 2 | Schmelzen, leichten Erhitzen | Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen |
| 3 | Aufwärmen | Reis |
| 4 | Lange kochen, reduzieren, dünsten | Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch |
| 5 | Lange kochen, reduzieren, dünsten | Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch |
| 6 | Lange Garzeiten, Schmoren | Pasta, Suppe, Schmorfleisch |
| 7 | Leichtes Frittieren | Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Würstchen |
| 8 | Braten, in reichlich Öl braten | Fleisch, Pommes Frites |
| 9 | Schnelles Braten bei hohen Temperaturen | Steak |
| P | Schnellheizfunktion | Wasser kochen |

Abschaltung eines Kochbereiches

Berühren Sie "0" der Leistungsskala.

- Wenn keine andere Auswahl getroffen wird und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden aus.

Abschaltung des Kochfeldes

Berühren Sie ① einige Sekunden lang, um das Kochfeld auszuschalten.

- Wenn keine andere Auswahl getroffen wird und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet sich das Gerät nach 20 Sekunden aus.

Restwärmeanzeige

Wenn ein Kochbereich ausgeschaltet wurde, aber noch heiß ist, leuchtet der Buchstabe "H" auf dem Bedienfeld, um auf eine Verbrennungsgefahr hinzuweisen.

Defrost-Einstellungen:

Mit der Auftaufunktion können Lebensmittel aufgetaut oder Butter, Schokolade oder Honig schonend geschmolzen werden.

- Wählen Sie den Kochbereich durch Drücken der entsprechenden Digit-Taste
- Drücken Sie die Taste 

Einstellung PowerPlus

Sowohl die Kochbereiche als auch die Abzugshaube können auf eine Extra-Leistung eingestellt werden. Wenn die PowerPlus-Funktion aktiviert ist, wird die ausgewählte Kochzone 10 Minuten lang mit einer zusätzlichen Leistung betrieben. Mit der PowerPlus-Funktion kann beispielsweise eine große Menge Wasser schnell erwärmt werden.

- Wählen Sie einen der Bereiche und drücken Sie 2-mal "9" auf der Stromleiste. Die entsprechende Digit-Taste zeigt  an.

Timer

Wenn der Timer eingestellt ist, schaltet sich der Kochbereich nach einem eingestellten Zeitintervall aus.

Timer-Einstellungen

- Kochfeld eingeschaltet.
- Eingestellter Kochbereich.
- Drücken Sie auf die Digit-Taste 
- Stellen Sie den Timer zwischen 1 und 99 Minuten ein.

Änderung des Timers

- Eingestellter Timer
- Drücken Sie den aktiven Kochbereich des Timers, den Sie ändern möchten.

- Drücken Sie auf die Digit-Taste 
- Stellen Sie den Timer zwischen 1 und 99 Minuten ein.

Brücken-Funktion

Die Kombinationsfunktion „Brücke“ ermöglicht die Aktivierung von zwei einzelnen Kochzonen, so dass diese zusammen funktionieren und eingestellt werden können. Dies ermöglicht die Verwendung von Töpfen mit größerem Boden. Drücken Sie gleichzeitig die gewünschten Tasten, um die 2 Bereiche auszuwählen, in denen eine Brücke hergestellt werden soll, bis eine Digit-Taste durch  anzeigt, dass die Funktion aktiviert wurde. Die andere Digit-Taste dient der Einstellung der Leistung.

Achtung : Die linken Kochbereiche können nicht mit den rechten verbunden werden und umgekehrt.

Kindersicherung

- Gerät eingeschaltet
- Aktivierung:
drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tastender Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 9 auf 0. Alle Digit-Tasten zeigen  an. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.
- Deaktivierung:
Drücken Sie 3 Sekunden lang auf eine der 4 Digit-Tastender Kochbereiche, lassen Sie los und schieben Sie sie mit Ihrem Finger die Leistungsskala von 0 auf 9. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden ausgeführt werden.

| MODELL | HOBD482D |
|--|--|
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube) | 7,62 kW (Grundeinstellungen) |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube) | 4,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube) | 3,72 kW |
| Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzugshaube) | 3,02 kW |

| Fehlercodes | | | |
|---|--|--|--|
| Fehlercode | Beschreibung | Mögliche Fehlerursache | Behelf |
| „Akustische Meldung beim Einschalten. Kein Fehlercode angezeigt“ | Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht | Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikkarte der Abzugshaube. | Überprüfung des Anschlusses/ Auswechslung des Kabels LIN |
| ER03 | Daueraktivierung des Sensors. TC schaltet nach 10 Sekunden ab. | Wasser oder Topf auf dem Glas, auf den Sensoren oder auf dem Bedienelement. | Reinigen Sie die Oberflächen des Bedienelements. Entfernen Sie Gegenstände vom Sensor. |
| ER20 | Interner Fehler TC | - | TC auswechseln. |
| ER21 | Überhitzung. | Der Temperatursensor hat eine Temperatur über 85 ° C erfasst. | Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, der Fehler verschwindet bei Temperaturen unter 75 ° C. Wärmeisolierung kontrollieren. |
| ER22 | Bewertung defekter Taster, Benutzeroberfläche schaltet sich nach 3,5-7,5 Sekunden aus. | - | TC auswechseln |
| ER31 | Die Konfiguration zwischen TC und Induktion ist nicht stimmig. | Die Konfigurationsdaten des Generators stimmen nicht mit denen des TC überein. | Neue Konfiguration. TC auswechseln. Generator auswechseln. |
| ER36 | Interner Fehler TC | - | TC auswechseln. |
| ER47 | Kommunikationsfehler zwischen TC und Induktion | LIN-Kabel beschädigt. Keine Stromversorgung am LIN-Kabel. | Kabel auswechseln. Stellen Sie sicher, dass das Kabel korrekt eingesteckt ist. |
| E2 | Überhitzung des Sensors im Kochbereich. TC schaltet nach 10 Sekunden ab. | Topf leer | Keine leeren Töpfe erhitzen. |
| E3 | Falscher Topf Die Kochbereiche sind OFF. | Die Töpfe verlieren ihre magnetischen Eigenschaften Interner Fehler in den Generatorschaltkreisen | Geeignete Töpfe verwenden Modul auswechseln |
| E4 | Konfigurationsdatenfehler Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden. | Das Induktionsmodul ist noch nicht konfiguriert. | Führen Sie eine manuelle Konfiguration durch. |

| | | | |
|-----------|--|---|---|
| E5 | Keine Kommunikation zwischen UI und Induktionsgenerator. Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden. | LIN-Verkabelung oder Stromkabel defekt. | Überprüfen Sie die Verkabelung und die Versorgungsspannung. |
| | | Verkabelung der Platten nicht korrekt ausgeführt. | Überprüfen Sie die Verkabelung und die Versorgungsspannung. |
| | | Interner Fehler in den Generator- oder Filterschaltkreisen | Modul austauschen. |
| E6 | Die Versorgungsspannung liegt nicht im zulässigen Bereich (Spannung und / oder Frequenz). Der Kochbereich kann nicht aktiviert werden. | Die Versorgungsspannung liegt nicht im zulässigen Bereich (technische Daten zu Details prüfen). | Netzspannung kontrollieren. |
| | | Fehler in den Generatorschaltkreisen. | Modul austauschen. |
| E7 | Interner Fehler TC Die Kochbereiche sind deaktiviert. | - | Modul austauschen. |
| E8 | Abzug defekt. | Abzug verstopft. | Reinigen und eventuelle Verstopfungen beseitigen. |
| | | Ventilator oder Elektronikmodul defekt. | Modul austauschen. |
| E9 | Temperatursensorfehler des Kochbereiches. Der entsprechende Kochbereich ist OFF. | Der Temperatursensorkreis ist offen oder es liegt ein Kurzschluss vor. | Induktor austauschen. |
| EA | Interner Fehler TC Die Kochbereiche sind OFF. | - | Generator austauschen. |
| EH | Temperatursensor blockiert. Der entsprechende Kochbereich ist OFF. | Keine Temperaturänderung (min. 10 K / 5 min) nach Aktivierung des Kochbereiches. | Induktor austauschen. |

TC = TOUCHBEDIENUNG
UI = BEDIENERSCHNITTSTELLE
NTC = TEMPERATURSENSOR

8. WARTUNG UND REPARATUR

- 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:

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

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

9. TECHNISCHE DATEN

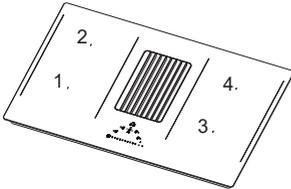
Produktkennzeichnung

Typ: 4300

Modell: **HOBD482D**

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 technischen Daten finden Sie auf der Website: www.smeg.it

HOBD482D



1,2 Flexibler Kochbereich 1 + 2 in Brücke
3,4 Flexibler Kochbereich 3 + 4 in Brücke

| Parameter | Wert | Abmessungen (mm) |
|---------------------------------|---|-------------------|
| Nutzabmessungen | - | 830 × 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 |
| Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |

| Parameter | Wert | Maßeinheit |
|---------------------|-----------|------------|
| Gewicht des Gerätes | 21 | kg |
| Anzahl Kochbereiche | 4 | |
| Wärmequelle | Induktion | |

CE