

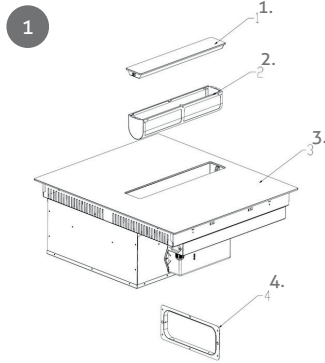


feel 60 air

- EN** INDUCTION HOB WITH BUILT-IN HOOD
USER MANUAL AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
 - RO** PLITA CU INDUCTIE CU HOTA INCORPORATA
MANUAL DE UTILIZARE SI INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE
 - DE** INDUKTIONSKOCHFELD MIT INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND INSTALLATIONSANLEITUNG
 - ES** PLACA DE INDUCCIÓN CON CAMPANA INCORPORADA
MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
 - FR** PLAQUE À INDUCTION AVEC HOTTE INTÉGRÉE
MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
 - IT** PIANO COTTURA A INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA
MANUALE D'USO E ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE
 - HU** INDUKCIÓS FŐZŐLAP BEÉPÍTETT PÁRAELSZÍVÓVAL
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV ÉS SZERELÉSI ÚTMUTATÓ
 - BG** ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН С ВГРАДЕН АСПИРАТОР
РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ И ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ
-

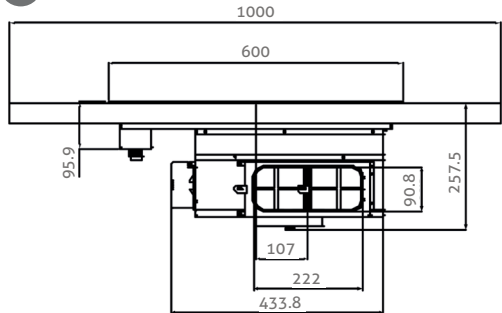
FEEL 60 AIR

- EN 8.1 Delivery package
- RO 8.1 Conținutul pachetului
- DE 8.1 Lieferpaket
- ES 8.1 Paquete de entrega
- FR 8.1 Paquet de livraison
- IT 8.1 Pacchetto di consegna
- HU 8.1 Szállítási csomag
- BG 8.1 Пакет за доставка

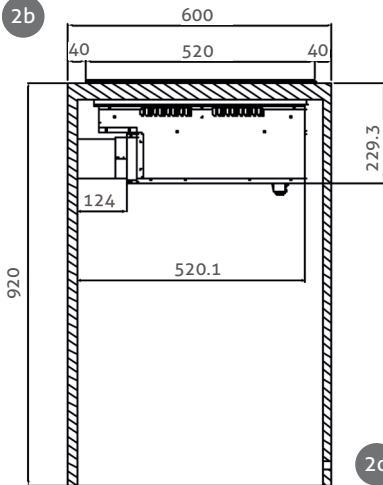


- EN 8.2 Unit dimensions (mm)
- RO 8.2 Dimensiunile unității (mm)
- DE 8.2 Geräteabmessungen (mm)
- ES 8.2 Dimensiones de la unidad (mm)
- FR 8.2 Dimensions de l'appareil (mm)
- IT 8.2 Dimensioni unità (mm)
- HU 8.2 Az egység méretei (mm)
- BG 8.2 Размери на единица (mm)

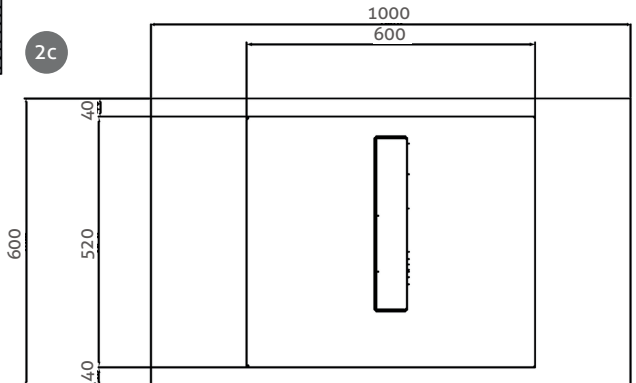
2a



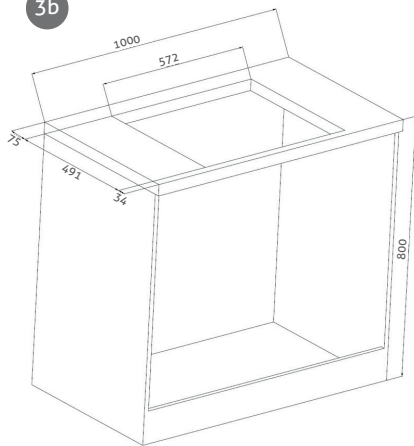
2b



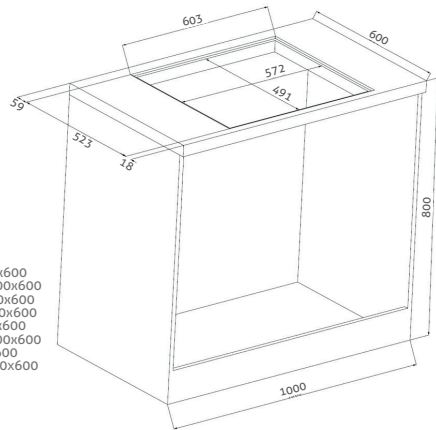
2c



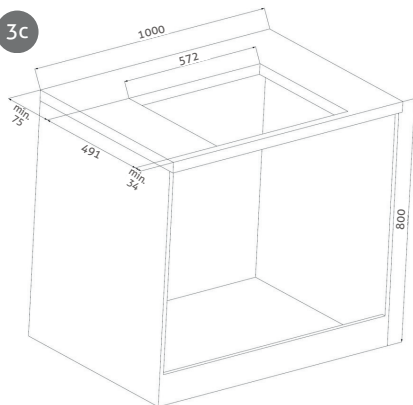
3b



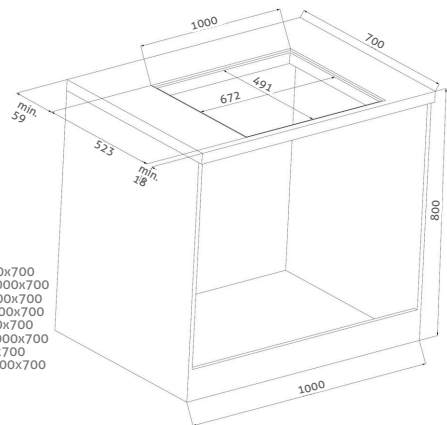
wall 1000x600
 perete 1000x600
 wand 1000x600
 pared 1000x600
 mur 1000x600
 parete 1000x600
 fal 1000x600
 стена 1000x600



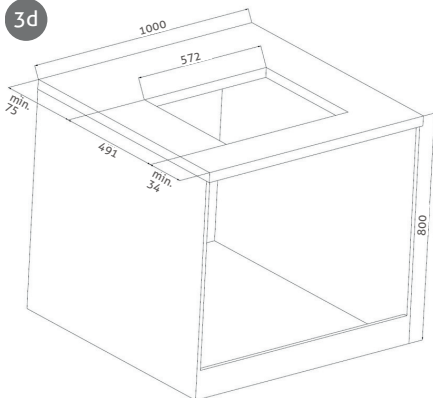
3c



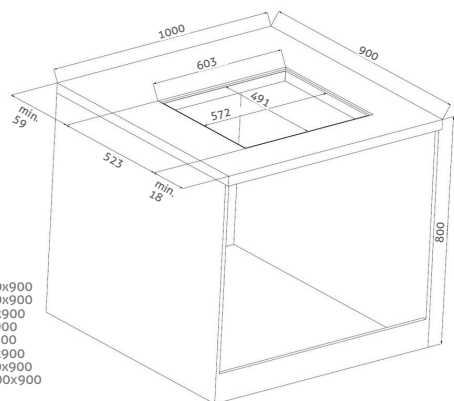
wall 1000x700
 perete 1000x700
 wand 1000x700
 pared 1000x700
 mur 1000x700
 parete 1000x700
 fal 1000x700
 стена 1000x700



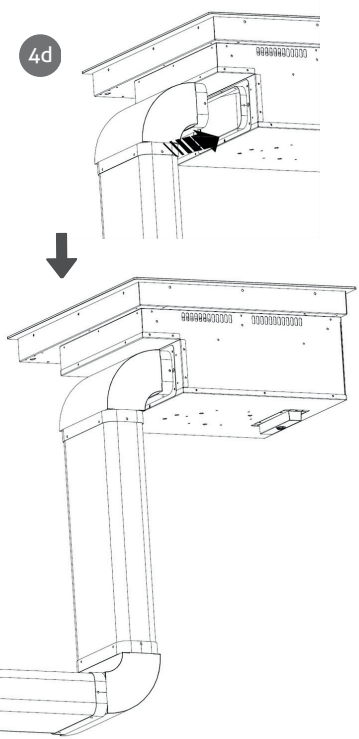
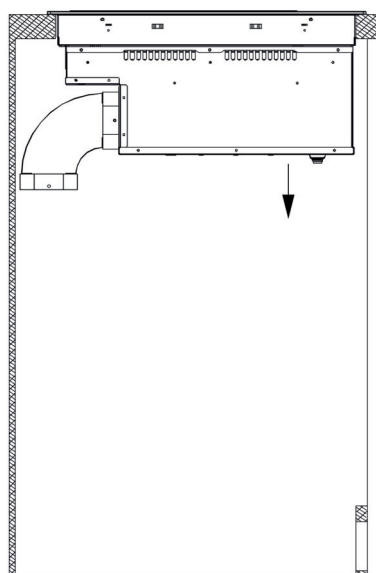
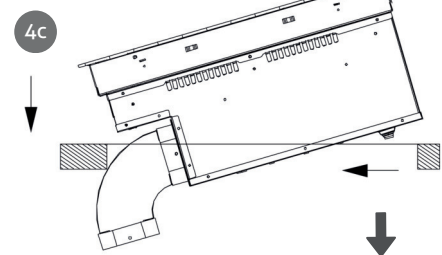
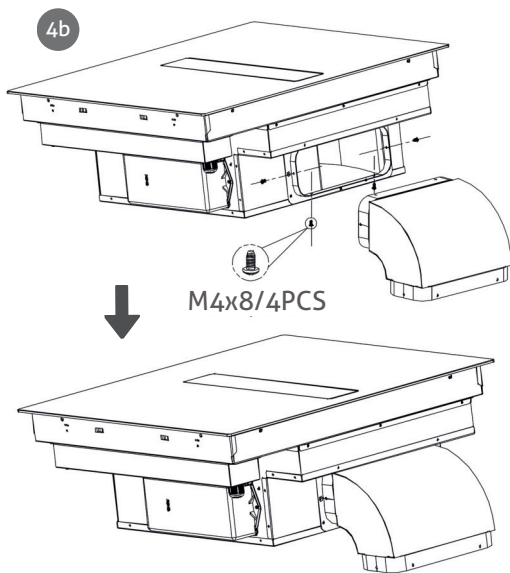
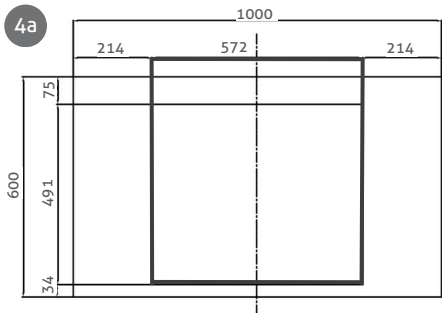
3d



island 1000x900
 insula 1000x900
 Insel 1000x900
 isla 1000x900
 flot 1000x900
 isola 1000x900
 sziget 1000x900
 остров 1000x900

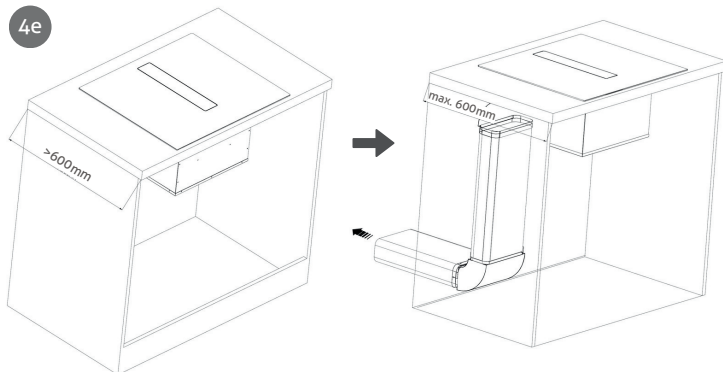


- EN 8.4 Installation in Exhaust
- RO 8.4 Montaj in evacuare
- DE 8.4 Einbau im Auspuff
- ES 8.4 Instalación en escape
- FR 8.4 Installation dans l'échappement
- IT 8.4 Installazione nello scarico
- HU 8.4 Beszerelés kipufogóba
- BG 8.4 Монтаж в ауспуха

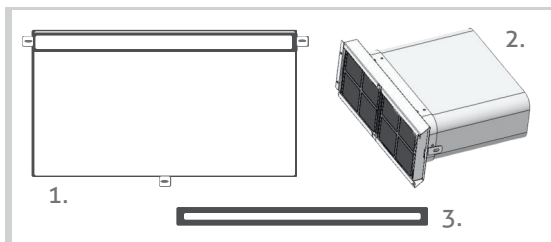
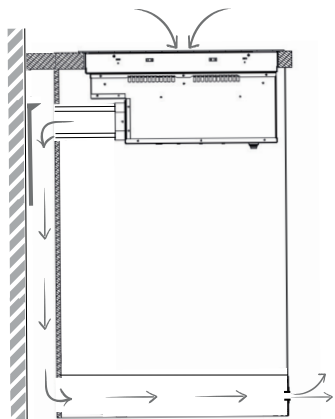


- EN left view
- RO vedere din stânga
- DE Linke Ansicht
- ES vista izquierda
- FR vue de gauche
- IT vista sinistra
- HU bal oldali nézet
- BG изглед отляво

4e

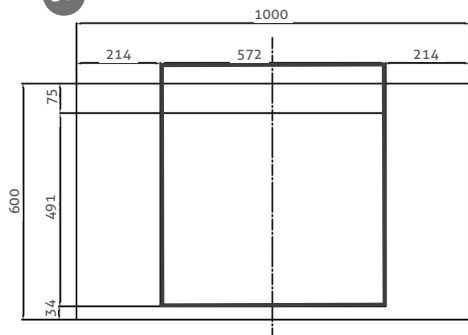


- EN 8.5 Installation in Recirculation - Type 1 by using the Optional Kit TRK 1
- RO 8.5 Instalare în recirculare - Tip 1 utilizând Kitul Opțional TRK 1
- DE 8.5 Installation im Umluftbetrieb – Typ 1 unter Verwendung des optionalen Kits TRK 1
- ES 8.5 Instalación en Recirculación - Tipo 1 utilizando el Kit Opcional TRK 1
- FR 8.5 Installation en Recirculation - Type 1 en utilisant le Kit Optionnel TRK 1
- IT 8.5 Installazione in Ricircolo - Tipo 1 utilizzando il Kit Opzionale TRK 1
- HU 8.5 Beépítés recirkulációs rendszerbe – 1. típus a TRK 1 opcionális készlettel
- BG 8.5 Инсталиране в рециркуляция - тип 1 чрез използване на опционалния комплект TRK 1



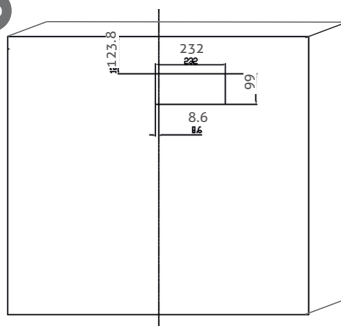
TRK1 kit

5a

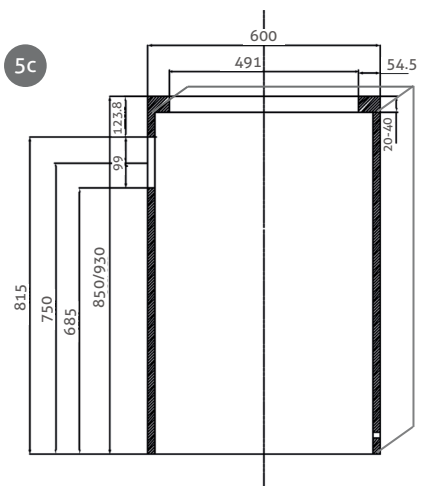


- EN top view
- RO vedere de sus
- DE draufsicht
- ES vista superior
- FR vue de dessus
- IT vista dall'alto
- HU felülnézet
- BG изглед отгоре

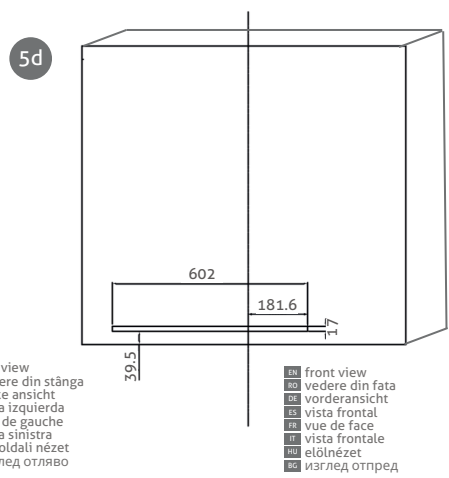
5b



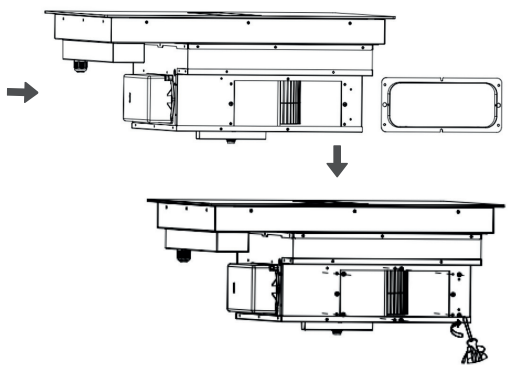
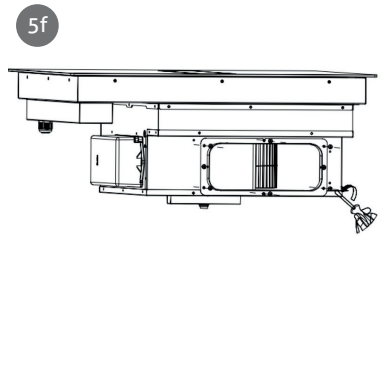
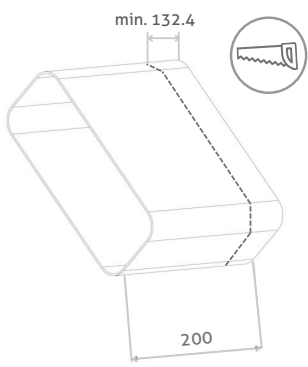
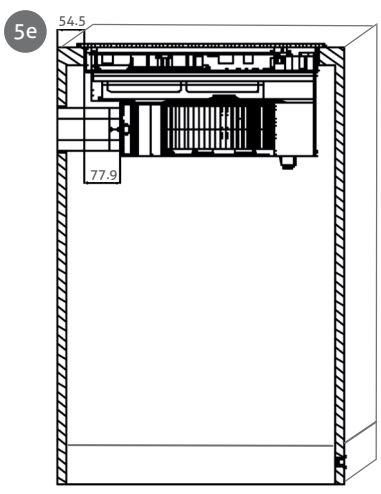
- EN back view
- RO vedere din spate
- DE rücksicht
- ES vista trasera
- FR vue arrière
- IT vista posteriore
- HU hátsó nézet
- BG изглед отзад



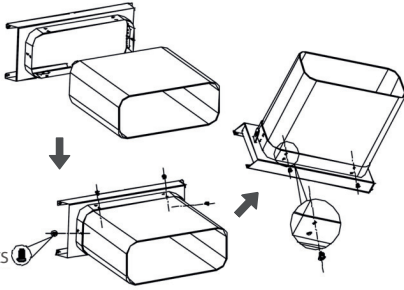
EN left view
 RO vedere din stânga
 DE Linke Ansicht
 ES vista izquierda
 FR vue de gauche
 IT vista sinistra
 HU bal oldali nézet
 RU ИЗГЛЕД ОТЛЯВО



EN front view
 RO vedere din fata
 DE Vorderansicht
 ES vista frontal
 FR vue de face
 IT vista frontale
 HU előnézet
 RU ИЗГЛЕД ОТПРЕД

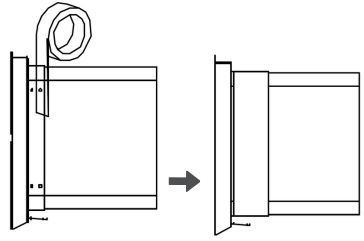


5g

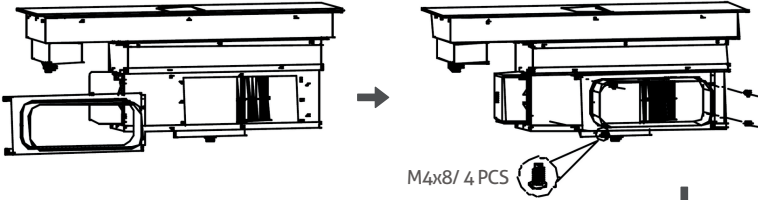


M3.5x10/ 6 PCS

5h

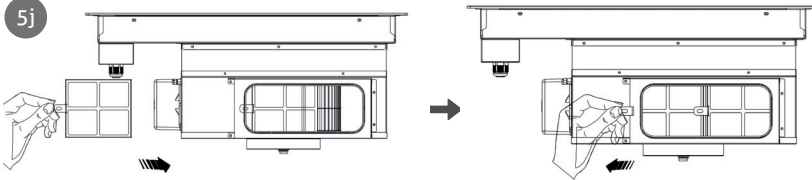


5i

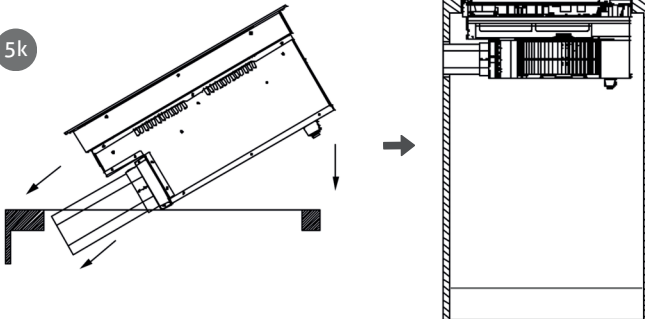


M4x8/ 4 PCS

5j

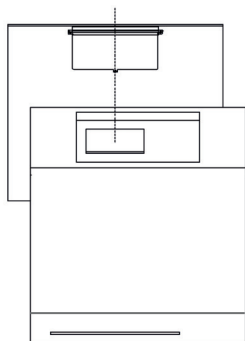


5k

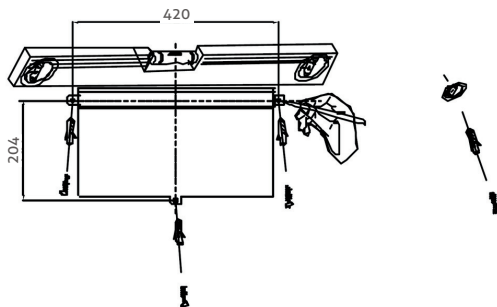
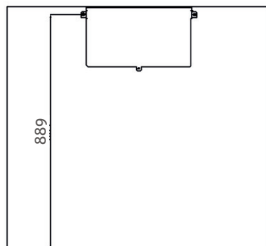


EN left view
 RO vedere din stânga
 DE Linke ansicht
 ES vista izquierda
 FR vue de gauche
 IT vista sinistra
 RU бал oldalni nézet
 BG изглед отляво

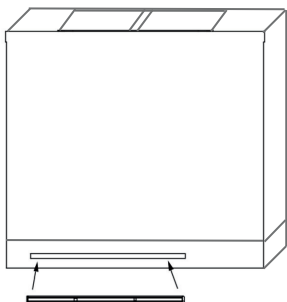
5l



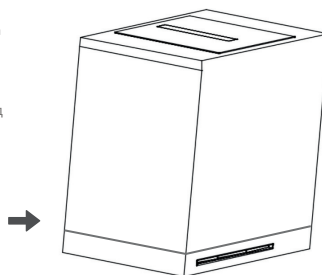
EN front view
 RO vedere din fata
 DE vorderansicht
 ES vista frontal
 FR vue de face
 IT vista frontale
 HU előnézet
 BG изглед отпред



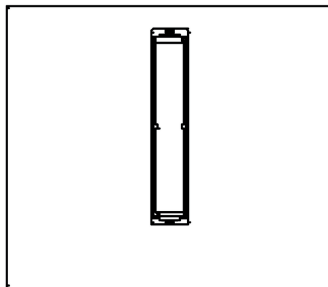
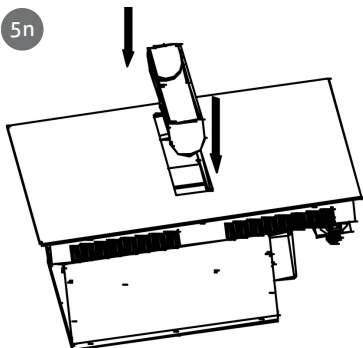
5m

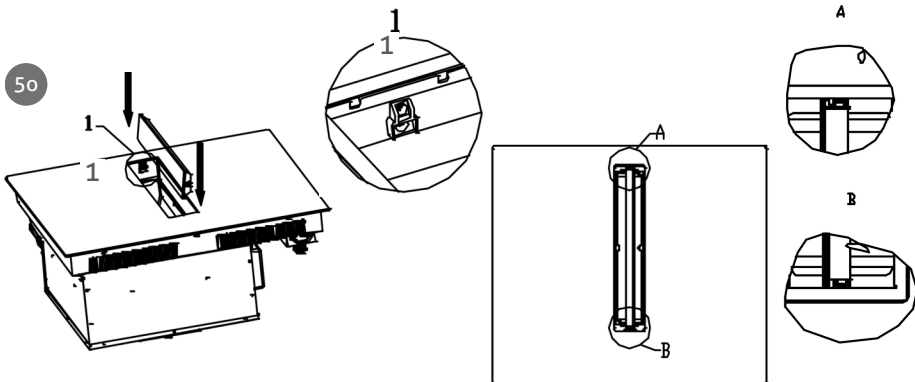


EN front view
 RO vedere din fata
 DE vorderansicht
 ES vista frontal
 FR vue de face
 IT vista frontale
 HU előnézet
 BG изглед отпред

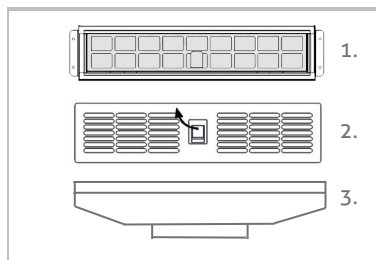
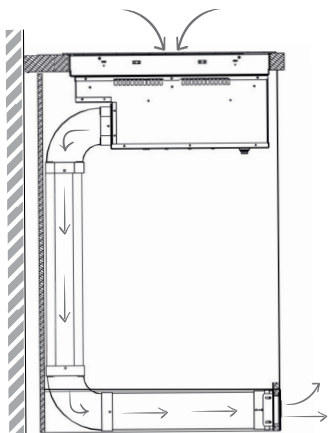


5n



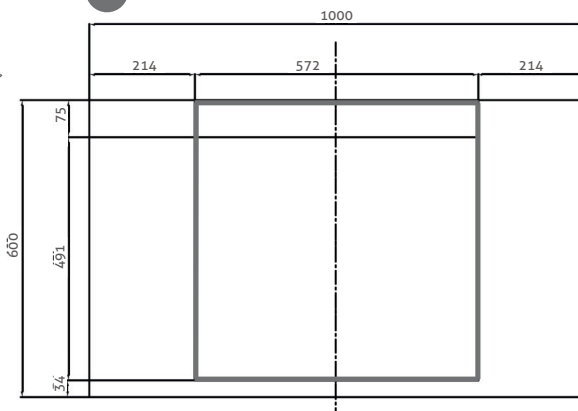


- EN 8.6 Installation in Recirculation - Type 2 by using the Optional Kit TRK 2
- RO 8.6 Montaj in recirculare - Tip 2 utilizând Kitul Opțional TRK 2
- DE 8.6 Installation im Umluftbetrieb – Typ 2 unter Verwendung des optionalen Kits TRK 2
- ES 8.6 Instalación en Recirculación - Tipo 2 utilizando el Kit Opcional TRK 2
- FR 8.6 Installation en recirculation - Type 2 en utilisant le Kit Optionnel TRK 2
- IT 8.6 Installazione in Ricircolo - Tipo 2 utilizzando il Kit Opzionale TRK 2
- HU 8.6 Beépítés recirkulációs rendszerbe – 2. típus a TRK 2 opcionális készlettel
- BG 8.6 Монтаж в рецикулация - Тип 2 чрез използване на опционалния комплект TRK 2



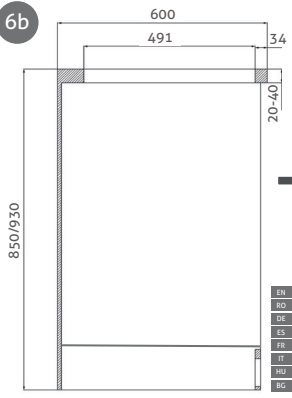
TRK2 kit

6a

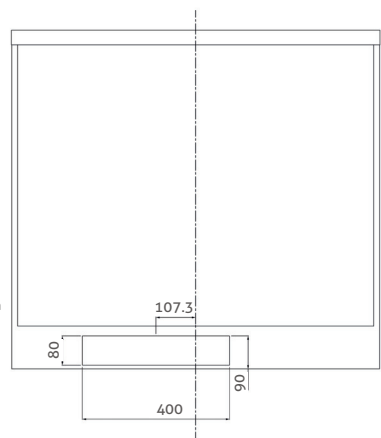


- EN top view
- RO vedere de sus
- DE Draufsicht
- ES vista superior
- FR vue de dessus
- IT vista dall'alto
- HU felülnézet
- BG изглед отгоре

6b

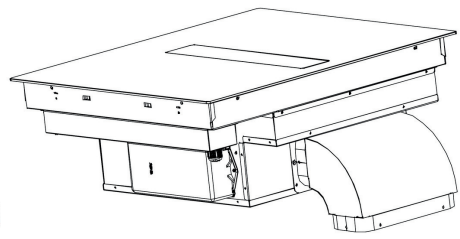
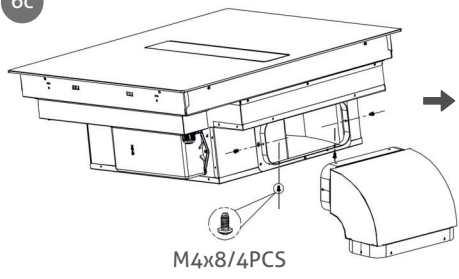


EN left view
 RO vedere din stânga
 DE Linke Ansicht
 ES vista izquierda
 FR vue de gauche
 IT vista sinistra
 HU bal oldali nézet
 RU изглед отляво

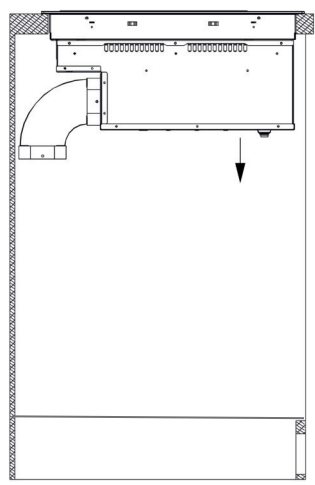
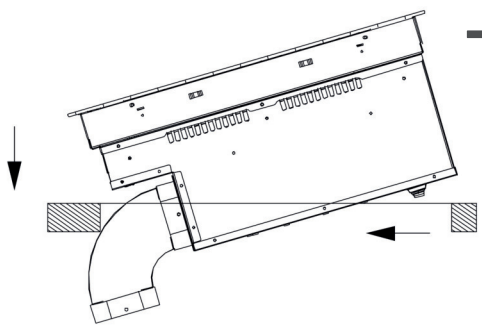


EN front view
 RO vedere din fata
 DE vorderansicht
 ES vista frontal
 FR vue de face
 IT vista frontale
 HU előlnézet
 RU изглед отпред

6c

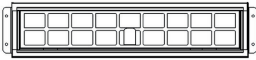


6d

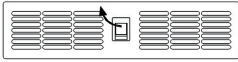


EN left view
 RO vedere din stânga
 DE Linke Ansicht
 ES vista izquierda
 FR vue de gauche
 IT vista sinistra
 HU bal oldali nézet
 RU изглед отляво

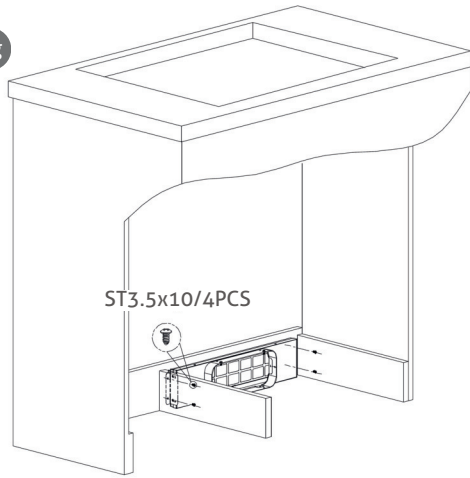
6e



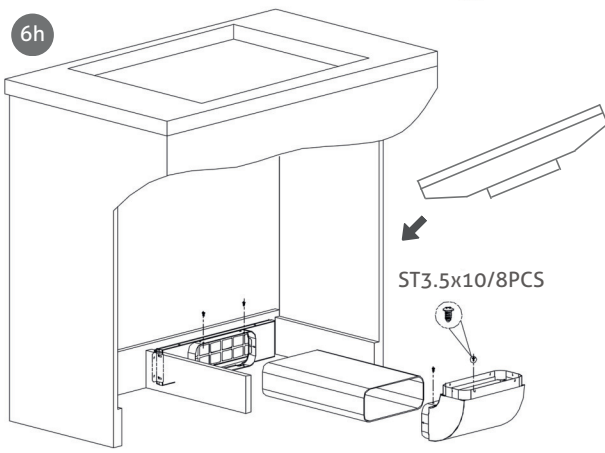
6f



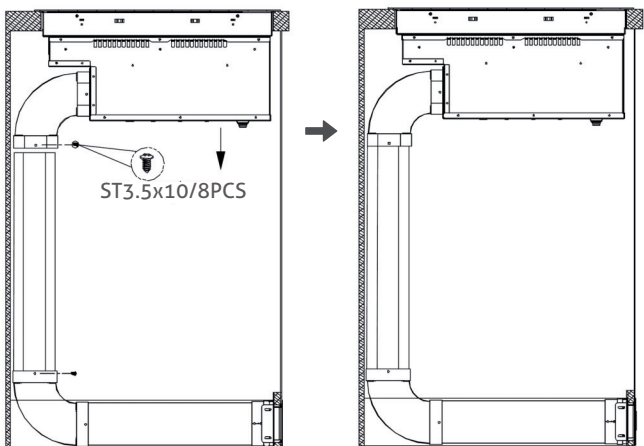
6g



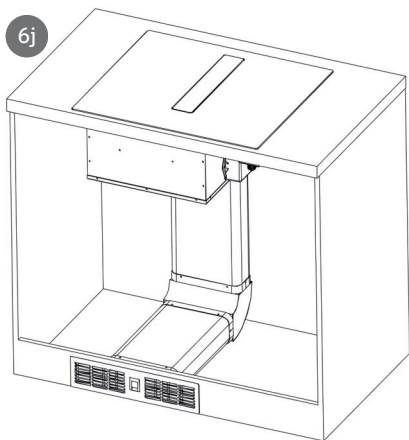
6h



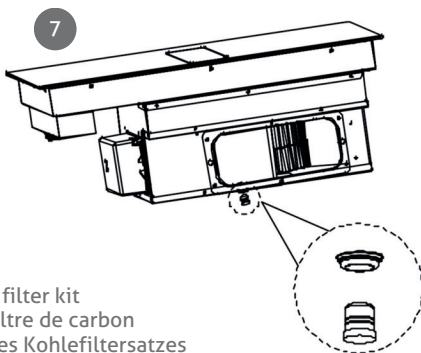
6i



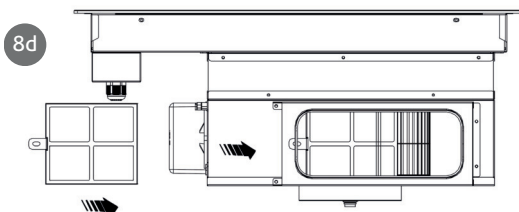
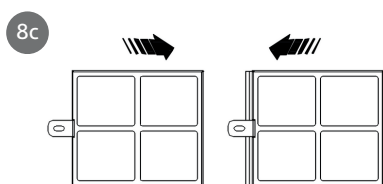
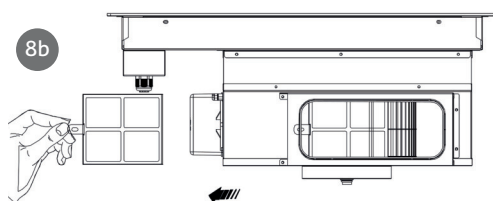
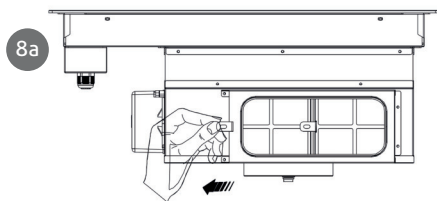
- EN left view
- RO vedere din stânga
- DE Linke ansicht
- ES vista izquierda
- FR vue de gauche
- IT vista sinistra
- RU bal oldali nézet
- UA изглед отліва



- EN 8.7 How to release the oil/ water
- RO 8.7 Cum se eliberează grasimile/ apa
- DE 8.7 So lassen Sie das Öl/Wasser ab
- ES 8.7 Cómo liberar el aceite/agua
- FR 8.7 Comment évacuer l'huile/l'eau
- IT 8.7 Come rilasciare l'olio/acqua
- HU 8.7 Az olaj/víz kiengedése
- BG 8.7 Как да изпуснете маслото/водата



- EN 8.8 Removing and reinstalling the carbon filter kit
- RO 8.8 Extragerea și reinstalarea setului de filtre de carbon
- DE 8.8 Entfernen und erneutes Installieren des Kohlefiltersatzes
- ES 8.8 Extracción y reinstalación del kit de filtro de carbón
- FR 8.8 Retrait et réinstallation du kit de filtre à charbon
- IT 8.8 Rimozione e reinstallazione del kit filtro al carbone
- HU 8.8 A szénzsűrő készlet eltávolítása és visszahelyezése
- BG 8.8 Премахване и повторно инсталиране на комплекта въглероден филтър



CONTENT

1. SAFETY INSTRUCTIONS FOR COOKER HOOD	16
2. SAFETY INSTRUCTIONS FOR INDUCTION HOB	19
3. FUNCTIONALITY	20
4. PREVENTION OF MATERIAL DAMAGE	20
5. ENVIRONMENTAL PROTECTION AND SAVING	20
6. INSTALLATION RULES	21
7. INSTALLATION OF THE INDUCTION HOB	25
8. INSTALLATION OF THE COOKER HOOD	28
9. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	29
10. INDUCTION HOB OVERVIEW	30
11. USE - FUNCTIONS	31
- USING THE INDUCTION HOB	31
- USING THE FAN	39
12. CARE AND CLEANING	41
13. TROUBLESHOOTING	42
14. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	43
15. TECHNICAL SPECIFICATION	44
16. ACCESORIES	44
17. CLEANING AND MAINTENANCE	44
18. DISPOSAL	47

Note: The original text of this user and installation manual is considered to be in the English language. All instructions specified in other languages are translated by electronic means. In the event of a translation error or misunderstanding, the reference text will be considered to be in English. This user manual has been carefully designed, but certain omissions, inaccuracies, or ambiguities may occur; therefore, for corrections, please report them to the email: support@turbionaire.com.



1. SAFETY INSTRUCTIONS FOR COOKER HOOD

Observe the following safety instructions.

1.1 General instructions

- Read this manual carefully.
- Keep the instructions and the manufacturer's information for future use or to pass on to the next owner.
- It is not allowed to put the unit into operation if it has been damaged during transport.

1.2 Use according to destination

This unit is designed for domestic use only.

Observe the special installation instructions.

Safety in use is guaranteed only with proper assembly in accordance with the assembly instructions. The installer is responsible for faultless operation at the installation location.

Use this unit only:

- for extracting cooking vapor.
- in one's own home and in closed rooms in the domestic environment.
- up to a height of 2000 m above sea level.

Do not use the unit:

- with an external timer.

1.3 Limitation of the circle of users

This unit can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit and have understood the dangers resulting from it. Children should not be allowed to play with the unit.

Cleaning and maintenance performed by the user should not be performed by children, unless they are 15 years of age and older and are supervised. Children under the age of 8 must be kept away from the unit and its power cord.

1.4 Safe use



WARNING - Danger of suffocation!

Children can wrap themselves in the packaging or pull it on their head, suffocating.

- Do not leave children near the packaging.
 - Do not let children play with the packaging material.
- Children can suck in or swallow the small parts and choke.
- Keep small parts away from children..
 - Do not let children play with small parts.

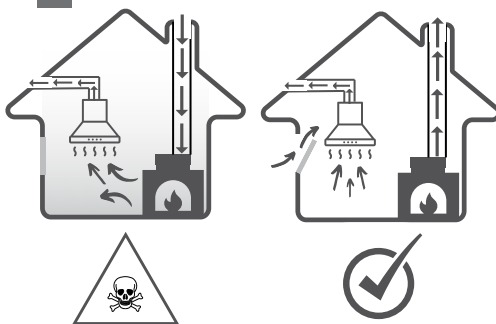


WARNING - Danger of poisoning!

Recirculated combustion gases can cause poisoning. Heating sources dependent on room air (for example, gas, oil, wood or coal heaters, permanent heaters, water heaters) draw combustion air from the space in which they are installed and conduct the burnt gases to the outside, through a gas exhaust installation (for example, a chimney). In combination with an on cooker hood, both the air from the kitchen and the air from the neighboring rooms are sucked in.

EN

If there is not enough air supply, a negative pressure is formed. Toxic gases from the chimney or the exhaust pipe are recirculated in the rooms of the house.



- Ensure sufficient air supply when using the unit in exhaust air mode and with a heating source dependent on room air.

- Risk-free operation is possible only when the negative pressure in the space of installation of the heating source does not exceed 4 Pa (0.04 mbar). This can be achieved when the air required for combustion can circulate through openings, eg doors, windows, in combination with an air supply/exhaust unit or by other technical means. An air supply/exhaust unit does not independently ensure compliance with the limit value.
- Regardless of the situation, ask for the recommendation of the specialized staff, who can appreciate the whole ventilation complex of the house and who can propose the appropriate measure for ventilation. If the unit operates exclusively in air recirculation mode, operation is possible without restrictions.

WARNING - Fire hazard!

Grease deposits in the grease filters can ignite.

- Never operate the unit without the grease filter in place.
- Clean the grease filter regularly.
- Never work with open flames near the unit (eg do not flambé).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating device (eg wood or coal) unless the heating device has a sealed, non-removable cover. There must be no sparks near the cooking area.
- Hot oil and fats catch fire quickly. Hot oil and fats must be supervised at all times.
- Never try to extinguish burning oil or fat particles with water.

Unplug the stove. Carefully extinguish the flames using a cover, fire blanket or a similar item. Gas cooking zones on which no cookware is placed release strong heat during operation. A top-mounted ventilation unit may be damaged or catch fire.

- Use the gas cooking zones only with a cookware placed on them.

In the case of simultaneous operation of several gas cooking zones, a strong heat is emitted. A ventilation unit mounted on top could be damaged or catch fire.

- Use the gas cooking zones only with one cookware placed on them.
- Adjust to the highest ventilation setting.
- Never use two high-flame gas cooking zones simultaneously for long periods of time more than 15 minutes. Two cooking zones correspond to one large burner.
- Never use a large burner with more than 5 kW and a large flame for more than 15 minutes, for example, the wok burner.

⚠ WARNING - Risk of burns!

During use, accessible parts become hot.
 Never touch hot surfaces.
 Keep children away.
 The unit heats up during operation.
 Allow unit to cool before cleaning.

⚠ WARNING - Risk of injury!

Components inside the unit may have sharp edges.

- Carefully clean the inside of the unit.

Changes to the electrical or mechanical structure are dangerous and can lead to malfunctions.

- Do not make any changes to the electrical or mechanical structure.

The filter cover can vibrate (if the unit model is equipped with such a cover)

- Open the filter cover slowly.
- When opening, hold the filter cover firmly until it stops swinging.
- Close the filter cover slowly.

The light from LEDs is very strong and can affect vision (risk group 1).

Do not look directly at the lit LED for more than 100 seconds.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

Moisture getting inside the unit can cause electric shock.

- Before cleaning, remove the plug from the socket or disconnect the fuses from the fuse panel.
- Do not use pressure jet or steam jet cleaners to clean the unit.

⚠ WARNING - Danger of explosion!

Strongly corrosive-alkaline or strongly acidic detergents can cause explosions in combination with aluminum parts inside the dishwasher.

- Do not use strongly corrosive-alkaline or strongly acidic detergents. Also, do not under any circumstances use commercial or industrial detergents in combination with aluminum parts, such as, for example, the cooker hood's grease filter.

⚠ WARNING - Fire hazard!

Grease deposits in the grease filters can ignite.

- Clean the grease filter regularly.

⚠ WARNING - Risk of injury!

Improperly executed repairs are dangerous.

- Only specialized personnel have the right to repair the unit.
- If the unit is defective, notify the authorized service center.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

Ingress of moisture may cause electric shock.

- Do not use wet sponges.

2. SAFETY INSTRUCTIONS FOR INDUCTION HOB

Risk of electrocution

- Unplug the device from the power outlet before servicing or repairing the device.
- Connection to a grounded electrical outlet is required and mandatory.
- Changes to the power connection may only be carried out by a qualified electrician.
 - Failure to follow the instructions may result in electric shock or death.



CAUTION

Risk of injury! The edges of the hotplate are sharp.

Take care, otherwise you could injure yourself with cuts.

Risk of electrocution

- Read these operating instructions carefully before installing and/or using the unit.
- Never place easily combustible materials or products on the hob.
- Please provide this information to the person who installs the unit, as this may save installation costs.
- This appliance must be installed in accordance with these operating instructions to prevent damage to property and personal injury.
- This appliance must be installed and earthed by a qualified person.
- This unit should be connected to a circuit that has a circuit breaker that allows complete disconnection from the power supply.
- Incorrect installation of the unit may invalidate all guarantee and warranty claims.
- Children over 8 years as well as mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- The appliance is not a toy. Cleaning and maintenance of the hob should never be carried out by children alone.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person in order to avoid damage to property and/or personal
- To reduce the risk of electric shock, switch off the appliance immediately if the surface (hob surface made of glass ceramic or similar material that protects live parts) is cracked.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids on the hob as they could become very hot there.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- The unit must not be used in connection with an external timer or a separate remote control system.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be permanently supervised.
- Never leave the appliance unattended while cooking, as cooking with oil or fat in particular can be dangerous and cause a fire to break out. Never try to extinguish a grease fire with water! Instead, turn off the appliance and cover the flame with a fire blanket or pot lid.



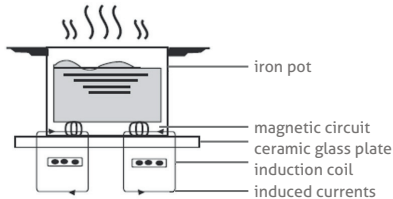
WARNING

Risk of fire!

Do not place any objects other than pots and pans on the induction hobs.

3. FUNCTIONALITY

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



4. PREVENTION OF MATERIAL DAMAGE

ATTENTION!

Condensation water can lead to defects caused by corrosion.

- To prevent condensation, turn on the unit when cooking.

Moisture entering the area of the control elements can cause malfunctions.

- Never clean the controls using a damp cloth.

Improper cleaning can cause damage to surfaces.

- Follow the cleaning instructions.
- Do not use sharp or abrasive cleaning tools.
- Clean stainless steel surfaces only in the direction of sanding.
- Never clean the operating elements using stainless steel cleaners.

Leaking condensate can damage the unit.

- The air exhaust pipe must be installed at an angle of at least 1° to the unit.

Improper pressure on decorative elements can cause them to break.

- Do not pull on the decorative elements.
- Do not place or hang objects on the decorative elements.

Damage to surfaces due to not removing the protective film.

- Before first use, remove the protective film from all parts of the unit.

The painted surfaces of the unit are delicate.

- Protect painted surfaces from scratching.

5. ENVIRONMENTAL PROTECTION AND SAVING

5.1 Disposing of the packaging

The packaging is ecological and recyclable.

- Dispose of the components separately, depending on their type.

5.2 Saving energy

If you follow these instructions, your unit will use less electricity.

Adapt the fan speed according to the amount of vapor generated.

- A lower fan speed means lower energy consumption. Use intensive step only when necessary.

In the case of large quantities of vapors, select a higher fan speed in advance.

If you follow these instructions, your unit will use less electricity.
Adapt the fan speed according to the amount of vapor generated.

- A lower fan speed means lower energy consumption. Use intensive step only when necessary.

In the case of large quantities of vapors, select a higher fan speed in advance.

- The distribution of unpleasant odors in the room will be reduced.

Disconnect the lighting system if its operation is no longer required.

- If the lighting system is disconnected, it no longer consumes electricity.

Clean or replace the filters at the specified intervals.

- The efficiency of the filter is maintained.

Place a lid on the cooking pot.

- The amount of steam and condensation is reduced.

Use the additional functions only when necessary.

- Disabling additional functions reduces energy consumption.

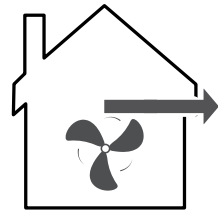
6. INSTALLATION RULES

You can use the unit in air exhaust mode or air recirculation mode.

6.1 Operation with exhaust air

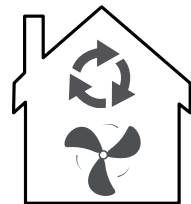
The intake air is cleaned by the grease filter and is removed to the outside environment through a pipe system. The air must not be vented through a chimney that is used to vent flue gases from a device, gas or other fuels (does not apply to units using air recirculation technology).

- If the exhaust air is to be led into a chimney or flue that is not in operation, the consent of the competent personnel must be obtained.
- If the exhaust air is led through the outer wall, a channel passing through the wall must be used, the width of which is equal to its thickness.



6.2 Air recirculation regime

To neutralize unpleasant odors in the air recirculation mode, you must install an unpleasant odor neutralizing filter. For the different possibilities of using the unit in air recirculation mode, as well as for compatible accessories, please consult the catalog or the representatives local.

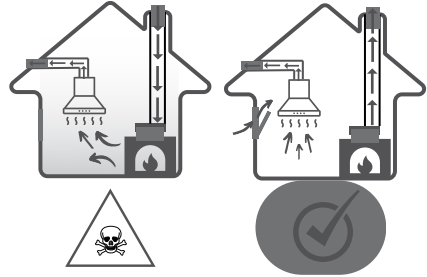


6.3 Safe mounting

Follow these safety instructions when mounting the unit.

WARNING - Danger of poisoning!

Recirculated combustion gases can cause poisoning. Heating sources dependent on room air (for example, gas, oil, wood or coal heaters, permanent heaters, water heaters) draw combustion air from the space in which they are installed and conduct the flue gases to the outside through a gas exhaust installation (for example, a chimney). In combination with an on cooker hood, both the air from the kitchen and the air from the neighboring rooms are sucked in.



If there is not enough air supply, a negative pressure is formed. Toxic gases from the chimney or the exhaust pipe are recirculated in the rooms of the house.

Ensure sufficient air supply when using the unit in exhaust air mode and with a heating source dependent on room air.

- Risk-free operation is possible only when the vacuum in the space installation of the heating source does not exceed 4 Pa (0.04 mbar).

This can be achieved when the air required for combustion can circulate through openings, eg doors, windows, in combination with an air supply/exhaust unit or by other technical means.

An air supply/exhaust unit does not independently ensure compliance with the limit value.

- Regardless of the situation, ask for the recommendation of the specialized staff, who can assess the entire ventilation complex of the home and who can propose the appropriate measure for ventilation.
- If the unit operates exclusively in air recirculation mode, the operation

is possible without restrictions.

Recirculated combustion gases can cause poisoning.

- If a cooker hood is installed with a room air dependent heating unit, the cooker hood's power supply must be provided with a suitable safety circuit.

Recirculated combustion gases can lead to poisoning.

- Do not discharge the waste air into a chimney or flue that is in operation.
- Do not discharge waste air into a column used to ventilate the room where a fireplace is installed.
- If the exhaust air must be led into a chimney or flue gas exhaust that is not in operation, the consent of the competent specialized personnel must be obtained.

Recirculated combustion gases can cause poisoning.

- If a cooker hood is installed with a room air dependent heating unit, the cooker hood's power supply must be provided with a suitable safety circuit.

Recirculated combustion gases can lead to poisoning.

- Do not discharge the waste air into a chimney or flue that is in operation.
- Do not discharge waste air into a column used to ventilate the room where a fireplace is installed.
- If the exhaust air must be led into a chimney or flue gas exhaust that is not in operation, the consent of the competent specialized personnel must be obtained.

WARNING - Danger of suffocation!

Children can wrap themselves in the packaging or pull it on their head, suffocating.

- Do not leave children near the packaging.
- Do not let children play with the packaging material.

⚠ WARNING - Fire hazard!

Grease deposits in the grease filters can ignite.

- Pre-set safety distances must be observed to avoid heat build-up.
- Pay attention to the information about your cooking devices. If the cooking device's installation instructions indicate a different distance, take it
- always consider the greatest distance. If gas and electric cooking zones are operated together, the maximum prescribed distance applies.
- Grease deposits in the grease filters can ignite.
- Never work with open flames near the unit (eg for buckling).
- Only install the unit near a solid fuel cooking place (eg wood or coal) if it is enclosed in a non-removable enclosure. There should be no sparks.

⚠ WARNING - Risk of injury!

Components inside the unit may have sharp edges.

- Wear protective gloves. If the unit is not properly secured, it may fall. All fasteners must be installed firmly and securely.

Changes to the electrical or mechanical structure are dangerous and can lead to malfunctions.

- Do not make any changes to the electrical or mechanical structure.

The filter cover may vibrate (if the unit model is equipped with a cover)

- Open the filter cover slowly. When opening, hold the filter cover firmly until it stops swinging. Close the filter cover slowly.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

Sharp-edged components inside the unit can cause damage to the connecting cable.

Do not bend or block the connection cable.

Improperly executed installations are dangerous.

The unit will be connected and used only according to the data on the technical data plate.

The unit will only be connected to a properly installed grounded alternating current outlet.

The protection system of the building's electrical power supply must be installed correctly.

Do not connect the unit to another switching source, for example a timed switch or remote control system. If the unit is mounted, free access to the mains cable plug must be ensured. If free access is not possible, a phase separator for all poles will be installed in the permanent electrical installation according to the conditions of the installation provisions.

When placing the unit, pay attention to the fact that the mains power cable is not stuck in one place or damaged.

4.4 General remarks

When installing, keep these general notes in mind. For installation, the construction regulations in force and those of the local electricity and gas supplier must be respected.

4.5 Notes on the electrical connection

To be able to safely connect the unit to the power supply network, take these indications into account.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

To be able to safely connect the unit to the electricity supply network, take these indications into account. It must be possible to disconnect the unit from the electricity supply network at any time. The unit can only be connected to an outlet with a protective contact, installed according to regulations.

- The plug of the mains cable must be accessible after mounting the unit.
- If this is not possible, a phase separator must be installed in the permanent electrical installation for all poles according to the conditions of overvoltage category III in the installation regulations.
- The fixed electrical installation can only be carried out by a qualified electrician. We recommend that you install a circuit breaker with differential protection (FI switch) in the power supply circuit of the unit.

Sharp-edged components inside the unit can cause damage to the connecting cable.

- Do not bend or block the connection cable.
- This unit complies with the EC anti-parasitic regulations.
- The unit corresponds to protection class 1. Thus, it can only be used with an electrical connection with a protective conductor.
- During installation, the unit must not be connected to the power supply network. Make sure touch protection is provided by mounting.

4.6 Observations regarding installation conditions

- Mount the unit in a kitchen cabinet.
- For fitting additional special accessories, follow the attached installation instructions.
- For optimal steam capture, the unit should be mounted centrally above the hob.

4.7 Observations regarding the ventilation pipe

The manufacturer of the unit does not offer any guarantee in the case of complaints regarding the route of the exhaust pipes.

- Use a short, straight exhaust pipe with as large a diameter as possible.
- Long and rough air exhaust pipes with many bends or small diameters reduce the suction capacity and increase the noise level of the fan.
- Do not use air exhaust pipes made of flammable materials.
- To prevent recirculation of condensate, install the air intake pipe with an inclination of at least 1° to the unit.

Round tubes

Use round tubes with an inner diameter of 150 mm (recommended) or at least 120 mm.

Flat channels

Use flat channels whose inner section corresponds to the diameter of the round tube:

- The diameter of 150 mm corresponds to a size of approximately 177 cm².
- The diameter of 120 mm corresponds to a size of approximately 113 cm².
- For diameters deviating from these values, sealing strips must be used.
- Do not use flat channels that have sharp bends.

4.8 Indications regarding the mode of operation with air evacuation

A non-return valve must be fitted when operating with air exhaust to prevent the entry of air and impurities from the outside.

Remarks

If the unit is not equipped with a non-return valve, it can be purchased separately from specialized stores.

If the exhaust air is led through the outer wall, a channel passing through the wall must be used, the width of which is equal to its thickness.

4.9 Indications regarding the mode of operation with air recirculation

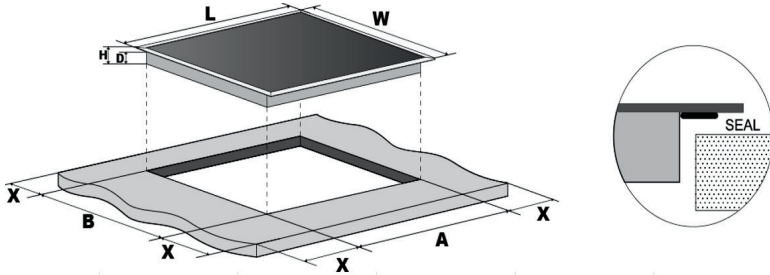
The unit must only be used installed in a fixed position and with the pipes connected.

7. INSTALLATION OF THE INDUCTION HOB

Selection of installation equipment

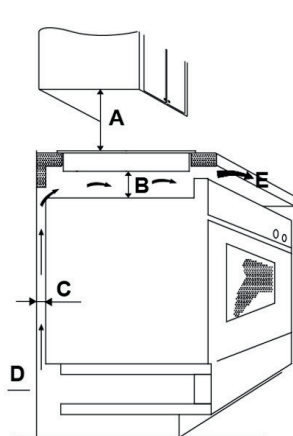
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heatresistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

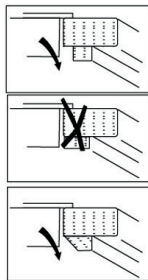


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

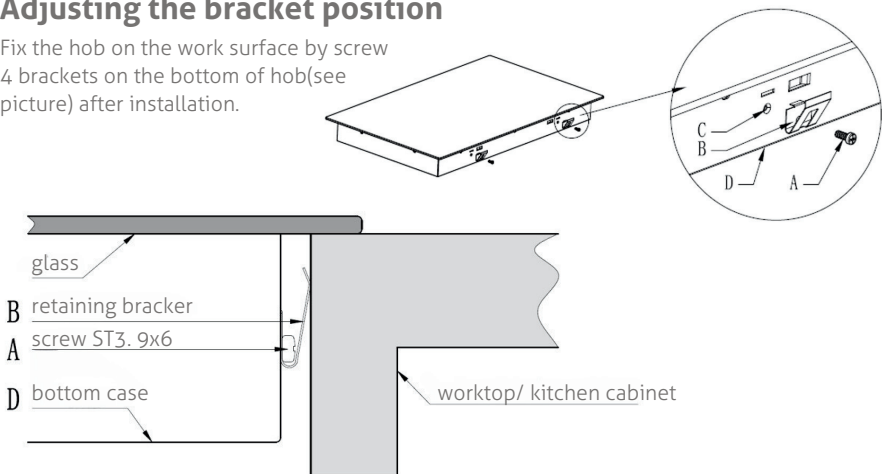
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force into the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its

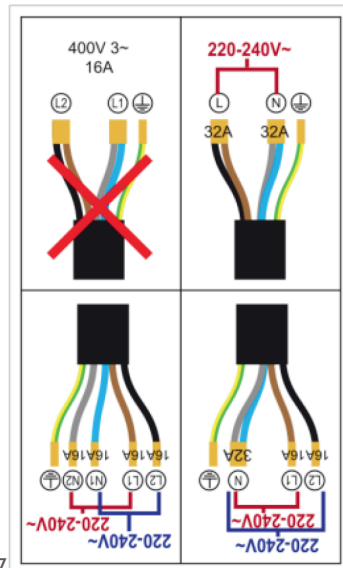
temperature will not exceed 75 °C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard
The connection method is illustrated below.

Power line use 50A H07RN-F 5x2.5mm²



8. INSTALLATION OF THE COOKER HOOD

ATTENTION!

This unit is designed to be installed in the cabinet
Keep this information in mind when mounting the unit.

8.1 Delivery package

After unpacking, check that the delivery is complete and that all parts are free of possible transport damage. See image **1**

1. - glass flap
2. - aluminum grease filter
3. - the induction hob with cooker hood integrated
4. - flange (installed on the cooker hood)

8.2 Unit dimensions (mm)

See the images **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 Hole measurements for installation (wall and island)

See the images **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Installation in Exhaust

- a. Cut a gap for the unit. See the image **4a**
- b. Take out the unit and attach the bend (not included) at this step with 4 screws (M4x8). See the image **4b**
- c. Tilting insert the unit into the cabinet and connect the pipe as wished.
See the images **4c** **4d** **4e**











8.5 Installation in Recirculation Type 1 by using the Optional Kit TRK 1

Components of the optional TRK 1 Kit: 1.- Wall Plate 2.- flange with active carbon filter and PVC tubing 3.- SS type grille


- a. Cut a gap for the unit. See the images **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. According to the dimensions of the cabinet please adjust the PVC pipe by cutting it, from 200 mm to minimum 132.4 mm. See the image **5e**
- c. Take out the unit and dismantle the flange from the cooker hood outlet by removing 6 screws (M4x8). Remember to reinstall 6 screws (M4x8) back after the flange is removed.
See the image **5f**
- d. Fit the short PVC pipe and carbon filter holder, seal the short PVC pipe to the carbon filter holder with 6 screws (ST3.5 x 10). See the picture **5g**
To avoid water and oil falling into the housing, wrap the connection position with foil tape (not included). See the image **5h**
- e. Attach the carbon filter bracket with the short pipe with 4 screws (M4 x 8) into the outlet
See the image **5i**
- f. Install the carbon filter into the carbon filter bracket. See the image **5j**
- g. Tilting the unit, insert the unit into the kitchen cabinet. See the picture **5k**
- h. Install wall plate: cut a hole at the back of the kitchen cabinet, put wall plate right back the hole and mark 3 holes position. Drill 3 holes (Φ 10mm to accommodate your wall mounts), screw and fix the wall plate to the wall using 3 screws (ST6x40mm) and 3 wall plugs (not included) or 3 explosion screws (M6x60). See the image **5l**
- i. Install the SS slim grille: Cut a hole in the plinth positioned at the base of the kitchen cabinet and glue the SS slim grille into the hole. See the image **5m**
- j. Install the grease filter. See the image **5n**
- k. Install the glass flap. See the image **5o**

8.6 Installation in Recirculation Type 2 by using the Optional Kit TRK 2

Components of the optional TRK 2 Kit: 1.- Active Carbon Filter 2.- Grille 3.- exhaust air support

- Cut a gap for the unit. See the images  .
- Take out the unit and attach the bend at this step with 4 screws (M4x8). See the image .
- Tilting the unit, insert the unit into the kitchen cabinet. See the image .
- Prepare the carbon filter assembly (see the picture ) and the carbon filter assembly cover (see the image ), install the carbon filter assembly into the hole in the plinth positioned at the base of the kitchen cabinet, and fix it with 4 screws (ST3.5 x 10). See the image .
- Connect the pipe (not included) and adapter with 16 screws (ST3.5 x 10). See the images  .
- Complete the installation. See the image .

8.7 How to release oil/ water

Remove the plug of the grease collector located below it and drain the contents into a container. See the image .

8.8 How to extract and reinstall the carbon filter kit

See the images    .

8.9 Making the electrical connection

Insert the plug into the socket with protective contact.


8.10 Unit Disassembly

 **WARNING - Risk of injury!**

Components inside the unit may have sharp edges. Wear protective gloves. Disconnect the unit from the mains power supply. Undo the air exhaust tube. If necessary, open the filter cover (for models with this cover). Remove the grease filter. To prevent damage, do not bend the grease filter. Disconnect the control panel harness and the lighting system harness. Loosen the screws from the built-in furniture. Slowly lower the unit.

9. Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

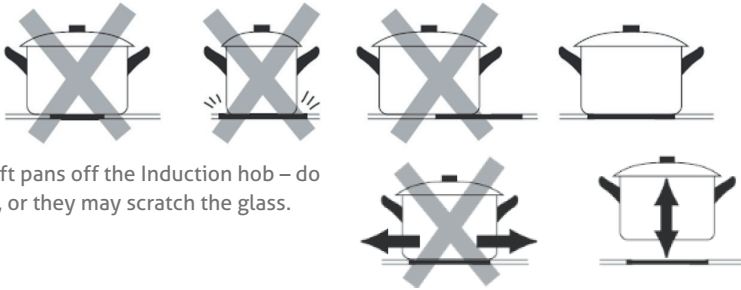


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.

Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

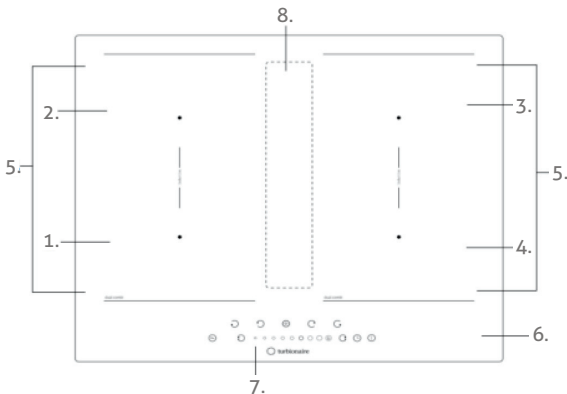
Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware:

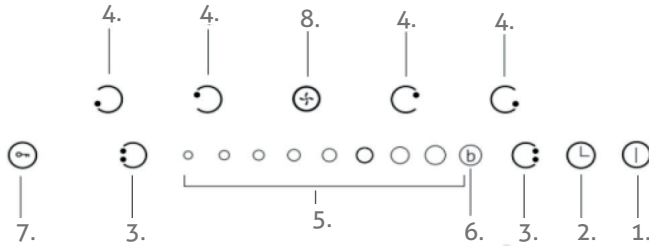
Cooking zone	Minimum (mm)
190mm	160
Dual Combi	200

10. INDUCTION HOB OVERVIEW



1. Left front heating zone: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
2. Left Rear heating zone: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
3. Right rear heating zone: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
4. Right front heating zone: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
5. Dual Combi zone: 3000W booster 3400W/392.5mmx210mm
6. Glass plate
7. Control panel
8. Air inlet

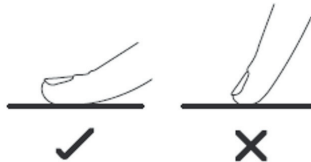
11. USE - FUNCTIONS



1. ON/ OFF Control
2. Timer Control
3. Activation button and disabling Dual Combi zone
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer setting slide
6. Boost control
7. Child Lock control
8. Fan control

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



A. USING THE INDUCTION HOB

SETTING THE MAXIMUM TOTAL APPLIANCE POWER

The induction hob is equipped with Power management system. The maximum power of the hob is limited to 7200 W. This setting can be reduced to 4300 W. When the total power limit is activated, the power of each cooking zone can only be increased until the total power reaches the limit.

1. To activate Power management, connect the power, then turn on the appliance and simultaneously press the left front heating button (1# heating zone button) and the right front heating zone control button (4# heating zone button) for several seconds.
2. When the power management is activated, the current maximum power is shown on the timer LED display - for example, if the timer display shows 7.2, it means that the maximum power limit for the unit is 7200W.

- Press the timer icon - the timer display starts flashing with the current maximum power limit
- Press the 4# heating zone control button to select the new desired power limit. By pressing the 4# heating zone control button different maximum power values will be shown – values will be circling by the button pressing 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2 ... (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W ...)

Left front heating zone control button
(1# heating zone control button)

Right front heating zone control button
(4# heating zone control button)



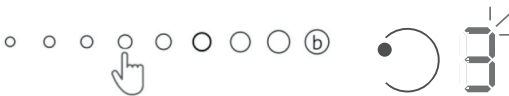
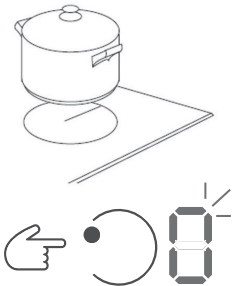
When you have selected the new maximum power value, save the new setting by pressing the timer button. The message "Pn" appears on the display of the timer for a few seconds. The new maximum power value is set. If a lower maximum total power is set, then it is not possible to set a high power level on all cooking zones simultaneously.

Note:

- If the reset of the maximum total appliance power, then it is necessary to disconnect the appliance from the power and reconnect it again.
- If the total power limit was not been adjusted, then is necessary to disconnect the appliance from the power and reconnect it again.
- The inappropriate use of the maximum power may cause an accident, please make sure to set suitable maximum power.

To start cooking

- After the power management choosing operation done, all displays show " – " or " – – ", indicating that you can choose any heating zone to cook directly.
- Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- Touching heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash "0"
- Adjust cooking power from 0-8 with control the slider. For example, if you want to set 3 levels, by sliding to "3", the indicator next to the zone will show "3".



Remark:

Slide from right to left ,the power decreases from one step each time until the step 0.
Slide from left to right, the power increases by one step each time until step 8.

Note:

If you do not adjust the cooking power after one minute, the unit will stop automatically. You will need to touch the ON/OFF control button and repeat the procedure from above step 2. You can change the cooking power at any time during cooking.



If the display flashes **alternately with the heat setting.**

This means that:

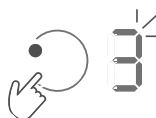
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you want to switch off.



2. To turn off the cooking zone: Turn the cooking zone off by scrolling left to "0". Make sure the display shows "0"



3. Turn off the hob completely by pressing the ON /OFF switch

**Beware of hot surfaces residual heat indicator**

Beware of hot surfaces residual heat indicator "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.


**Locking the Controls**

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock control  the small round LED next to lock icon will light  and the timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock control  for a while, the small round LED and the timer indicator "Lo" will disappear.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Using the Timer

You can use the timer setting 00-88 minutes in two different ways:

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up;
- You can set it to turn more than one cooking zone off.

Setting the timer to turn off a required heating area

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer (for example, 25 minutes), and adjust cooking power to 3 with slider control.



2. By touching the timer control button, it will show the default "30" and "3"; move the slider from 3 to 2, then touch the timer control button again; now "0" is flashing and you need to slide to "5". Now the timer is set to 25 minutes. Finishing setting the timer, without any operation, the indicator will stop flashing after 5 seconds, and enter the state of timer countdown mode.



Advice : Press the timer control button first time and slide the slider to increase or decrease the setting by 1 minute intervals. Press the timer control button second time and slide the slider to decrease or increase the setting by 10 minutes interval.

Note : A red point next to the power indicator light indicating the selected area.

3. During the timer time, if you want to cancel the timer, select the heating zone you want to cancel the timer, then press the timer, and slide the slider to cancel the timer and "00" will be displayed



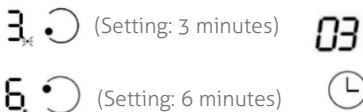
Note : When the timer period is finished, the cooking zone switches off automatically and indicates "H".



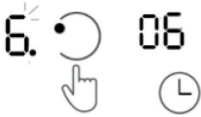
Other cooking zones continue to function normally if they were lit independently.

Setting a timer to turn more than one cooking zone off

If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 1# setting time of 6 minutes, zone 2# setting time of 3 minutes, the timer indicator shows "3".)



NOTE: The red dot next to power level indicator is flashing means the timer indicator is showing time of the heating zone. If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone control. The timer will indicate its set time.



When the cooking timer expires, the corresponding heating zone will be switch off automatically and show "H".



Note: If you want to change the time setting of the timer when it start, you should repeat the procedure from step 1.

ACTIVATE THE BOOST FUNCTION

"Boost" is the function that heats an area with greater power for a period of 5 minutes (maximum). So you can get more powerful and faster cooking

Use of Boost for faster cooking

- 1.Touch the cooking zone that you want to use the Boost function. The indicator next to the button blinks.



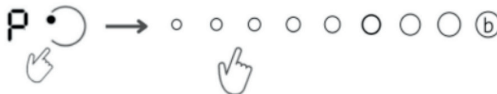
2. To activate Boost button: touch and hold the power level 8 button, the cooking zone will start to operate in Boost mode (maximum power). The power display shows "P" to indicate that the zone is in boost mode.



- 3.The Boost power will last for 5 minutes. Then the power will return to the power 8.



If you wish to cancel the Boost during 5 minutes, first select the cooking zone, then touch the slider, the power display will shows the power level you select.



Dual Combi zone

Burner Combination

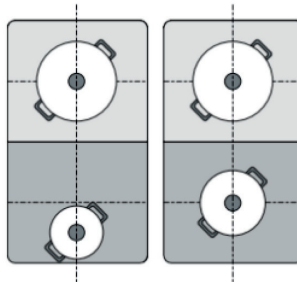
This function is used if one burner is not enough to heat the dishes properly(for example, large dishes for fish or meat). To enable the "Dual Combi / Combination cooking zone" function, press the corresponding button or on the display in the display.

If necessary, it can be used as a single burner or as two independent burners. In this case, there are two inductors operating independently of each other. During operation of the free heating zone, only that area on which the cookware is installed is activated. If more than one burner is needed to place the cookware, install it starting from the top or bottom edge of the free heating zone.



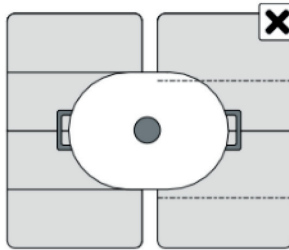
Use of two independent burners

The front and rear burners (in each case with two inductors) can be used independently of each other. Set the required degree of heating for each burner separately. Use only one pan/pan for each burner.



Recommendations

Place cookware on cooking surfaces with more than one free heating zone so that only one of the free heating zones is covered. Otherwise, the hobs do not activate correctly, which will negatively affect the cooking result.



Using the Dual Combi zone function

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch the Dual Combi zone button, the indicator next to the Dual Combi zone button lights up, and the indicator next to the cooking buttons 1# and 2# blinks and shows as below.



3. Slide the slider to setting the power level from 0 to 8 during blinking, for example, to 6 as below.



4. You can set the power level during blinking. If you want to set the power level after blinking, need to repeat from above step 2.

5. If you want to cancel Dual Combi zone function, need to touch Dual Combi zone button, and slide the slider to 0; or press the cooking buttons 1# or 2#, and enter the single burner working mode.

Restrictions when using the Boost(P)

All of the cooktop has a maximum power. When the Boost function is enabled and not to exceed the maximum power, the electronic control automatically reduces the level of cooking another heating zone.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Liquid Overflow Protection

When around 140ml liquid overflow on the control panel and keeps on more than 3 buttons for about 10 seconds, the induction hob will stop working automatically.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using high power. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

• Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

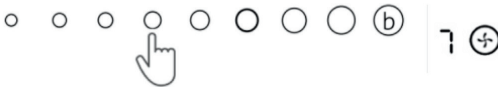
Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat Setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

B. USING THE FAN

1. Adjust fan power from 0-b with control the slider. For example, if you want to set 7 levels, by sliding to "7", the indicator next to the fan control will show "7".



Remark:

Slide from right to left ,the power decreases from one step each time until the step 0.

Slide from left to right, the power increases by one step each time until step (b)

ACTIVATE THE BOOST FUNCTION - Boost/ Super Boost

"Boost" is the function that the fan with greatest power for a period of 5 minutes (maximum). So you can get more powerful suction.

1. Touch the fan power key, The indicator next to the button blinks.

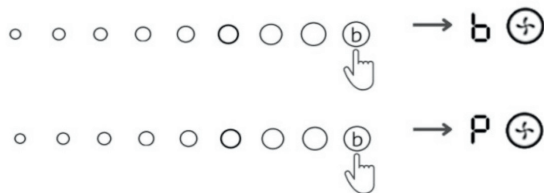


2. To activate Boost button:

Short touch "b" button, the fan will start to operate in Boost mode. The power display shows "b" to indicate that the fan is in Boost mode.

To activate Super Boost button:

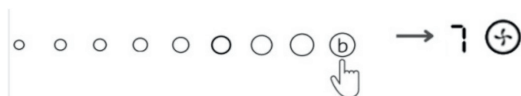
Touch and hold the power level "b" button, the fan will start to operate in Super Boost mode (maximum power). The power display shows "P" to indicate that the fan is in Super Boost mode.



3. The Boost and Super Boost power will last for 5 minutes. Then the power will return to the power 7.



4. If you wish to cancel the Boost during 5 minutes, first select the fan power, then touch the slider, the power display will shows the power level you select.



Linkage function between the induction hob and the fan

1 In the standby state, hold down the button for 5 seconds to enter the linkage state between the induction hob and the fan. When entering the linkage state, the display show " . ", as the picture shows:



2. When entering the linkage state, the fan power will change with the power of the induction hob. The power of the induction hob and the corresponding fan power is 0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7, 8-B, B-P
(Note: Both b and P run the booster for 5 minutes and automatically turns to power 7)
When the 2/3 or 4th furnace is fully turned on, the fan power changes with the maximum power of the furnace head.

3. To exit the linkage state, hold down the fan power for 5 seconds in the standby state.


Using the Timer

Timing function: Press the fan power key and then press the timing key to enter the 10-minute timing when the fan is started. The fan display shows the current power and blinking. The fan will automatically stop in 10 minutes.

12. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

13. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Never attempt to disassemble the unit by yourself.

14. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

ERROR CODE	Description
<u>U</u>	No pot or No appropriate pot, please put the appropriate pot;
<u>F3/F4</u>	Temperature sensor of the induction coil failure
<u>F9/FA</u>	Temperature sensor of the IGBT failure.
<u>E1/E2</u>	Abnormal supply voltage. High voltage(Above 270±10V) Low voltage(Below 180±10V)
<u>E3</u>	There is a protection that when dry burning or high temperature on the surface of the heating stove.
<u>E5</u>	The fan doesn't work or is blocked ,then can not dissipate heat.
<u>d0</u>	NTC failure (NTC sensor fail which can't detect the temperature variable). NTC is thermistor, which is placed in the middle of the coil of induction hob, like a wire in the shape of a mushroom head, used to sense temperature.
<u>O1</u>	The induction coil without screw or the the screw is loose.
<u>E0</u>	An error occurred in the communication between the control board and the main board

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

15. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Feel 60 AIR
Cooking Zones	4 zones
Voltage/ Frequency	220-240V~, 50/60Hz
Total power (W)	7200W
Control mode	Slider Touch Control
Size LxWxH (mm)	600 x 520 x 56
Build-In Size	570 x 490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

16. ACCESSORIES

You can purchase accessories from local partners/online stores. Use only original accessories specifically designed for your unit model. Accessories are designed specifically for the unit. To find out which accessories are suitable for your unit, consult the catalog or our website www.turbionaire.com

Accessories	Product Code
Grease Filter	TAF11B
Downair Carbon Recirculation unit filter (1 pc.)	TCF2
Downair Carbon Recirculation bottom filter (1 pc.)	TCF3
Downair Recirculation kit filter on unit	TRK1
Downair Recirculation kit filter bottom	TRK2

17. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure optimal operation of the unit for a long period of time, clean and care carefully.

9.1 Cleaning products

ATTENTION!

Inappropriate cleaning agents can damage the surface of the unit.

- Do not use sharp or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents with a high alcohol content.
- Never use wire sponges or hard dish sponges.
- Do not use special products for hot cleaning.
- Use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products only if they are recommended in the cleaning instructions for the particular component.
- Wash new cloths thoroughly before use.

9.2 Cleaning the unit

Clean the unit as directed to avoid damage to various components and surfaces from improper cleaning with inappropriate cleaning products.

⚠ WARNING - Danger of explosion!

Strongly corrosive-alkaline or strongly acidic detergents can cause explosions in combination with aluminum parts inside the dishwasher.

- Do not use strongly corrosive-alkaline or strongly acidic detergents. Also, do not under any circumstances use commercial or industrial detergents in combination with aluminum parts, such as, for example, the grease filter.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

• Never cook on a broken or cracked cooking surface. If the cooking surface breaks or cracks, switch off the appliance immediately, disconnect the mains plug from the socket and contact a qualified technician.

- Switch off and unplug the induction hob before cleaning and maintenance.
- Do not use pressure jet or steam jet cleaners to clean the unit.

⚠ WARNING - Risk of burns!

The unit heats up during operation.

- Allow unit to cool before cleaning.

⚠ WARNING - Risk of injury!

Components inside the unit may have sharp edges.

- Carefully clean the inside of the unit.
1. Follow the information on cleaning products.
 2. Depending on the surface, clean as follows:
 - Clean stainless steel surfaces using a sponge and a hot water solution with dish detergent, wiping in the direction of sanding.
 - Clean painted surfaces using a sponge and a hot water solution with dish detergent.
 - Clean aluminum surfaces using a soft cloth and glass cleaner.
 - Clean plastic surfaces using a soft cloth and glass cleaner.
 - Clean glass surfaces using a soft cloth and glass cleaner.
 3. Wipe afterwards with a soft cloth.
 4. For stainless steel surfaces, apply the stainless steel care product in a thin layer with a soft cloth.

9.3 Cleaning the operating elements**⚠ WARNING - Danger of electric shock!**

Ingress of moisture may cause electric shock.

Do not use wet sponges.

1. Follow the information on cleaning products.
2. Clean with a damp sponge and a hot detergent solution.
3. Wipe afterwards with a soft cloth.

9.4 Manual cleaning of the grease filter

Grease filters retain grease particles from kitchen steam. By regularly cleaning the grease filters, a high grease filtering capacity is ensured.

⚠ WARNING - Fire hazard!

Grease deposits in the grease filters can ignite.

1. Observe the information on cleaning products.
2. Soak the grease filters in a hot detergent solution.

In the case of persistent deposits, you can use a special fat dissolving product.

3. Thoroughly rinse the grease filters.
4. Allow the grease filters to dry.

9.5 Cleaning the grease filters in the dishwasher

Grease filters retain grease particles from kitchen steam. By regularly cleaning the grease filters, a high grease filtering capacity is ensured.

WARNING - Fire hazard!

Grease deposits in the grease filters can ignite.

ATTENTION!

Grease filters can be damaged if crushed.

- Do not crush the grease filters.

Note: Washing the grease filters in the dishwasher may result in slight discolouration.

Discolorations have no influence on the operation of the grease filters.

1. Observe the information on cleaning products.
2. Loosely position the grease filters inside the dishwasher. Grease filters with persistent deposits should not be cleaned in the dishwasher.

In the case of persistent deposits, you can use a special fat dissolving product.

3. Turn on the dishwasher. When adjusting the temperature, select the maximum value 70 °C.
4. Allow the grease filters to dry.

Health risks

- This unit complies with electromagnetic safety standards.
- People with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must contact their doctor or implant manufacturer before using the appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field of the hotplate.

CAUTION

Risk of burns! During use, the parts of the appliance accessible to the user become so hot that they can cause burns. Make sure that your body, clothing and any materials other than cooking utensils do not touch the hotplate until it has cooled down completely.

- Keep children away from the induction hob.
- Pot handles can become so hot during use that you should not touch them. Make sure that the pot handles are not directly above hobs that are switched on. Make sure that the pot handles are out of reach of children.
- Failure to follow the instructions may result in burns and scalds.

WARNING

Risk of injury! The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed as soon as you remove the safety cover. Exercise extreme caution when using. Always store the hob scraper with the safety cover on, out of the reach of children. Failure to follow the instructions may result in injuries and cuts.

General Safety Instructions

- Never leave the device unattended while in use. Overcooking can cause smoke to develop and splashes of fat could ignite.
- Do not store any objects on the device.
- Never leave objects or other utensils on the unit.

- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the unit as they could be affected by the electromagnetic field.

- Never use the appliance to warm up or to heat the room.

- Switch off the hobs and the cooking surface after use as described in these operating instructions (e.g. by using the touch control). Do not rely on the pot detection function

to switch off the device when you remove the pots.

- Do not allow children to play with, sit on, stand on or climb on the device

- In the interest of children, do not store anything in the cupboards above the device.

Children who secretly climb onto the unit could be seriously injured by falling objects.

- Do not repair or replace any parts of the appliance unless this is explicitly recommended in the operating instructions. All other repair and maintenance work should be carried out by a qualified electrician.

- Do not drop or place heavy objects on the cooking surface.

- Do not stand on the cooking surface.

- Do not use pots with sharp edges and do not drag them over the glass surface as this could scratch it.

- Do not use metal brushes or other aggressive cleaning agents to clean the surface, as this could scratch it.

- This appliance is intended for use in households and similar environments only, such as staff kitchens in shops, offices and other work environments, in farmhouses, by guests in hotels, motels and bed & breakfasts.

- Never touch the hobs with your bare hands during use.

- Children under the age of 8 should not be able to get near the appliance.

18. DISPOSAL

Handing over the old unit

Thanks to ecological recycling, valuable raw materials can be reused.

- Dispose of the unit in an environmentally friendly manner. Information about the current methods of ecological disposal of units can be obtained from specialized commercial distributors, but also from the town hall or local administration.



This unit is marked according to European directive 2012/19/EU regarding old electrical and electronic devices (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The Directive prescribes the framework for a take-back, valid throughout EU, and the recovery of old devices.

**For Turbionaire WEEE/ Packaging/
Battery in EU**

Please scan here the QR Code



Thank you for choosing Turbionaire!

For expert advice on your Turbionaire appliances, help or repairs, please contact us at

www.turbionaire.com/warranty.

Other additional details about this product:

- Information
- Technical specifications
- Energy label

can be consulted by accessing www.turbionaire.com

Manufacturer and importer:

SC Intax Trading SRL - Str. Ion Creanga nr. 14B,
075100, Otopeni, Ilfov, Romania. Tel (+40) 318 246
246 Fax (+40) 214 203 151 office@intaxtrading.com

www.intaxtrading.com

CUPRINS

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU HOTĂ	49
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU PLITA CU INDUCȚIE	52
3. FUNCTIONALITATE	53
4. PREVENIREA PREJUDICIILOR MATERIALE	53
5. PROTECȚIA MEDIULUI	53
6. INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ	54
7. INSTALAREA PLITEI CU INDUCȚIE	58
8. INSTALAREA HOTELI	61
9. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT POTRIVITE	62
10. PREZENTARE GENERALĂ A PLITEI CU INDUCTIE	63
11. FUNCȚII - UTILIZARE	64
A. UTILIZAREA PLITEI CU INDUCTIE	64
B. UTILIZAREA VENTILATORULUI HOTELI	72
12. ÎNTRETINERE ȘI CURĂȚARE	74
13. DEPANARE	75
14. AFIȘAREA DEFECȚIUNILOR ȘI INSPECȚIA	76
15. SPECIFICATII TEHNICE	77
16. ACCESORII	77
17. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	77
18. ELIMINAREA CA DESEU	81

Notă: Textul original al acestui manual de utilizare și instalare este considerat a fi în limba engleză. Toate instrucțiunile specificate în alte limbi sunt traduse prin mijloace electronice. În cazul unei erori de traducere sau a unei neînțelegeri, textul de referință va fi considerat a fi în limba engleză. Acest manual de utilizare a fost conceput cu grijă, dar pot apărea anumite omisiuni, inexactități sau ambiguități; prin urmare, pentru corecții, vă rugăm să le raportați la adresa de e-mail: support@turbionaire.com.



1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU HOTĂ

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a unitatii dacă aceasta a fost deteriorată în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Aceasta unitate este destinată numai utilizării în regim casnic.

Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați aceasta unitate numai:

- pentru aspirarea vaporilor.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți unitatea:

- cu un temporizator extern.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Această unitate poate fi folosită de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a unitatii și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu unitatea.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de unitatea și de cablul de alimentare electrică a acesteia.

1.4 Utilizarea în siguranță

 **AVERTISMENT - Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- Nu lăsați copiii în apropierea ambalajului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalaj.

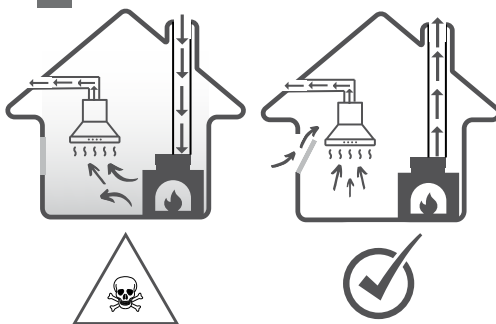
Copiii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- Nu lăsați copiii în apropierea pieselor mici sau cu piesele mici.

 **AVERTISMENT - Pericol de intoxicatie!**

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații. Sursele de încălzire dependente de aerul din încăperea (de exemplu, dispozitiv de încălzire cu gaz, ulei, lemă sau cărbuni, încălzitoare permanente, încălzitoare de apă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în exterior, printr-o instalație de evacuare a gazelor (de exemplu, coș de fum). În combinație cu o hotă pornită, este aspirat atât aerul din bucătărie, cât și cel din încăperile învecinate.

Dacă nu există o alimentare suficientă cu aer, se formează o subpresiune. Gazele toxice din coșul de fum sau din conducta de evacuare sunt recirculate în încăperile din locuință.



- Asigurați o alimentare suficientă cu aer atunci când folosiți unitatea în modul de evacuare a aerului și cu o sursă de încălzire dependentă de aerul din încăpere.
- Funcționarea fără riscuri este posibilă numai atunci când subpresiunea din spațiul de instalare a sursei de încălzire nu depășește 4 Pa (0,04 mbari). Aceasta se poate obține atunci când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri, de exemplu, uși, ferestre, în combinație cu o unitate de alimentare cu aer/evacuare a aerului sau prin alte mijloace tehnice. O unitate de alimentare cu aer/evacuare a aerului nu asigură în mod independent respectarea valorii limită.
 - Indiferent de situație, solicitați recomandarea personalului specializat, care poate aprecia întregul complex de aerisire al locuinței și care vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire.
 - Dacă unitatea funcționează exclusiv în regimul de recirculare a aerului, funcționarea este posibilă fără restricții.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- Nu puneți niciodată unitatea în funcțiune dacă filtrul pentru grăsimi nu este montat.
- Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.
- Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea unitatii (de exemplu, nu flambați).
- Nu instalați aparatul în apropierea unui dispozitiv de încălzire cu combustibil solid (de exemplu, lemn sau cărbune) decât dacă dispozitivul de încălzire are un capac etanș, ce nu poate fi detașat. Nu trebuie să se producă scânteii în apropierea spațiului de gătit.
- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind rapid. Uleiul și grăsimile fierbinți trebuie să fie supravegheate în permanență.
- Nu încercați niciodată să stingeți cu apă uleiul sau particulele de grăsime aprinse.

Deconectați plita. Înăbușiți cu atenție flăcările utilizând un capac, o pătură extincătoare sau un articol similar. Zonele de gătit pe gaz pe care nu este așezat niciun vas eliberează o căldură puternică în timpul funcționării. O unitate de ventilație montată deasupra poate suferi deteriorări sau poate lua foc.

- Utilizați zonele de gătit pe gaz numai cu un vas de gătit așezat pe acestea.

În cazul funcționării simultane a mai multor zone de gătit pe gaz, se emană o căldură puternică.

O unitate de ventilație montată deasupra ar putea suferi deteriorări sau ar putea lua foc.

- Utilizați zonele de gătit pe gaz numai cu câte un vas de gătit așezat pe acestea.
- Reglați la cea mai înaltă treaptă de ventilație.
- Nu folosiți niciodată simultan două zone de gătit pe gaz cu flacără mare timp de mai mult de 15 minute. Două zone de gătit corespund unui singur arzător mare.
- Nu utilizați niciodată un arzător mare cu peste 5 kW și cu flacără mare timp de peste 15 minute, de exemplu, arzătorul wok.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- Țineți copiii la distanță.

Unitatea se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați unitatea să se răcească.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de ranire!

Componentele din interiorul unitatii pot avea muchii ascuțite.

- Curățați cu atenție interiorul unitatii.

Modificările la structura electrică sau mecanică sunt periculoase și pot duce la defecțiuni.

- Nu efectuați modificări la structura electrică sau mecanică.

Capacul filtrului poate vibra (daca modelul unitatii este dotat cu un astfel de capac)

- Deschideți lent capacul filtrului.
- La deschidere, țineți ferm capacul filtrului până când acesta nu se mai balansează.
- Închideți lent capacul filtrului.

Lumina de la LED-uri este foarte puternică și poate afecta vederea (grupa de risc 1).

Nu priviți mai mult de 100 de secunde direct înspre LED-ul aprins.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul unitatii poate provoca electrocutarea.

- Înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranțele de la tabloul de siguranțe.
- Nu utilizați pentru curățarea unitatii, dispozitive de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de explozie!

Detergenții puternic coroziv-alkalini sau cu conținut puternic acid pot produce explozii în combinație cu piesele din aluminiu din interiorul mașinii de spălat vase.

- Nu utilizați detergenți puternic coroziv-alkalini sau cu conținut puternic acid. De asemenea, nu utilizați în niciun caz detergenți comerciali sau industriali în combinație cu piesele din aluminiu, cum ar fi, de exemplu, filtrul pentru grăsimi al hotei.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale unitatii.
- Dacă unitatea este defectă, înștiințați centrul de service abilitat.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare.

- Nu utilizați bureți umezi.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU PLITA CU INDUCȚIE

Risc de electrocutare

- Deconectați dispozitivul de la priză înainte de a repara sau de a repara dispozitivul.
- Conectarea la o priză electrică cu împământare este necesară și obligatorie.
- Modificările la conexiunea de alimentare pot fi efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la electrocutare sau deces.



ATENȚIE!

Risc de rănire! Marginile plitei sunt ascuțite.
Ai grijă, arisc de ranire, de taieturi.

Risc de electrocutare

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a instala și/sau utiliza unitatea.
- Nu așezați niciodată materiale sau produse ușor inflamabile pe plită.
- Vă rugăm să furnizați aceste informații persoanei care instalează unitatea, deoarece acest lucru poate economisi costurile de instalare.
- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de utilizare preveniți daune materiale și vătămări personale.
- Acest aparat trebuie instalat și împământat de către o persoană calificată.
- Această unitate trebuie conectată la un circuit care are un întrerupător care permite deconectarea completă de la sursa de alimentare. Instalarea incorectă a unității poate anula toate garanțiile și revendicările de garanție.
- Copii peste 8 ani, precum și persoane cu deficiențe mintale, senzoriale și fizice pot folosi dispozitivul numai dacă au fost informați în detaliu despre funcții și siguranță precauții de către un supervisor responsabil pentru acestea în prealabil și înțelegeți cele asociate riscuri.
- Aparatul nu este o jucărie. Curățarea și întreținerea plitei nu ar trebui să fie niciodată efectuate numai de copii.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, client service sau o persoană calificată similar pentru a evita daune materiale și/sau personale
- Pentru a reduce riscul de electrocutare, opriți imediat aparatul dacă suprafața (plita suprafața din sticla ceramica sau material similar care protejeaza partile sub tensiune) este fisurata.
- Nu așezați pe plită obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace. ar putea deveni foarte fierbinți acolo.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța plita.
- Unitatea nu trebuie utilizată împreună cu un temporizator extern sau cu o telecomandă separată sistem de control. Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces scurt de gătit trebuie să fie supravegheat permanent.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce gătiți, deoarece gătiți cu ulei sau grăsime particular poate fi periculos și poate provoca izbucnirea unui incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți un foc de grăsime cu apă! În schimb, opriți aparatul și acoperiți flacăra cu o pătură de foc sau un capac pentru oală.



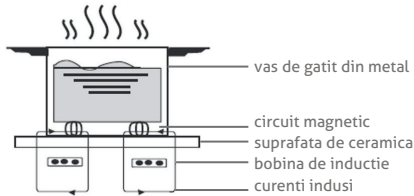
AVERTIZARE

Risc de incendiu!

Nu așezați alte obiecte, în afară de oale și tigăi, pe plitele cu inducție.

3. FUNCIONALITATE

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin intermediul vibrațiilor electromagnetice care generează căldură direct în vasul de gătit, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla devine fierbinte doar pentru că vasul de gătit o încălzește.



4. PREVENIREA PREJUDICIILOR MATERIALE

ATENȚIE!

Apa de condens poate duce la defecte cauzate de coroziune.

- Pentru a preveni acumularea apei de condens, porniți unitatea atunci când gătiți.
- Pătrunderea umezelii în zona elementelor de comandă poate cauza defectuni.
- Nu curățați niciodată elementele de comandă utilizând o lavetă umedă.

Curățarea necorespunzătoare poate determina deteriorarea suprafețelor.

- Respectați instrucțiunile de curățare.
- Nu folosiți instrumente de curățare ascuțite sau abrazive.
- Curățați suprafețele din oțel inoxidabil numai în direcția șlefuirii.
- Nu curățați niciodată elementele de operare utilizând produse de curățare pentru inox.

Scurgerea apei de condens poate cauza deteriorarea unității.

- Conducta de evacuare a aerului trebuie să fie instalată la un grad de înclinare de cel puțin 1° față de unitate.

Apăsarea necorespunzătoare pe elemente decorative poate determina ruperea acestora.

- Nu trageți de elementele decorative.
- Nu așezați și nu agățați obiecte pe elementele decorative.

Deteriorarea suprafețelor din cauza neîndepărtării foliei de protecție.

- Înainte de prima utilizare, îndepărtați folia de protecție de pe toate piesele unitatii.

Suprafețele vopsite ale unitatii sunt delicate.

- Protejați împotriva zgârierii, suprafețele vopsite.

3. PROTECȚIA MEDIULUI

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

acă respectați aceste instrucțiuni, unitatea dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Adaptați treapta ventilatorului în funcție de cantitatea de vapori generată.

- O treaptă mai redusă a ventilatorului implică un consum mai redus de energie. Folosiți treapta intensivă numai atunci când este necesar.

În cazul cantităților mari de vapori, selectați din timp o treaptă superioară a ventilatorului.

- Distribuția mirosurilor neplăcute în încăperea va fi redusă.
- Deconectați sistemul de iluminare dacă funcționarea acestuia nu mai este necesară.
- Dacă sistemul de iluminare este deconectat, acesta nu mai consumă energie electrică.
- Curățați sau înlocuiți filtrele la intervalele de timp specificate.
- Eficiența filtrului este menținută.
- Așezați un capac pe vasul de gătit.
- Cantitatea de vapori și condens se reduce.
- Utilizați funcțiile suplimentare numai atunci când este necesar.
- Dezactivarea funcțiilor suplimentare reduce consumul de energie.

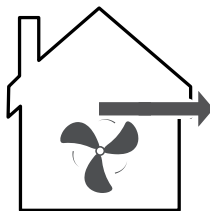
6. INSTRUCIUNI DE MONTAJ

Puteți utiliza unitatea în modul de evacuare a aerului sau în modul de recirculare a aerului.

6.1 Funcționarea cu evacuarea aerului

Aerul aspirat este curățat prin filtrul pentru grăsimi și este eliminat în mediul exterior printr-un sistem de țevi. Aerul nu trebuie să fie evacuat printr-un coș care este utilizat pentru evacuarea gazelor arse de la un dispozitiv, a gazului sau altor carburanți (nu se aplică pentru unitățile la care se utilizează tehnologia de recirculare a aerului).

- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor arse care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul personalului competent.
- Dacă aerul evacuat este condus prin pereții exteriori, trebuie utilizată un canal de trecere prin zid a cărei lățime să fie egală cu grosimea acestuia.



6.2 Regimul de recirculare a aerului

Pentru a neutraliza mirosurile neplăcute în regimul de recirculare a aerului, trebuie să montați un filtru de neutralizare a mirosurilor neplăcute. Pentru diferitele posibilități de utilizare a unității în regimul de recirculare a aerului, precum și pentru accesoriile compatibile vă rugăm consultați catalogul sau reprezentanțele locale.

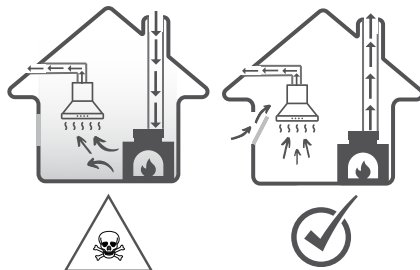


6.3 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați unitatea.

⚠️ AVERTISMENT - Pericol de intoxicație!

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații. Sursele de încălzire dependente de aerul din încăperea (de exemplu, dispozitivele de încălzire cu gaz, ulei, lemn sau cărbuni, încălzitoare permanente, încălzitoare de apă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în exterior, printr-o instalație de evacuare a gazelor (de exemplu, coș de fum). În combinație cu o hotă pornită, este aspirat atât aerul din bucătărie, cât și cel din încăperile învecinate.



Dacă nu există o alimentare suficientă cu aer, se formează o subpresiune. Gazele toxice din coșul de fum sau din conducta de evacuare sunt recirculate în încăperile din locuință. Asigurați o alimentare suficientă cu aer atunci când folosiți unitatea în modul de evacuare a aerului și cu o sursă de încălzire dependentă de aerul din încăpere.

- Funcționarea fără riscuri este posibilă numai atunci când subpresiunea din spațiul de instalare a sursei de încălzire nu depășește 4 Pa (0,04 mbari).

Aceasta se poate obține atunci când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri, de exemplu, uși, ferestre, în combinație cu o unitate de alimentare cu aer/evacuare a aerului sau prin alte mijloace tehnice. O unitate de alimentare cu aer/evacuare a aerului nu asigură în mod independent respectarea valorii limită.

- Indiferent de situație, solicitați recomandarea personalului specializat, care poate aprecia întregul complex de aerisire al locuinței și care vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire.
- Dacă unitatea funcționează exclusiv în regimul de recirculare a aerului, funcționarea este posibilă fără restricții.

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații.

- Dacă este instalată o hotă cu o unitate de încălzire dependentă de aerul din încăpere, sursa de alimentare cu energie electrică a hotei trebuie prevăzută cu un circuit de siguranță adecvat.

Gazele de ardere recirculate pot duce la intoxicații.

- Nu evacuați aerul uzat într-un coș de fum sau într-un coș de evacuare a gazelor arse care este în funcțiune.
- Nu evacuați aerul uzat într-o coloană utilizată pentru ventilarea încăperii în care este montat un șemineu.
- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor arse care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul personalului specializat competent.

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații.

- Dacă este instalată o hotă cu o unitate de încălzire dependentă de aerul din încăpere, sursa de alimentare cu energie electrică a hotei trebuie prevăzută cu un circuit de siguranță adecvat.

Gazele de ardere recirculate pot duce la intoxicații.

- Nu evacuați aerul uzat într-un coș de fum sau într-un coș de evacuare a gazelor arse care este în funcțiune.
- Nu evacuați aerul uzat într-o coloană utilizată pentru ventilarea încăperii în care este montat un șemineu.
- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor arse care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul personalului specializat competent.

AVERTISMENT - Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- Nu lăsați copiii în apropierea ambalajului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalaj.

AVERTISMENT - Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- Distanțele de siguranță prestabilite trebuie respectate pentru a se evita acumularea de căldură.
- Acordați atenție informațiilor referitoare la dispozitivele dumneavoastră de gătit. Dacă instrucțiunile de instalare a dispozitivului de gătit indică o distanță diferită, luați întotdeauna în considerare distanța cea mai mare.

Daca zonele de gătit pe gaz și electrice funcționează împreună, este valabilă cea mai mare distanță prescrisă. Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea unitatii (de exemplu, pentru flambare)
- Instalați unitatea numai în apropierea unui loc de gătit cu combustibili solizi (de exemplu, lemn sau cărbune) dacă este închisa într-o incinta nedemontabila. Nu trebuie să se producă scântei.

AVERTISMENT - Pericol de rănire!

Componentele din interiorul unitatii pot avea muchii ascuțite.

- Purtați mănuși de protecție.

Dacă unitatea nu este fixată corespunzător, acesta poate cădea.

- Toate elementele de fixare trebuie montate ferm și sigur.

Modificările la structura electrică sau mecanică sunt periculoase și pot duce la defecțiuni.

- Nu efectuați modificări la structura electrică sau mecanică.

Capacul filtrului poate vibra (daca modelul unității este prevazut cu capac)

- Deschideți lent capacul filtrului.
- La deschidere, țineți ferm capacul filtrului până când acesta nu se mai balansează.
- Închideți lent capacul filtrului.

AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Componentele cu muchii ascuțite din interiorul unitatii pot provoca deteriorări ale cablului de conectare.

- Nu îndoiți și nu blocați cablul de conectare. Instalările executate incorect sunt periculoase.
- Unitatea se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- Unitatea se va racorda doar la o priză de curent alternativ cu împământare, instalată regulamentar.
- Sistemul de protecție a instalației de alimentare cu energie electrică a clădirii trebuie să fie instalat corect.
- Nu racordați unitatea la o altă sursă de comutare, de exemplu, la un comutator temporizat sau la un sistem de comandă de la distanță.
- Dacă unitatea este montata trebuie asigurat accesul liber la ștecherul cablului de alimentare de la rețea. Dacă accesul liber nu este posibil, în instalația electrică permanentă se va monta un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.
- La amplasarea unitatii acordați atenție cablului de alimentare de la rețea să nu fie înțepenit într-un loc sau deteriorat.

6.4 Observații generale

La instalare, țineți cont de aceste observații generale.

- Pentru instalare trebuie respectate reglementările privind construcțiile aflate în vigoare și cele ale furnizorului local de energie electrică și gaz.

6.5 Observații privind racordul electric

Pentru a putea racorda în siguranță unitatea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Pentru a putea racorda în siguranță unitatea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

Separarea unitatii de la rețeaua de alimentare cu energie electrică trebuie să fie posibilă în orice moment. Unitatea poate fi conectata doar la o priză cu contact de protecție, instalată regulamentar.

- Ștecherul de la cablul de racordare la rețea trebuie să fie accesibil după montarea unitatii.
- Dacă acest lucru nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor categoriei de supratensiune III din dispozițiile de instalare.
- Instalația electrică fixă poate fi executată numai decătore un electrician calificat. Vă recomandăm să instalați un întrerupător cu protecție diferențială (întrerupător FI) în circuitul de alimentare electrică a unitatii.

Componentele cu muchii ascuțite din interiorul unitatii pot provoca deteriorări ale cablului de conectare.

- Nu îndoiți și nu blocați cablul de conectare.
- Aceasta unitate corespunde prevederilor CE de antiparazitare.
- Unitatea corespunde clasei de protecție 1. Astfel, acesta poate fi utilizat doar cu un racord electric cu conductor de protecție.
- În timpul montării, unitatea nu trebuie să fie conectata la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că protecția la atingere este asigurată prin montare.

4.6 Observații privind condițiile de instalare

- Montați unitatea într-un corp din bucătărie.
- Pentru montarea de accesorii speciale suplimentare, respectați instrucțiunile de instalare anexate.
- Pentru captarea optimă a aburilor, unitatea trebuie montat central deasupra plitei.

4.7 Observații privind conducta de aerisire

Producătorul unitatii nu oferă nicio garanție în cazul reclamațiilor care privesc traseul tuburilor de evacuare.

- Utilizați un tub de evacuare a aerului scurt, drept și cu un diametru cât mai mare.
- Tuburile de evacuare a aerului lungi și rugoase, cu multe coturi sau cu diametre mici reduc capacitatea de aspirare și cresc nivelul de zgomot al ventilatorului.
- Nu utilizați tuburi de evacuare a aerului realizate din materiale inflamabile.
- Pentru a preveni recircularea condensului, montați tubul de aspirare a aerului cu o înclinare de cel puțin 1° față de unitate.

Tuburi rotunde - Utilizați tuburi rotunde cu un diametru interior de 150 mm (recomandat) sau de cel puțin 120 mm.

Canale plate - Utilizați canale plate a căror secțiune interioara să corespundă diametrului tubului rotund:

- Diametrul de 150 mm corespunde unei dimensiuni de aproximativ 177 cm².
- Diametrul de 120 mm corespunde unei dimensiuni de aproximativ 113 cm².
- La diametre care se abat de la aceste valori trebuie utilizate benzi de etanșare.
- Nu utilizați canale plate care au coturi ascuțite.

4.8 Indicații privind modul de funcționare cu evacuare a aerului

La funcționarea cu evacuarea aerului trebuie montată o clapetă antiretur pentru a preveni intrarea aerului și a impurităților din exterior.

Observații

Dacă unitatea nu este prevăzută cu o clapetă antiretur, aceasta poate fi achiziționată separat din magazinele specializate.

Dacă aerul evacuat este condus prin peretele exterior, trebuie utilizat un canal de trecere prin zid a carei latime să fie egală cu grosimea acestuia.

4.9 Indicații cu privire la modul de funcționare cu recircularea aerului

Unitatea trebuie utilizata numai instalată într-o poziție fixă și cu conductele conectate.

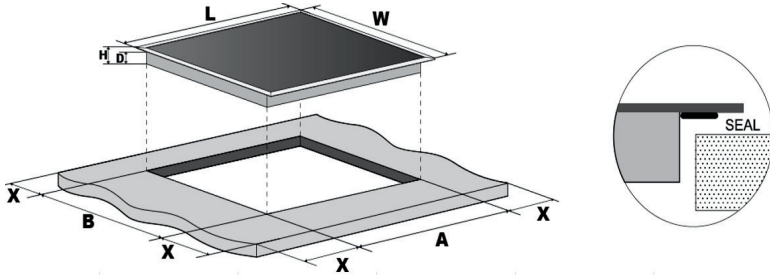
7. INSTALAREA PLITEI CU INDUCTIE

Alegerea echipamentelor de instalare

Decupați suprafața de lucru conform dimensiunilor prezentate în desen.

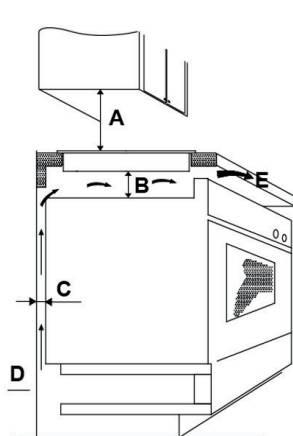
În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minim 5 cm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați un material rezistent la căldură pentru suprafața de lucru pentru a evita deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită. Procedați așa cum se arată mai jos:

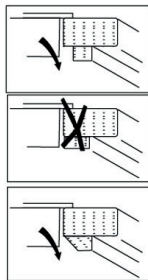


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 min

Indiferent de situație, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare.



Nota: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei ar trebui să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că:

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele referitoare la spațiul necesar instalării.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un întrerupător de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat astfel încât să fie conform cu regulile și reglementările locale de cablare.
- Tipul întrerupătorului de izolare trebuie să omologat și să asigure o separare a contactului între gurile de aer de 3 mm în toți polii (sau în toți conductorii activi [de fază] dacă regulile de cablare locale permit această variație a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil clientului care are plita instalată.
- Adresați-vă autorităților locale pentru construcții și consultați dispozițiile în vigoare în cazul în care aveți nelămuriri.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (precum plăci ceramice) pentru suprafețele de perete din jurul plitei.

După instalarea plitei asigurați-vă că:

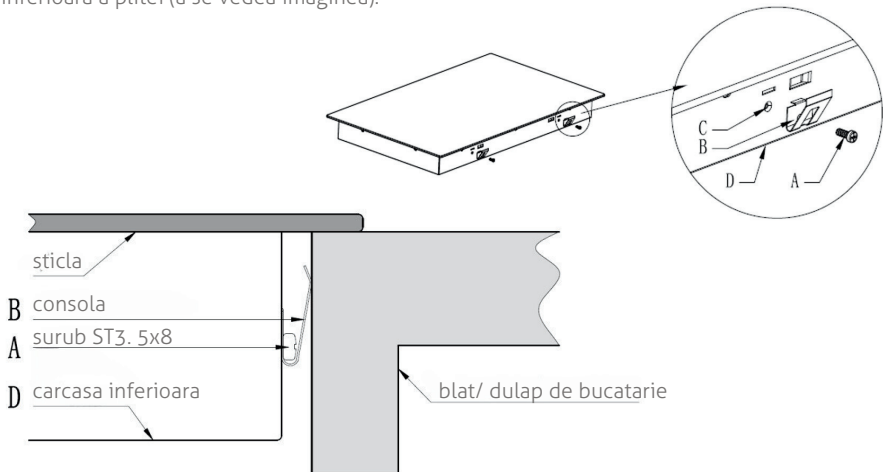
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile sau sertarele dulapurilor.
- Există un flux de aer proaspăt corespunzător de la exteriorul dulapurilor până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau spațiu de dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.

Înainte de a localiza consolele de fixare

Plita trebuie așezată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul).

Reglarea poziției consolelor de fixare

După instalare, fixați plita pe suprafața de lucru cu ajutorul a 4 console pe partea inferioară a plitei (a se vedea imaginea).



Avertismente

- Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operația singur.
- Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
- Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o radiație termică bună pentru a spori fiabilitatea acesteia.
- Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței mesei trebuie să reziste la căldură. Pentru a evita orice deteriorare, stratul tip sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

Conectarea plitei la sursa de alimentare



Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător.

- Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, asigurați-vă că:
- Sistemul electric din locuință este adecvat pentru puterea utilizată de plită.
- Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța de identificare.
- Segmentele cablului sursei de alimentare pot suporta sarcina specificată pe plăcuța de identificare.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare electrică, nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de derivație, deoarece acestea se pot supraîncălzi și pot provoca incendii.

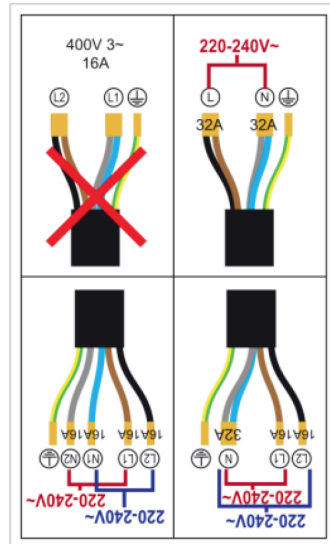
Cablul de alimentare nu trebuie să atingă componente fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura acestuia să nu depășească 75 °C în niciun punct.



Verificați cu un electrician dacă sistemul electric din locuință este adecvat și nu a suferit modificări. Orice modificare trebuie făcută numai de un electrician calificat.

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant. Metoda de conectare este ilustrată mai jos.

Utilizarea liniilor electrice
50A H07RN-F 5x2,5mm²



8. INSTALAREA HOTELI

ATENȚIE!

Această unitate este proiectată pentru a fi instalată într-un corp de mobilier. Țineți cont de aceste informații atunci când montați unitatea.

8.1 Pachetul de livrare

După despachetare, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele nu prezintă posibile daune de transport. Vedeti imaginea 1

1. - panou de sticlă
2. - filtru de grasimi din aluminiu
3. - plita cu inducție și hota incorporata
4. - flansa (instalata pe hota)

8.2 Dimensiunile unității (mm)

Vedeti imaginile 2a 2b 2c 2d 2e

8.3 Dimensiunile gurilor pentru instalare (perete și insulă)

Vedeti imaginile 3a 3b 3c 3d

8.4 Instalarea in evacuare

- a. Tăiați un gol in corpul de mobilier destinat unitatii. Vedeti imaginea 4a
- b. Pregatiti unitatea atasand un cot (nu este inclus) pentru tubulatura cu ajutorul a 4 șuruburi (M4x8). Vedeti imaginea 4b
- c. Introduceți unitatea în corpul de mobilier, inclinand-o, și conectați tubulatura pentru evacuare. Vedeti imaginile 4c 4d 4e

8.5 Instalarea in recirculare - Versiunea 1 utilizand Kitul optional TRK 1

Componentele kit-ului opțional TRK 1:

- 1.- Placa de perete 2.- flanșă cu filtru de carbon activ și tub din PVC 3.- Grilă tip inox

- a. Tăiați un gol in corpul de mobilier pentru unitate. Vedeti imaginile 5a 5b 5c 5d
 - b. In functie de dimensiunile corpului de mobilier va rugam sa reglati tubulatura PVC taiand-o, de la 200 mm la minim 132,4 mm. Vezi imaginea 5e
 - c. Scoateți unitatea și demontați flanșa de la orificiul de evacuare a aerului prin îndepărtarea a 6 șuruburi (M4x8). Nu uitați să reinstalați cele 6 șuruburi (M4x8) înapoi după ce flanșa este îndepărtată. Vezi imaginea 5f
 - d. Montați o tubulatura scurta din PVC (neinclusa) si suportul pentru filtrul de carbon si fixati cu ajutorul a 6 suruburi (ST3.5x10). Vedeti imaginea 5g
- Pentru a evita scurgerea apei si a grasimilor in interiorul corpului de mobilier, etanseizati tubulatura din PVC cu banda speciala (neinclusa), Vedeti imaginea 5h
- e. Montați suportul filtrului de carbon cu țeava scurtă din PVC cu 4 șuruburi (M4 x 8) la evacuare. Vedeti imaginea 5i
 - f. Instalați filtrul de carbon în suportul sau. Vedeti imaginea 5j
 - g. Introduceți unitatea în corpul de mobilier, inclinand-o. Vedeti imaginea 5k
 - h. Instalati placa pentru perete: taiati un gol in spatele corpului de mobilier, pozitionati placa chiar in dreptul golului si marcati pe perete pozitionarea celor trei gauri ulterioare. Efectuati cele 3 gauri (Φ10mm pentru fixarea elementelor pe perete), fixati placa pe perete cu ajutorul a trei dibluri, suruburi de tip ST6x40mm sau 3 suruburi pentru beton de tip M6x60mm. Vedeti imaginea 5l
 - i. Instalarea grilei inguste de tip SS: decupati un gol in plinta pozitionata pentru grila SS, pozitionati si fixati ferm grila SS in acest gol. Vedeti imaginea 5m
 - j. Instalati filtrul de grasimi. Vedeti imaginea 5n
 - k. Instalati flapsul de sticla. Vedeti imaginea 5o

8.6 Instalarea în recirculare - Versiunea 2 utilizând Kitul optional TRK 1

- Tăiați un gol în corpul de mobilier pentru unitate. Vedeti imaginea **6a** **6b**
 - Pregătiți unitatea atasând un cot pentru tubulatura la evacuarea hotei și ajutorul a 4 șuruburi (M4x8). Vedeti imaginea **6c**
 - Introduceți unitatea în corpul de mobilier, inclinand-o. Vedeti imaginea **6d**
 - Pregătiți kitul filtrului de carbon (vedeti imaginea **6e**) și capacul kitului filtrului de carbon (vezi imaginea **6f**), instalați kitul filtrului de carbon în orificiul de sub corpul de mobilier și fixați-l cu 4 șuruburi (ST3.5 x 10). Vedeti imaginea **6g**
 - Conectați tubulatura și adaptorul cu 16 șuruburi (ST3.5 x 10). Vezi imaginea **6h** **6i**
 - Finalizați instalarea. Vedeti imaginea **6j**
- 8.7 Evacuarea grasimilor/ a apei coelctate
Scoateți dopul colectorului de grăsime situat sub acesta și scurgeti continutul într-un recipient. Vedeti imaginea **7**
- 8.8 Demontarea și reinstalarea filtrului de carbon. Vezi imaginile **8a** **8b** **8c** **8d**

8.6 Realizarea conexiunii electrice

Introduceți ștecherul într-o priză cu protecție.

8.7 Dezasamblarea unității

AVERTISMENT - Risc de rănire!

Componentele din interiorul unității pot avea margini ascuțite. Purtați mănuși de protecție. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare. Desfaceți tubul de evacuare a aerului. Dacă este necesar, deschideți capacul filtrului (pentru modelele cu acest capac). Scoateți filtrul de grăsime. Pentru a preveni deteriorarea, nu îndoiiți filtrul de grăsime. Deconectați cablajul panoului de comandă și cablajul sistemului de iluminare. Slăbiți șuruburile de pe mobila încorporată. Coborâți încet unitatea.


9. Alegerea vaselor de gătit potrivite

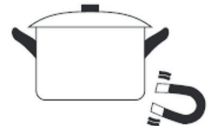


- Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite efectuând un test cu magnet. Apropiați un magnet de baza vasului de gătit. Dacă magnetul este atras, vasul de gătit este potrivit pentru inducție.

Dacă nu aveți un magnet:

Pune puțină apă în vasul de gătit pe care doriți să îl verificați.

Dacă simbolul  nu clipește pe display și apa se încălzește, atunci vasul de gătit este potrivit. Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.

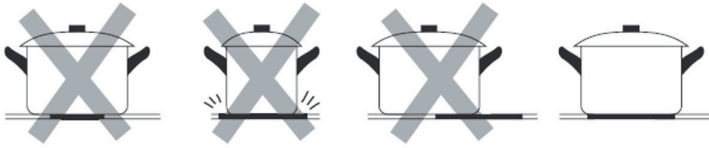


Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată!



Asigurați-vă că baza vasului de gătit este netedă, stabil așezată pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase de gătit al căror diametru este la fel de mare ca al .

zonei selectate. Dacă folosiți un vas de gătit mai mare, atunci va fi necesară un nivel mai ridicat de încălzire pentru a atinge eficiența maximă. Dacă utilizați vas de gătit mai mic, eficiența ar putea fi mai mică decât vă așteptați. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



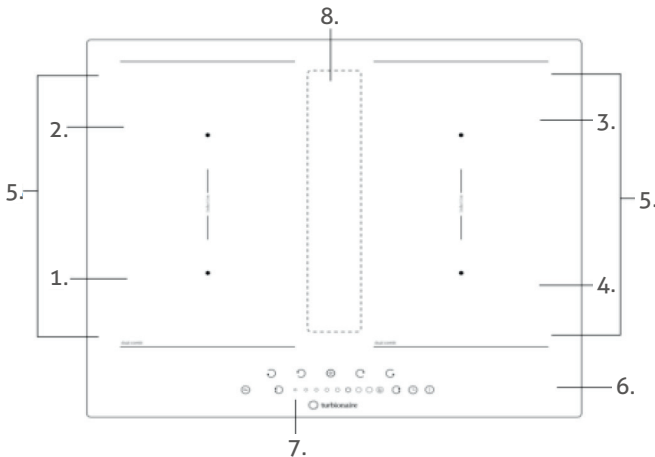
Dimensiunile vasului de gătit

Zonele de gătit au dimensiuni limitate, fiind adaptate automat la diametrul vasului de gătit. Astfel, veți alege un vas de gătit cu o bază a cărei dimensiuni să corespundă diametrului zonei de gătit. Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei dumneavoastră, vă rugăm să așezați vasul de gătit în centrul zonei de gătit.

SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT ADECVATE VASELOR

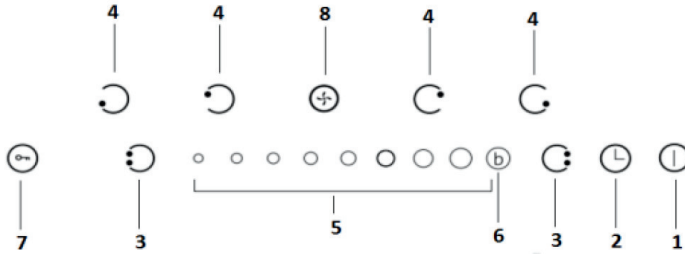
Zona de gatit	Minim (mm)
190 mm	160
Dual Combi	200

10. PREZENTAREA PLITEI CU INDUCTIE



1. Zona de gatit față - stânga: 1800W • Boost 2100W/190mmx190mm
2. Zona de gatit stânga - spate: 1800W • Boost 2100W/190mmx190mm
3. Zona de gatit dreapta spate: 1800W • Boost2100W/190mmx190mm
4. Right front gatit zone:1800W • Boost2100W/190mmx190mm
5. Zona Dual Combi: 3000W • Boost 3400W/392.5mmx210mm
6. Panou din sticla
7. Panou de control
8. Admisie aer

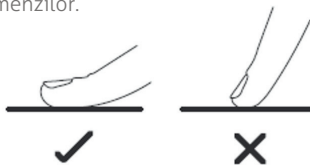
11. FUNCȚII - UTILIZARE



1. Buton Pornire/ Oprire
2. Timer
3. Buton de activare și dezactivare a zonei Dual Combi
4. Comenzi de selectare a zonei de gatit
5. Slider pentru setarea Puterii/ Timer-ului
6. Control Boost
7. Activare/ Dezactivare blocare panou de control "ChildLock"
8. Control ventilator

Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți buricul degetului, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un bip de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, un ustensil sau o cârpă) care le acoperă. Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



A. UTILIZAREA PLITEI CU INDUCȚIE

SETAREA PUTERII TOTALE MAXIMĂ A UNITATII

NOTA! Plita cu inducție este echipată cu sistem de gestionare al puterii. Puterea maximă a plitei este limitată la 7200 W. Această setare poate fi redusă la 4300 W. Când limita de putere totală este activată, puterea fiecărei zone de gătit poate fi mărită doar până când puterea totală atinge limita.

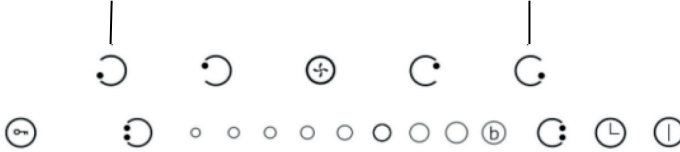
1. Pentru a activa sistemul de gestionare al puterii, conectați alimentarea, apoi porniți unitatea și apăsați simultan butonul de control al zonei de încălzire din stânga față (buton 1# zonă de gatit) și butonul de control al zonei de încălzire din dreapta față (buton 4# zonă de gatit) timp de câteva secunde.
2. Când sistemul de gestionare al puterii este activat, puterea maximă curentă este afișată pe afișajul LED al temporizatorului - de exemplu, dacă afișajul temporizatorului arată 7.2, înseamnă că limita maximă de putere a unității este de 7200W.

A. Apăsați pictograma Timer-ului . Afișajul Timer începe să clipească cu limita curentă de putere maximă.

b. Apăsați butonul de control al zonei de gătit 4# pentru a selecta noua limită de putere dorită. Prin apăsarea butonului de control al zonei de încălzire 4# vor fi afișate diferite valori maxime de putere – valorile vor fi rotite prin apăsarea butonului 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2 ... (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W ...)

Buton de control al zonei de gătit față stânga
(1 # buton de control al zonei de încălzire)

Buton de control al zonei de gătit din față dreapta
(4# buton de control al zonei de încălzire)



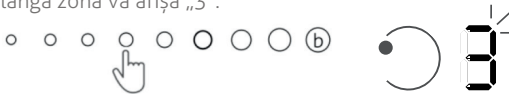
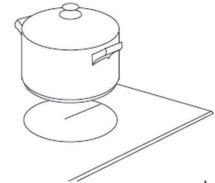
După ce ați selectat noua valoare maximă de putere, salvați noua setare apăsând butonul temporizatorului. Mesajul „Pn” apare pe afișajul cronometrului timp de câteva secunde. Noua valoare maximă a puterii este setată. Dacă este setată o putere totală maximă mai mică, nu este posibilă setarea simultană a unui nivel ridicat de putere pe toate zonele de gătit.

Notă:

- Dacă doriți să resetați puterea maximă totală a aparatului, trebuie să deconectați aparatul de la curent și să îl reconectați din nou.
- Dacă limita de putere totală nu a fost ajustată, atunci este necesar să deconectați aparatul de la curent și să îl reconectați din nou.
- Utilizarea inadecvată a puterii maxime poate provoca accidente, vă rugăm să vă asigurați că setați puterea maximă adecvată.

Pregătire pentru gătit

1. După finalizarea operațiunii de alegere a sistemului de gestionare a puterii, toate afișajele arată „-” sau „--”, indicând că puteți alege orice zonă de încălzire pentru a găti direct.
2. Așezați o tigaie potrivită pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.
(!) Asigurați-vă că partea inferioară a vasului de gătit și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
3. Atingând controlul de selectare a zonei de gătit, un indicatorul de lângă tasta va clipi „0”
4. Reglați puterea de gătit de la 0 la 8 cu butonul de control. De exemplu, dacă doriți să setați 3 niveluri, glisând la „3”, indicatorul de lângă zonă va afișa „3”.



Observație:

Glisați de la dreapta la stânga, puterea scade cu câte o treaptă de fiecare dată, până la treapta 0.
Glisați de la stânga la dreapta, puterea crește cu câte o treaptă de fiecare dată, până la treapta 8.

Notă:

Dacă nu reglați puterea de gătit după un minut, unitatea se va opri automat. Va trebui să atingeți butonul de control ON/OFF și să repetați procedura de la pasul 2 de mai sus. Puteți modifica puterea de gătit în orice moment în timpul gătirii.



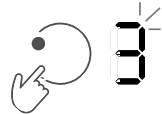
Dacă pe display apare  intermitent mesajul împreună cu simbolul pentru setarea încălzirii

Acest lucru înseamnă că:

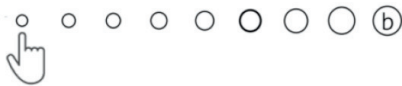
- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit corespunzătoare sau
- Recipientul pe care îl folosiți nu este potrivit pentru gătitul prin inducție sau
- Recipientul este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.
- Încălzirea se produce doar atunci când există un recipient adecvat pe zona de gătit.
- Afișajul se va opri automat după 2 minute dacă pe plită nu este așezat niciun recipient.

Când ați terminat de gătit

1. Atingeți butonul de selectare a zonei de gatit pe care doriți să o opriți.



2. Pentru a opri zona de gătit - Opriți zona de gătit derulând la stânga la „0”. Asigurați-vă că afișajul arată „0”!



3. Opriți plita complet apăsând butonul de Pornire/ Oprire - ON/OFF



Atenție la indicatorul de căldură reziduală a suprafețelor fierbinți

Mesajul de pe afișaj vă arată care zonă de gătit este fierbinte la atingere. Litera H va dispărea când suprafața a ajuns la o temperatură sigură. Poate fi folosit și ca funcție de economisire a energiei, iar dacă doriți să încălziți și alte recipiente, folosiți plita încă fierbinte.

**Blocarea panoului de control**

Puteți bloca tastele în timpul funcționării pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor (de exemplu, de copii care ating din greșeală tastele). După blocarea tastelor, rămân active doar funcțiile ON/OFF.

Activarea blocajului tastelor

Asigurați-va ca plita este pornita. Atingeți tasta  pentru activarea blocajului pentru copii. Indicatorul funcției timer va afișa mesajul „Lo”.

Deblocarea tastelor

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

2. Atingeți și mențineți apăsat tasta de blocare  pentru copii pentru un timp, indicatorul liminos LED, mic și rotund, cat și indicatorul temporizatorului „Lo” vor dispărea.

3. Acum puteți începe să utilizați plita.



Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția ON/OFF, puteți oricând opri plita cu inducție cu comanda ON/OFF în caz de urgență, dar trebuie să deblocați plita mai întâi la următoarea operațiune.

Utilizarea temporizatorului

Puteți utiliza setarea temporizatorului 00-88 minute în două moduri diferite:

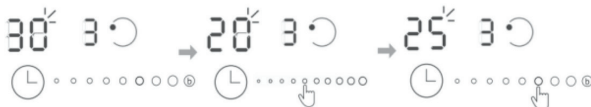
- Puteți seta să oprească o zonă de gătit după expirarea timpului setat;
- Puteți seta să oprească mai multe zone de gătit.

Setarea Timer-ului pentru a opri zona de gătit necesară

1. Selectați zona de gătit atingând zona pentru care doriți să setați Timer-ului (de exemplu, 25 de minute) și reglați puterea de gătit la 3 cu ajutorul cursorului (slider-ului)



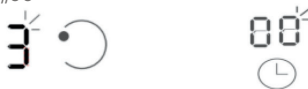
2. Dacă doriți să setați timpul la 25 de minute, după ce ați atins tasta TIMER, indicatorul va afișa mesajul "30" și "3"; mutați sliderul de la 3 la 2, apoi atingeți din nou butonul de control al temporizatorului; acum „0” clipește și trebuie să glisați la "5". La final, pe afișaj apare valoarea "25" corespunzătoare celor 25 de minute dorite. Dacă, după setarea cronometrului, nu veți mai efectua nicio altă operațiune, indicatorul se va opri din clipiț după 5 secunde și se activează funcția TIMER cu o numărătoare inversă.



Sfat: Apăsați prima dată butonul de control al Timer-ului și glisați cursorul pentru a crește sau a micșora setarea la intervale de 1 minut. Apăsați butonul Timer-ului a doua oară și glisați slider-ului pentru a micșora sau a mări setarea cu un interval de 10 minute.

Notă: Un punct roșu lângă indicatorul luminos de alimentare care indică zona selectată.

3. În timpul cronometrului, dacă doriți să anulați Timer-ului, selectați zona de încălzire în care doriți să anulați Timer-ului, apoi apăsați Timer-ul și glisați cursorul pentru a anula te Timer-ul și va fi afișat „00”



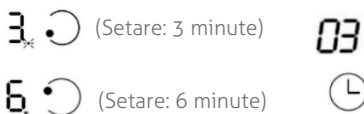
Notă: Când perioada Timer-ului este încheiată, zona de gătit se oprește automat și indică „H”.



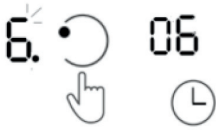
Alte zone de gătit continuă să funcționeze normal dacă au fost aprinse independent.

Setarea Timer-ului pentru a opri mai multe zone de gătit

Dacă utilizați această funcție pentru mai multe zone de gătit, indicatorul Timer-ului va afișa cel mai scurt timp. (de exemplu, durata de setare a zonei 1# de 6 minute, timpul de setare a zonei 2# de 3 minute, indicatorul temporizatorului arată „3”.)



NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere clipește înseamnă că indicatorul Timer-ului arată ora zonei de încălzire. Dacă doriți să verificați ora setată a altei zone de încălzire, atingeți controlul zonei de gatit. Timerul va indica timpul setat.



Când timpul setat de Timer-ul expiră, zona de încălzire corespunzătoare se va opri automat și va afișa „H”.



Notă: Dacă doriți să modificați setarea de timp a Timerului când acesta pornește, trebuie să repetați procedura de la pasul 1.

ACTIVAȚI FUNCȚIA BOOST

„Boost” este funcția care încălzește o zonă de gatit cu o putere mai mare pentru o perioadă de 5 minute (maximum). Astfel, puteți obține o experința de gătit mai puternică și mai rapidă,

Utilizarea funcției Boost pentru gătit mai rapid

1. Atingeți zona de gătit pentru care doriți să o utilizați funcția Boost.
Indicatorul de lângă buton clipește.



2. Pentru a activa funcția Boost: atingeți și mențineți apăsat butonul pentru nivelul de putere 8, (b) zona de gătit va începe să funcționeze în modul Boost (putere maximă). Afișajul de putere arată „P” pentru a indica faptul că zona este în modul Boost.



3. Funcția Boost va dura 5 minute. Apoi puterea zonei de gatit va reveni la puterea 8.



Dacă doriți să anulați Boost timp de 5 minute, mai întâi selectați zona de gătit, apoi atingeți slider-ul, afișajul de lațangă, va afișa nivelul de putere pe care îl selectați.

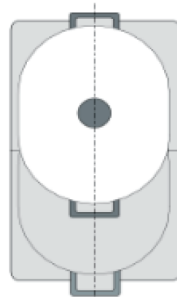


Zona Dual Combi

Combinăție a doua zone de gatit

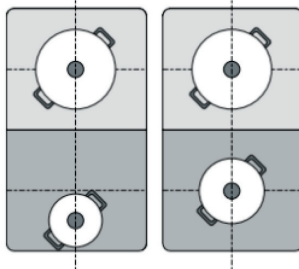
Această funcție este utilizată dacă o zona de gatit nu este suficientă pentru a încălzi vasele de gatit în mod corespunzător (de exemplu, vase de gatit mari pentru pește sau carne). Pentru a activa funcția „Dual Combi / Zona de gătit combinată”, apăsați butonul corespunzător de pe panoul de control

Dacă este necesar, poate fi folosită ca o singură zonă de gătit sau ca două zone independente. În acest caz există două zone cu inducție care funcționează independent una față de cealaltă. În timpul gătitului este activată numai acea zonă pe care este poziționat un vas de gătit. Dacă este nevoie de mai mult de o zonă de gătit pentru a amplasa vasul de gătit, poziționați începând de la marginea de sus sau de jos a zonei de gătit.



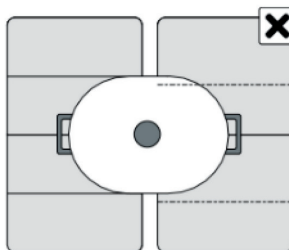
Utilizarea a două zone de gătit independente

Zonele de gătit din față și din spate (în fiecare caz cu doi inducțori) pot fi utilizate independent una față de cealaltă. Setează separat puterea de încălzire pentru fiecare zonă de gătit. Folosiți un singur vas de gătit pentru fiecare arzător.



Recomandări

Așezați vasele de gătit pe suprafețele de gătit cu mai mult de o zonă de gătit liberă, astfel încât numai una dintre zonele de gătit liberă să fie acoperită complet. În caz contrar, plitele nu se activează corect, ceea ce va afecta negativ rezultatul gătitului.

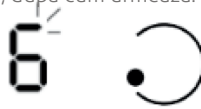


Utilizarea zonei Dual Combi

1. Asigurați-vă că plita este pornită.
2. Atingeți butonul zonei Dual Combi, indicatorul de lângă butonul Dual Combi zone se aprinde, iar indicatorul de lângă butoanele zonelor de gătit 1# și 2# clipește și arată ca mai jos.



3. Glisați slider-ul pentru a seta nivelul de putere de la 0 la 8 în timpul indicatorului intermitent, de exemplu, de la 0 la 6, după cum urmează.



4. Puteți seta nivelul de putere în timpul afisajului intermitent. Dacă doriți să setați nivelul de putere după ce se oprește afisajul intermitent, trebuie să repetați pasul 2 de mai sus.

5. Dacă doriți să anulați funcția Dual Combi, trebuie să atingeți butonul Dual Combi zone și glisați cursorul la 0; sau apăsați butoanele zonelor de gătit 1# sau 2# și activați modul de funcționare a unei singure zone de gătit.

Restricții la utilizarea funcției Boost (P)

Toată plita are o putere maximă. Când funcția Boost este activată și nu depășește puterea maximă, controlul electronic reduce automat nivelul de gătit al unei alte zone de încălzire.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii care monitorizează temperatura plitei cu inducție. În cazul supraîncălzirii, plita se va opri automat.

Detectarea obiectelor mici

Dacă pe plită au fost puse anumite obiecte, de exemplu un vas de gătit având dimensiune necorespunzătoare sau o tigaie nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie), plita trece automat în standby pentru 1 minut.

Funcția de protecție cu oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție de siguranță pentru plita dvs. Aceasta se oprește automat dacă uitați vreodată să finalizați procesul de gătit. Timpul de lucru implicit pentru diferite niveluri de temperatură sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2



Persoanele care au un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a utiliza această plită cu inducție.

Protecție împotriva lichidelor

Când în jur de 140 ml lichid se revarsă pe panoul de control și se activează mai mult de 3 butoane timp de aproximativ 10 secunde, plita cu inducție automat se va opri.



Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, mai ales dacă folosiți putere mare. La temperaturi extrem de ridicate uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și aceasta prezintă un risc grav de incendiu.

SFATURI DE GATIT

- Când alimentele ajung la punctul de fierbere, reduceți temperatura.
- Folosirea unui capac va reduce timpul de gătire și va economisi energie prin reținerea căldurii. Reduceți cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începeți să gătiți la o temperatură ridicată și reduceți nicelul temperaturii când alimentele s-au încălzit.

Fierberea sau gătitul orezului

• Fierberea are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este soluția ideală pentru supe delicioase și tocane fragede, deoarece aromele se mențin fără a găti prea mult mâncarea. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui gătit sub punctul de fierbere.

• Unele sarcini, inclusiv prepararea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita un nivel de temperatură mai mare decât cea minimă pentru a vă asigura că alimentele sunt găsite corect în timpul recomandat.

Friptură înăbușită

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei aproximativ 20 de minute înainte de gătire.
2. Încingeți o tigaie cu bază groasă.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Stropiți o cantitate mică de ulei în tigaia încinsă și apoi puneți carnea în tigaia încinsă.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătirii. Timpul exact de gătire va depinde de grosimea fripturii și de cât de pătrunsă o doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 – 8 minute pe o parte parte. Apăsăți friptura pentru a măsura ce se gătește – cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă câteva minute pentru a deveni fragedă înainte de servire.

Prăjirea

1. Alegeți o tigaie de tip wok plată compatibilă cu gătitul prin inducție sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și ustensilele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, pregătiți mâncarea în câteva loturi mai mici.
3. Preîncălziți tigaia pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi orice carne, puneți-o deoparte și țineți-o la cald.
5. Apoi prăjiți legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, reduceți temperatura zonei de gătit la o treaptă mai joasă, repuneți carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setările de mai jos sunt doar ghid. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele dvs. de gătit și cantitatea pe care o gătiți. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setari temperatura	Recomandari
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • încălzire delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid • fierbere lentă • încălzire lentă
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reîncălzire • fierbere rapidă • gătitrea orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • clatite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • preparare săuté • preparare paste
9	<ul style="list-style-type: none"> • prăjire • ardere / uscare • aducerea supei la punctul de fierbere • clocotirea apei

B. UTILIZAREA VENTILATORULUI HOTELI

1. Reglați puterea ventilatorului de la 0-b cu ajutorul cursorului/ slider-ului. De exemplu, dacă doriți să setați nivelul 7 de putere, glisând la „7”, iar indicatorul de lângă controlul ventilatorului va afișa cifra „7”.



Observație:

Glisați de la dreapta la stânga, puterea scade cu o treapta de fiecare dată până la treapta 0.

Glisați de la stânga la dreapta, puterea crește cu cate o treapta de fiecare dată până la treapta (b)

ACTIVAȚI FUNCȚIA BOOST - Boost/ Super Boost

„Boost” este o funcția pe care o are ventilatorul, declansand o viteza mai mare pentru o perioadă de 5 minute (maximum). Astfel, puteți obține o aspirație mai puternică. Atingeți tasta de pornire a ventilatorului, indicatorul de lângă buton clipește.

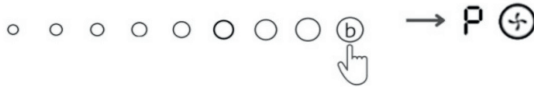
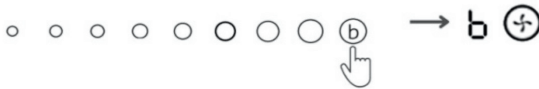


2. Pentru a activa butonul Boost:

Atingeți scurt butonul „b”, ventilatorul va începe să funcționeze în modul Boost. Afișajul va indica treapta de putere „b” pentru a indica faptul că ventilatorul este în modul Boost.

Pentru a activa butonul Super Boost:

Atingeți și mențineți atins butonul pentru nivelul de putere „b”, ventilatorul va începe să funcționeze în modul Super Boost (putere maximă). Afișajul de trepte de putere arată „P” pentru a indica faptul că ventilatorul este în modul Super Boost.

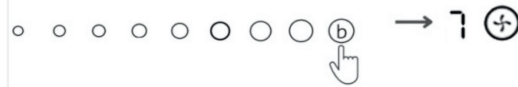


3. Treapta de putere Boost, cât și Super Boost vor dura câte 5 minute.

Dupa aceasta perioada de functionare, nivelul de putere al ventilatorului va trece la treapta 7.



4. Dacă doriți să anulați nivelul Boost timp înainte de cele 5 minute, selectați mai întâi puterea ventilatorului, apoi atingeți glisorul la un nivel de viteza dorit, afișajul va indica nivelul de putere pe care îl selectați.



Funcția de legătură între plita cu inducție și ventilator

1 În mod stand-by, țineți apăsat butonul timp de 5 secunde pentru a intra în modul de conectare între plita cu inducție și ventilator. La intrarea în modul de conectare, afișajul arată „∞ ”, ca în imaginea de langa.



2. La intrarea în modul de conectare, puterea ventilatorului se va schimba odată cu puterea plitei cu inducție. Puterea plitei cu inducție și puterea corespunzătoare a ventilatorului sunt 0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7,8-B, B-P

(Notă: Atât b, cât și P rulează boosterul timp de 5 minute și trece automat la putere 7)

De exemplu, cand o zona de gatit este setata la un nivel de incalzire 2, 3 sau 4, chiar daca sunt mai multe de zone active, treapta de viteza a ventilatorului se asociaza treptei de viteza cel mai inalt setat al uneia dintre plite in acel moment

3. Pentru a ieși din starea de conectare, țineți apăsată tasta ventilatorului timp de 5 secunde în modul stand-by.


Utilizarea temporizatorului (Timer)

Funcția de sincronizare: Apăsați tasta de pornire a ventilatorului și apoi apăsați tasta de sincronizare pentru a introduce timpul de 10 minute când ventilatorul este pornit. Afișajul ventilatorului arată puterea curentă și clipește. Ventilatorul se va opri automat în 10 minute.

12. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Ce?	Cum	Important!
Murdăria zilnică depusă pe sticlă (amprente digitale, urme, pete lăsate de alimente sau diferite timpuri de alimente scurse pe sticlă).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriiți plita de gătit. 2. Aplicați un produs de curățat plita în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți din nou plita de gătit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiar dacă alimentarea plitei este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți grijă extremă. • Bureții de sârmă sau abrazivi, unele produse de curățat și agenți de curățare duri/abrazivi pot zgâria geamul. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul de curățare este potrivit. • Întotdeauna ștergeți bine orice urma de produs de curățare aflat pe plită: sticla se poate păta.
Picături sau urme de mâncare scurse pe sticlă.	<p>Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, un cuțit/spatulă de pictură sau o racletă potrivită pentru plitele din sticlă cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele fierbinți ale zonei de gătit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Opriiți alimentarea plitei de la priza de perete. 2. Țineți lama sau ustensilele la un unghi de 30° și răzuți murdăria sau îndepărtați-o către o zonă rece a plitei. 3. Curățați murdăria cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 prezentați în secțiunea „Murdăria zilnică depusă pe sticlă” de mai sus. 	Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri singură, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.
Deversări asupra comenzilor tactile	<ol style="list-style-type: none"> 1. Opriiți plita. 2. Absoarbiți lichidul cu o carpa. 3. Ștergeți zona de control tactil cu un burete sau o cârpă curată și umedă. 4. Ștergeți zona și uscați cu un prosop de hârtie. 5. Porniți din nou plita. 	Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri singură, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.

13. DEPANARE

Problema	Cauze posibile	Soluții
Plita cu inducție nu pornește.	Nu este alimentare.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o întrerupere a curentului în casa sau în zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt greu de folosit.	Este posibil să existe o ușoară peliculă de apă peste comenzi sau este posibil să folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți buricul degetului când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu muchii ascuțite. Ați folosit un burete abraziv sau un detergent de curățare nepotrivit.	Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Vibrații și pocnituri la nivelul vaselor de gătit	Zgomotul apare la vasele de gătit (oale sau tigăi) fabricate din diferite materiale.	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bazait când este utilizată la o temperatură ridicată.	Acest lucru este cauzat de tehnologia gătitului prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se liniștească sau să dispară complet atunci când reduceți nivelul de temperatură.
Zgomot de ventilator de la plita cu inducție.	Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită acțiune. Nu opriți alimentarea plitei cu inducție în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasul de gătit nu se încinge iar mesajul  apare pe display.	Plita cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece nu este potrivită pentru gătitul prin inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul de gătit deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corect pe aceasta.	Utilizați vase de gătit potrivite pentru gătitul prin inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Centrați vasul de gătit și asigurați-vă că baza acestuia se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.

Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un sunet și este afișat un cod de eroare (alternând de obicei cu una sau două cifre pe afișajul cronometrului).	Defecțiuni tehnică.	Vă rugăm să notați literele și numerele corespunzătoare erorii, opriți alimentarea plitei cu inducție de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.
--	---------------------	---

NOTE: Nu încercați niciodată să dezamblați singur unitatea.

14. AFIȘAREA DEFECȚIUNILOR ȘI INSPECȚIA

Dacă apare o anomalie, plita cu inducție va intra automat în starea de protecție și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

COD EROARE	DESCRIERE
<u>U</u>	Fără vas sau fara un vas adecvat, vă rugăm să puneți vasul potrivit.
<u>F3/F4</u>	Defecțiune senzor de temperatură al bobinei de inducție.
<u>F9/FA</u>	Defecțiune senzor de temperatură IGBT.
<u>E1/E2</u>	Tensiune de alimentare anormală. Tensiune înaltă (peste 270±10V) Tensiune joasă (sub 180±10V)
<u>E3</u>	Protecție activată la ardere uscată sau la temperaturi ridicate pe suprafața plitei
<u>E5</u>	Ventilatorul nu funcționează sau este blocat și nu poate disipa căldura
<u>d0</u>	Eșec NTC (defecțiune a senzorului NTC care nu poate detecta temperatura variabilă). NTC este un termistor, care este plasat în mijlocul bobinei plitei cu inducție, ca un fir în formă de cap de ciupercă, folosit pentru a detecta temperatura.
<u>O1</u>	Bobina de inducție fără șurub sau șurubul este slăbit.
<u>E0</u>	A apărut o eroare în comunicarea dintre placa de control și placa principală

Situațiile prezentate mai sus reprezintă cauzele pozibile și inspecția defecțiunilor comune.

Vă rugăm să nu dezamblați singur unitatea pentru a evita orice pericol și deteriorarea plitei cu inducție.

15. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Feel 60 AIR
Zone de gatit	4 zone
Tensiunea de alimentare/ Frecvența	220-240V~, 50/60Hz
Putere instalată (W)	7200W
Control	Control tactil cu glisor
Dimensiune LxWxH (mm)	600 x 520 x 56
Dimensiuni unitate încorporabilă (mm)	570 x 490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim continuu să ne îmbunătățim produsele, putem schimba specificațiile și designul fără notificare prealabilă.

16. ACCESSORII

Puteți achiziționa accesorii de la partenerii locali/magazinele online. Utilizați numai accesorii originale concepute special pentru modelul de unitate. Accesoriile sunt concepute special pentru unitate. Pentru a afla ce accesorii sunt potrivite pentru unitatea dumneavoastră, consultați catalogul sau site-ul nostru www.turbionaire.com

Accesorii	Cod produs
Filtru de grasimi (1 buc.)	TAF11B
Filtru de carbon activ pentru recircularea aerului downair - pe unitate (1 buc.)	TCF2
Filtru de carbon activ pentru recircularea aerului downair (1 buc.)	TCF3
Kit de recirculare a aerului downair pe unitate (1 buc.)	TRK1
Kit de recirculare a aerului downair (1 buc.)	TRK2

17. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Pentru a asigura funcționarea optimă a unității pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați și îngrijiți cu atenție.

9.1 Produsele de curatare

ATENȚIE!

Agenții de curățare neadecvați pot deteriora suprafața unității.

- Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- Nu folosiți agenți de curățare cu conținut mare de alcool.
- Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase, duri.
- Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.
- Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

9.2 Curățarea unitatii

Curățați unitatea conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente și suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

AVERTISMENT - Pericol de explozie!

Detergenții puternic coroziv-alkalini sau cu conținut puternic acid pot produce explozii în combinație cu piesele din aluminiu din interiorul mașinii de spălat vase.

- Nu utilizați detergenți puternic coroziv-alkalini sau cu conținut puternic acid. De asemenea, nu utilizați în niciun caz detergenți comerciali sau industriali în combinație cu piesele din aluminiu, cum ar fi, de exemplu, filtrul pentru grăsimi.

AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul unitatii poate provoca electrocutarea.

- Înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranțele de la tabloul de siguranțe.
- Nu utilizați pentru curățarea unitatii dispozitive de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

AVERTISMENT - Pericol de arsuri!

Unitatea se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați unitatea să se răcească.

AVERTISMENT - Pericol de rănire!

Componentele din interiorul unitatii pot avea muchii ascuțite.

Curățați cu atenție interiorul unității.

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.

2. În funcție de suprafață, curățați astfel:

- Curățați suprafețele din oțel inoxidabil utilizând un burete și cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase, ștergând în direcția șlefuirii.
- Curățați suprafețele vopsite utilizând un burete și o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.
- Curățați suprafețele din aluminiu utilizând o lavetă moale și un produs de curățare pentru sticlă.
- Curățați suprafețele din plastic utilizând o lavetă moale și un produs de curățare pentru sticlă.
- Curățați suprafețele din sticlă utilizând o lavetă moale și un produs de curățare pentru sticlă.

3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

4. În cazul suprafețelor din oțel inoxidabil, aplicați produsul de îngrijire pentru oțel inoxidabil în strat subțire, cu o lavetă moale.

9.3 Curățarea elementelor de acționare

AVERTISMENT - Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare.

Nu utilizați bureți umezi.

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.

2. Curățați cu un burete umed și cu o soluție fierbinte de detergent.

3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

9.4 Curățarea manuală a filtrului pentru grăsimi

Filtrele pentru grăsimi rețin particulele de grăsime din aburii din bucătărie. Prin curățarea cu regularitate a filtrelor pentru grăsimi se asigură o capacitate înaltă de filtrare a grăsimilor.

AVERTISMENT - Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.
2. Înmuiați filtrele pentru grăsimi într-o soluție fierbinte de detergent.

În cazul depunerilor persistente, puteți utiliza un produs special de dizolvare a grăsimilor.

3. Clătiți temeinic filtrele pentru grăsimi.
4. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.

9.5 Curățarea filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase

Filtrele pentru grăsimi rețin particulele de grăsime din aburii din bucătărie. Prin curățarea cu regularitate a filtrelor pentru grăsimi se asigură o capacitate înaltă de filtrare a grăsimilor.

AVERTISMENT - Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

ATENȚIE!

Filtrele pentru grăsimi pot suferi deteriorări dacă sunt strivite.

- Nu striviți filtrele pentru grăsimi.

Notă:

În cazul spălării filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase pot rezulta ușoare decolorări. Decolorările nu au nicio influență asupra funcționării filtrelor pentru grăsimi.

1. Respectați informațiile privind produsele de curățare.
2. Poziționați lejer filtrele pentru grăsimi în interiorul mașinii de spălat vase. Filtrele pentru grăsimi care prezintă depuneri persistente nu trebuie să fie curățate în mașina de spălat vase. În cazul depunerilor persistente, puteți utiliza un produs special de dizolvare a grăsimilor.
3. Porniți mașina de spălat vase. La reglarea temperaturii, selectați valoarea de maximum 70 °C.
4. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.

Riscuri de sanatate

- Această unitate respectă standardele de siguranță electromagnetică.
- Persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să contacteze medicul sau producătorul implantului înainte de a utiliza aparatul pentru a se asigura că implanturile lor nu sunt afectate de câmpul electromagnetic al plitei.

ATENTIE

Risc de arsuri! În timpul utilizării, părțile aparatului accesibile utilizatorului devin atât de fierbinți încât pot provoca arsuri. Asigurați-vă că corpul, îmbrăcămintea și orice alte materiale, altele decât ustensilele de gătit, nu ating plita până când aceasta nu s-a răcit complet.

- Țineți copiii departe de plita cu inducție.
- Mânerele valului de gatit pot deveni atât de fierbinți în timpul utilizării încât nu trebuie să le atingeți. Asigurați-vă că mânerul vasului de gatit nu sunt direct deasupra plitelor care sunt pornite. Asigurați-vă că mânerul vaselor de gatit nu sunt la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la arsuri și opăririi.

- ⚠** AVERTISMENT Pericol de rănire! Lama ascuțită ca brici a unei răzuitoare ale plitei este expusă imediat ce îndepărtați capacul de siguranță. Fiți extrem de precauți când utilizați. Depozitați întotdeauna racleta plitei cu capacul de siguranță pus, la îndemâna copiilor. Nerespectarea instrucțiunilor pot duce la răni și tăieturi.

Instrucțiuni generale de siguranță

- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat în timpul utilizării. Gătirea excesivă poate provoca apariția fumului și stropii de grăsime se pot aprinde.
- Nu depozitați niciun obiect pe dispozitiv.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau alte ustensile pe unitate.
- Nu așezați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea unității, deoarece acestea ar putea fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru a încălzi sau pentru a încălzi camera.
- Oprii plitele și suprafața de gătit după utilizare, așa cum este descris în aceste instrucțiuni de utilizare (de exemplu, folosind controlul tactil). Nu vă bazați pe funcția de detectare a oală pentru a opri dispozitivul atunci când scoateți oalele.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu, să stea pe, să se cațere pe dispozitiv
- În interesul copiilor, nu depozitați nimic în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care urcă în secret pe unitate ar putea fi grav răniți din cauza căderii obiectelor.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio piesă a aparatului decât dacă acest lucru este recomandat în mod explicit în instrucțiunile de utilizare. Toate celelalte lucrări de reparații și întreținere trebuie efectuate de un electrician calificat.
- Nu scăpați și nu așezați obiecte grele pe suprafața de gătit.
- Nu stați pe suprafața de gătit.
- Nu folosiți oale cu margini ascuțite și nu le trageți peste suprafața de sticlă, deoarece aceasta ar putea zgâria.
- Nu utilizați perii metalice sau alți agenți de curățare agresivi pentru a curăța suprafața, deoarece aceasta ar putea zgâria.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în gospodării și în medii similare, cum ar fi bucătăriile pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către oaspeții din hoteluri, moteluri și pensiuni.
- Nu atingeți niciodată plitele cu mâinile goale în timpul utilizării.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu ar trebui să se poată apropia de aparat.

18. ELIMINAREA CA DEȘEU

Predarea unitatii vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- Eliminați în mod ecologic unitatea. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a unitatilor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Aceasta unitate este marcată corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința dispozitivelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea dispozitivelor vechi.

Pentru Turbionaire DEEE/Ambalaje/Baterii din UE

Vă rugăm să scanați aici codul QR



Vă mulțumim că ați ales Turbionaire!

Pentru sfaturi de specialitate privind electrocasnicele dvs. Turbionaire, ajutor sau reparații, vă rugăm să ne contactați la www.turbionaire.com/warranty

Alte detalii suplimentare cu privire la acest produs:

- Informații
- Specificatii tehnice
- Etichetă energetică

pot fi consultate accesând www.turbionaire.com

Producator & Importator:

INTAX TRADING SRL
14B Ion Creangă Str., Otopeni, Ilfov, România
Tel (+40) 318 246 246. Fax (+40) 214 203 151
office@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE FÜR DUNSTABZUGSHAUBEN	83
2. SICHERHEITSHINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELD	86
3. FUNKTIONALITÄT	87
4. VERMEIDUNG VON SACHSCHÄDEN	87
5. UMWELTSCHUTZ UND SPAREN	87
6. INSTALLATIONSREGELN	88
7. INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS	92
8. INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE	95
9. DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN	96
10. KOCHFELDÜBERSICHT	97
11. VERWENDUNG – FUNKTIONEN	98
- VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS	98
- UM DEN VENTILATOR ZU BENUTZEN	106
12. PFLEGE UND REINIGUNG	108
13. FEHLERBEHEBUNG	109
14. FEHLERANZEIGE UND INSPEKTION	110
15. TECHNISCHE SPEZIFIKATION	111
16. ZUBEHÖR	111
17. REINIGUNG UND WARTUNG	111
18. ENTSORGUNG	114

Hinweis: Der Originaltext dieser Benutzer- und Installationsanleitung gilt als in englischer Sprache verfasst. Alle in anderen Sprachen angegebenen Anweisungen werden elektronisch übersetzt. Im Falle eines Übersetzungsfehlers oder eines Missverständnisses wird davon ausgegangen, dass der Referenztext auf Englisch verfasst ist. Dieses Benutzerhandbuch wurde sorgfältig erstellt, es können jedoch bestimmte Auslassungen, Ungenauigkeiten oder Unklarheiten auftreten. Bitte melden Sie Korrekturen daher per E-Mail an: support@turbionaire.com.



1. SICHERHEITSHINWEISE FÜR DUNSTABZUGSHAUBEN

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch.
- Bewahren Sie die Anleitung und die Herstellerinformationen für den späteren Gebrauch oder zur Weitergabe an den Nachbesitzer auf.
- Bei Transportschäden darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Beachten Sie die besonderen Einbauhinweise.

Die Nutzungssicherheit ist nur bei ordnungsgemäßer Montage gemäß der Montageanleitung gewährleistet. Für den einwandfreien Betrieb am Montageort ist der Installateur verantwortlich.

Verwenden Sie dieses Gerät nur:

zum Absaugen von Kochdünsten.

im eigenen Zuhause und in geschlossenen Räumen im häuslichen Umfeld.

bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Benutzen Sie das Gerät nicht:

mit externem Timer.

1.3 Begrenzung des Nutzerkreises

Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und verstanden wurden

welche Gefahren sich daraus ergeben. Es ist Kindern nicht gestattet, mit dem Gerät zu spielen.

Vom Benutzer durchgeführte Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät und seinem Netzkabel ferngehalten werden.

1.4 Sichere Verwendung



WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in die Verpackung einwickeln oder diese am Kopf ziehen und ersticken.

Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe der Verpackung.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

Kinder können die Kleinteile einsaugen oder verschlucken und ersticken.

Halten Sie Kleinteile von Kindern fern.

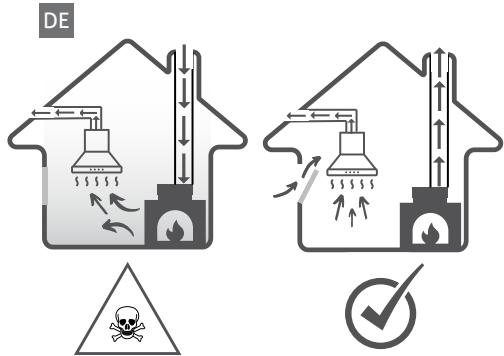
Lassen Sie Kinder nicht mit Kleinteilen spielen.



ACHTUNG – Vergiftungsgefahr!

Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Raumluftabhängige Heizquellen (z. B. Gas-, Öl-, Holz- oder Kohleheizungen, Dauerheizungen, Warmwasserbereiter) saugen Verbrennungsluft aus dem Raum, in dem sie installiert sind, und leiten die verbrannten Gase über eine Gasabzugsanlage ins Freie (zum Beispiel ein Schornstein). In Kombination mit einer Aufsatzhaube wird sowohl die Luft aus der Küche als auch die Luft aus den Nachbarräumen angesaugt.

Bei unzureichender Luftzufuhr entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abgasrohr werden in die Räume des Hauses zurückgeführt.



- Achten Sie beim Einsatz des Gerätes im Abluftbetrieb und bei einer raumluftabhängigen Heizquelle auf eine ausreichende Luftzufuhr.

- Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Raum herrscht
- Installation der Heizquelle 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn die zur Verbrennung benötigte Luft durch Öffnungen, z. B. Türen, Fenster, in Kombination mit einer Zu-/Ablufteinheit oder durch andere technische Mittel zirkulieren kann. Eine Zu-/Ablufteinheit gewährleistet nicht selbstständig die Einhaltung des Grenzwertes.
- Lassen Sie sich unabhängig von der Situation von einem Fachpersonal beraten, das den gesamten Lüftungskomplex des Hauses beurteilen und die geeignete Lüftungsmaßnahme vorschlagen kann. Wird das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb betrieben, ist ein Betrieb ohne Einschränkungen möglich.

WARNUNG – Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden. Betreiben Sie das Gerät niemals ohne eingesetzten Fettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. nicht flambieren). Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle), es sei denn, das Heizgerät verfügt über eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. In der Nähe des Kochbereichs dürfen keine Funken entstehen.

Heiße Öle und Fette fangen schnell Feuer. Heiße Öle und Fette müssen jederzeit überwacht werden. Versuchen Sie niemals, brennende Öl- oder Fettpartikel mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Löschen Sie die Flammen vorsichtig mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke

oder einen ähnlichen Artikel. Gaskochzonen, auf denen kein Kochgeschirr steht, geben im Betrieb starke Hitze ab. Ein aufgesetztes Lüftungsgerät kann beschädigt werden oder Feuer fangen. Benutzen Sie die Gaskochzonen nur mit darauf gestelltem Kochgeschirr.

Beim gleichzeitigen Betrieb mehrerer Gaskochzonen entsteht eine starke Hitzeentwicklung. Ein oben montiertes Lüftungsgerät könnte beschädigt werden oder in Brand geraten.

- Benutzen Sie die Gaskochzonen nur mit einem darauf gestellten Kochgeschirr.
- Stellen Sie die höchste Belüftungsstufe ein.
- Benutzen Sie niemals zwei Gaskochzonen mit hoher Flamme gleichzeitig über einen längeren Zeitraum
- mehr als 15 Minuten. Zwei Kochzonen entsprechen einem großen Brenner.
- Benutzen Sie niemals einen großen Brenner mit mehr als 5 kW und einer großen Flamme für mehr als 5 kW
- 15 Minuten, zum Beispiel der Wokbrenner.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile heiß.
Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
Halten Sie Kinder fern.
Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs.
Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Komponenten im Inneren des Geräts können scharfe Kanten aufweisen.
Reinigen Sie das Innere des Geräts sorgfältig.
Veränderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur sind gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen.
Nehmen Sie keine Veränderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur vor.
Die Filterabdeckung kann vibrieren (sofern das Gerätemodell mit einer solchen Abdeckung ausgestattet ist)
Öffnen Sie die Filterabdeckung langsam.
Halten Sie die Filterabdeckung beim Öffnen fest, bis sie nicht mehr schwingt.
Schließen Sie die Filterabdeckung langsam.
Das Licht von LEDs ist sehr stark und kann die Sehkraft beeinträchtigen (Risikogruppe 1).
Schauen Sie nicht länger als 100 Sekunden direkt in die leuchtende LED.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Wenn Feuchtigkeit in das Innere des Geräts eindringt, kann dies zu einem Stromschlag führen. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie die Sicherungen vom Sicherungskasten.
Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes keine Druckstrahl- oder Dampfstrahlreiniger.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Stark ätzende, alkalische oder stark saure Reinigungsmittel können in Verbindung mit Aluminiumteilen im Inneren der Spülmaschine zu Explosionen führen.
Verwenden Sie keine stark ätzenden, alkalischen oder stark säurehaltigen Reinigungsmittel.
Benutzen Sie außerdem auf keinen Fall handelsübliche oder industrielle Reinigungsmittel in Verbindung mit Aluminiumteilen, wie zum Beispiel dem Fettfilter der Dunstabzugshaube.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.
Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich.
Nur Fachpersonal hat das Recht, das Gerät zu reparieren.
Wenn das Gerät defekt ist, benachrichtigen Sie das autorisierte Servicecenter.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen.
Keine nassen Schwämme verwenden.

2. SICHERHEITSHINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Gefahr eines Stromschlags

- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät durchführen.
- Der Anschluss an eine geerdete Steckdose ist erforderlich und obligatorisch.
- Änderungen am Stromanschluss dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.



VORSICHT Verletzungsgefahr! Die Kanten der Kochplatte sind scharf.
Seien Sie vorsichtig, sonst könnten Sie sich durch Schnittverletzungen verletzen.

Gefahr eines Stromschlags

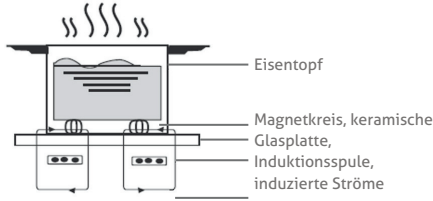
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und/oder verwenden.
- Stellen Sie niemals leicht brennbare Materialien oder Produkte auf das Kochfeld.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die das Gerät installiert, da dadurch Installationskosten eingespart werden können.
- Dieses Gerät muss gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Schutzschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation des Gerätes kann zum Erlöschen sämtlicher Garantie- und Gewährleistungsansprüche führen.
- Kinder ab 8 Jahren sowie geistig, sensorisch und körperlich eingeschränkte Personen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie zuvor von einer für sie zuständigen Aufsichtsperson ausführlich über die Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen aufgeklärt wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Kochfelds sollte niemals von Kindern allein durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn die Oberfläche (Kochfeldoberfläche aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das spannungsführende Teile schützt) Risse aufweist.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da diese dort sehr heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ständig überwacht werden. Lassen Sie das Gerät während des Kochens niemals unbeaufsichtigt, da insbesondere das Kochen mit ÖL oder Fett gefährlich sein und einen Brand auslösen kann. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen! Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einer Feuerlöschdecke oder einem Topfdeckel ab.



WARNUNG Brandgefahr!
Stellen Sie keine anderen Gegenstände als Töpfe und Pfannen auf die Induktionskochfelder.

3. FUNKTIONALITÄT

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



4. VERMEIDUNG VON SACHSCHÄDEN

AUFMERKSAMKEIT!

Kondenswasser kann zu Schäden durch Korrosion führen.

Um Kondensation zu vermeiden, schalten Sie das Gerät beim Kochen ein.

Eindringende Feuchtigkeit in den Bereich der Bedienelemente kann zu Fehlfunktionen führen.

Reinigen Sie die Bedienelemente niemals mit einem feuchten Tuch.

Eine unsachgemäße Reinigung kann zu Schäden an Oberflächen führen.

Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungswerkzeuge.

Edelstahloberflächen nur in Schleifrichtung reinigen.

Reinigen Sie die Bedienelemente niemals mit Edelstahlreinigern.

Austretendes Kondensat kann das Gerät beschädigen.

Das Abluftrohr muss in einem Winkel von mindestens 1° zum Gerät montiert werden.

Unsachgemäßer Druck auf dekorative Elemente kann dazu führen, dass diese brechen.

Ziehen Sie nicht an den Zierelementen.

Stellen oder hängen Sie keine Gegenstände auf die Dekorationselemente.

Schäden an Oberflächen durch nicht entfernte Schutzfolie.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie von allen Teilen des Geräts.

Die lackierten Oberflächen des Geräts sind empfindlich.

Lackierte Oberflächen vor Kratzern schützen.

5. UMWELTSCHUTZ UND SPAREN

5.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackung ist ökologisch und recycelbar.

Entsorgen Sie die Komponenten je nach Art getrennt.

5.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Passen Sie die Lüftergeschwindigkeit entsprechend der erzeugten Dampfmenge an.

Eine niedrigere Lüftergeschwindigkeit bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.

Verwenden Sie den Intensivschritt nur bei Bedarf.

Bei großen Wrasenmengen vorab eine höhere Ventilatorgeschwindigkeit wählen.

Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom. Passen Sie die Lüftergeschwindigkeit an die erzeugte Dampfmenge an. Eine niedrigere Lüftergeschwindigkeit bedeutet einen geringeren Energieverbrauch. Verwenden Sie den Intensivschritt nur bei Bedarf. Bei großen Wrasenmengen vorab eine höhere Ventilatorgeschwindigkeit wählen. Die Verbreitung unangenehmer Gerüche im Raum wird reduziert. Schalten Sie die Beleuchtungsanlage ab, wenn deren Betrieb nicht mehr erforderlich ist. Wird die Beleuchtungsanlage abgeschaltet, verbraucht sie keinen Strom mehr. Reinigen oder ersetzen Sie die Filter in den angegebenen Abständen. Die Effizienz des Filters bleibt erhalten. Legen Sie einen Deckel auf den Kochtopf. Die Dampf- und Kondenswassermenge wird reduziert. Nutzen Sie die Zusatzfunktionen nur bei Bedarf. Das Deaktivieren zusätzlicher Funktionen reduziert den Energieverbrauch.

6. INSTALLATIONSREGELN

Sie können das Gerät im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb nutzen.

6.1 Betrieb mit Abluft

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und über ein Rohrsystem an die Außenumgebung abgegeben. Die Luft darf nicht über einen Schornstein abgeführt werden, der der Abführung von Rauchgasen aus einem Gerät, Gas oder anderen Brennstoffen dient (gilt nicht für Geräte mit Umlufttechnik).

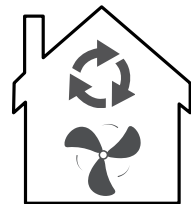
Soll die Abluft in einen nicht in Betrieb befindlichen Schornstein oder Schornstein geleitet werden, ist die Zustimmung des zuständigen Fachpersonals einzuholen.

Wird die Abluft durch die Außenwand geführt, muss ein durch die Wand verlaufender Kanal verwendet werden, dessen Breite gleich seiner Dicke ist.



6.2 Luftumwälzregime

Um unangenehme Gerüche im Umluftbetrieb zu neutralisieren, müssen Sie einen Filter zur Neutralisierung unangenehmer Gerüche installieren. Zu den unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten des Gerätes im Umluftbetrieb sowie kompatibles Zubehör konsultieren Sie bitte den Katalog oder wenden Sie sich an die Vertretungen vor Ort.

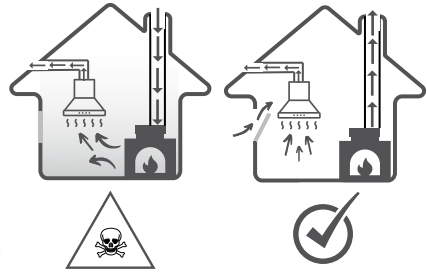


6.3 Sichere Montage

Befolgen Sie bei der Montage des Geräts diese Sicherheitshinweise.

ACHTUNG – Vergiftungsgefahr!

Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. Raumlufthängige Heizquellen (z. B. Gas-, Öl-, Holz- oder Kohleheizungen, Dauerheizungen, Warmwasserbereiter) saugen Verbrennungsluft aus dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, und leiten die Rauchgase über eine Gasabzugsanlage ins Freie (zum Beispiel ein Schornstein). In Kombination mit einer Aufsatzhaube wird sowohl die Luft aus der Küche als auch die Luft aus den Nachbarräumen angesaugt.



Bei unzureichender Luftzufuhr entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abgasrohr werden in die Räume des Hauses zurückgeführt.

Achten Sie beim Einsatz des Gerätes im Abluftbetrieb und bei einer raumlufthängigen Heizquelle auf eine ausreichende Luftzufuhr.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn das Vakuum in der Rauminstallation der Heizquelle 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet.

Dies kann erreicht werden, wenn die zur Verbrennung benötigte Luft durch Öffnungen, z. B. Türen, Fenster, in Kombination mit einer Zu-/Ablufteinheit oder durch andere technische Mittel zirkulieren kann. Eine Zu-/Ablufteinheit gewährleistet nicht selbstständig die Einhaltung des Grenzwertes. Lassen Sie sich unabhängig von der Situation von einem Fachpersonal beraten, das den gesamten Lüftungskomplex des Hauses beurteilen und die geeignete Lüftungsmaßnahme vorschlagen kann. Wenn das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb arbeitet, ist der Betrieb ist ohne Einschränkungen möglich.

Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Bei Einbau einer Dunstabzugshaube mit raumlufthängigem Heizgerät muss die Stromversorgung der Dunstabzugshaube mit einer geeigneten Sicherheitsschaltung versehen werden. Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

- Leiten Sie die Abluft nicht in einen in Betrieb befindlichen Schornstein oder Schornstein ab.
- Leiten Sie die Abluft nicht in eine Säule ab, die zur Belüftung des Raums dient, in dem ein Kamin installiert ist.
- Soll die Abluft in einen nicht in Betrieb befindlichen Schornstein oder Rauchgasabzug geleitet werden, ist die Zustimmung des zuständigen Fachpersonals einzuholen.

Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Bei Einbau einer Dunstabzugshaube mit raumlufthängigem Heizgerät muss die Stromversorgung der Dunstabzugshaube mit einer geeigneten Sicherheitsschaltung versehen werden.

Zurückgeführte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Leiten Sie die Abluft nicht in einen in Betrieb befindlichen Schornstein oder Schornstein ab. Leiten Sie die Abluft nicht in eine Säule ab, die zur Belüftung des Raums dient, in dem ein Kamin installiert ist.

Soll die Abluft in einen nicht in Betrieb befindlichen Schornstein oder Rauchgasabzug geleitet werden, ist die Zustimmung des zuständigen Fachpersonals einzuholen.

WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in die Verpackung einwickeln oder diese am Kopf ziehen und ersticken. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe der Verpackung. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Um einen Hitzestau zu vermeiden, müssen vorgegebene Sicherheitsabstände eingehalten werden.
- Achten Sie auf die Informationen zu Ihren Kochgeräten. Wenn in der Installationsanleitung des Kochgeräts ein anderer Abstand angegeben ist, nehmen Sie diesen ein
- Berücksichtigen Sie immer den größten Abstand. Werden Gas- und Elektro-Kochzonen gemeinsam betrieben, gilt der maximal vorgeschriebene Abstand.
- Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. zum Knicken).
- Installieren Sie das Gerät nur dann in der Nähe einer Kochstelle für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle), wenn diese in einem nicht abnehmbaren Gehäuse eingeschlossen ist. Es dürfen keine Funken entstehen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Komponenten im Inneren des Geräts können scharfe Kanten aufweisen.

Schutzhandschuhe tragen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gesichert ist, kann es herunterfallen. Alle Befestigungselemente müssen fest und sicher angebracht sein.

Veränderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur sind gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen.

Nehmen Sie keine Veränderungen an der elektrischen oder mechanischen Struktur vor.

Die Filterabdeckung kann vibrieren (wenn das Gerätemodell mit einer Abdeckung ausgestattet ist)

Öffnen Sie die Filterabdeckung langsam. Halten Sie die Filterabdeckung beim Öffnen fest, bis sie nicht mehr schwingt. Schließen Sie die Filterabdeckung langsam.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Scharfkantige Bauteile im Geräteinneren können zu Schäden am Anschlusskabel führen.

Biegen oder blockieren Sie das Anschlusskabel nicht. Unsachgemäß ausgeführte

Installationen sind gefährlich. Das Gerät darf nur gemäß den Angaben auf dem technischen

Datenschild angeschlossen und verwendet werden. Das Gerät darf nur an eine

ordnungsgemäß installierte geerdete Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.

Das Schutzsystem der elektrischen Energieversorgung des Gebäudes muss ordnungsgemäß installiert sein. Schließen Sie das Gerät nicht an eine andere Schaltquelle an, beispielsweise an einen Zeitschalter oder ein Fernbedienungssystem. Bei montiertem Gerät muss ein freier Zugang zum Netzkabelstecker gewährleistet sein. Ist ein freier Zugang nicht möglich, wird in der festen Elektroinstallation ein Phasentrenner für alle Pole entsprechend den Bedingungen der Installationsvorschriften eingebaut.

Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht fest sitzt oder beschädigt wird.

4.4 Allgemeine Bemerkungen

Beachten Sie bei der Installation diese allgemeinen Hinweise. Bei der Installation sind die geltenden Bauvorschriften und die des örtlichen Strom- und Gasversorgers zu beachten.

4.5 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher an das Stromnetz anschließen zu können, berücksichtigen Sie diese Hinweise.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Berücksichtigen Sie diese Hinweise, um das Gerät sicher an das Stromnetz anschließen zu können. Das Gerät muss jederzeit vom Stromnetz trennbar sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.

- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Montage des Gerätes zugänglich sein.
- Ist dies nicht möglich, muss in der festen Elektroinstallation für alle Pole ein Phasentrenner entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III in der Installationsordnung eingebaut werden. Die ortsfeste Elektroinstallation darf nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Wir empfehlen die Installation eines Schutzschalters mit Differentialschutz (FI-Schalter) im Stromversorgungskreis des Geräts.
- Scharfkantige Bauteile im Geräteinneren können zu Schäden am Anschlusskabel führen.
- Biegen oder blockieren Sie das Anschlusskabel nicht.
- Dieses Gerät entspricht den EG-Vorschriften zur Bekämpfung von Parasiten. Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Es darf daher nur mit einem elektrischen Anschluss mit Schutzleiter betrieben werden. Während der Installation darf das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen sein. Achten Sie bei der Montage auf einen Berührungsschutz.

4.6 Bemerkungen zu Einbaubedingungen

- Montieren Sie das Gerät in einen Küchenschrank.
- Für den Einbau von weiterem Sonderzubehör beachten Sie bitte die beiliegende Montageanleitung.
- Für eine optimale Dampfaufnahme sollte das Gerät mittig über dem Kochfeld montiert werden.

4.7 Beobachtungen zum Lüftungsrohr

Bei Beanstandungen bezüglich der Verlegung der Abgasrohre übernimmt der Hersteller des Gerätes keine Garantie. Verwenden Sie ein kurzes, gerades Abgasrohr mit möglichst großem Durchmesser. Lange und raue Abluftrohre mit vielen Bögen oder kleinen Durchmessern verringern die Saugleistung und erhöhen den Geräuschpegel des Ventilators.

Verwenden Sie keine Abluftrohre aus brennbaren Materialien. Um die Rückführung von Kondensat zu verhindern, installieren Sie das Luftansaugrohr mit einer Neigung von mindestens 1° zum Gerät.

Runde Rohre

Verwenden Sie Rundrohre mit einem Innendurchmesser von 150 mm (empfohlen) oder mindestens 120 mm.

Flache Kanäle

Verwenden Sie flache Kanäle, deren Innenquerschnitt dem Durchmesser des Rundrohrs entspricht: Der Durchmesser von 150 mm entspricht einer Größe von ca. 177 cm².

Der Durchmesser von 120 mm entspricht einer Größe von ca. 113 cm². Bei von diesen Werten abweichenden Durchmessern müssen Dichtbänder verwendet werden. Verwenden Sie keine flachen Kanäle mit scharfen Biegungen.

4.8 Hinweise zur Funktionsweise mit Luftabsaugung

Beim Betrieb mit Abluft muss ein Rückschlagventil eingebaut werden, um das Eindringen von Luft und Verunreinigungen von außen zu verhindern.

Bemerkungen

Wenn das Gerät nicht mit einem Rückschlagventil ausgestattet ist, kann es separat im Fachhandel erworben werden.

Wird die Abluft durch die Außenwand geführt, muss ein durch die Wand verlaufender Kanal verwendet werden, dessen Breite gleich seiner Dicke ist.

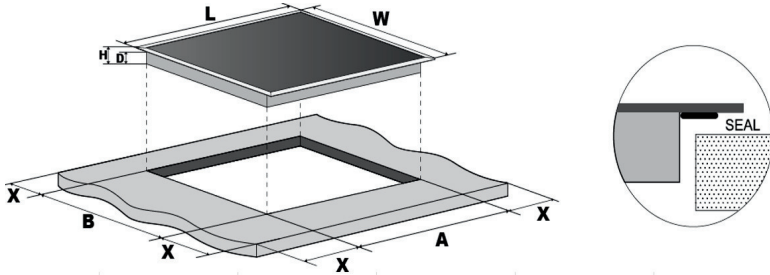
4.9 Hinweise zur Betriebsart mit Umluftbetrieb

Das Gerät darf nur ortsfest installiert und mit angeschlossenen Leitungen verwendet werden.

7. INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

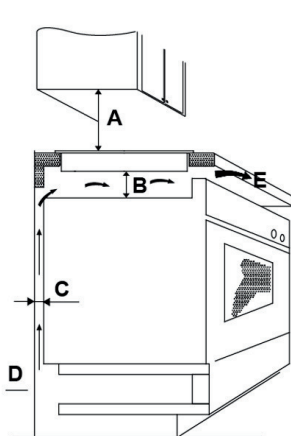
Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Für die Installation und Nutzung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochstelle zu vermeiden. Wie nachfolgend dargestellt:

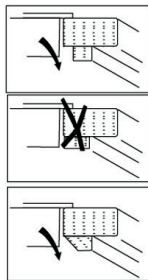


Modell	L (mm)	B (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FÜHLEN SIE 60 LUFT	600	520	56	52	570	490	50 Min

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in gutem Betriebszustand befindet. Wie nachfolgend dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochstelle und dem Schrank über der Kochstelle sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm) B (mm) C (mm) D

E

760 50 Mini 30 Mini Lufteinlass Luftauslass 5 mm

Stellen Sie dies sicher, bevor Sie das Kochfeld installieren

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Strukturelemente beeinträchtigen den Platzbedarf Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständiges Material
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, verfügt der Ofen über ein eingebautes Kühlgebläse
- Die Installation alle Abstandsanforderungen sowie die geltenden Normen und Vorschriften einhält
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die Festverkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften entspricht.

Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Anforderungen zulassen) gewährleisten.

- Der Trennschalter ist bei eingebautem Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich
- Sie konsultieren bei Zweifeln bezüglich der Installation die örtlichen Baubehörden und Verordnungen
- Sie für die Wandflächen rund um das Kochfeld hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) verwenden.

Stellen Sie dies sicher, wenn Sie das Kochfeld installiert haben

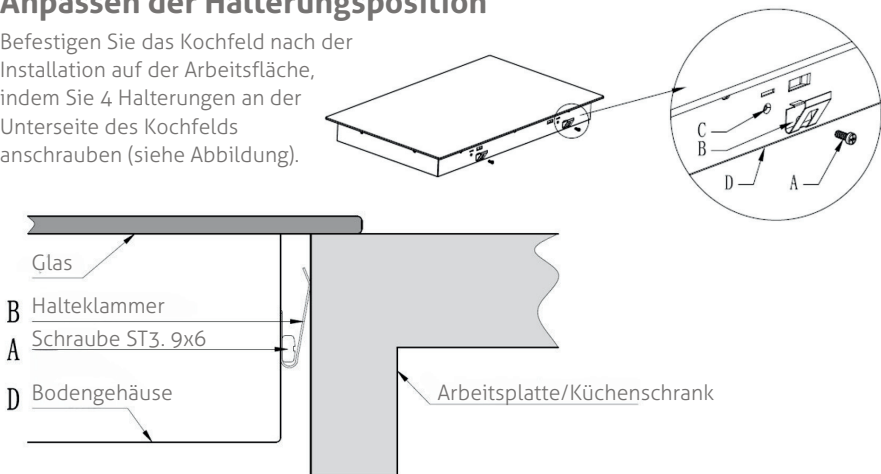
- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Schanks zum Boden des Kochfelds strömt
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert wird, ist unter dem Boden des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich

Bevor Sie die Befestigungsklammern anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (Verpackung verwenden). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

Anpassen der Halterungsposition

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche, indem Sie 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Abbildung).



Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Profis zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Operation niemals alleine durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die Induktionsheizzone über der Tischoberfläche müssen Hitze standhalten.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Sandwichschicht und Kleber hitzebeständig sein.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie Folgendes:

1. Die Hausinstallation ist für die Stromaufnahme des Kochfelds geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Leitungsabschnitte der Stromversorgung sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt.

Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

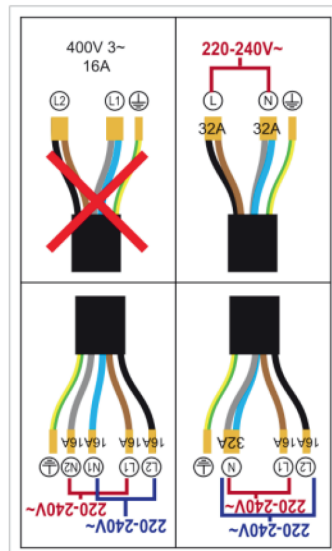
Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Eventuelle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Der Anschluss der Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm erfolgen. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

Stromleitung verwenden 50A H07RN-F
5x2,5mm²



8. INSTALLATION DER DUNSTABZUGSHAUBE

AUFMERKSAMKEIT!

Dieses Gerät ist für den Einbau in den Schrank vorgesehen. Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

8.1 Lieferpaket

Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile frei von möglichen Transportschäden sind. Siehe Bild **1**

1. - Glasklappe
2. - Aluminium-Fettfilter
3. - das Induktionskochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube
4. - Flansch (an der Dunstabzugshaube montiert)

8.2 Geräteabmessungen (mm)

Siehe Bilder **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 Lochmaße für die Installation (Wand und Insel)

Sehen Sie sich die Bilder an **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Einbau in den Auspuff

- a. Schneiden Sie eine Lücke für das Gerät. Siehe das Bild **4a**
- b. Nehmen Sie das Gerät heraus und befestigen Sie in diesem Schritt den Bogen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit 4 Schrauben (M4x8). Siehe das Bild **4b**
- c. Setzen Sie das Gerät durch Kippen in den Schrank ein und schließen Sie das Rohr wie gewünscht an. Sehen Sie sich die Bilder an **4c** **4d** **4e**

8.5 Installation im Umlufttyp 1 mit dem optionalen Kit TRK 1

Komponenten des optionalen TRK 1-Kits: 1.- Wandplatte 2.- Flansch mit Aktivkohlefilter und PVC-Schlauch 3.- SS-Gitter

- a. Schneiden Sie eine Lücke für das Gerät. Sehen Sie sich die Bilder an **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. Bitte passen Sie das PVC-Rohr entsprechend den Abmessungen des Schrankes an, indem Sie es abschneiden, von 200 mm auf mindestens 132,4 mm. Siehe das Bild **5e**
- c. Nehmen Sie das Gerät heraus und demontieren Sie den Flansch vom Auslass der Dunstabzugshaube, indem Sie 6 Schrauben (M4x8) entfernen. Denken Sie daran, die 6 Schrauben (M4x8) wieder anzubringen, nachdem der Flansch entfernt wurde. Siehe das Bild **5f**
- d. Montieren Sie das kurze PVC-Rohr und den Kohlefilterhalter und versiegeln Sie das kurze PVC-Rohr mit 6 Schrauben (ST3,5 x 10) am Kohlefilterhalter. Siehe das Bild **5g**
- Um zu verhindern, dass Wasser und Öl in das Gehäuse gelangen, umwickeln Sie die Anschlussstelle mit Folienband (nicht im Lieferumfang enthalten). Siehe das Bild **5h**
- e. Befestigen Sie die Kohlefilterhalterung mit dem kurzen Rohr mit 4 Schrauben (M4 x 8) am Auslass. Siehe das Bild **5i**
- f. Installieren Sie den Kohlefilter in der Kohlefilterhalterung. Siehe das Bild **5j**
- g. Kippen Sie das Gerät und setzen Sie es in den Küchenschrank ein. Siehe das Bild **5k**
- h. Installieren Sie die Wandplatte: Schneiden Sie ein Loch in die Rückseite des Küchenschrankes, setzen Sie die Wandplatte direkt hinter das Loch und markieren Sie die Position der drei Löcher. Bohren Sie 3 Löcher (Φ10 mm zur Aufnahme Ihrer Wandhalterungen), schrauben Sie die Wandplatte fest und befestigen Sie sie mit 3 Schrauben (ST6x40 mm) und 3 Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) oder 3 Explosionsschrauben (M6x60) an der Wand. Siehe das Bild **5l**
- i. Installieren Sie das schmale SS-Gitter: Schneiden Sie ein Loch in den Sockel am Boden des Küchenschrankes und kleben Sie das schmale SS-Gitter in das Loch. Siehe das Bild **5m**
- j. Den Fettfilter einbauen. Siehe das Bild **5n**
- k. Installieren Sie die Glasklappe. Siehe das Bild **5o**

8.6 Installation im Umlufttyp 2 mit dem optionalen Kit TRK 2

Bestandteile des optionalen TRK 2-Kits: 1.- Aktivkohlefilter 2.- Gitter 3.- Abluftunterstützung

- Schneiden Sie eine Lücke für das Gerät. Sehen Sie sich die Bilder an **6a** **6b**
- Nehmen Sie das Gerät heraus und befestigen Sie den Bogen in diesem Schritt mit 4 Schrauben (M4x8). Siehe das Bild **6c**
- Kippen Sie das Gerät und setzen Sie es in den Küchenschrank ein. Siehe das Bild **6d**
- Bereiten Sie die Kohlefilterbaugruppe (siehe Abbildung **6e**) und die Abdeckung der Kohlefilterbaugruppe (siehe Abbildung **6f**) vor, installieren Sie die Kohlefilterbaugruppe in dem Loch im Sockel an der Unterseite des Küchenschanks und befestigen Sie sie mit 4 Schrauben (ST3,5 x 10). Siehe das Bild **6g**
- Verbinden Sie das Rohr (nicht im Lieferumfang enthalten) und den Adapter mit 16 Schrauben (ST3,5 x 10). Sehen Sie sich die Bilder an **6h** **6i**
- Schließen Sie die Installation ab. Siehe das Bild **6j**

8.7 So lösen Sie Öl/Wasser

Entfernen Sie den Stopfen des darunter befindlichen Fettauffangbehälters und lassen Sie den Inhalt in einen Behälter ab. Siehe das Bild **7**

8.8 So entnehmen Sie den Kohlefiltersatz und installieren ihn wieder

Sehen Sie sich die Bilder an **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Elektrischen Anschluss herstellen

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose mit Schutzkontakt.


8.10 Demontage der Einheit

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Komponenten im Inneren des Geräts können scharfe Kanten aufweisen. Schutzhandschuhe tragen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lösen Sie den Abluftschlauch. Öffnen Sie bei Bedarf die Filterabdeckung (bei Modellen mit dieser Abdeckung). Entfernen Sie den Fettfilter. Biegen Sie den Fettfilter nicht, um Schäden zu vermeiden. Trennen Sie den Kabelbaum des Bedienfelds und des Beleuchtungssystems. Lösen Sie die Schrauben vom Einbaumöbel. Senken Sie das Gerät langsam ab.

9. Das richtige Kochgeschirr auswählen



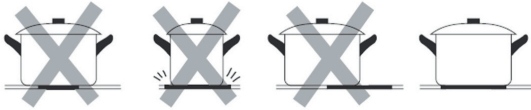
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnetest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn es angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn im  Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gebogenem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas größer ist, wird die maximale Effizienz erreicht. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



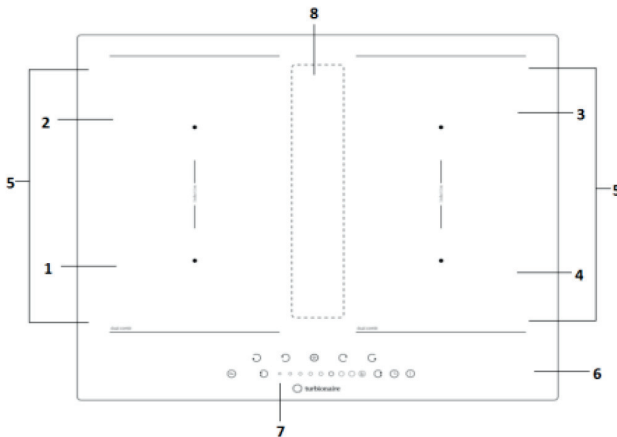
Pfannenmaße

Die Kochzonen werden bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Allerdings muss der Boden dieser Pfanne einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie den Topf bitte in die Mitte der Kochzone.

Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr:

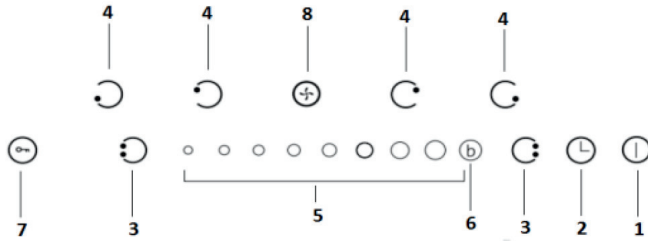
Kochzone	Minimum (mm)
190 mm	160
Dual Combi	200

10. ÜBERSICHT ÜBER INDUKTIONSKOCHFELDER



1. Linke vordere Heizzone: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
2. Heizzone links hinten: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
3. Heizzone hinten rechts: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
4. Heizzone vorne rechts: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
5. Duale Kombizone: 3000 W Booster 3400 W/392,5 mm x 210 mm
6. Glasteller
7. Bedienfeld
8. Lufteinlass

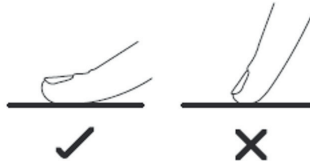
11. VERWENDUNG – FUNKTIONEN



1. EIN/AUS-Steuerung
2. Timer-Steuerung
3. Aktivierungstaste und Deaktivierung der Dual-Combi-Zone
4. Bedienelemente zur Auswahl der Heizzone
5. Schieberegler für Leistung/Timer-Einstellung
6. Boost-Kontrolle
7. Kindersicherungssteuerung
8. Lüftersteuerung

Verwenden der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedier



A. VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

EINSTELLEN DER MAXIMALEN GESAMTGERÄTELEISTUNG

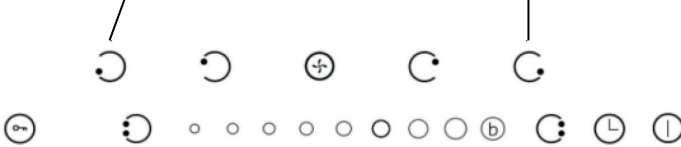
Das Induktionskochfeld ist mit einem Energiemanagementsystem ausgestattet. Die maximale Leistung des Kochfelds ist auf 7200 W begrenzt. Diese Einstellung kann auf 4300 W reduziert werden. Bei aktivierter Gesamtleistungsbegrenzung kann die Leistung jeder Kochzone nur so lange erhöht werden, bis die Gesamtleistung die Grenze erreicht.

1. Um die Energieverwaltung zu aktivieren, schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, schalten Sie dann das Gerät ein und drücken Sie gleichzeitig mehrere Sekunden lang die linke vordere Taste (1# Heizzonentaste) und die rechte vordere Heizzonensteuertaste (4# Heizzonentaste).
2. Wenn die Energieverwaltung aktiviert ist, wird die aktuelle maximale Leistung auf der Timer-LED-Anzeige angezeigt. Wenn die Timer-Anzeige beispielsweise 7,2 anzeigt, bedeutet dies, dass die maximale Leistungsgrenze für das Gerät 7200 W beträgt.

A. Drücken Sie das Timer-Symbol – die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt die aktuelle maximale Leistungsgrenze an. b. Drücken Sie die Heizzonen-Steuertaste 4#, um die neue gewünschte Leistungsgrenze auszuwählen. Durch Drücken der Heizzonen-Steuertaste 4# werden verschiedene maximale Leistungswerte angezeigt – die Werte werden durch Drücken der Taste 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2 ... angezeigt (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W ...)

Steuertaste für die linke vordere Heizzone
(1# Heizzonen-Steuertaste)

Steuertaste für die Heizzone vorne rechts
(4# Heizzonen-Steuertaste)



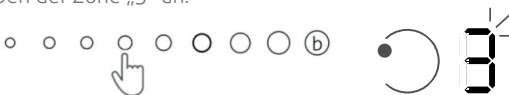
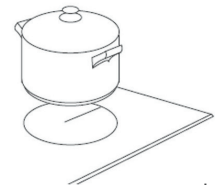
Wenn Sie den neuen maximalen Leistungswert ausgewählt haben, speichern Sie die neue Einstellung durch Drücken der Timer-Taste. Auf dem Display des Timers erscheint für einige Sekunden die Meldung „Pn“. Der neue maximale Leistungswert ist eingestellt. Wenn eine niedrigere maximale Gesamtleistung eingestellt ist, ist es nicht möglich, auf allen Kochzonen gleichzeitig eine hohe Leistungsstufe einzustellen.

Notiz:

- Wird die maximale Gesamtgeräteleistung zurückgesetzt, ist es erforderlich, das Gerät vom Stromnetz zu trennen und wieder anzuschließen.
- Wenn die Gesamtleistungsgrenze nicht angepasst wurde, ist es notwendig, das Gerät vom Stromnetz zu trennen und wieder anzuschließen.
- Die unsachgemäße Verwendung der maximalen Leistung kann zu einem Unfall führen. Bitte stellen Sie sicher, dass die maximale Leistung angemessen eingestellt ist.

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Nachdem die Auswahl der Energieverwaltung abgeschlossen ist, zeigen alle Displays „-“ oder „-“ an, was darauf hinweist, dass Sie eine beliebige Heizzone zum direkten Garen auswählen können.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahltaste und eine Anzeige neben der Taste blinkt „0“.
4. Stellen Sie die Kochleistung mit dem Schieberegler auf einen Wert zwischen 0 und 8 ein. Wenn Sie beispielsweise 3 Stufen einstellen möchten, indem Sie auf „3“ schieben, zeigt die Anzeige neben der Zone „3“ an.



Anmerkung:

Wenn Sie von rechts nach links schieben, verringert sich die Leistung jedes Mal von einer Stufe bis zur Stufe 0.

Von links nach rechts schieben, die Leistung erhöht sich jedes Mal um eine Stufe bis Schritt 8.

Notiz:

Wenn Sie die Kochleistung nach einer Minute nicht anpassen, stoppt das Gerät automatisch. Sie müssen die EIN/AUS-Steuertaste berühren und den Vorgang ab Schritt 2 wiederholen. Sie können die Kochleistung jederzeit während des Kochens ändern.



Die Anzeige blinkt abwechselnd mit der Kochstufe.

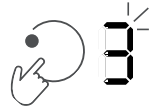
Das bedeutet, dass:

- Sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder
- die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
- Die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, es steht ein geeigneter Topf auf der Kochzone. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie den Auswahlsschalter für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. So schalten Sie die Kochzone aus: Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach links zu „0“ scrollen. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt.



3. Schalten Sie das Kochfeld vollständig aus, indem Sie den EIN-/AUS-Schalter drücken



Achten Sie auf die Restwärmeanzeige heißer Oberflächen

Achten Sie auf heiße Oberflächen. Die Restwärmeanzeige „H“ zeigt an, welche Kochzone heiß zum Anfassen ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden. Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.


**Sperren der Bedienelemente**

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Kindersicherungssteuerung  Die kleine runde LED neben dem  Sperrsymbol leuchtet auf und die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Zum Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Kindersicherungssteuerung eine  Weile. Die kleine runde LED und die Timeranzeige „Lo“ verschwinden.
3. Sie können Ihr Kochfeld nun in Betrieb nehmen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entsperren

Verwendung des Timers

Sie können die Timer-Einstellung 00-88 Minuten auf zwei verschiedene Arten nutzen:

- Sie können es so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird;
- Sie können es so einstellen, dass mehr als eine Kochzone ausgeschaltet wird.

Stellen Sie den Timer so ein, dass er die gewünschte Heizzone ausschaltet

1. Wählen Sie die Kochzone aus, indem Sie die Zone berühren, für die Sie den Timer einstellen möchten (z. B. 25 Minuten), und stellen Sie die Kochleistung mit dem Schieberegler auf 3 ein.



2. Durch Berühren der Timer-Steuertaste werden die Standardwerte „30“ und „3“ angezeigt. Bewegen Sie den Schieberegler von 3 auf 2 und berühren Sie dann die Timer-Steuertaste erneut. Jetzt blinkt „0“ und Sie müssen auf schieben „5“. Jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt. Nachdem Sie die Einstellung des Timers ohne Bedienung abgeschlossen haben, hört die Anzeige nach 5 Sekunden auf zu blinken und wechselt in den Timer-Countdown-Modus.



Tipp: Drücken Sie zum ersten Mal die Timer-Steuerung und schieben Sie den Schieberegler, um die Einstellung in 1-Minuten-Intervallen zu erhöhen oder zu verringern. Drücken Sie die Timer-Steuerung ein zweites Mal und schieben Sie den Schieberegler, um die Einstellung in 10-Minuten-Intervallen zu verringern oder zu erhöhen.

Hinweis: Ein roter Punkt neben der Betriebskontrollleuchte zeigt den ausgewählten Bereich an.

3. Wenn Sie während der Timer-Zeit den Timer abrechnen möchten, wählen Sie die Heizzone aus, für die Sie den Timer abrechnen möchten, drücken Sie dann den Timer und schieben Sie den Schieberegler, um den Timer abzubrechen. Daraufhin wird „00“ angezeigt



Hinweis: Wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch und zeigt „H“ an.



Andere Kochzonen funktionieren weiterhin normal, wenn sie unabhängig voneinander eingeschaltet wurden.

Stellen Sie einen Timer ein, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Heizzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an. (z. B. Zone 1# Einstellzeit von 6 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 3 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „3“.)

3 (Einstellung: 3 Minuten)

6 (Einstellung: 6 Minuten)

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt, was bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit der Heizzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Heizzone überprüfen möchten, berühren Sie Steuerung der Heizzone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Heizzone automatisch ausgeschaltet und zeigt „H“ an.



Hinweis: Wenn Sie die Zeiteinstellung des Timers beim Start ändern möchten, sollten Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

AKTIVIEREN SIE DIE BOOST-FUNKTION

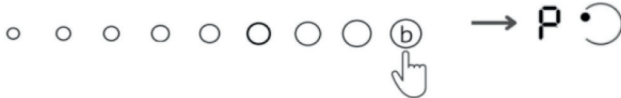
„Boost“ ist die Funktion, die einen Bereich mit größerer Leistung für einen Zeitraum von maximal 5 Minuten erwärmt. So können Sie kraftvoller und schneller kochen

Verwendung von Boost für schnelleres Garen

1. Berühren Sie die Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion nutzen möchten. Die Anzeige neben der Taste blinkt.



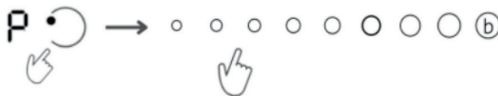
2. So aktivieren Sie die Boost-Taste: Berühren und halten Sie die Taste der Leistungsstufe 8. Die Kochzone beginnt im Boost-Modus (maximale Leistung) zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.



3. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten lang an. Dann kehrt die Leistung zur Potenz 8 zurück.



Wenn Sie den Boost während 5 Minuten abbrechen möchten, wählen Sie zuerst die Kochzone aus und berühren Sie dann den Schieberegler. Die Leistungsanzeige zeigt die von Ihnen ausgewählte Leistungsstufe an.

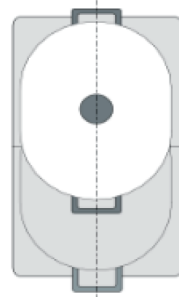


Dual-Combi-Zone

Brennerkombination

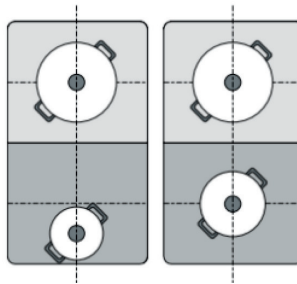
Diese Funktion wird verwendet, wenn ein Brenner nicht ausreicht, um das Geschirr richtig zu erhitzen (z. B. große Gerichte für Fisch oder Fleisch). Um die Funktion „Dual Combi / Kombi-Kochzone“ zu aktivieren, drücken Sie die entsprechende Taste oder auf die Anzeige im Display.

Bei Bedarf kann er als Einzelbrenner oder als zwei unabhängige Brenner verwendet werden. In diesem Fall arbeiten zwei Induktoren unabhängig voneinander. Beim Betrieb der Freiheizzone wird nur die Fläche aktiviert, auf der das Kochgeschirr aufgestellt ist. Wenn mehr als ein Brenner zum Aufstellen des Kochgeschirrs benötigt wird, installieren Sie ihn beginnend am oberen oder unteren Rand der freien Heizzone.



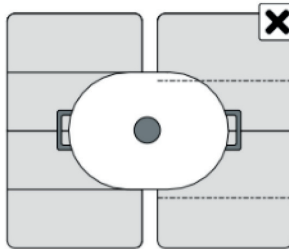
Verwendung von zwei unabhängigen Brennern

Der vordere und hintere Brenner (jeweils mit zwei Induktoren) können unabhängig voneinander verwendet werden. Stellen Sie für jeden Brenner separat den gewünschten Heizgrad ein. Verwenden Sie für jeden Brenner nur eine Pfanne/Pfanne.



Empfehlungen

Stellen Sie Kochgeschirr auf Kochflächen mit mehr als einer freien Heizzone so auf, dass nur eine der freien Heizzonen abgedeckt ist. Andernfalls werden die Kochfelder nicht richtig aktiviert, was sich negativ auf das Kochergebnis auswirkt.



Verwendung der Dual-Combi-Zonenfunktion

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Dual-Combi-Zonen-Taste. Die Anzeige neben der Dual-Combi-Zonen-Taste leuchtet auf und die Anzeige neben den Kochtasten 1# und 2# blinkt und zeigt an wie nachstehend.



3. Schieben Sie den Schieberegler, um die Leistungsstufe während des Blinkens von 0 auf 8 einzustellen, beispielsweise auf 6 wie unten.



4. Sie können die Leistungsstufe während des Blinkens einstellen. Wenn Sie die Leistungsstufe nach dem Blinken einstellen möchten, müssen Sie Schritt 2 ab oben wiederholen.

5. Wenn Sie die Funktion „Dual Combi Zone“ abrechnen möchten, müssen Sie die Schaltfläche „Dual Combi Zone“ berühren und den Schieberegler auf 0 schieben, oder drücken Sie die Kochtasten 1# oder 2# und geben Sie die Single ein Betriebsmodus des Brenners.

Einschränkungen bei der Nutzung des Boost(P)

Das gesamte Kochfeld verfügt über eine maximale Leistung. Wenn die Boost-Funktion aktiviert ist und die maximale Leistung nicht überschritten wird, reduziert die elektronische Steuerung automatisch die Kochstufe einer anderen Heizzone.

Übertemperaturschutz

Ein ausgestatteter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld den Betrieb automatisch.

Erkennung kleiner Artikel

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kocht das Induktionskochfeld noch eine weitere Minute weiter.

Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Kochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie jemals vergessen, das Kochgerät auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Standard-Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vorher Rücksprache mit ihrem Arzt halten dieses Gerät verwenden.

Schutz vor Flüssigkeitsüberlauf

Wenn etwa 140 ml Flüssigkeit über das Bedienfeld laufen und mehr als 3 Tasten gedrückt bleiben. Für etwa 10 Sekunden stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Kochrichtlinien



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie mit hoher Leistung braten. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und dies stellt eine ernsthafte Brandgefahr dar.

Kochtipps

- Wenn das Essen zum Kochen kommt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, indem die Hitze gespeichert wird.

- Minimieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.

Beginnen Sie mit dem Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgewärmt ist.

Reis köcheln lassen, kochen

- Das Kochen erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne das Essen zu stark zu kochen. Auch Soßen auf Eibasis und mit Mehl angedickte Soßen sollten Sie unterhalb des Siedepunkts kochen.

- Für einige Aufgaben, darunter das Garen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann eine höhere Einstellung als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Eine Bratpfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch dann auf die heiße Pfanne.
4. Drehen Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der gewünschten Garung ab. Die Zeiten können zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu beurteilen, wie gar es ist – je fester es sich anfühlt, desto „durchgebratener“ wird es sein.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Zum Braten

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Braten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Fleisch zunächst garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen das Fleisch wieder in die Pfanne und geben die Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie gut erhitzt sind.
7. Sofort servieren.

Wärmeeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind lediglich Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen.

Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonende Erwärmung kleiner Lebensmittelmengen • Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen • Sanftes Köcheln • langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser

B. UM DEN VENTILATOR ZU BENUTZEN

1. Stellen Sie die Lüfterleistung von 0-b mit dem Schieberegler ein. Wenn Sie beispielsweise 7 Stufen einstellen möchten, indem Sie auf „7“ schieben, zeigt die Anzeige neben der Lüftersteuerung „7“ an.



Anmerkung:

Wenn Sie von rechts nach links schieben, verringert sich die Leistung jedes Mal von einer Stufe bis zur Stufe **(b)**

Von links nach rechts schieben, die Leistung erhöht sich von Schritt zu Schritt jeweils um einen Schritt

AKTIVIEREN SIE DIE BOOST-FUNKTION – Boost/Super Boost

„Boost“ ist die Funktion, die den Lüfter mit der größten Leistung für einen Zeitraum von 5 Minuten (maximal) laufen lässt. So erhalten Sie eine stärkere Saugleistung.

Berühren Sie die Lüfter-Einschalttaste. Die Anzeige neben der Taste blinkt.



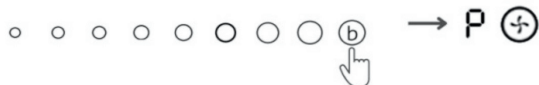
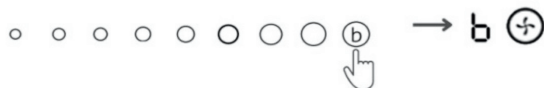
2. So aktivieren Sie die Boost-Taste:

Drücken Sie kurz die Taste „b“, um den Lüfter im Boost-Modus zu starten. Die Leistungsanzeige zeigt „b“ an, um anzuzeigen, dass sich der Lüfter im Boost-Modus befindet.

So aktivieren Sie die Super Boost-Taste:

Berühren und halten Sie die Leistungsstufe „b“-Taste. Der Lüfter beginnt im Super-Boost-Modus (maximale Leistung) zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, um anzuzeigen, dass sich der Lüfter im Super-Boost-Modus befindet.

DE



3. Die Boost- und Super-Boost-Leistung hält 5 Minuten lang an. Dann kehrt die Leistung zur Potenz 7 zurück.



4. Wenn Sie den Boost für 5 Minuten abrechnen möchten, wählen Sie zuerst die Lüfterleistung aus und berühren Sie dann den Schieberegler. Die Leistungsanzeige zeigt die von Ihnen ausgewählte Leistungsstufe an.



Verbindungsfunktion zwischen Induktionskochfeld und Ventilator

1 Halten Sie im Standby-Zustand die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um in den Verbindungszustand zwischen Induktionskochfeld und Ventilator zu gelangen. Beim Eintritt in den Verknüpfungsstatus zeigt das Display „∞“ an, wie im Bild zeigt an:



2. Beim Eintritt in den Verknüpfungszustand ändert sich die Lüfterleistung mit der Leistung des Induktionskochfelds. Die Leistung des Induktionskochfelds und die entsprechende Lüfterleistung beträgt

0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7, 8-B, B-P (Hinweis: Sowohl B als auch P lassen den Booster 5 Minuten lang laufen und schaltet automatisch auf Strom. 7) Wenn der 2./3. oder 4. Ofen vollständig eingeschaltet ist, ändert sich die Lüfterleistung mit der maximalen Leistung des Ofenkopfes.

3. Um den Verknüpfungszustand zu verlassen, halten Sie die Lüfterleistung im Standby-Zustand 5 Sekunden lang gedrückt.


Verwendung des Timers

Timing-Funktion: Drücken Sie die Lüfter-Einschalttaste und dann die Timing-Taste, um das 10-Minuten-Timing einzugeben, wenn der Lüfter gestartet wird. Das Lüfterdisplay zeigt die aktuelle Leistung an und blinkt. Der Lüfter stoppt automatisch nach 10 Minuten.

12. PFLEGE UND REINIGUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder nicht zuckerhaltige Spritzer auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Stromversorgung zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird keine „heiße Oberfläche“ angezeigt, aber die Kochzone ist möglicherweise noch heiß! Seien Sie äußerst vorsichtig. Hochleistungsreiniger, einige Nylonreiniger und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Topfreiniger geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas könnte fleckig werden.
Überkochen, Schmelzen und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischescheiben-, Spachtel- oder Rasierklingenschaber, der für Induktions-Glaskochfelder geeignet ist. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel und kratzen Sie den Schmutz oder die verschüttete Flüssigkeit an eine kühle Stelle des Kochfelds. Entfernen Sie Verschmutzungen oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Spültuch oder Papiertuch. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel entstanden sind oder übergelaufen sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwierig sein, sie zu entfernen oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft zu beschädigen. Schnittgefahr: Bei eingefahrener Sicherheitsabdeckung ist die Klinge eines Schabers messerscharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Spillover auf die Touch-Bedienelemente	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Verschüttete Flüssigkeit aufsaugen Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet sich ab, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Touch-Bedienbereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

13. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Energie.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Zuhause oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwierig zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist und berühren Sie die Bedienelemente mit den Fingerkuppen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Manche Pfannen machen Knister- oder Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei hoher Kochstufe ein leises Brummgeräusch	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusch kommt vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Kühlventilator ist eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Es kann sein, dass es weiterläuft, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, während der Ventilator läuft.
Pfannen werden nicht heiß und  erscheint im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass der Boden zur Größe der Kochzone passt.

Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Kochtimer-Anzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
---	---------------------	---

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu zerlegen.

14. FEHLERANZEIGE UND INSPEKTION

Tritt eine Unregelmäßigkeit auf, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

ERROR CODE	Description
<u>U</u>	Kein Topf oder kein geeigneter Topf, bitte stellen Sie den entsprechenden Topf ein;
<u>F3/F4</u>	Temperatursensor der Induktionsspule defekt
<u>F9/FA</u>	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.
<u>E1/E2</u>	Ungewöhnliche Versorgungsspannung. Hochspannung (über 270 ± 10 V) Niederspannung (unter 180 ± 10 V)
<u>E3</u>	Es gibt einen Schutz, der bei trockenem Brennen oder hohen Temperaturen auf der Oberfläche des Heizofens auftritt.
<u>E5</u>	Der Lüfter funktioniert nicht oder ist blockiert und kann dann keine Wärme abführen.
<u>d0</u>	NTC-Fehler (NTC-Sensorfehler, der die Temperaturvariable nicht erkennen kann). NTC ist ein Thermistor, der wie ein pilzkopfförmiger Draht in der Mitte der Spule des Induktionskochfelds platziert wird und zur Messung der Temperatur dient.
<u>O1</u>	Die Induktionsspule hat keine Schraube oder die Schraube ist locker.
<u>E0</u>	Bei der Kommunikation zwischen der Steuerplatine und der Hauptplatine ist ein Fehler aufgetreten

Das Obige dient der Beurteilung und Prüfung häufiger Fehler. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

15. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Modell	Feel 60 AIR
Kochzonen	4 Zonen
Spannung/Frequenz	220-240V~, 50/60Hz
Gesamtleistung (W)	7200 W
Steuermodus	Slider-Touch-Steuerung
Größe LxBxH (mm)	600 x 520 x 56
Einbaugröße	570 x 490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

16. ZUBEHÖR

Zubehör können Sie bei lokalen Partnern/Onlineshops erwerben. Verwenden Sie nur Originalzubehör, das speziell für Ihr Gerätemodell entwickelt wurde. Das Zubehör wurde speziell für das Gerät entwickelt.

Welches Zubehör für Ihr Gerät geeignet ist, erfahren Sie im Katalog oder auf unserer Website www.turbionaire.com

Zubehör	Produktcode
DFettfilter (1 Stk.)	TAF11B
Downair Carbon Recirculation Unit Filter (1 Stk.)	TCF2
Downair Carbon Recirculation Bodenfilter (1 Stk.)	TCF3
Downair Recirculation Kit-Filter am Gerät (1 Stk.)	TRK1
Filterboden des Downair Recirculation Kit (1 Stk.)	TRK2

17. REINIGUNG UND WARTUNG

Um einen optimalen Betrieb des Gerätes über einen langen Zeitraum zu gewährleisten, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

AUFMERKSAMKEIT!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.

Verwenden Sie niemals Drahtschwämme oder harte Spülschwämme.

Verwenden Sie für die Heißreinigung keine Spezialprodukte.

Verwenden Sie Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahlpflegemittel nur, wenn diese in der Reinigungsanleitung des jeweiligen Bauteils empfohlen werden.

Neue Tücher vor Gebrauch gründlich waschen.

9.2 Reinigung des Gerätes

Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen, um Schäden an verschiedenen Komponenten und Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung mit ungeeigneten Reinigungsmitteln zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Stark ätzende, alkalische oder stark saure Reinigungsmittel können in Verbindung mit Aluminiumteilen im Inneren der Spülmaschine zu Explosionen führen.

• Verwenden Sie keine stark ätzenden, alkalischen oder stark säurehaltigen Reinigungsmittel. Benutzen Sie außerdem auf keinen Fall handelsübliche oder industrielle Reinigungsmittel in Verbindung mit Aluminiumteilen, wie zum Beispiel dem Fettfilter.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

• Kochen Sie niemals auf einer beschädigten oder rissigen Kochfläche. Sollte die Kochfläche brechen oder Risse bekommen, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

• Schalten Sie das Induktionskochfeld vor der Reinigung und Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

• Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine Druckstrahl- oder Dampfstrahlreiniger.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Komponenten im Inneren des Geräts können scharfe Kanten aufweisen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts sorgfältig.

1. Beachten Sie die Hinweise zu Reinigungsmitteln.

2. Je nach Oberfläche wie folgt reinigen:

Reinigen Sie Edelstahloberflächen mit einem Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel und wischen Sie dabei in Schleifrichtung.

Reinigen Sie lackierte Oberflächen mit einem Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

Aluminiumoberflächen mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

Kunststoffoberflächen mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.

- Glasoberflächen mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
- 3. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen.
- 4. Bei Edelstahloberflächen das Edelstahlpflegemittel mit einem weichen Tuch dünn auftragen.

9.3 Reinigung der Bedienelemente**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen.

Keine nassen Schwämme verwenden.

1. Beachten Sie die Hinweise zu Reinigungsmitteln.

2. Mit einem feuchten Schwamm und einer heißen Spülmittellösung reinigen.

3. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen.

9.4 Manuelle Reinigung des Fettfilters

Fettfilter halten Fettpartikel aus dem Küchendampf zurück. Durch die regelmäßige Reinigung der Fettfilter wird eine hohe Fettfilterleistung gewährleistet.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

1. Beachten Sie die Hinweise zu Reinigungsmitteln.
2. Weichen Sie die Fettfilter in einer heißen Reinigungslösung ein.
3. Bei hartnäckigen Ablagerungen können Sie ein spezielles fettlösendes Produkt verwenden.

1. Spülen Sie die Fettfilter gründlich aus.
2. Lassen Sie die Fettfilter trocknen.

9.5 Reinigung der Fettfilter in der Spülmaschine

Fettfilter halten Fettpartikel aus dem Küchendampf zurück. Durch die regelmäßige Reinigung der Fettfilter wird eine hohe Fettfilterleistung gewährleistet.

WARNUNG – Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

AUFMERKSAMKEIT!

Fettfilter können durch Quetschen beschädigt werden.

Zerdrücken Sie die Fettfilter nicht.

Hinweis: Das Waschen der Fettfilter in der Spülmaschine kann zu leichten Verfärbungen führen. Verfärbungen haben keinen Einfluss auf die Funktion der Fettfilter.

1. Beachten Sie die Hinweise zu Reinigungsmitteln.
2. Positionieren Sie die Fettfilter locker im Geschirrspüler. Fettfilter mit hartnäckigen Ablagerungen sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bei hartnäckigen Ablagerungen können Sie ein spezielles fettlösendes Produkt verwenden.

3. Schalten Sie den Geschirrspüler ein. Wählen Sie beim Einstellen der Temperatur den Maximalwert 70 °C.

4. Lassen Sie die Fettfilter trocknen.


Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen sich vor der Verwendung des Geräts an ihren Arzt oder Implantathersteller wenden, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld der Kochplatte beeinträchtigt werden.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs werden die für den Benutzer zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass es zu Verbrennungen kommen kann. Stellen Sie sicher, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung und andere Materialien als Kochutensilien die Kochplatte nicht berühren, bis diese vollständig abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder vom Induktionskochfeld fern.
- Topfgriffe können während des Gebrauchs so heiß werden, dass Sie sie nicht berühren sollten. Achten Sie darauf, dass sich die Topfgriffe nicht direkt über eingeschalteten Kochfeldern befinden. Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe außerhalb der Reichweite von Kindern sind.
- Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

 **WARNUNG Verletzungsgefahr! Sobald Sie die Sicherheitsabdeckung entfernen, kommt die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschabers zum Vorschein. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig. Bewahren Sie den Kochfeldschaber immer mit aufgesetzter Sicherheitsabdeckung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**

Nichtbeachtung der

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen und Schnitten führen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Zu langes Garen kann zur Raumentwicklung führen und Fettspritzer können sich entzünden.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder andere Utensilien auf dem Gerät liegen.

- Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden könnten. Benutzen Sie das Gerät niemals zum Aufwärmen oder zum Heizen des Raumes. Schalten Sie die Kochfelder und die Kochfläche nach Gebrauch wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Bedienung). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung das Gerät ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entnehmen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, darauf zu stehen oder darauf zu klettern. Bewahren Sie im Interesse von Kindern keine Gegenstände in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die heimlich auf das Gerät klettern, könnten sich durch herabfallende Gegenstände schwer verletzen.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen und stellen Sie sie nicht darauf. Stellen Sie sich nicht auf die Kochfläche. Benutzen Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie diese nicht über die Glasoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden könnte. Benutzen Sie zum Reinigen der Oberfläche keine Metallbürsten oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese sonst zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie z. B. Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, durch Gäste in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.
- Berühren Sie die Kochfelder während des Gebrauchs niemals mit bloßen Händen.
- Kinder unter 8 Jahren sollten keinen Zugang zum Gerät haben.

18. ENTSORGUNG

Übergabe des Altgeräts

Dank ökologischem Recycling können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Informationen zu den aktuellen Methoden der ökologischen Entsorgung von Geräten erhalten Sie bei spezialisierten Gewerbetreibenden, aber auch beim Rathaus oder bei der Gemeindeverwaltung.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über alte Elektro- und

Elektronikgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt die Rahmenbedingungen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten vor.

**Für Turbionaire
WEEE/Verpackung/Batterie in der EU**

Bitte scannen Sie hier den QR-Code



Vielen Dank, dass Sie sich für Turbionaire entschieden haben!

Für kompetente Beratung zu Ihren Turbionaire-Geräten, Hilfe oder Reparaturen kontaktieren Sie uns bitte unter www.turbionaire.com/warranty

Weitere zusätzliche Details zu diesem Produkt:
Information

Technische Spezifikationen

Energieetikett kann durch Zugriff eingesehen werden
www.turbionaire.com

Hersteller & Importeur:
INTAX TRADING SRL
14B Ion Creangă Str., Otopeni,
Ilfov, Rumänien
Telefon (+40) 318 246 246. Fax
(+40) 214 203 151
office@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

CONTENIDO

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA CAMPANA EXTRACTORA	116
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA PLACA DE INDUCCIÓN	119
3. FUNCIONALIDAD	120
4. PREVENCIÓN DE DAÑOS MATERIALES	120
5. PROTECCIÓN Y AHORRO DEL MEDIO AMBIENTE	120
6. REGLAS DE INSTALACIÓN	121
7. INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN.	126
8. INSTALACIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA	129
9. ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	130
10. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	131
11. USO - FUNCIONES	132
- USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	132
- PARA USAR EL VENTILADOR	140
12. CUIDADO Y LIMPIEZA	142
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	143
14. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLAS	144
15. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	145
16. ACCESORIOS	145
17. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	145
18. ELIMINACIÓN	148

Nota: El texto original de este manual de usuario e instalación se considera en idioma inglés. Todas las instrucciones especificadas en otros idiomas se traducen por medios electrónicos. En caso de error de traducción o malentendido, el texto de referencia se considerará en inglés. Este manual de usuario ha sido diseñado cuidadosamente, pero pueden ocurrir ciertas omisiones, imprecisiones o ambigüedades; por lo tanto, para correcciones, por favor repórtelas al correo electrónico: support@turbionaire.com.



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA CAMPANA EXTRACTORA

Observe las siguientes instrucciones de seguridad.

1.1 Instrucciones generales

- Lea atentamente este manual.
- Guarde las instrucciones y la información del fabricante para uso futuro o para pasárselas al próximo propietario.
- No está permitido poner en funcionamiento la unidad si ha sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso según destino

Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico.

Observe las instrucciones de instalación especiales.

La seguridad de uso está garantizada únicamente con un montaje adecuado de acuerdo con las instrucciones de montaje. El instalador es responsable del buen funcionamiento en el lugar de instalación.

Utilice esta unidad únicamente: para extraer el vapor de cocción. en el propio domicilio y en espacios cerrados del entorno doméstico. hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar. No utilice la unidad: con un temporizador externo.

1.3 Limitación del círculo de usuarios

Esta unidad puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento solo si están supervisados o han sido instruidos en el uso seguro de la unidad y han comprendido los peligros que de ello se derivan. No se debe permitir que los niños jueguen con la unidad. La limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 15 años o más y estén supervisados. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la unidad y de su cable de alimentación.

1.4 Uso seguro



ADVERTENCIA - ¡Peligro de asfixia!

Los niños pueden involucrarse en el paquete o ponérselo en la cabeza y asfixiarse.

No deje a los niños cerca del embalaje.

No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Los niños pueden aspirar o tragar las piezas pequeñas y asfixiarse.

Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.

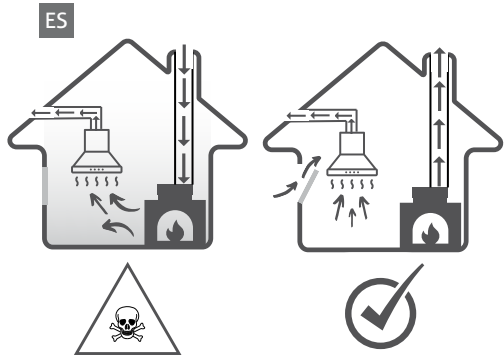
No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.



ADVERTENCIA - ¡Peligro de intoxicación!

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación. Las fuentes de calefacción que dependen del aire ambiente (por ejemplo, calentadores de gas, petróleo, leña o carbón, calentadores permanentes, calentadores de agua) extraen aire de combustión del espacio en el que están instalados y conducen los gases quemados al exterior, a través de una instalación de extracción de gases. (por ejemplo, una chimenea). En combinación con una campana extractora se aspira tanto el aire de la cocina como el de las habitaciones vecinas.

Si no hay suficiente suministro de aire, se forma una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del tubo de escape recirculan en las habitaciones de la casa.



- Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire cuando utilice la unidad en modo de extracción de aire y con una fuente de calefacción que dependa del aire de la habitación.
- El funcionamiento sin riesgos sólo es posible cuando la presión negativa en el espacio de
- La instalación de la fuente de calor no supera los 4 Pa (0,04 mbar). Esto se puede lograr cuando el aire necesario para la combustión puede circular a través de aberturas, por ejemplo puertas, ventanas, en combinación con una unidad de suministro/escape de aire o mediante otros medios técnicos. Una unidad de suministro/extracción de aire no garantiza por sí sola el cumplimiento del valor límite.
- Independientemente de la situación, pida la recomendación del personal especializado, quien podrá apreciar todo el complejo de ventilación de la casa y podrá proponer la medida adecuada para la ventilación. Si la unidad funciona exclusivamente en modo de recirculación de aire, el funcionamiento es posible sin restricciones.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.

Nunca opere la unidad sin el filtro de grasa en su lugar.

Limpie el filtro de grasa periódicamente.

Nunca trabaje con llamas abiertas cerca de la unidad (por ejemplo, no flambeare).

No instale el aparato cerca de un dispositivo de calentamiento de combustible sólido (por ejemplo, madera o carbón) a menos que el dispositivo de calentamiento tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas cerca de la zona de cocción.

El aceite y las grasas calientes se incendian rápidamente. El aceite y las grasas calientes deben ser supervisados en todo momento.

Nunca intente apagar el aceite ardiendo o las partículas de grasa con agua.

Desenchufe la estufa. Apague las llamas con cuidado utilizando una funda, manta ignífuga o un artículo similar. Las zonas de cocción a gas en las que no hay utensilios de cocina desprenden un calor intenso durante el funcionamiento. Una unidad de ventilación montada en la parte superior podría dañarse o incendiarse.

Utilice las zonas de cocción a gas únicamente con utensilios de cocina colocados sobre ellas.

En caso de funcionamiento simultáneo de varias zonas de cocción a gas se desprende un fuerte calor. Una unidad de ventilación montada encima podría dañarse o incendiarse.

- Utilice las zonas de cocción a gas únicamente con un utensilio de cocina colocado sobre ellas. Ajústelo a la configuración de ventilación más alta.
- Nunca utilices dos zonas de cocción a gas de llama alta simultáneamente durante largos periodos de tiempo.
- más de 15 minutos. Dos zonas de cocción corresponden a un gran quemador.
- Nunca utilice un quemador grande con más de 5 kW y una llama grande durante más de
- 15 minutos, por ejemplo, en el quemador del wok.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el uso, las piezas accesibles se calientan.
Nunca toque superficies calientes.
Mantenga a los niños alejados.
La unidad se calienta durante el funcionamiento.
Deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Los componentes internos de la unidad pueden tener bordes afilados.
Limpie cuidadosamente el interior de la unidad.
Los cambios en la estructura eléctrica o mecánica son peligrosos y pueden provocar fallos de funcionamiento.
No realice ningún cambio en la estructura eléctrica o mecánica.
La tapa del filtro puede vibrar (si el modelo de unidad está equipado con dicha tapa)
Abra la tapa del filtro lentamente.
Al abrir, sostenga firmemente la tapa del filtro hasta que deje de oscilar.
Cierre la tapa del filtro lentamente.
La luz de los LED es muy intensa y puede afectar a la visión (grupo de riesgo 1).
No mire directamente al LED encendido durante más de 100 segundos.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad que ingresa al interior de la unidad puede provocar una descarga eléctrica.
Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma o desconecte los fusibles del panel de fusibles.
No utilice limpiadores de chorro a presión o de vapor para limpiar la unidad.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Peligro de explosión!

Los detergentes fuertemente corrosivos, alcalinos o fuertemente ácidos, en combinación con las piezas de aluminio del interior del lavavajillas, pueden provocar explosiones.
No utilice detergentes fuertemente corrosivos, alcalinos o fuertemente ácidos. Además, no utilices bajo ningún concepto detergentes comerciales o industriales en combinación con piezas de aluminio, como por ejemplo el filtro de grasa de la campana.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.
Limpie el filtro de grasa periódicamente.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones mal realizadas son peligrosas.
Sólo el personal especializado tiene derecho a reparar la unidad.
Si la unidad está defectuosa, notifique al centro de servicio autorizado.

⚠️ ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

La entrada de humedad puede provocar una descarga eléctrica.
No utilice esponjas mojadas.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA PLACAS DE INDUCCIÓN

Riesgo de electrocución

- Desenchufe el dispositivo del tomacorriente antes de darle servicio o repararlo.
- La conexión a un tomacorriente con conexión a tierra es obligatoria y requerida.
- Los cambios en la conexión eléctrica sólo pueden ser realizados por un electricista calificado.
- No seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.



PRECAUCIÓN ¡Peligro de lesiones! Los bordes de la zona de cocción están afilados.

Tenga cuidado, de lo contrario podría lastimarse con cortes.

Riesgo de electrocución

- Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento antes de instalar y/o utilizar la unidad.
- Nunca coloque materiales o productos fácilmente combustibles sobre la encimera.
- Proporcione esta información a la persona que instala la unidad, ya que esto puede ahorrar costos de instalación.
- Este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento para evitar daños a la propiedad y lesiones personales.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra por una persona calificada.
- Esta unidad debe conectarse a un circuito que tenga un disyuntor que permita la desconexión completa de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta de la unidad puede invalidar toda garantía y reclamaciones de garantía.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades psíquicas, sensoriales y físicas sólo pueden utilizar el dispositivo si un supervisor responsable les ha informado detalladamente de antemano sobre las funciones y las medidas de seguridad y comprenden los riesgos asociados.
- El aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento de la placa nunca deben ser realizados por niños solos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona igualmente calificada para evitar daños a la propiedad y/o al personal.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, apague el aparato inmediatamente si la superficie (superficie de la encimera hecha de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas) está agrietada.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse mucho allí. No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- La unidad no debe utilizarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Se debe supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado permanentemente.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras cocina, ya que cocinar con aceite o grasa en particular puede ser peligroso y provocar un incendio. ¡Nunca intente apagar un incendio de grasa con agua! En su lugar, apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga o una tapa de olla.

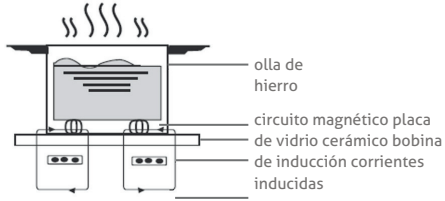


ADVERTENCIA ¡Riesgo de incendio!

No coloque ningún objeto que no sean ollas y sartenes sobre las placas de inducción.

3. FUNCIONALIDAD

La cocina por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén eventualmente lo calienta.



4. PREVENCIÓN DE DAÑOS MATERIALES

¡ATENCIÓN!

El agua de condensación puede provocar defectos causados por la corrosión.

Para evitar la condensación, encienda la unidad cuando cocine.

La entrada de humedad en la zona de los elementos de control puede provocar fallos de funcionamiento.

Nunca limpie los controles con un paño húmedo.

Una limpieza inadecuada puede causar daños a las superficies.

Siga las instrucciones de limpieza.

No utilice herramientas de limpieza afiladas o abrasivas.

Limpie las superficies de acero inoxidable únicamente en la dirección del lijado.

Nunca limpie los elementos operativos con limpiadores de acero inoxidable.

La fuga de condensado puede dañar la unidad.

El tubo de escape de aire debe instalarse en un ángulo de al menos 1° con respecto a la unidad.

Una presión inadecuada sobre los elementos decorativos puede provocar su rotura.

No tirar de los elementos decorativos.

No coloque ni cuelgue objetos sobre los elementos decorativos.

Daños en las superficies por no retirar la película protectora.

Antes del primer uso, retire la película protectora de todas las partes de la unidad.

Las superficies pintadas de la unidad son delicadas.

Proteja las superficies pintadas de rayones.

5. PROTECCIÓN Y AHORRO DEL MEDIO AMBIENTE

5.1 Eliminación del embalaje

El embalaje es ecológico y reciclable.

Deseche los componentes por separado, según su tipo.

5.2 Ahorro de energía

Si sigue estas instrucciones, su unidad consumirá menos electricidad.

Adaptar la velocidad del ventilador según la cantidad de vapor generado. Una velocidad más baja del ventilador significa un menor consumo de energía. Utilice el paso intensivo sólo cuando sea necesario. En caso de una gran cantidad de vapores, seleccione de antemano una velocidad de ventilador más alta.

Si sigue estas instrucciones, su unidad consumirá menos electricidad.

Adaptar la velocidad del ventilador según la cantidad de vapor generado.

Una velocidad más baja del ventilador significa un menor consumo de energía. Utilice el paso intensivo sólo cuando sea necesario. En caso de una gran cantidad de vapores, seleccione de antemano una velocidad de ventilador más alta.

Se reducirá la distribución de olores desagradables en la habitación.

Desconecte el sistema de iluminación si ya no es necesario su funcionamiento.

Si se desconecta el sistema de iluminación, ya no consume electricidad.

Limpie o reemplace los filtros a los intervalos especificados.

Se mantiene la eficiencia del filtro.

Coloque una tapa sobre la olla.

Se reduce la cantidad de vapor y condensación.

Utilice las funciones adicionales sólo cuando sea necesario.

La desactivación de funciones adicionales reduce el consumo de energía.

6. REGLAS DE INSTALACIÓN

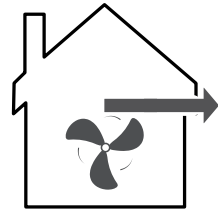
Puede utilizar la unidad en modo de escape de aire o en modo de recirculación de aire.

6.1 Funcionamiento con aire de escape

El aire aspirado se limpia a través del filtro de grasa y se conduce al exterior a través de un sistema de tuberías. El aire no debe ventilarse a través de una chimenea que se utiliza para ventilar los gases de combustión de un dispositivo, gas u otros combustibles (no se aplica a unidades que utilizan tecnología de recirculación de aire).

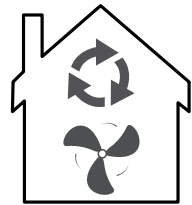
Si el aire de escape debe conducirse a una chimenea o conducto de humos que no esté en funcionamiento, se deberá obtener el consentimiento del personal competente.

Si el aire de escape pasa a través de la pared exterior, se debe utilizar un canal que atraviese la pared, cuyo ancho sea igual a su espesor.



6.2 Régimen de recirculación de aire

Para neutralizar los olores desagradables en el modo de recirculación de aire, es necesario instalar un filtro neutralizador de olores desagradables. Para las diferentes posibilidades de uso de la unidad en modo de recirculación de aire, así como para accesorios compatibles, consulte el catálogo o el representante local.

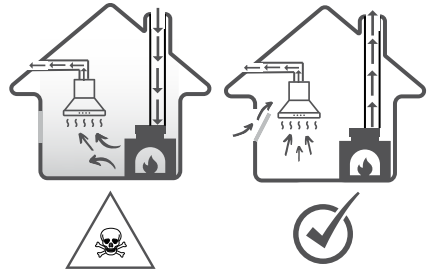


6.3 Montaje seguro

Siga estas instrucciones de seguridad al montar la unidad.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de intoxicación!

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación. Las fuentes de calefacción que dependen del aire ambiente (por ejemplo, calentadores de gas, petróleo, leña o carbón, calentadores permanentes, calentadores de agua) extraen aire de combustión del espacio en el que están instalados y conducen los gases de combustión al exterior a través de una instalación de extracción de gases (por ejemplo, una chimenea). En combinación con una campana extractora se aspira tanto el aire de la cocina como el de las habitaciones vecinas.



Si no hay suficiente suministro de aire, se forma una presión negativa. Los gases tóxicos de la chimenea o del tubo de escape recirculan en las habitaciones de la casa.

Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire cuando utilice la unidad en modo de extracción de aire y con una fuente de calefacción que dependa del aire de la habitación.

El funcionamiento sin riesgos sólo es posible cuando el vacío en la instalación espacial de la fuente de calefacción no supera los 4 Pa (0,04 mbar).

Esto se puede lograr cuando el aire necesario para la combustión puede circular a través de aberturas, por ejemplo puertas, ventanas, en combinación con una unidad de suministro/escape de aire o mediante otros medios técnicos. Una unidad de suministro/escape de aire no garantiza por sí sola el cumplimiento del valor límite.

Independientemente de la situación, pida la recomendación del personal especializado, quien podrá valorar todo el complejo de ventilación de la vivienda y podrá proponer la medida adecuada para la ventilación. Si la unidad funciona exclusivamente en modo de recirculación de aire, el funcionamiento es posible sin restricciones.

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación.

Si se instala una campana con una unidad de calefacción dependiente del aire ambiente, la fuente de alimentación de la campana debe contar con un circuito de seguridad adecuado.

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación.

- No descargue el aire residual en una chimenea o conducto de humos que esté en funcionamiento. No descargue el aire residual en una columna utilizada para ventilar la habitación donde está instalada la chimenea.
- Si el aire de escape debe conducirse a una chimenea o a una salida de humos que no esté en funcionamiento, se deberá obtener el consentimiento del personal especializado competente.

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación.

Si se instala una campana con una unidad de calefacción dependiente del aire ambiente, la fuente de alimentación de la campana debe contar con un circuito de seguridad adecuado.

Los gases de combustión recirculados pueden provocar intoxicación. No descargue el aire residual en una chimenea o conducto de humos que esté en funcionamiento.

No descargue el aire residual en una columna utilizada para ventilar la habitación donde está instalada la chimenea. Si el aire de escape debe conducirse a una chimenea o a una salida de humos que no esté en funcionamiento, se deberá obtener el consentimiento del personal especializado competente.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de asfixia!

Los niños pueden envolverse en el paquete o ponérselo en la cabeza y asfixiarse.
 No deje a los niños cerca del embalaje.
 No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.

- Se deben respetar las distancias de seguridad preestablecidas para evitar la acumulación de calor.
- Preste atención a la información sobre sus dispositivos de cocina. Si las instrucciones de instalación del dispositivo de cocción indican una distancia diferente, tómela
- Considere siempre la mayor distancia. Si se utilizan zonas de cocción eléctricas y de gas juntas, se aplicará la distancia máxima prescrita.
- Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (p. ej., para doblarlo).
- Instale la unidad únicamente cerca de un lugar para cocinar con combustible sólido (por ejemplo, leña o carbón) si está encerrada en un recinto no extraíble. No debería haber chispas.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Los componentes internos de la unidad pueden tener bordes afilados.
 Utilice guantes protectores. Si la unidad no está correctamente asegurada, podría caerse.
 Todos los sujetadores deben instalarse de manera firme y segura.
 Los cambios en la estructura eléctrica o mecánica son peligrosos y pueden provocar fallos de funcionamiento.

No realice ningún cambio en la estructura eléctrica o mecánica.

La tapa del filtro puede vibrar (si el modelo de unidad está equipado con tapa)

Abra la tapa del filtro lentamente. Al abrir, sostenga firmemente la tapa del filtro hasta que deje de oscilar. Cierre la tapa del filtro lentamente.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

Los componentes con bordes afilados dentro del aparato pueden dañar el cable de conexión.
 No doble ni bloquee el cable de conexión.

Las instalaciones mal realizadas son peligrosas.

La unidad será conectada y utilizada únicamente de acuerdo con los datos de la placa de datos técnicos.

La unidad sólo se conectará a un tomacorriente de corriente alterna con conexión a tierra correctamente instalado.

El sistema de protección del suministro eléctrico del edificio deberá estar instalado correctamente.

No conecte la unidad a otra fuente de conmutación, por ejemplo, un interruptor temporizado o un sistema de control remoto. Si el equipo está montado, debe garantizarse el libre acceso al enchufe del cable de red. Si no fuera posible el libre acceso, se instalará en la instalación eléctrica permanente un separador de fases para todos los polos según las condiciones de las disposiciones de instalación.

Al colocar la unidad, preste atención al hecho de que el cable de alimentación no esté atascado en un lugar o dañado.

Los niños pueden involucrarse en el paquete o ponérselo en la cabeza y asfixiarse.
No deje a los niños cerca del embalaje.

No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.

- Se deben respetar las distancias de seguridad preestablecidas para evitar la acumulación de calor.
- Preste atención a la información sobre sus dispositivos de cocina. Si las instrucciones de instalación del dispositivo de cocción indican una distancia diferente, tómela
- Considere siempre la mayor distancia. Si se utilizan zonas de cocción eléctricas y de gas juntas, se aplicará la distancia máxima prescrita.
- Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.
- Nunca trabaje con llamas abiertas cerca del aparato (p. ej., para doblarlo).
- Instale la unidad únicamente cerca de un lugar para cocinar con combustible sólido (por ejemplo, leña o carbón) si está encerrada en un recinto no extraíble. No debería haber chispas.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Los componentes internos de la unidad pueden tener bordes afilados.

Utilice guantes protectores. Si la unidad no está correctamente asegurada, podría caerse.

Todos los sujetadores deben instalarse de manera firme y segura.

Los cambios en la estructura eléctrica o mecánica son peligrosos y pueden provocar fallos de funcionamiento.

No realice ningún cambio en la estructura eléctrica o mecánica.

La tapa del filtro puede vibrar (si el modelo de unidad está equipado con tapa)

Abra la tapa del filtro lentamente. Al abrir, sostenga firmemente la tapa del filtro hasta que deje de oscilar. Cierre la tapa del filtro lentamente.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

Los componentes con bordes afilados dentro del aparato pueden dañar el cable de conexión.

No doble ni bloquee el cable de conexión. Las instalaciones mal realizadas son peligrosas.

La unidad será conectada y utilizada únicamente de acuerdo con los datos de la placa de datos técnicos. La unidad sólo se conectará a un tomacorriente de corriente alterna con conexión a tierra correctamente instalado.

El sistema de protección del suministro eléctrico del edificio deberá estar instalado correctamente. No conecte la unidad a otra fuente de conmutación, por ejemplo, un interruptor temporizado o un sistema de control remoto. Si el equipo está montado, debe garantizarse el libre acceso al enchufe del cable de red. Si no fuera posible el libre acceso, se instalará en la instalación eléctrica permanente un separador de fases para todos los polos según las condiciones de las disposiciones de instalación.

Al colocar la unidad, preste atención al hecho de que el cable de alimentación no esté atascado en un lugar o dañado.

4.4 Observaciones generales

Al realizar la instalación, tenga en cuenta estas notas generales. Para la instalación se deben respetar las normas de construcción vigentes y las del proveedor local de electricidad y gas.

4.5 Notas sobre la conexión eléctrica

- Para poder conectar el equipo a la red eléctrica de forma segura tenga en cuenta estas indicaciones.

⚠ ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para poder conectar el equipo a la red eléctrica de forma segura tenga en cuenta estas indicaciones. Debe ser posible desconectar la unidad de la red eléctrica en cualquier momento. La unidad sólo se puede conectar a una toma con contacto de protección, instalada según normativa.

- El enchufe del cable de red debe estar accesible después del montaje del aparato.
- Si esto no fuera posible, se deberá instalar un separador de fases en la instalación eléctrica permanente para todos los polos según las condiciones de categoría de sobretensión III del reglamento de instalación.
- La instalación eléctrica fija sólo puede ser realizada por un electricista cualificado. Recomendamos instalar un disyuntor con protección diferencial (interruptor FI) en el circuito de alimentación de la unidad.
- Los componentes con bordes afilados dentro del aparato pueden dañar el cable de conexión. No doble ni bloquee el cable de conexión.
- Esta unidad cumple con la normativa antiparasitaria de la CE.
- El aparato corresponde a la clase de protección 1. Por lo tanto, sólo puede utilizarse con una conexión eléctrica con un conductor de protección.
- Durante la instalación, el equipo no debe estar conectado a la red eléctrica. Asegúrese de que el montaje proporcione protección táctil.

4.6 Observaciones sobre las condiciones de instalación

- Monte la unidad en un mueble de cocina. Para instalar accesorios especiales adicionales, siga las instrucciones de instalación adjuntas.
- Para una captura óptima del vapor, la unidad debe montarse centralmente encima de la encimera.

4.7 Observaciones sobre el tubo de ventilación

El fabricante de la unidad no ofrece ninguna garantía en caso de quejas sobre el recorrido de los tubos de escape. Utilice un tubo de escape corto, recto y con el mayor diámetro posible. Los tubos de escape de aire largos y rugosos con muchas curvas o diámetros pequeños reducen la capacidad de succión y aumentan el nivel de ruido del ventilador.

No utilice tubos de escape de aire hechos de materiales inflamables.

Para evitar la recirculación de condensado, instale el tubo de entrada de aire con una inclinación de al menos 1° con respecto a la unidad.

Tubos redondos

Utilice tubos redondos con un diámetro interior de 150 mm (recomendado) o al menos 120 mm.

Canales planos

Utilice canales planos cuya sección interior corresponda al diámetro del tubo redondo:

El diámetro de 150 mm corresponde a un tamaño de aproximadamente 177 cm².

El diámetro de 120 mm corresponde a un tamaño de aproximadamente 113 cm².

Para diámetros diferentes a estos valores se deben utilizar tiras de sellado.

No utilice canales planos que tengan curvas pronunciadas.

4.8 Indicaciones sobre el modo de funcionamiento con evacuación de aire

Cuando se trabaje con escape de aire se deberá instalar una válvula antirretorno para evitar la entrada de aire e impurezas del exterior.

Observaciones

Si la unidad no está equipada con una válvula de retención, se puede adquirir por separado en tiendas especializadas. Si el aire de escape pasa a través de la pared exterior, se debe utilizar un canal que atraviese la pared, cuyo ancho sea igual a su espesor.

4.9 Indicaciones sobre el modo de funcionamiento con recirculación de aire

El equipo sólo debe utilizarse instalado en una posición fija y con las tuberías conectadas.

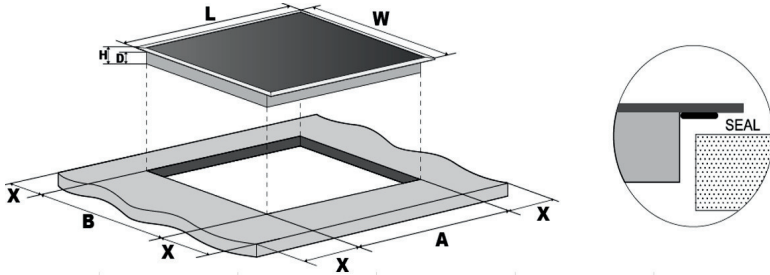
7. INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Selección de equipos de instalación.

Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

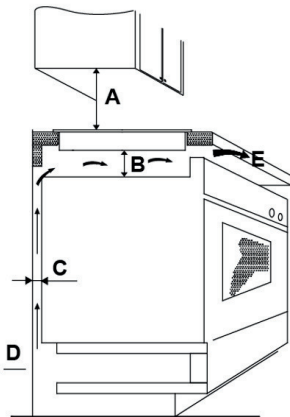
A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.

Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

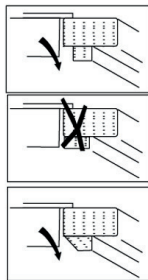


Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
SIENTE 60 AIRE	600	520	56	52	570	490	50 min.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté en buenas condiciones de funcionamiento. Como se muestra abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el mueble encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio
- la superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor
- si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado
- la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y reglamentos aplicables
- se incorpora en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal, se monta y coloca para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.

El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm de espacio de aire en todos los polos (o en todos los conductores [fase] activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).

- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- usted consulta a las autoridades de construcción locales y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación
- utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

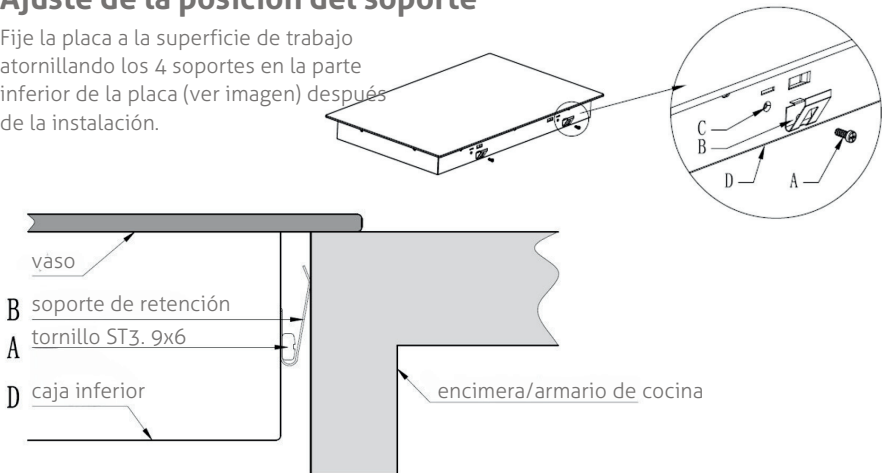
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones
- hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del gabinete hasta la base de la placa
- si la placa se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa
- el cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

Antes de ubicar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los 4 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa a la red eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. el sistema de cableado doméstico es adecuado a la potencia consumida por la placa.
2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

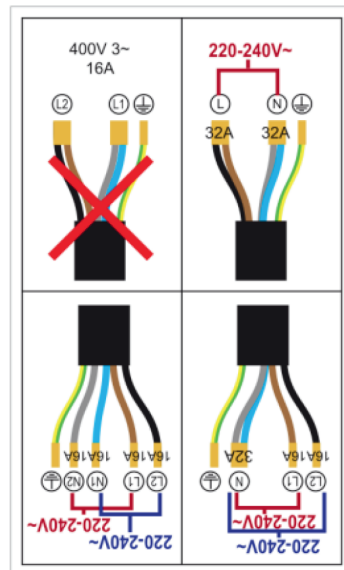
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente. El método de conexión se ilustra a continuación.

Uso de línea eléctrica 50A H07RN-F 5x2.5mm²



8. INSTALACIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA

¡ATENCIÓN!

Esta unidad está diseñada para instalarse en el gabinete.
Tenga en cuenta esta información al montar la unidad.

8.1 Paquete de entrega

Después del desembalaje, compruebe que la entrega esté completa y que todas las piezas estén libres de posibles daños durante el transporte. ver imagen **1**

- 1.- trampa de cristal
- 2.- filtro de grasa de aluminio
- 3.- la placa de inducción con campana extractora integrada
- 4.- brida (instalada en la campana extractora)

8.2 Dimensiones de la unidad (mm)

Ver las imágenes **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 Medidas de orificios para instalación (pared e isla)

Ver las imágenes **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Instalación en escape

- a. Corte un espacio para la unidad. ver la imagen **4a**
- b. Saque la unidad y fije el codo (no incluido) en este paso con 4 tornillos (M4x8). ver la imagen **4b**
- c. Inclinando, inserte la unidad en el gabinete y conecte la tubería como desee. Ver las imágenes **4c** **4d** **4e**

8.5 Instalación en Recirculación Tipo 1 utilizando el Kit Opcional TRK 1

Componentes del Kit TRK 1 opcional: 1.- Placa de Pared 2.- Brida con filtro de carbón activo y tubería de PVC 3.- Rejilla tipo SS

- a. Corte un espacio para la unidad. Ver las imágenes **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. Según las dimensiones del armario por favor ajuste el tubo de PVC cortándolo, desde 200 mm hasta un mínimo de 132,4 mm. ver la imagen **5e**
- c. Sacar el equipo y desmontar la brida de salida de la campana quitando 6 tornillos (M4x8). Recuerde volver a instalar los 6 tornillos (M4x8) después de retirar la brida. ver la imagen **5f**
- d. Coloque el tubo corto de PVC y el portafiltro de carbón, selle el tubo corto de PVC al portafiltro de carbón con 6 tornillos (ST3.5 x 10). ver la imagen **5g**
- Para evitar que entre agua y aceite en la carcasa, envuelva la posición de conexión con cinta de aluminio (no incluida). ver la imagen **5h**
- e. Fije el soporte del filtro de carbón con el tubo corto con 4 tornillos (M4 x 8) en la salida. ver la imagen **5i**
- f. Instale el filtro de carbón en el soporte del filtro de carbón. ver la imagen **5j**
- g. Inclinando la unidad, insértela en el gabinete de la cocina. ver la imagen **5k**
- h. Instale la placa de pared: corte un orificio en la parte posterior del gabinete de la cocina, coloque la placa de pared justo detrás del orificio y marque la posición de los 3 orificios. Taladre 3 orificios (Φ 10 mm para acomodar los soportes de pared), atornille y fije la placa de pared a la pared usando 3 tornillos (ST6x40 mm) y 3 tacos de pared (no incluidos) o 3 tornillos explosivos (M6x60). ver la imagen **5l**
- i. Instale la rejilla delgada de acero inoxidable: corte un orificio en el zócalo ubicado en la base del gabinete de la cocina y pegue la rejilla delgada de acero inoxidable en el orificio. ver la imagen **5m**
- j. Instale el filtro de grasa. ver la imagen **5n**
- k. Instale la trampa de vidrio. ver la imagen **5o**

8.6 Instalación en Recirculación Tipo 2 utilizando el Kit Opcional TRK 2

Componentes del Kit TRK 2 opcional: 1.- Filtro de Carbón Activo 2.- Rejilla 3.- Soporte de salida de aire

- Corte un espacio para la unidad. Ver las imágenes **6a** **6b**
- Saque la unidad y fije la curva en este paso con 4 tornillos (M4x8). ver la imagen **6c**
- Inclinando la unidad, insértela en el gabinete de la cocina. ver la imagen **6d**
- Prepare el conjunto del filtro de carbón (ver imagen **6e**) y la tapa del conjunto del filtro de carbón (ver imagen **6f**), instale el conjunto del filtro de carbón en el orificio del zócalo ubicado en la base del gabinete de la cocina y fíjelo con 4 tornillos (ST3 .5 x 10). ver la imagen **6g**
- Conecte el tubo (no incluido) y el adaptador con 16 tornillos (ST3,5 x 10). Ver las imágenes **6h**
- Complete la instalación. ver la imagen **6i**

8.7 Cómo liberar aceite/agua

Retire el tapón del recolector de grasa ubicado debajo y drene el contenido en un recipiente. ver la imagen **7**

8.8 Cómo extraer y reinstalar el kit de filtro de carbón

Ver las imágenes **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Realizar la conexión eléctrica

Inserte el enchufe en la toma con contacto protector.

8.10 Desmontaje de la unidad

⚠ ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Los componentes internos de la unidad pueden tener bordes afilados. Utilice guantes protectores. Desconecte la unidad de la red eléctrica. Desenrosque el tubo de escape de aire. Si es necesario, abra la tapa del filtro (para modelos con esta tapa). Retire el filtro de grasa. Para evitar daños, no doble el filtro de grasa. Desconecte el arnés del panel de control y el arnés del sistema de iluminación. Afloje los tornillos de los muebles empotrados. Baje lentamente la unidad.

9. Elegir los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la sartén.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén.

Si se atrae, la sartén es apta para inducción.

- Si no tienes un imán:

1. Pon un poco de agua en la sartén que deseas revisar.

2. Si no parpadea en la pantalla  y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica v loza.



No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía ligeramente mayor a su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.

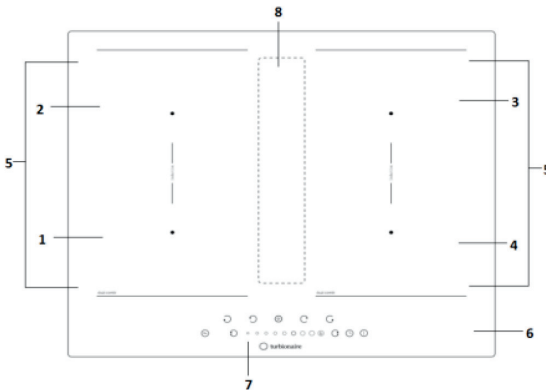
Dimensiones de la bandeja

Las zonas de cocción están hasta un límite y se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo el fondo de esta olla debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

El diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción:

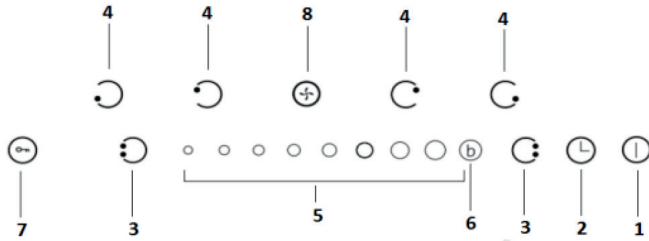
Zona de cocción	Mínimo (mm)
190 mm	160
Dual Combi	200

10. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PLACA DE INDUCCIÓN



1. Zona de calefacción delantera izquierda: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
2. Zona de calefacción trasera izquierda: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
3. Zona de calefacción trasera derecha: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
4. Zona de calefacción delantera derecha: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
5. Zona combinada dual: amplificador de 3000 W 3400 W/392,5 mm x 210 mm
6. Plato de vidrio
7. Panel de control
8. Entrada de aire

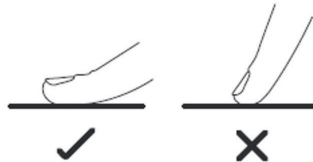
11. USO - FUNCIONES



1. Control de encendido/apagado
2. Control de temporizador
3. Botón de activación y desactivación de la zona Dual Combi
4. Controles de selección de zona de calefacción.
5. Diapositiva de configuración de encendido/temporizador
6. Control de impulso
7. Control de bloqueo para niños
8. Control del ventilador

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



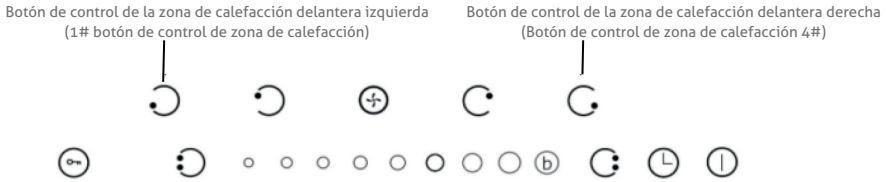
A. USO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

AJUSTE DE LA POTENCIA MÁXIMA TOTAL DEL APARATO

La placa de inducción está equipada con un sistema de gestión de energía. La potencia máxima de la placa está limitada a 7200 W. Este ajuste se puede reducir a 4300 W. Cuando se activa el límite de potencia total, la potencia de cada zona de cocción solo se puede aumentar hasta que la potencia total alcance el límite.

1. Para activar la administración de energía, conecte la alimentación, luego encienda el aparato y presione simultáneamente el botón frontal izquierdo (botón de zona de calentamiento 1#) y el botón de control de zona de calentamiento frontal derecho (botón de zona de calentamiento 4#) durante varios segundos.
2. Cuando se activa la administración de energía, la potencia máxima actual se muestra en la pantalla LED del temporizador; por ejemplo, si la pantalla del temporizador muestra 7.2, significa que el límite de potencia máxima para la unidad es 7200W.

a. Presione el icono del temporizador: la pantalla del temporizador comienza a parpadear con el límite de potencia máxima actual b. Presione el botón de control de la zona de calentamiento 4# para seleccionar el nuevo límite de potencia deseado. Al presionar el botón de control de la zona de calefacción 4#, se mostrarán diferentes valores de potencia máxima; los valores estarán circulando al presionar el botón 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2... (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W...)



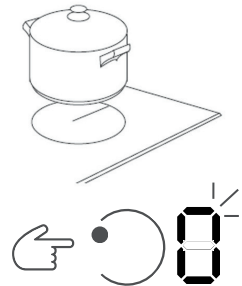
Cuando haya seleccionado el nuevo valor de potencia máxima, guarde la nueva configuración presionando el botón del temporizador. En la pantalla del temporizador aparece el mensaje "Pn" durante unos segundos. Se establece el nuevo valor de potencia máxima. Si se configura una potencia total máxima más baja, no es posible configurar un nivel de potencia alto en todas las zonas de cocción simultáneamente.

Nota:

- Si se restablece la potencia máxima total del aparato, entonces es necesario desconectar el aparato de la corriente y volver a conectarlo.
- Si no se ajustó el límite de potencia total, entonces es necesario desconectar el aparato de la corriente y volver a conectarlo.
- El uso inadecuado de la potencia máxima puede provocar un accidente; asegúrese de configurar la potencia máxima adecuada.

Para empezar a cocinar

1. Una vez realizada la operación de elección de administración de energía, todas las pantallas muestran "—" o "--", lo que indica que puede elegir cualquier zona de calentamiento para cocinar directamente.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Al tocar el control de selección de zona de calefacción, un indicador al lado de la tecla parpadeará "0"
4. Ajuste la potencia de cocción de 0 a 8 con el control deslizante. Por ejemplo, si desea configurar 3 niveles, deslizando hasta "3", el indicador al lado de la zona mostrará "3".



Observación:

Deslice de derecha a izquierda, la potencia disminuye desde un paso cada vez hasta el paso 0. Deslice de izquierda a derecha, la potencia aumenta un paso cada vez hasta el paso 8.

Nota:

Si no ajusta la potencia de cocción después de un minuto, la unidad se detendrá automáticamente. Deberá tocar el botón de control ON/OFF y repetir el procedimiento desde el paso 2 anterior. Puede cambiar la potencia de cocción en cualquier momento durante la cocción.



Si la pantalla parpadea  alternativamente con el nivel de calor.

Esto significa que:

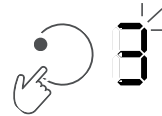
- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que estás utilizando no es apta para cocción por inducción o,
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una olla adecuada en la zona de cocción.

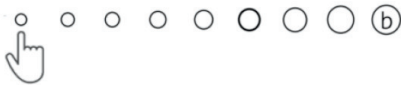
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna sartén adecuada encima.

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Pulsando el mando de selección de la zona de calefacción que deseamos apagar.



2. Para apagar la zona de cocción: Apague la zona de cocción desplazándose hacia la izquierda hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"



3. Apague la placa completamente presionando el interruptor ON/OFF 



**Cuidado con las superficies calientes Indicador de calor residual**

Tenga cuidado con las superficies calientes. El indicador de calor residual "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

**Bloquear los controles**

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo  para niños, el pequeño LED redondo al lado del icono  de bloqueo se iluminará y el indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo  para niños por un momento, el pequeño LED redondo y el indicador del temporizador "Lo" desaparecerán.

3. Ahora puedes empezar a utilizar tu placa.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puedes apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero primero deberás desbloquear la placa en la siguiente operación.

Usando el temporizador

Puede utilizar la configuración del temporizador de 00 a 88 minutos de dos maneras diferentes:

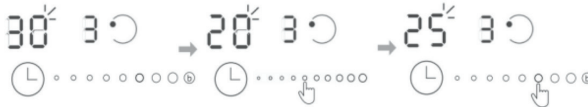
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción después de que finalice el tiempo establecido;
- Puede configurarlo para que apague más de una zona de cocción.

Configurar el temporizador para apagar el área de calefacción requerida

1. Seleccione la zona de cocción tocando la zona en la que desea configurar el temporizador (por ejemplo, 25 minutos) y ajuste la potencia de cocción a 3 con el control deslizante.



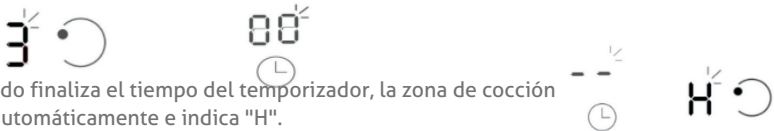
2. Al tocar el botón de control del temporizador, se mostrarán los valores predeterminados "30" y "3"; mueva el control deslizante de 3 a 2, luego toque el botón de control del temporizador nuevamente; ahora "0" parpadea y debe deslizarse hasta "5". Ahora el temporizador está configurado en 25 minutos. Al terminar de configurar el temporizador, sin ninguna operación, el indicador dejará de parpadear después de 5 segundos y entrará en el estado del modo de cuenta regresiva del temporizador.



Consejo: Presione el control del temporizador la primera vez y deslice el control deslizante para aumentar o disminuir la configuración en intervalos de 1 minuto. Presione el control del temporizador por segunda vez y deslice el control deslizante para disminuir o aumentar la configuración en un intervalo de 10 minutos.

Nota: Un punto rojo al lado de la luz indicadora de encendido indica el área seleccionada.

3. Durante el tiempo del temporizador, si desea cancelar el temporizador, seleccione la zona de calefacción en la que desea cancelar el temporizador, luego presione el temporizador y deslice el control deslizante para cancelar el temporizador y se mostrará "00".



Nota: Cuando finaliza el tiempo del temporizador, la zona de cocción se apaga automáticamente e indica "H".



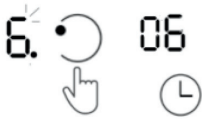
Otras zonas de cocción siguen funcionando normalmente si se encienden de forma independiente.

Configurar un temporizador para apagar más de una zona de cocción

Si utiliza esta función en más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto. (por ejemplo, zona 1# tiempo de configuración de 6 minutos, zona 2# tiempo de configuración de 3 minutos, el indicador del temporizador muestra "3".)



NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia parpadea significa que el indicador del temporizador muestra la hora de la zona de calentamiento. Si desea comprobar el tiempo establecido de otra zona de calefacción, toque el Control de zona de calentamiento. El cronómetro indicará su tiempo establecido.



Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



Nota: Si desea cambiar la configuración de tiempo del temporizador cuando comienza, debe repetir el procedimiento desde el paso 1.

ACTIVAR LA FUNCIÓN BOOST

"Boost" es la función que calienta una zona con mayor potencia durante un periodo de 5 minutos (máximo). Así podrás conseguir una cocción más potente y rápida

Uso de Boost para una cocción más rápida

1. Toque la zona de cocción en la que desea utilizar la función Boost. El indicador al lado del botón parpadea.



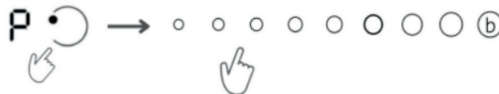
2. Para activar el botón Boost: mantenga presionado el botón de nivel de potencia 8, la zona de cocción comenzará a funcionar en modo Boost (potencia máxima). La pantalla de potencia muestra "P" para indicar que la zona está en modo boost.



3. La potencia Boost durará 5 minutos. Entonces la potencia volverá a la potencia 8.



Si desea cancelar el Boost durante 5 minutos, primero seleccione la zona de cocción, luego toque el control deslizante, la pantalla de potencia mostrará el nivel de potencia que seleccione.

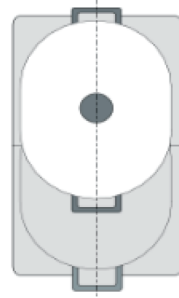


Zona combinada dual

Combinación de quemadores

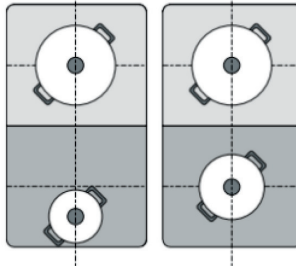
Esta función se utiliza si un quemador no es suficiente para calentar los platos adecuadamente (por ejemplo, platos grandes para pescado o carne). Para habilitar la función "Zona de cocción dual combinada / combinada", presione el botón correspondiente o en la pantalla.

Si es necesario, se puede utilizar como un solo quemador o como dos quemadores independientes. En este caso, hay dos inductores que funcionan independientemente uno del otro. Durante el funcionamiento de la zona de calentamiento libre, solo se activa la zona en la que están instalados los utensilios de cocina. Si se necesita más de un quemador para colocar los utensilios de cocina, instálelo comenzando desde el borde superior o inferior de la zona libre de calentamiento.



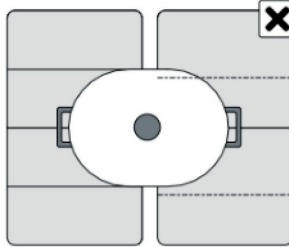
Uso de dos quemadores independientes.

Los quemadores delantero y trasero (cada uno con dos inductores) se pueden utilizar de forma independiente. Configure el grado de calentamiento requerido para cada quemador por separado. Utilice sólo una sartén/sartén para cada quemador.



Recomendaciones

Coloque los utensilios de cocina sobre superficies de cocción con más de una zona de calentamiento libre de modo que solo una de las zonas de calentamiento libre quede cubierta. De lo contrario, las placas no se activarán correctamente, lo que afectará negativamente al resultado de la cocción.



Uso de la función de zona Dual Combi

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque el botón de la zona Dual Combi, el indicador al lado del botón de la zona Dual Combi se ilumina y el indicador al lado de los botones de cocción 1# y 2# parpadea y muestra como a continuación.



3. Deslice el control deslizante para configurar el nivel de potencia de 0 a 8 durante el parpadeo, por ejemplo, a 6 como se muestra a continuación.



4. Puedes configurar el nivel de potencia durante el parpadeo. Si desea configurar el nivel de potencia después de parpadear, debe repetir desde el paso 2 anterior.

5. Si desea cancelar la función de zona Dual Combi, debe tocar el botón de zona Dual Combi y deslizar el control deslizante a 0; o presione los botones de cocción 1# o 2#, e ingrese el modo único

Modo de funcionamiento del quemador.

Restricciones al usar el Boost(P)

Toda la placa tiene una potencia máxima. Cuando la función Boost está habilitada y no se excede la potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave), la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa. Se apaga automáticamente si alguna vez te olvidas de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes utilizando esta unidad.

Protección contra desbordamiento de líquidos

Cuando se desbordan alrededor de 140 ml de líquido en el panel de control y se mantienen presionados más de 3 botones

Durante unos 10 segundos, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Pautas de cocina



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si utiliza alta potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

• La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.

• Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

filete abrasador

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tener listos todos los ingredientes y equipos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de calor

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

B. PARA USAR EL VENTILADOR

1. Ajuste la potencia del ventilador desde 0-b controlando el control deslizante. Por ejemplo, si desea configurar 7 niveles, al deslizar hasta "7", el indicador al lado del control del ventilador mostrará "7".



Observación:

Deslice de derecha a izquierda, la potencia disminuye desde un paso cada vez hasta el paso 0. Deslice de izquierda a derecha, la potencia aumenta un paso cada vez hasta el paso (b)

ACTIVAR LA FUNCIÓN BOOST - Boost/Super Boost

"Boost" es la función que realiza el ventilador con mayor potencia durante un periodo de 5 minutos (máximo). Para que puedas obtener una succión más potente. Toque la tecla de encendido del ventilador. El indicador al lado del botón parpadea.



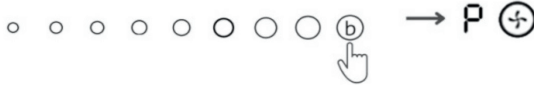
2. Para activar el botón Boost:

Toque brevemente el botón "b", el ventilador comenzará a funcionar en modo Boost. La pantalla de alimentación muestra "b" para indicar que el ventilador está en modo Boost.

Para activar el botón Super Boost:

Toque y mantenga presionado el botón de nivel de potencia "b", el ventilador comenzará a funcionar en modo Super Boost (potencia máxima). La pantalla de alimentación muestra "P" para indicar que el ventilador está en modo Super Boost.

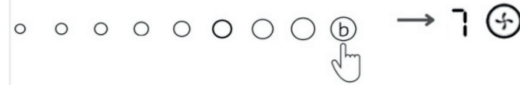
ES



3. La potencia Boost y Super Boost durará 5 minutos. Entonces el poder volverá al poder 7.



4. Si desea cancelar el Boost durante 5 minutos, primero seleccione la potencia del ventilador, luego toque el control deslizante, la pantalla de potencia mostrará el nivel de potencia que seleccione.



Función de enlace entre la placa de inducción y el ventilador.

1. En el estado de espera, mantenga presionado el botón durante 5 segundos para ingresar al estado de conexión entre la placa de inducción y el ventilador. Al ingresar al estado de vinculación, la pantalla muestra "•", como en la imagen. muestra:



2. Al entrar en el estado de conexión, la potencia del ventilador cambiará con la potencia de la placa de inducción. La potencia de la placa de inducción y la potencia del ventilador correspondiente es

0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7,8-B, B-P (Nota: Tanto b como P ejecutan el refuerzo durante 5 minutos y enciende automáticamente 7) Cuando el 2/3 o 4to horno está completamente encendido, la potencia del ventilador cambia con la potencia máxima del cabezal del horno.

3. Para salir del estado de vinculación, mantenga presionada la alimentación del ventilador durante 5 segundos en el estado de espera.


Usando el temporizador

Función de sincronización: presione la tecla de encendido del ventilador y luego presione la tecla de sincronización para ingresar el tiempo de 10 minutos cuando se inicia el ventilador. La pantalla del ventilador muestra la potencia actual y parpadea. El ventilador se detendrá automáticamente en 10 minutos.

12. CUIDADO Y LIMPIEZA

Qué?	Cómo?	Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la estufa. 2. Aplique un limpiador para estufas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la energía de la estufa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
<p>Boilovers, derretimientos y derrames azucarados calientes sobre el vaso.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la estufa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja del raspador queda muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía de la estufa. 2. Absorber el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la estufa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de su placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Ver 'Cuidado y limpieza'.
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un zumbido leve cuando se utiliza a temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Es posible que siga funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y  aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o una zona de cocción se apagó inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falta técnica.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción en la pared y comuníquese con un técnico calificado.
--	----------------	--

Nunca intente desmontar la unidad usted mismo.

14. VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLAS

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

ERROR CODE	Descripción
<u>U</u>	Sin maceta o Sin maceta adecuada, coloque la maceta adecuada;
<u>F3/F4</u>	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.
<u>F9/FA</u>	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.
<u>E1/E2</u>	Tensión de alimentación anormal. Alto voltaje (por encima de 270 ± 10 V) Bajo voltaje (por debajo de 180 ± 10 V)
<u>E3</u>	Hay una protección que se aplica en caso de combustión en seco o alta temperatura en la superficie de la estufa.
<u>E5</u>	El ventilador no funciona o está bloqueado y no puede disipar el calor.
<u>d0</u>	Fallo NTC (fallo del sensor NTC que no puede detectar la variable de temperatura). NTC es un termistor que se coloca en el medio de la bobina de la placa de inducción, como un cable con forma de cabeza de hongo, que se utiliza para detectar la temperatura.
<u>O1</u>	La bobina de inducción sin tornillo o el tornillo está flojo.
<u>E0</u>	Ocurrió un error en la comunicación entre el tablero de control y el tablero principal.

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallas comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

15.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	FEEL 60 AIRE
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje/ Frecuencia	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia total (W)	7200W
Modo de control	Control táctil deslizante
Tamaño LxWxH (mm)	600x520x56
Tamaño incorporado	570 x 490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

16. ACCESORIOS

Puede comprar accesorios en socios locales o tiendas en línea. Utilice únicamente accesorios originales diseñados específicamente para su modelo de unidad. Los accesorios están diseñados específicamente para la unidad.

Para saber qué accesorios son adecuados para su unidad, consulte el catálogo o nuestra página web www.turbionaire.com

Accesorios	Código de producto
Filtro de grasa (1 ud.)	TAF11B
Filtro unidad de recirculación de carbono Downair (1 ud.)	TCF2
Filtro inferior de recirculación de carbono Downair (1 ud.)	TCF3
Filtro del kit de recirculación de aire inferior en la unidad (1 ud.)	TRK1
Fondo del filtro del kit de recirculación de Downair (1 ud.)	TRK2

17. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para garantizar un funcionamiento óptimo de la unidad durante un largo período de tiempo, límpiela y cuídela con cuidado.

9.1 Productos de limpieza

¡ATENCIÓN!

Los agentes de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie de la unidad.

No utilice agentes de limpieza afilados o abrasivos.

No utilice agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.

Nunca utilice esponjas de alambre o esponjas para platos duros.

No utilice productos especiales para limpieza en caliente.

Utilice limpiacristales, raspadores de vidrio o productos para el cuidado del acero inoxidable solo si se recomiendan en las instrucciones de limpieza para el componente en particular.

Lave bien los paños nuevos antes de usarlos.

9.2 Limpieza de la unidad

Limpie la unidad como se indica para evitar daños a diversos componentes y superficies debido a una limpieza inadecuada con productos de limpieza inadecuados.

ADVERTENCIA - ¡Peligro de explosión!

Los detergentes fuertemente corrosivos, alcalinos o fuertemente ácidos, en combinación con las piezas de aluminio del interior del lavavajillas, pueden provocar explosiones.

- No utilice detergentes fuertemente corrosivos, alcalinos o fuertemente ácidos. Además, no utilices bajo ningún concepto detergentes comerciales o industriales en combinación con piezas de aluminio, como por ejemplo el filtro de grasa.

ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Nunca cocine sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente, desconecte el enchufe de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Apague y desenchufe la placa de inducción antes de su limpieza y mantenimiento.

- No utilice limpiadores de chorro a presión o de vapor para limpiar la unidad.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de quemaduras!

La unidad se calienta durante el funcionamiento.

Deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.

ADVERTENCIA - ¡Riesgo de lesiones!

Los componentes internos de la unidad pueden tener bordes afilados.

Limpie cuidadosamente el interior de la unidad.

1. Siga la información sobre productos de limpieza.

2. Dependiendo de la superficie, limpie de la siguiente manera:

Limpie las superficies de acero inoxidable con una esponja y una solución de agua caliente con detergente para platos, frotando en la dirección del lijado.

Limpie las superficies pintadas con una esponja y una solución de agua caliente con detergente para platos.

Limpie las superficies de aluminio con un paño suave y limpiacristales.

Limpie las superficies de plástico con un paño suave y limpiacristales.

- Limpie las superficies de vidrio con un paño suave y un limpiador de vidrios.
- 3. Limpiar después con un paño suave.
- 4. Para superficies de acero inoxidable, aplique el producto para el cuidado del acero inoxidable en una capa fina con un paño suave.

9.3 Limpieza de los elementos operativos

ADVERTENCIA - ¡Peligro de descarga eléctrica!

La entrada de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

No utilice esponjas mojadas.

1. Siga la información sobre productos de limpieza.

2. Limpiar con una esponja húmeda y una solución detergente caliente.

3. Limpiar después con un paño suave.

9.4 Limpieza manual del filtro de grasa

Los filtros de grasa retienen las partículas de grasa del vapor de la cocina. Limpiando periódicamente los filtros de grasa se garantiza una alta capacidad de filtración de grasa.

ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.

1. Observe las indicaciones sobre los productos de limpieza.
2. Remoje los filtros de grasa en una solución de detergente caliente.
3. En el caso de depósitos persistentes, se puede utilizar un producto especial disolvente de grasas.

1. Enjuague bien los filtros de grasa.
2. Deje que los filtros de grasa se sequen.

9.5 Limpieza de los filtros de grasa en el lavavajillas

Los filtros de grasa retienen las partículas de grasa del vapor de la cocina. Limpiando periódicamente los filtros de grasa se garantiza una alta capacidad de filtración de grasa.

ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden inflamarse.

¡ATENCIÓN!

Los filtros de grasa pueden dañarse si se aplastan.

No aplastar los filtros de grasa.

Nota: Lavar los filtros de grasa en el lavavajillas puede provocar una ligera decoloración. Las decoloraciones no influyen en el funcionamiento de los filtros de grasa.

1. Observe la información sobre los productos de limpieza.
2. Coloque sin apretar los filtros de grasa dentro del lavavajillas. Los filtros de grasa con depósitos persistentes no se deben limpiar en el lavavajillas.

En el caso de depósitos persistentes, se puede utilizar un producto especial disolvente de grasas.

3. Encienda el lavavajillas. Al ajustar la temperatura, seleccione el valor máximo.

70 °C.

4. Deje que los filtros de grasa se sequen.


Riesgos de salud

- Esta unidad cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben comunicarse con su médico o fabricante del implante antes de usar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético de la placa calefactora.

PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Durante el uso, las partes del aparato accesibles al usuario se calientan tanto que pueden provocar quemaduras. Asegúrese de que su cuerpo, ropa y cualquier material que no sea los utensilios de cocina no toquen la zona de cocción hasta que se haya enfriado por completo.

- Mantenga a los niños alejados de la placa de inducción.
- Los mangos de las ollas pueden calentarse tanto durante el uso que no debe tocarlos. Asegúrese de que los mangos de las ollas no estén directamente encima de las placas de cocción encendidas. Asegúrese de que los mangos de las ollas estén fuera del alcance de los niños.
- No seguir las instrucciones puede provocar quemaduras y escaldaduras.

 **ADVERTENCIA ¡Peligro de lesiones!** La hoja afilada de un raspador de encimera queda expuesta en cuanto se retira la cubierta de seguridad. Tenga extrema precaución al usarlo. Guarde siempre el raspador de encimera con la tapa de seguridad puesta, fuera del alcance de los niños. No seguir el instrucciones pueden provocar lesiones y cortes.

Instrucciones generales de seguridad

- Nunca deje el dispositivo desatendido mientras esté en uso. La cocción excesiva puede provocar la formación de humo y las salpicaduras de grasa podrían encenderse.
- No guarde ningún objeto en el dispositivo.
- Nunca deje objetos u otros utensilios sobre la unidad.

- No coloque objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca de la unidad, ya que podrían verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar o calentar la habitación.
- Apague las placas y la superficie de cocción después de su uso como se describe en estas instrucciones de funcionamiento (por ejemplo, utilizando el control táctil). No confíe en la función de detección de macetas para apagar el dispositivo cuando retire las macetas.
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al dispositivo.
- Por el bien de los niños, no guarde nada en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la unidad a escondidas podrían resultar gravemente heridos por la caída de objetos. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que así se recomiende explícitamente en las instrucciones de funcionamiento. Todos los demás trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados por un electricista calificado.
- No deje caer ni coloque objetos pesados sobre la superficie de cocción. No se pare sobre la superficie de cocción. No utilice macetas con bordes afilados y no las arrastre sobre la superficie del cristal, ya que podría rayarlo.
- No utilice cepillos metálicos u otros agentes de limpieza agresivos para limpiar la superficie, ya que podría rayarla.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado únicamente en hogares y entornos similares, como cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en granjas, por huéspedes en hoteles, moteles y bed & breakfast.
- Nunca toque las placas con las manos desnudas durante su uso.
- Los niños menores de 8 años no deben poder acercarse al aparato.

18. ELIMINACIÓN

Entregando la unidad antigua

Gracias al reciclaje ecológico se pueden reutilizar valiosas materias primas. Deseche la unidad de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre los métodos actuales de eliminación ecológica de unidades de los distribuidores comerciales especializados, pero también del ayuntamiento o de la administración local.



Esta unidad está marcada según la directiva europea 2012/19/UE sobre dispositivos eléctricos y electrónicos antiguos (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos – WEEE). La Directiva establece el marco para la devolución, válido en toda la UE, y la recuperación de dispositivos antiguos.

Para Turbionaire WEEE/Embalaje/Batería en la UE

Por favor escanea aquí el código QR



¡Gracias por elegir Turbionaire!

Para obtener asesoramiento experto sobre sus electrodomésticos Turbionaire, ayuda o reparaciones, contáctenos en

www.turbionaire.com/garantía

Otros detalles adicionales sobre este producto:

Información

Especificaciones técnicas

Etiqueta energética

se puede consultar accediendo www.turbionaire.com

Fabricante e importador:
INTAX TRADING SRL 14B Ion
Creangă Str., Otopeni, Ilfov,
Rumania
Teléfono (+40) 318 246 246. Fax
(+40) 214 203 151
oficina@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

CONTENU

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE DE ASPIRANTE	150
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR TABLE À INDUCTION	153
3. FONCTIONNALITÉ	154
4. PRÉVENTION DES DOMMAGES MATÉRIELS	154
5. PROTECTION ET ÉCONOMIE DE L'ENVIRONNEMENT	154
6. RÈGLES D'INSTALLATION	155
7. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION	159
8. INSTALLATION DE LA HOTTE	162
9. CHOISIR LA BONNE BATTERIE DE CUISINE	163
10. APERÇU DE LA TABLE DE CUISSON A INDUCTION	164
11. UTILISATION - FONCTIONS	165
A. UTILISATION DE LA TABLE À INDUCTION	165
B. POUR UTILISER LE VENTILATEUR	173
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	175
13. DÉPANNAGE	175
14. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES	177
15. SPÉCIFICATION TECHNIQUE	178
16. ACCESSOIRES	178
17. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	178
18. ÉLIMINATION	181

Remarque : Le texte original de ce manuel d'utilisation et d'installation est considéré comme étant en langue anglaise. Toutes les instructions spécifiées dans d'autres langues sont traduites par voie électronique. En cas d'erreur de traduction ou de malentendu, le texte de référence sera considéré comme étant en anglais. Ce manuel d'utilisation a été soigneusement conçu, mais certaines omissions, inexactitudes ou ambiguïtés peuvent survenir ; par conséquent, pour les corrections, veuillez les signaler à l'email : support@turbionaire.com.



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE ASPIRANTE

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Consignes générales

- Lisez attentivement ce manuel.
- Conservez les instructions et les informations du fabricant pour une utilisation future ou pour les transmettre au prochain propriétaire.
- Il est interdit de mettre l'appareil en service s'il a été endommagé pendant le transport.

1.2 Utilisation selon la destination

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.

Respecter les instructions d'installation spéciales.

La sécurité d'utilisation n'est garantie qu'avec un montage correct conformément aux instructions de montage. L'installateur est responsable du bon fonctionnement sur le lieu d'installation.

Utilisez cet appareil uniquement: pour extraire les vapeurs de cuisson dans son propre domicile et dans des pièces fermées de l'environnement domestique. jusqu'à une altitude de 2000 m au dessus du niveau de la mer. N'utilisez pas l'appareil: avec une minuterie externe.

1.3 Limitation du cercle des utilisateurs

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances uniquement s'ils sont supervisés ou ont été instruits sur l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris

les dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 15 ans et plus et sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son cordon d'alimentation.

1.4 Safe use



WARNING - Danger of suffocation!

Children can wrap themselves in the packaging or pull it on their head, suffocating.

- Do not leave children near the packaging.
- Do not let children play with the packaging material.

Children can suck in or swallow the small parts and choke.

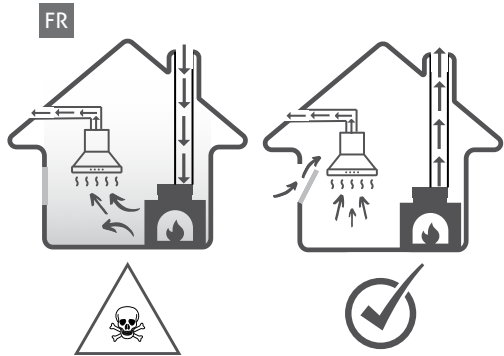
- Keep small parts away from children.
- Do not let children play with small parts.



WARNING - Danger of poisoning!

Recirculated combustion gases can cause poisoning. Heating sources dependent on room air (for example, gas, oil, wood or coal heaters, permanent heaters, water heaters) draw combustion air from the space in which they are installed and conduct the burnt gases to the outside, through a gas exhaust installation (for example, a chimney). In combination with an on hood, both the air from the kitchen and the air from the neighboring rooms are sucked in.

Si l'y a pas suffisamment d'alimentation en air, une pression négative se forme. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du pot d'échappement sont recirculés dans les pièces de la maison.



- Veiller à une alimentation en air suffisante lors de l'utilisation de l'appareil en mode air évacué et avec une source de chauffage dépendant de l'air ambiant.
- Un fonctionnement sans risque n'est possible que lorsque la pression négative dans l'espace de
- l'installation de la source de chauffage ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Ceci peut être réalisé lorsque l'air nécessaire à la combustion peut circuler à travers des ouvertures, par exemple des portes, des fenêtres, en combinaison avec une unité d'alimentation/ évacuation d'air ou par d'autres moyens techniques. Une unité de soufflage/extraction d'air ne garantit pas de manière indépendante le respect de la valeur limite.
- Quelle que soit la situation, demandez l'avis du personnel spécialisé, qui pourra apprécier l'ensemble du complexe de ventilation de la maison et qui pourra proposer la mesure de ventilation appropriée. Si l'unité fonctionne exclusivement en mode recyclage d'air, le fonctionnement est possible sans restrictions.

AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le filtre à graisse en place.

Nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple, ne flambez pas).

N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple bois ou charbon) à moins que l'appareil de chauffage ne soit doté d'un couvercle scellé et non amovible. Il ne doit y avoir aucune étincelle à proximité de la zone de cuisson.

L'huile et les graisses chaudes s'enflamment rapidement. L'huile et les graisses chaudes doivent être surveillées à tout moment. N'essayez jamais d'éteindre les particules d'huile ou de graisse en feu avec de l'eau. Débranchez le poêle. Éteignez soigneusement les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une couverture anti-feu ou un article similaire. Les zones de cuisson à gaz sur lesquelles aucun ustensile de cuisson n'est posé dégagent une forte chaleur pendant le fonctionnement. Une unité de ventilation montée sur le dessus peut être endommagée ou prendre feu. Utilisez les zones de cuisson à gaz uniquement avec un ustensile posé dessus. En cas de fonctionnement simultané de plusieurs zones de cuisson à gaz, une forte chaleur est émise. Une unité de ventilation montée sur le dessus pourrait être endommagée ou prendre feu.

- Utilisez les zones de cuisson à gaz uniquement avec un seul ustensile placé dessus.
- Ajustez au réglage de ventilation le plus élevé.
- N'utilisez jamais simultanément deux zones de cuisson à gaz à flamme élevée pendant de longues périodes.
- plus de 15 minutes. Deux zones de cuisson correspondent à un grand brûleur.
- N'utilisez jamais un grand brûleur de plus de 5 kW et une grande flamme pendant plus de 15 minutes, par exemple, le brûleur wok.

 AVERTISSEMENT - Risque de brûlures !

Pendant l'utilisation, les pièces accessibles deviennent chaudes.
Ne touchez jamais les surfaces chaudes.
Éloignez les enfants.
L'appareil chauffe pendant le fonctionnement.
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

 AVERTISSEMENT - Risque de blessure !

Les composants à l'intérieur de l'appareil peuvent avoir des bords tranchants.
Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.
Les modifications de la structure électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent entraîner des dysfonctionnements. N'apportez aucune modification à la structure électrique ou mécanique. Le couvercle du filtre peut vibrer (si le modèle de l'appareil est équipé d'un tel couvercle) Ouvrez lentement le couvercle du filtre.
Lors de l'ouverture, maintenez fermement le couvercle du filtre jusqu'à ce qu'il cesse de osciller. Fermez lentement le couvercle du filtre.
La lumière des LED est très forte et peut affecter la vision (groupe de risque 1).
Ne regardez pas directement la LED allumée pendant plus de 100 secondes.

 AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

L'humidité pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer un choc électrique.
Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise ou débranchez les fusibles du panneau de fusibles.
N'utilisez pas de nettoyeurs à jet de pression ou à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

 AVERTISSEMENT - Risque d'explosion !

Les détergents fortement corrosifs-alcalins ou fortement acides peuvent provoquer des explosions en combinaison avec des pièces en aluminium à l'intérieur du lave-vaisselle.
N'utilisez pas de détergents fortement corrosifs-alcalins ou fortement acides. Aussi, n'utilisez en aucun cas de détergents commerciaux ou industriels en combinaison avec des pièces en aluminium, comme par exemple le filtre à graisse de la hotte.

 AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.
Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

 AVERTISSEMENT - Risque de blessure !

Les réparations mal exécutées sont dangereuses.
Seul le personnel spécialisé a le droit de réparer l'appareil.
Si l'appareil est défectueux, informez-en le centre de service agréé.

 AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique.
N'utilisez pas d'éponges humides.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder à l'entretien ou à la réparation de l'appareil.
- Le raccordement à une prise électrique mise à la terre est requis et obligatoire.
- Les modifications du raccordement électrique ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.



ATTENTION Risque de blessure ! Les bords de la plaque chauffante sont coupants. Faites attention, sinon vous pourriez vous blesser avec des coupures.

Risque d'électrocution

- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'installer et/ou d'utiliser l'appareil.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits facilement inflammables sur la table de cuisson.
- Veuillez fournir ces informations à la personne qui installe l'unité, car cela peut réduire les coûts d'installation.
- Cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'utilisation pour éviter tout dommage matériel et toute blessure corporelle.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit doté d'un disjoncteur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique. Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider toutes les garanties et demandes de garantie.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes handicapées mentales, sensorielles et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été informés au préalable en détail des fonctions et des précautions de sécurité par un surveillant qui en est responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson ne doivent jamais être effectués seuls par des enfants.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter des dommages matériels et/ou personnels. Pour réduire le risque de choc électrique, éteignez immédiatement l'appareil si la surface (surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les pièces sous tension) est fissurée.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils pourraient y devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en connexion avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, car cuisiner avec de l'huile ou de la graisse notamment peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ! Au lieu de cela, éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture anti-feu ou un couvercle de casserole.

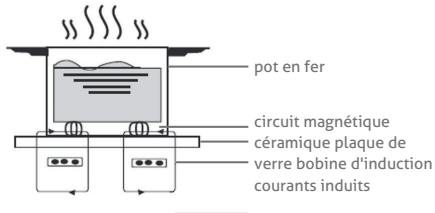


AVERTISSEMENT Risque d'incendie !

Ne placez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur les plaques à induction.

3. FONCTIONNALITÉ

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Il fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la poêle, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la poêle finit par le réchauffer.



4. PRÉVENTION DES DOMMAGES MATÉRIELS

ATTENTION!

L'eau de condensation peut entraîner des défauts dus à la corrosion.

Pour éviter la condensation, allumez l'appareil pendant la cuisson.

L'humidité pénétrant dans la zone des éléments de commande peut provoquer des dysfonctionnements.

Ne nettoyez jamais les commandes avec un chiffon humide.

Un nettoyage inapproprié peut endommager les surfaces.

Suivez les instructions de nettoyage.

N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants ou abrasifs.

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement dans le sens du ponçage.

Ne nettoyez jamais les éléments de commande avec des nettoyeurs pour acier inoxydable.

Une fuite de condensat peut endommager l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'air doit être installé à un angle d'au moins 1° par rapport à l'unité.

Une mauvaise pression sur les éléments décoratifs peut provoquer leur rupture.

Ne tirez pas sur les éléments décoratifs.

Ne posez pas et n'accrochez pas d'objets sur les éléments décoratifs.

Domages aux surfaces dus au non-retrait du film protecteur.

Avant la première utilisation, retirez le film protecteur de toutes les parties de l'appareil.

Les surfaces peintes de l'unité sont délicates.

Protégez les surfaces peintes des rayures.

5. PROTECTION ET ÉCONOMIE DE L'ENVIRONNEMENT

5.1 Élimination de l'emballage

L'emballage est écologique et recyclable.

Jetez les composants séparément, en fonction de leur type.

5.2 Économiser de l'énergie

Si vous suivez ces instructions, votre appareil consommera moins d'électricité.

Adaptez la vitesse du ventilateur en fonction de la quantité de vapeur générée.

Une vitesse de ventilateur inférieure signifie une consommation d'énergie inférieure. Utilisez une étape intensive uniquement lorsque cela est nécessaire.

En cas de grandes quantités de vapeurs, sélectionnez au préalable une vitesse de ventilation plus élevée.

Si vous suivez ces instructions, votre appareil consommera moins d'électricité. Adaptez la vitesse du ventilateur en fonction de la quantité de vapeur générée. Une vitesse de ventilateur inférieure signifie une consommation d'énergie inférieure. Utilisez une étape intensive uniquement lorsque cela est nécessaire. En cas de grandes quantités de vapeurs, sélectionnez au préalable une vitesse de ventilation plus élevée.

La répartition des odeurs désagréables dans la pièce sera réduite.

Débranchez le système d'éclairage si son fonctionnement n'est plus nécessaire.

Si le système d'éclairage est débranché, il ne consomme plus d'électricité.

Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.

L'efficacité du filtre est maintenue.

Placez un couvercle sur la marmite.

La quantité de vapeur et de condensation est réduite.

Utilisez les fonctions supplémentaires uniquement lorsque cela est nécessaire.

La désactivation des fonctions supplémentaires réduit la consommation d'énergie.

6. RÈGLES D'INSTALLATION

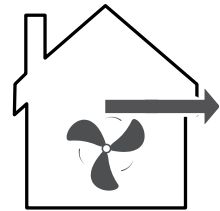
Vous pouvez utiliser l'appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation d'air.

6.1 Fonctionnement avec air évacué

L'air d'admission est nettoyé par le filtre à graisse et est évacué vers l'extérieur par un système de canalisations. L'air ne doit pas être évacué par une cheminée utilisée pour évacuer les gaz de combustion d'un appareil, du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux unités utilisant la technologie de recirculation de l'air).

Si l'air évacué doit être acheminé vers une cheminée ou un conduit de fumée qui n'est pas en service, l'accord du personnel compétent doit être obtenu.

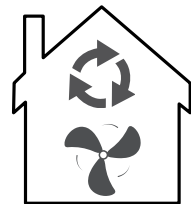
Si l'air évacué traverse le mur extérieur, il faut utiliser un canal traversant le mur dont la largeur est égale à son épaisseur.



6.2 Régime de recirculation de l'air

Pour neutraliser les odeurs désagréables en mode recirculation d'air, vous devez installer un filtre neutralisant les odeurs désagréables.

Pour les différentes possibilités d'utilisation de l'appareil en mode recirculation d'air, ainsi que pour les accessoires compatibles, veuillez consulter le catalogue ou les représentants locaux.

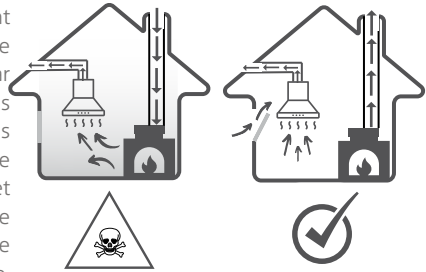


6.3 Montage sûr

Suivez ces instructions de sécurité lors du montage de l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion recirculés peuvent provoquer une intoxication. Les sources de chauffage dépendant de l'air ambiant (par exemple les chauffages au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffages permanents, les chauffe-eau) aspirent l'air de combustion de l'espace dans lequel elles sont installées et évacuent les fumées vers l'extérieur via une installation d'évacuation des gaz (par exemple une cheminée). En combinaison avec une hotte, l'air de la cuisine et celui des pièces voisines sont aspirés.



Si il n'y a pas suffisamment d'alimentation en air, une pression négative se forme. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du pot d'échappement sont recirculés dans les pièces de la maison. Veiller à une alimentation en air suffisante lors de l'utilisation de l'appareil en mode air évacué et avec une source de chauffage dépendant de l'air ambiant.

Un fonctionnement sans risque n'est possible que lorsque le vide dans l'installation spatiale de la source de chauffage ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar).

Ceci peut être réalisé lorsque l'air nécessaire à la combustion peut circuler à travers des ouvertures, par exemple des portes, des fenêtres, en combinaison avec une unité d'alimentation/évacuation d'air ou par d'autres moyens techniques. Une unité d'alimentation/extraction d'air ne garantit pas de manière indépendante le respect de la valeur limite. Quelle que soit la situation, demandez l'avis du personnel spécialisé, qui pourra évaluer l'ensemble du complexe de ventilation de la maison et qui pourra proposer la mesure de ventilation appropriée. Si l'unité fonctionne exclusivement en mode recyclage d'air, le fonctionnement est possible sans restrictions.

Les gaz de combustion recirculés peuvent provoquer une intoxication.

Si une hotte est installée avec une unité de chauffage dépendant de l'air ambiant, l'alimentation électrique de la hotte doit être équipée d'un circuit de sécurité approprié.

Les gaz de combustion recyclés peuvent provoquer des intoxications.

- Ne pas évacuer l'air vicié dans une cheminée ou un conduit de fumée en fonctionnement.
- Ne pas rejeter l'air vicié dans une colonne servant à ventiler la pièce où est installé un foyer.
- Si l'air évacué doit être acheminé vers une cheminée ou un système d'évacuation des fumées qui n'est pas en service, l'accord du personnel spécialisé compétent doit être obtenu.

Les gaz de combustion recirculés peuvent provoquer une intoxication.

Si une hotte est installée avec une unité de chauffage dépendant de l'air ambiant, l'alimentation électrique de la hotte doit être équipée d'un circuit de sécurité approprié.

Les gaz de combustion recyclés peuvent provoquer des intoxications.

Ne pas évacuer l'air vicié dans une cheminée ou un conduit de fumée en fonctionnement.

Ne pas rejeter l'air vicié dans une colonne servant à ventiler la pièce où est installé un foyer.

Si l'air évacué doit être acheminé vers une cheminée ou un système d'évacuation des fumées qui n'est pas en service, l'accord du personnel spécialisé compétent doit être obtenu.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'étouffement !

Les enfants peuvent s'envelopper dans l'emballage ou le tirer sur leur tête et s'étouffer. Ne laissez pas les enfants à proximité de l'emballage. Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- Des distances de sécurité prédéfinies doivent être respectées pour éviter l'accumulation de chaleur. Faites attention aux informations sur vos appareils de cuisson. Si la notice d'installation de l'appareil de cuisson indique une distance différente, prenez-la
- considérez toujours la plus grande distance. Si les zones de cuisson à gaz et électriques fonctionnent ensemble, la distance maximale prescrite s'applique. Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple pour le flambage).. N'installez l'appareil à proximité d'un lieu de cuisson à combustible solide (par exemple bois ou charbon) que s'il est enfermé dans une enceinte non amovible. Il ne devrait y avoir aucune étincelle.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque de blessure !

Les composants à l'intérieur de l'appareil peuvent avoir des bords tranchants.

Portez des gants de protection. Si l'appareil n'est pas correctement fixé, il risque de tomber.

Toutes les fixations doivent être installées fermement et solidement.

Les modifications de la structure électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent entraîner des dysfonctionnements. N'apportez aucune modification à la structure électrique ou mécanique. Le couvercle du filtre peut vibrer (si le modèle d'appareil est équipé d'un couvercle). Ouvrez lentement le couvercle du filtre. Lors de l'ouverture, maintenez fermement le couvercle du filtre jusqu'à ce qu'il cesse de osciller. Fermez lentement le couvercle du filtre.

⚠ WARNING - Danger of electric shock!

Sharp-edged components inside the unit can cause damage to the connecting cable.

Do not bend or block the connection cable. Improperly executed installations are dangerous.

The unit will be connected and used only according to the data on the technical data plate.

The unit will only be connected to a properly installed grounded alternating current outlet.

The protection system of the building's electrical power supply must be installed correctly.

Do not connect the unit to another switching source, for example a timed switch or remote control system.

If the unit is mounted, free access to the mains cable plug must be ensured. If

free access is not possible, a phase separator for all poles will be installed in the permanent electrical installation according to the conditions of the installation provisions.

When placing the unit, pay attention to the fact that the mains power cable is not stuck in one place or damaged.

4.4 Remarques générales

Lors de l'installation, gardez ces notes générales à l'esprit. Pour l'installation, les règles de construction en vigueur et celles du fournisseur local d'électricité et de gaz doivent être respectées.

4.5 Remarques sur le raccordement électrique

- Pour pouvoir connecter l'unité au réseau électrique en toute sécurité, tenez compte de ces indications.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

Pour pouvoir connecter l'unité au réseau électrique en toute sécurité, tenez compte de ces

indications. Il doit être possible de débrancher l'appareil du réseau électrique à tout moment.

L'appareil ne peut être connecté qu'à une prise avec contact de protection, installée conformément à la réglementation.

- La fiche du câble secteur doit être accessible après le montage de l'appareil.
- Si cela n'est pas possible, un séparateur de phases doit être installé dans l'installation électrique permanente pour tous les pôles conformément aux conditions de catégorie de surtension III du règlement d'installation.
- L'installation électrique fixe ne peut être réalisée que par un électricien qualifié. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur avec protection différentielle (interrupteur FI) dans le circuit d'alimentation de l'unité. Les composants à arêtes vives à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de connexion.
- Ne pliez pas et ne bloquez pas le câble de connexion.
- Cet appareil est conforme à la réglementation antiparasitaire CE.
- L'appareil correspond à la classe de protection 1. Il ne peut donc être utilisé qu'avec une connexion électrique avec un conducteur de protection. Lors de l'installation, l'unité ne doit pas être connectée au réseau d'alimentation électrique. Assurez-vous que la protection contre les contacts est assurée lors du montage.

4.6 Observations concernant les conditions d'installation

- Montez l'unité dans une armoire de cuisine.
- Pour installer des accessoires spéciaux supplémentaires, suivez les instructions d'installation ci-jointes.
- Pour une capture optimale de la vapeur, l'appareil doit être monté au centre au-dessus de la table de cuisson.

4.7 Observations concernant le tuyau de ventilation

Le fabricant de l'appareil n'offre aucune garantie en cas de réclamations concernant le tracé des tuyaux d'échappement.

Utilisez un tuyau d'échappement court et droit avec un diamètre aussi grand que possible.

Les tuyaux d'évacuation d'air longs et rugueux, comportant de nombreux coudes ou de petits diamètres, réduisent la capacité d'aspiration et augmentent le niveau sonore du ventilateur.

N'utilisez pas de tuyaux d'évacuation d'air en matériaux inflammables.

Pour éviter la recirculation des condensats, installez le tuyau d'aspiration d'air avec une inclinaison d'au moins 1° par rapport à l'unité.

Tubes ronds

Utilisez des tubes ronds d'un diamètre intérieur de 150 mm (recommandé) ou d'au moins 120 mm.

Canaux plats

Utiliser des canaux plats dont la section intérieure correspond au diamètre du tube rond :

Le diamètre de 150 mm correspond à une taille d'environ 177 cm².

Le diamètre de 120 mm correspond à une taille d'environ 113 cm².

Pour les diamètres s'écartant de ces valeurs, des bandes d'étanchéité doivent être utilisées.

N'utilisez pas de canaux plats présentant des courbures prononcées.

4.8 Indications concernant le mode de fonctionnement avec évacuation d'air

Un clapet anti-retour doit être installé lors du fonctionnement avec évacuation d'air pour empêcher l'entrée d'air et d'impuretés de l'extérieur.

Remarques

Si l'appareil n'est pas équipé d'un clapet anti-retour, il peut être acheté séparément dans les magasins spécialisés. Si l'air évacué traverse le mur extérieur, il faut utiliser un canal traversant le mur dont la largeur est égale à son épaisseur.

4.9 Indications concernant le mode de fonctionnement avec recirculation d'air

L'unité doit être utilisée uniquement installée dans une position fixe et avec les tuyaux connectés.

7. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Sélection du matériel d'installation

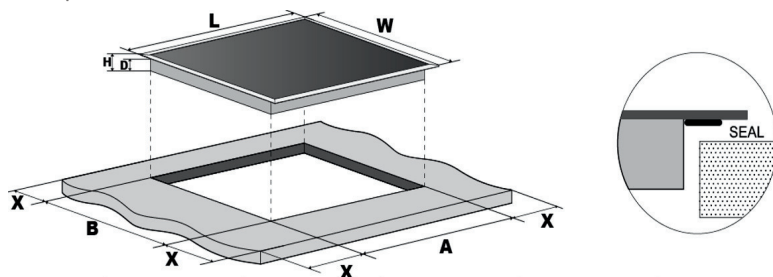
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé

autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm.

Veillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement thermique de la plaque chauffante.

Comme indiqué ci-dessous:

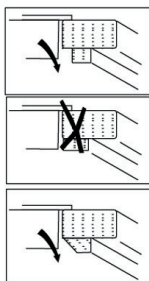


Modèle	L (mm)	W (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- Un sectionneur approprié assurant une déconnexion complète de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour se conformer aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une séparation des contacts avec un entrefer de 3mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des exigences)

- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client une fois la table de cuisson installée
- vous consultez les autorités locales en matière de construction et les règlements municipaux en cas de doute concernant l'installation
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

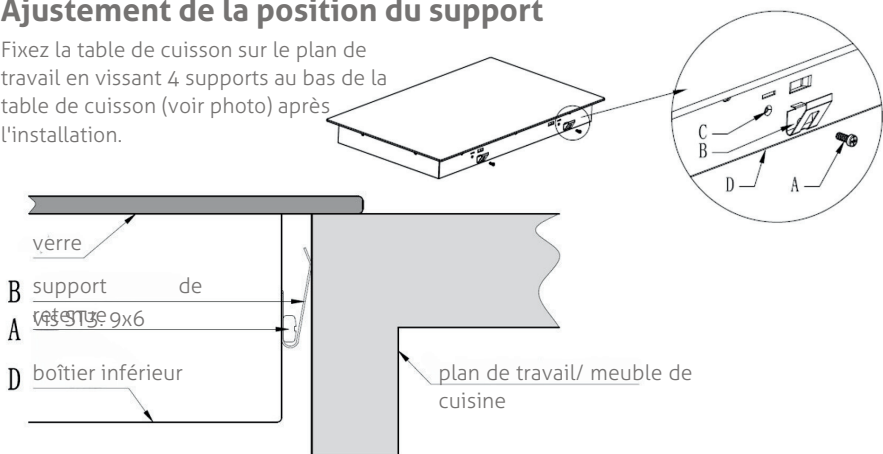
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placards ou les tiroirs
- il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous le pied de la table de cuisson.
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Avant de localiser les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). N'appliquez pas de force sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

Ajustement de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports au bas de la table de cuisson (voir photo) après l'installation.



Précautions

1. La plaque chauffante à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent résister à la chaleur.

Branchement de la table de cuisson au secteur



Cette table de cuisson doit être raccordée au secteur uniquement par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson au secteur, vérifiez que :

1. le câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

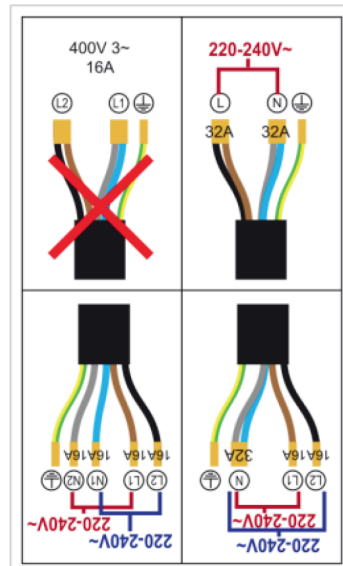
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75 °C.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modifications. Toute modification doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.



L'alimentation doit être connectée conformément à la norme en vigueur. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.

Utilisation de ligne électrique
50A H07RN-F 5x2,5mm²



8. INSTALLATION DE LA HOTTE

ATTENTION!

Cet appareil est conçu pour être installé dans une armoire
Gardez ces informations à l'esprit lors du montage de l'unité.

8.1 Forfait de livraison

Après le déballage, vérifiez que la livraison est complète et que toutes les pièces sont exemptes d'éventuels dommages dus au transport. Voir l'image **1**

1. - volet en verre
2. - filtre à graisse en aluminium
3. - la plaque à induction avec hotte intégrée
4. - bride (installée sur la hotte)

8.2 Dimensions de l'unité (mm)

Voir les images **2a** **2b** **2c** **2j**

8.3 Mesures des trous pour l'installation (mur et îlot)

Voir les images **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Installation dans l'échappement

- a. Découpez un espace pour l'unité. Voir l'image **4a**
- b. Retirez l'unité et fixez le coude (non inclus) à cette étape avec 4 vis (M4x8). Voir l'image **4b**
- c. En inclinant, insérez l'unité dans l'armoire et connectez le tuyau comme vous le souhaitez. Voir les images **4c** **4d** **4e**

8.5 Installation en recirculation Type 1 à l'aide du kit optionnel TRK 1

Composants du kit TRK 1 en option : 1.- Plaque murale 2.- Bride avec filtre à charbon actif et tube en PVC 3.- Grille de type SS

- a. Découpez un espace pour l'unité. Voir les images **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. Selon les dimensions du meuble veuillez ajuster le tuyau PVC en le coupant, de 200 mm à minimum 132,4 mm. Voir l'image **5e**
- c. Sortez l'appareil et démontez la bride de sortie de la hotte en retirant 6 vis (M4x8). N'oubliez pas de réinstaller les 6 vis (M4x8) une fois la bride retirée. Voir l'image **5f**
- d. Montez le tuyau court en PVC et le porte-filtre à charbon, scellez le tuyau court en PVC au porte-filtre à charbon avec 6 vis (ST3,5 x 10). Voir l'image **5g**
Pour éviter que de l'eau et de l'huile ne tombent dans le boîtier, enveloppez la position de connexion avec du ruban adhésif (non inclus). Voir l'image **5h**
- e. Fixez le support du filtre à charbon avec le tuyau court avec 4 vis (M4 x 8) dans la sortie. Voir l'image **5i**
- f. Installez le filtre à charbon dans le support du filtre à charbon. Voir l'image **5j**
- g. Tilting the unit, insert the unit into the kitchen cabinet. See the picture **5k**
- h. Installez la plaque murale: découpez un trou à l'arrière de l'armoire de cuisine, remettez la plaque murale à l'arrière du trou et marquez la position des 3 trous. Percez 3 trous (Φ10mm pour accueillir vos supports muraux), vissez et fixez la plaque murale au mur à l'aide de 3 vis (ST6x40mm) et 3 chevilles murales (non fournies) ou 3 vis explosives (M6x60). Voir l'image **5l**
- i. Installez la grille slim SS : Découpez un trou dans le socle positionné à la base du meuble de cuisine et collez la grille slim SS dans le trou. Voir l'image **5m**
- j. Installez le filtre à graisse. Voir l'image **5n**
- k. Installez le volet en verre. Voir l'image **5o**

8.6 Installation en recirculation de type 2 à l'aide du kit optionnel TRK 2

Composants du kit TRK 2 en option: 1.- Filtre à charbon actif 2.- Grille 3. - support d'air d'évacuation

- Découpez un espace pour l'unité. Voir les images **6a** **6b**
- Retirez l'unité et fixez le coude à cette étape avec 4 vis (M4x8). Voir l'image **6d**
- En inclinant l'unité, insérez l'unité dans l'armoire de cuisine. Voir l'image **6d**
- Préparez l'ensemble filtre à charbon (voir l'image **6e**) et le couvercle de l'ensemble filtre à charbon (voir l'image **6f**), installez l'ensemble filtre à charbon dans le trou du socle positionné à la base du meuble de cuisine, et fixez-le avec 4 vis (ST3 .5x10). Voir l'image **6g**
- Connectez le tuyau (non inclus) et l'adaptateur avec 16 vis (ST3,5 x 10). Voir les images **6h** **6i**
- Terminez l'installation. Voir l'image **6j**

8.7 Comment évacuer l'huile/l'eau

Retirez le bouchon du collecteur de graisse situé en dessous et vidangez le contenu dans un récipient. Voir l'image **7**

8.8 Comment extraire et réinstaller le kit de filtre à charbon

Voir les images **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Réalisation du raccordement électrique

Insérez la fiche dans la prise avec contact de protection.

8.10 Démontage de l'unité

AVERTISSEMENT - Risque de blessure !

Les composants à l'intérieur de l'appareil peuvent avoir des bords tranchants. Portez des gants de protection. Débranchez l'appareil du secteur. Dévissez le tube d'évacuation d'air. Si nécessaire, ouvrez le couvercle du filtre (pour les modèles équipés de ce couvercle). Retirez le filtre à graisse. Pour éviter tout dommage, ne pliez pas le filtre à graisse. Débranchez le faisceau du panneau de commande et le faisceau du système d'éclairage. Desserrez les vis des meubles intégrés. Abaissez lentement l'appareil.

9. Choisir la bonne batterie de cuisine



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la casserole.

Si'il est attiré, la poêle est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant :

- Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.

- Si ne  clignote pas sur l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

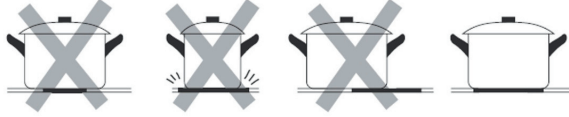


N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.

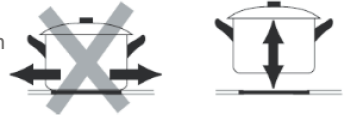


Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand .

que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus large sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne glissez pas, sinon elles pourraient rayer le verre.



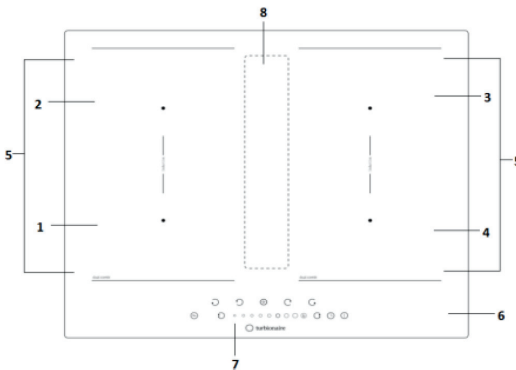
Dimensions du moule

Les zones de cuisson sont limitées, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisine à induction:

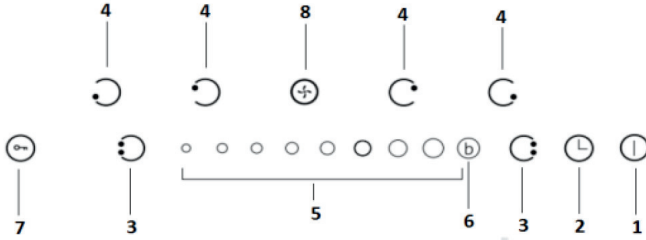
Zone de cuisson	Minimum (mm)
190 mm	160
Dual Combi	200

10. APERÇU DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION



1. Zone de chauffage avant gauche : 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
2. Zone de chauffage arrière gauche: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
3. Zone de chauffage arrière droite : 1800W Boost2100W/190mmx190mm
4. Zone de chauffage avant droite:1800W Boost2100W/190mmx190mm
5. Zone double Combi: booster 3000 W 3400 W/392,5 mm x 210 mm
6. Plaque de verre
7. Panneau de contrôle
8. Entrée d'air

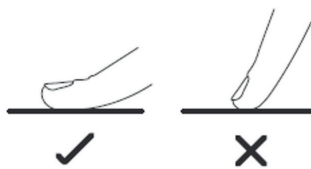
11. UTILISATION - FONCTIONS



1. Commande marche/arrêt
2. Contrôle de la minuterie
3. Bouton d'activation et désactivation de la zone Dual Combi
4. Commandes de sélection de zone de chauffage
5. Glissière de réglage de l'alimentation/minuterie
6. Contrôle de suralimentation
7. Contrôle de sécurité enfant
8. Contrôle du ventilateur

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la pointe de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou l'extrémité d'un couvercle) ne fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



A. UTILISATION DE LA TABLE À INDUCTION


RÉGLAGE DE LA PUISSANCE TOTALE MAXIMALE DE L'APPAREIL

La table de cuisson à induction est équipée d'un système de gestion de l'alimentation. La puissance maximale de la table de cuisson est limitée à 7 200 W. Ce réglage peut être réduit à 4 300 W. Lorsque la limite de puissance totale est activée, la puissance de chaque zone de cuisson ne peut être augmentée que jusqu'à ce que la puissance totale atteigne la limite.

1. Pour activer la gestion de l'alimentation, connectez l'alimentation, puis allumez l'appareil et appuyez simultanément sur le bouton avant gauche (bouton de zone de chauffage 1#) et sur le bouton de commande de la zone de chauffage avant droit (bouton de zone de chauffage 4#) pendant plusieurs secondes.
2. Lorsque la gestion de l'alimentation est activée, la puissance maximale actuelle est affichée sur l'écran LED de la minuterie. Par exemple, si l'affichage de la minuterie indique 7.2, cela signifie que la limite de puissance maximale de l'unité est de 7 200 W.

Note:

Si vous ne réglez pas la puissance de cuisson après une minute, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Vous devrez appuyer sur le bouton de commande ON/OFF et répéter la procédure de l'étape 2 ci-dessus. Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote  en alternance avec le réglage de chaleur.

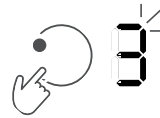
Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

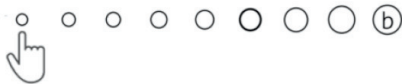
Aucun chauffage n'a lieu sauf s'il y a une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.


Quand tu as fini de cuisiner

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Pour éteindre la zone de cuisson : Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler vers la gauche jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche "0"



3. Éteignez complètement la table de cuisson en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF 



Attention aux surfaces chaudes indicateur de chaleur résiduelle

Méfiez-vous des surfaces chaudes, l'indicateur de chaleur résiduelle «H» indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie. Si vous souhaitez chauffer davantage de casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.




Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande  de sécurité enfant, la petite LED ronde  à côté de l'icône de verrouillage s'allumera et l'indicateur de la minuterie affichera «Lo»

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Touchez et maintenez enfoncée la commande  de sécurité enfant pendant un moment, la petite LED ronde et l'indicateur de minuterie « Lo » disparaîtront.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la touche ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Utiliser la minuterie

Vous pouvez utiliser le réglage de la minuterie de 00 à 88 minutes de deux manières différentes:

- Vous pouvez le configurer pour qu'il éteigne une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé;
- Vous pouvez le régler pour éteindre plusieurs zones de cuisson.

Régler la minuterie pour éteindre la zone de chauffage requise

1. Sélectionnez la zone de cuisson en touchant la zone pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, 25 minutes) et réglez la puissance de cuisson sur 3 à l'aide du curseur.



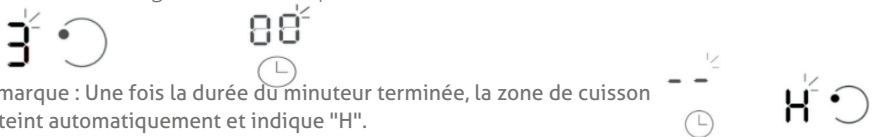
2. En touchant le bouton de contrôle de la minuterie, les valeurs par défaut « 30 » et « 3 » s'afficheront ; déplacez le curseur de 3 à 2, puis touchez à nouveau le bouton de contrôle de la minuterie ; maintenant « 0 » clignote et vous devez glisser vers "5". Maintenant, la minuterie est réglée sur 25 minutes. Après avoir réglé la minuterie, sans aucune opération, l'indicateur cessera de clignoter après 5 secondes et entrera dans l'état du mode compte à rebours de la minuterie.



Conseil : Appuyez une première fois sur la commande du minuteur et faites glisser le curseur pour augmenter ou diminuer le réglage par intervalles d'une minute. Appuyez une deuxième fois sur la commande de minuterie et faites glisser le curseur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

Remarque : Un point rouge à côté du voyant d'alimentation indiquant la zone sélectionnée.

3. Pendant la durée de la minuterie, si vous souhaitez annuler la minuterie, sélectionnez la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez annuler la minuterie, puis appuyez sur la minuterie et faites glisser le curseur pour annuler la minuterie et « 00 » s'affichera.



Remarque : Une fois la durée du minuteur terminée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et indique "H".



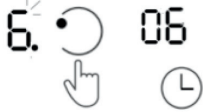
Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner normalement si elles étaient allumées indépendamment.

Régler une minuterie pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Si vous utilisez cette fonction sur plus d'une zone de chauffage, l'indicateur de la minuterie affichera la durée la plus courte. (par exemple, temps de réglage de la zone 1# de 6 minutes, temps de réglage de la zone 2# de 3 minutes, l'indicateur de la minuterie indique «3».)



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignote, ce qui signifie que l'indicateur de minuterie indique l'heure de la zone de chauffage. Si vous souhaitez vérifier l'heure réglée d'une autre zone de chauffage, touchez le contrôle de la zone de chauffage. La minuterie indiquera l'heure réglée.



Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de chauffage correspondante s'éteint automatiquement et affiche « H ».



Remarque: Si vous souhaitez modifier le réglage de l'heure de la minuterie au démarrage, vous devez répéter la procédure à partir de l'étape 1.

ACTIVER LA FONCTION BOOST

"Boost" est la fonction qui chauffe une zone avec une plus grande puissance pendant une durée de 5 minutes (maximum). Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide

Utilisation de Boost pour une cuisson plus rapide

1. Touchez la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez utiliser la fonction Boost. Le voyant à côté du bouton clignote.



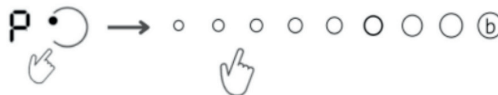
2. Pour activer le bouton Boost : appuyez longuement sur le bouton du niveau de puissance 8, la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost (puissance maximale). L'affichage de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.



3. La puissance Boost durera 5 minutes. Ensuite, la puissance reviendra à la puissance 8.



Si vous souhaitez annuler le Boost pendant 5 minutes, sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis touchez le curseur, l'écran de puissance affichera le niveau de puissance que vous sélectionnez.

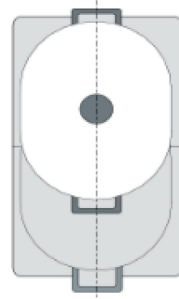


Zone Dual Combi

Combinaison de brûleurs

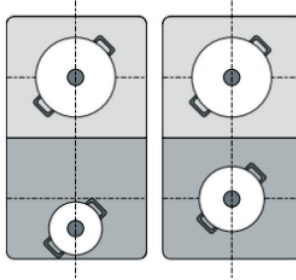
Cette fonction est utilisée si un brûleur ne suffit pas pour chauffer correctement les plats (par exemple, grands plats de poisson ou de viande). Pour activer la fonction « Zone de cuisson Dual Combi / Combinée », appuyez sur la touche correspondante ou sur l'afficheur.

Si nécessaire, il peut être utilisé comme un seul brûleur ou comme deux brûleurs indépendants. Dans ce cas, il y a deux inducteurs fonctionnant indépendamment l'un de l'autre. Pendant le fonctionnement de la zone de chauffage libre, seule la zone sur laquelle la batterie de cuisine est installée est activée. Si plus d'un brûleur est nécessaire pour placer la batterie de cuisine, installez-le en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de chauffage libre.



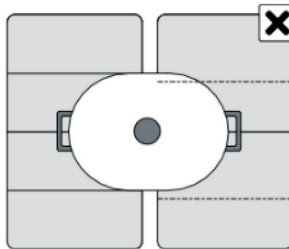
Utilisation de deux brûleurs indépendants

Les brûleurs avant et arrière (chacun avec deux inducteurs) peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez le degré de chauffage requis pour chaque brûleur séparément. Utilisez une seule poêle/poêle pour chaque brûleur.



Recommandations

Placez les ustensiles de cuisine sur des surfaces de cuisson comportant plus d'une zone de chauffage libre, de manière à ce qu'une seule des zones de chauffage libres soit couverte. Sinon, les plaques de cuisson ne s'activeront pas correctement, ce qui affectera négativement le résultat de la cuisson.



Utilisation de la fonction de zone Dual Combi

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. Appuyez sur le bouton de zone Dual Combi, le voyant à côté du bouton de zone Dual Combi s'allume et le voyant à côté des boutons de cuisson 1# et 2# clignote et s'affiche comme ci-dessous.



3. Faites glisser le curseur pour régler le niveau de puissance de 0 à 8 pendant le clignotement, par exemple à 6 comme ci-dessous.



4. Vous pouvez régler le niveau de puissance pendant le clignotement. Si vous souhaitez régler le niveau de puissance après avoir clignoté, vous devez répéter l'étape 2 ci-dessus.

5. Si vous souhaitez annuler la fonction de zone Dual Combi, vous devez appuyer sur le bouton de zone Dual Combi et faire glisser le curseur sur 0; ou appuyez sur les boutons de cuisson 1# ou 2# et saisissez le mode de fonctionnement du brûleur.

Restrictions lors de l'utilisation du Boost(P)

Toutes les plaques de cuisson ont une puissance maximale. Lorsque la fonction Boost est activée et pour ne pas dépasser la puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffage.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est surveillée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Détection de petits articles

Lorsqu'une poêle de taille inadaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur poursuivra la cuisson sur la plaque à induction pendant encore 1 minute.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson. Il s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de travail par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant en utilisant cet appareil.

Protection contre les débordements de liquide

Lorsqu'environ 140 ml de liquide débordent sur le panneau de commande et restent allumés sur plus de 3 boutons pendant environ 10 secondes, la plaque à induction cessera de fonctionner automatiquement.

Directives de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez une puissance élevée. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un risque d'incendie sérieux.

Conseils de cuisine

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.

Commencez la cuisson à puissance élevée et réduisez la puissance lorsque les aliments sont bien chauds. Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles montent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devez également cuire les sauces épaissies à base d'œufs et de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le temps recommandé.

Steak grillé

Pour cuisiner des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson souhaitée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson : plus il est ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible induction ou une grande poêle.
 2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Le sauté devrait être rapide.
- Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
 4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
 5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'elles sont chaudes mais encore croustillantes, baissez la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
 6. Remuez doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
 7. Servir immédiatement.

Paramètres de chaleur

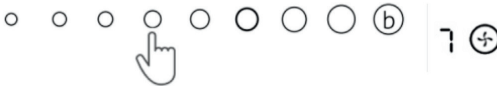
Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez.

Expérimentez avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement délicat pour de petites quantités de nourriture • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • le réchauffement • mijotage rapide • riz de cuisson
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • saisir • porter la soupe à ébullition • eau bouillante

B. POUR UTILISER LE VENTILATEUR

1. Ajustez la puissance du ventilateur à partir de 0-b avec le curseur. Par exemple, si vous souhaitez régler 7 niveaux, en glissant sur « 7 », l'indicateur à côté de la commande du ventilateur affichera « 7 ».



Remarque:

Faites glisser de droite à gauche, la puissance diminue d'un pas à chaque fois jusqu'au pas 0. Faites glisser de gauche à droite, la puissance augmente d'un pas à chaque fois jusqu'à ce que le pas

ACTIVER LA FONCTION BOOST - Boost/ Super Boost

"Boost" est la fonction qui permet au ventilateur d'avoir la plus grande puissance pendant une période de 5 minutes (maximum). Vous pouvez ainsi obtenir une aspiration plus puissante. Appuyez sur la touche d'alimentation du ventilateur. L'indicateur à côté du bouton clignote.



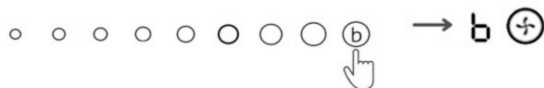
2. Pour activer le bouton Boost:

Appuyez brièvement sur le bouton «b», le ventilateur commencera à fonctionner en mode Boost. L'affichage de la puissance affiche «b» pour indiquer que le ventilateur est en mode Boost.

Pour activer le bouton Super Boost:

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de niveau de puissance «b», le ventilateur commencera à fonctionner en mode Super Boost (puissance maximale). L'affichage de puissance affiche «P» pour indiquer que le ventilateur est en mode Super Boost.

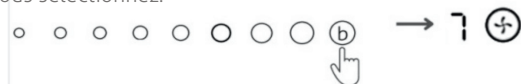
FR



3. Les puissances Boost et Super Boost dureront 5 minutes. Ensuite, la puissance reviendra à la puissance 7.



4. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant 5 minutes, sélectionnez d'abord la puissance du ventilateur, puis touchez le curseur, l'écran de puissance affichera le niveau de puissance que vous sélectionnez.



Fonction de liaison entre la plaque à induction et le ventilateur

1 En état de veille, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour entrer dans l'état de liaison entre la plaque à induction et le ventilateur. Lorsque vous entrez dans l'état de liaison, l'écran affiche "•", comme le montre l'image:



2. Lorsque vous entrez dans l'état de liaison, la puissance du ventilateur changera en fonction de la puissance de la plaque à induction. La puissance de la table à induction et la puissance du ventilateur correspondante sont

0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7,8-B, B-P (Remarque : b et P font fonctionner le booster pendant 5 minutes. et passe automatiquement à la puissance 7) Lorsque le 2/3 ou le 4ème four est complètement allumé, la puissance du ventilateur change avec la puissance maximale de la tête du four.

3. Pour quitter l'état de liaison, maintenez le ventilateur enfoncé pendant 5 secondes en état de veille.


Utiliser la minuterie

Fonction de synchronisation : appuyez sur la touche d'alimentation du ventilateur, puis appuyez sur la touche de synchronisation pour entrer la synchronisation de 10 minutes lorsque le ventilateur démarre. L'écran du ventilateur indique la puissance actuelle et clignote. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement dans 10 minutes.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou déversements non sucrés sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyeur pour table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y aura pas d'indication «surface chaude», mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer robustes, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou votre récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la vitre pourrait se tacher.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Retirez-les immédiatement avec une tranche de poisson, un couteau à palette ou un grattoir à lame de rasoir adapté aux plaques de cuisson en verre à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «Salissures quotidiennes sur le verre» ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez dès que possible les taches laissées par les produits fondus, les aliments sucrés ou les déversements. Si on ne laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Déversements sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbez le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

13. DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune puissance.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait un léger film d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine aux bords rugueux. Utilisation de produits de nettoyage ou de récurage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir la bonne batterie de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des crépitements ou des clics.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à température élevée.	Ceci est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est activé pour empêcher la surchauffe des composants électroniques. Il se peut qu'elle continue à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur est en marche.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et  apparaît à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir la bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Technical fault.	Veuillez noter les lettres et chiffres d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.
---	------------------	---

N'essayez jamais de démonter l'appareil par vous-même.

14. AFFICHAGE ET INSPECTION DES PANNES

Si une anomalie survient, la plaque à induction entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants:

CODE D'ERREUR	Description
<u>U</u>	Pas de pot ou pas de pot approprié, veuillez mettre le pot approprié;
<u>F3/F4</u>	Panne du capteur de température de la bobine d'induction
<u>F9/FA</u>	Capteur de température de la panne de l'IGBT.
<u>E1/E2</u>	Tension d'alimentation anormale. Haute tension (au-dessus de 270 ± 10 V) Basse tension (en dessous de 180 ± 10 V)
<u>E3</u>	Il existe une protection en cas de combustion à sec ou de température élevée sur la surface du poêle.
<u>E5</u>	Le ventilateur ne fonctionne pas ou est bloqué, il ne peut donc pas dissiper la chaleur.
<u>d0</u>	Défaillance NTC (défaillance du capteur NTC qui ne peut pas détecter la variable de température). NTC est une thermistance placée au milieu de la bobine de la plaque à induction, comme un fil en forme de tête de champignon, utilisée pour détecter la température.
<u>O1</u>	La bobine d'induction sans vis ou la vis est desserrée.
<u>E0</u>	Une erreur s'est produite dans la communication entre la carte de contrôle et la carte principale

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des échecs courants. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque à induction.

15. SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Modèle	Feel 60 AIR
Zones de cuisson	4 zones
Tension/Fréquence	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance totale (W)	7200W
Mode de contrôle	Contrôle tactile du curseur
Taille LxIxH (mm)	600 x 520 x 56
Taille intégrée	570 x 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

16. ACCESSOIRES

Vous pouvez acheter des accessoires auprès de partenaires locaux/boutiques en ligne. Utilisez uniquement des accessoires d'origine spécialement conçus pour votre modèle d'appareil. Les accessoires sont conçus spécifiquement pour l'unité.

Pour connaître les accessoires adaptés à votre appareil, consultez le catalogue ou notre site Internet www.turbionaire.com

Accessoires	Code produit
Filtre à graisse (1 pièce)	TAF11B
Filtre de l'unité de recirculation de charbon Downair (1 pièce)	TCF2
Filtre inférieur de recirculation de charbon Downair (1 pièce)	TCF3
Filtre du kit de recirculation d'air descendant sur l'unité (1 pièce)	TRK1
Fond de filtre du kit de recirculation d'air vers le bas (1 pièce)	TRK2

17. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil pendant une longue période, nettoyez et entretenez soigneusement.

9.1 Produits de nettoyage

ATTENTION!

Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager la surface de l'appareil.

N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.

N'utilisez pas de produits de nettoyage à forte teneur en alcool.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou d'éponges à vaisselle dures.

N'utilisez pas de produits spéciaux pour le nettoyage à chaud.

Utilisez des nettoyeurs pour vitres, des grattoirs pour vitres ou des produits d'entretien pour l'acier inoxydable uniquement s'ils sont recommandés dans les instructions de nettoyage du composant concerné.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons avant utilisation.

9.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué pour éviter d'endommager divers composants et surfaces dus à un nettoyage inapproprié avec des produits de nettoyage inappropriés.

WARNING - Danger of explosion!

Les détergents fortement corrosifs-alcalins ou fortement acides peuvent provoquer des explosions en combinaison avec des pièces en aluminium à l'intérieur du lave-vaisselle.

• N'utilisez pas de détergents fortement corrosifs-alcalins ou fortement acides. N'utilisez également en aucun cas de détergents commerciaux ou industriels en combinaison avec des pièces en aluminium, comme par exemple le filtre à graisse.

AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

• Ne cuisinez jamais sur une surface de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise et contactez un technicien qualifié.

• Éteignez et débranchez la plaque à induction avant le nettoyage et l'entretien.

• N'utilisez pas de nettoyeurs à jet de pression ou à jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT - Risque de brûlures !

L'appareil chauffe pendant le fonctionnement.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT - Risque de blessure !

Les composants à l'intérieur de l'appareil peuvent avoir des bords tranchants.

Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.

1. Suivez les informations sur les produits de nettoyage.

2. Selon la surface, nettoyez comme suit :

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'une éponge et d'une solution d'eau chaude additionnée de détergent à vaisselle, en essuyant dans le sens du ponçage.

Nettoyez les surfaces peintes à l'aide d'une éponge et d'une solution d'eau chaude avec du détergent à vaisselle.

Nettoyez les surfaces en aluminium à l'aide d'un chiffon doux et d'un nettoyeur pour vitres.

Nettoyez les surfaces en plastique à l'aide d'un chiffon doux et d'un nettoyeur pour vitres.

- Nettoyez les surfaces en verre à l'aide d'un chiffon doux et d'un nettoyeur pour vitres.
- 3. Essuyez ensuite avec un chiffon doux.
- 4. Pour les surfaces en acier inoxydable, appliquez le produit d'entretien pour acier inoxydable en fine couche avec un chiffon doux.

9.3 Nettoyage des éléments de commande

AVERTISSEMENT - Risque de choc électrique !

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique.

N'utilisez pas d'éponges humides.

1. Suivez les informations sur les produits de nettoyage.

2. Nettoyer avec une éponge humide et une solution détergente chaude.

3. Essuyez ensuite avec un chiffon doux.

9.4 Nettoyage manuel du filtre à graisse

Les filtres à graisse retiennent les particules de graisse de la vapeur de cuisine. En nettoyant régulièrement les filtres à graisse, une capacité élevée de filtration des graisses est garantie.

AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.

2. Trempez les filtres à graisse dans une solution détergente chaude.

3. En cas de dépôts persistants, vous pouvez utiliser un produit spécial dégraissant.

1. Rincez soigneusement les filtres à graisse.
2. Laissez sécher les filtres à graisse.

9.5 Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle

Les filtres à graisse retiennent les particules de graisse de la vapeur de cuisson. En nettoyant régulièrement les filtres à graisse, une capacité élevée de filtration des graisses est garantie.

AVERTISSEMENT - Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

ATTENTION!


Les filtres à graisse peuvent être endommagés s'ils sont écrasés.
N'écrasez pas les filtres à graisse.

Remarque : Le lavage des filtres à graisse au lave-vaisselle peut entraîner une légère décoloration. Les décolorations n'ont aucune influence sur le fonctionnement des filtres à graisse.


1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Placez les filtres à graisse sans serrer à l'intérieur du lave-vaisselle. Les filtres à graisse présentant des dépôts persistants ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle. En cas de dépôts persistants, vous pouvez utiliser un produit spécial dégraissant.
3. Allumez le lave-vaisselle. Lors du réglage de la température, sélectionnez la valeur maximale 70 °C.
4. Laissez sécher les filtres à graisse.

Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent contacter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser l'appareil afin de s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique de la plaque chauffante.

 **PRIDENCE! Risque de brûlures !** Lors de l'utilisation, les parties de l'appareil accessibles à l'utilisateur deviennent si chaudes qu'elles peuvent provoquer des brûlures. Assurez-vous que votre corps, vos vêtements et tout autre matériel autre que les ustensiles de cuisine ne touchent pas la plaque chauffante jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

- Éloignez les enfants de la plaque à induction.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir si chaudes pendant l'utilisation que vous ne devriez pas les toucher. Assurez-vous que les poignées de la casserole ne se trouvent pas directement au-dessus des plaques de cuisson allumées. Assurez-vous que les poignées du pot sont hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peut entraîner des brûlures et des échaudures.

 **AVERTISSEMENT Risque de blessure !** La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée dès que vous retirez le couvercle de sécurité. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation. Rangez toujours le grattoir avec le couvercle de sécurité, hors de portée des enfants. Le non-respect des instructions peuvent entraîner des blessures et des coupures.

Consignes générales de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Une cuisson excessive peut provoquer un dégagement de fumée et des éclaboussures de graisse pourraient s'enflammer.
- Ne stockez aucun objet sur l'appareil.
- Ne laissez jamais d'objets ou autres ustensiles sur l'appareil.

- Ne placez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la surface de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par exemple en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de pots pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les pots.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent secrètement sur l'appareil pourraient être gravement blessés par la chute d'objets.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber et ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson. Ne vous tenez pas debout sur la surface de cuisson. N'utilisez pas de casseroles aux bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

18. ÉLIMINATION

Remise de l'ancienne unité

Grâce au recyclage écologique, des matières premières précieuses peuvent être réutilisées. Jetez l'appareil de manière respectueuse de l'environnement. Des informations sur les modalités actuelles d'élimination écologique des logements peuvent être obtenues auprès des distributeurs commerciaux spécialisés, mais également auprès de la mairie ou de l'administration locale.



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux anciens appareils électriques et électroniques (déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE). La directive prescrit le cadre pour une reprise, valable dans toute l'UE, et la valorisation des anciens appareils.

**Pour Turbionaire DEEE/
Emballage/ Batterie en UE**
Veuillez scanner ici le QR Code



Merci d'avoir choisi Turbionaire !

Pour des conseils d'experts sur vos appareils Turbionaire, de l'aide ou des réparations, veuillez nous contacter au www.turbionaire.com/warranty

Autres détails supplémentaires sur ce produit:

Information

Spécifications techniques

Étiquette énergétique peut être consulté en accédant www.turbionaire.com

Fabricant et importateur:
INTAX TRADING SRL
14B Ion Creangă Str., Otopeni,
Ilfov, Roumanie
Téléphone (+40) 318 246 246.
Fax (+40) 214 203 151
office@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

CONTENUTO

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER CAPPA DA CUCINA	183
2. STRUZIONI DI SICUREZZA PER PIANO COTTURA A INDUZIONE	182
3. FUNZIONALITÀ	187
4. PREVENZIONE DANNI MATERIALI	187
5. TUTELA E RISPARMIO AMBIENTALE	187
6. REGOLE DI INSTALLAZIONE	188
7. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	192
8. INSTALLAZIONE DELLA CAPPA ASPIRANTE	195
9. SCEGLIERE LE PENTOLE GIUSTE	196
10. PANORAMICA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	197
11. USO - FUNZIONI	198
- UTILIZZO DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE	198
- PER UTILIZZARE IL VENTILATORE	206
12. CURA E PULIZIA	208
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	209
14. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI	210
15. SPECIFICHE TECNICHE	211
16. ACCESSORI	211
17. PULIZIA E MANUTENZIONE	211
18. SMALTIMENTO	214

Nota: il testo originale di questo manuale utente e installazione è considerato in lingua inglese. Tutte le istruzioni specificate in altre lingue sono tradotte per via elettronica. In caso di errori di traduzione o incomprensioni, il testo di riferimento sarà considerato in inglese. Questo manuale utente è stato progettato con cura, ma potrebbero verificarsi alcune omissioni, imprecisioni o ambiguità; pertanto, per correzioni, si prega di segnalarle alla mail: support@turbonaire.com.



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER CAPPA DA CUCINA

Osservare le seguenti istruzioni di sicurezza.

1.1 Istruzioni generali

- Leggere attentamente questo manuale.
- Conservare le istruzioni e le informazioni del produttore per un uso futuro o per consegnarle al prossimo proprietario.
- Non è consentito mettere in funzione l'unità se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzare secondo la destinazione

Questa unità è progettata esclusivamente per uso domestico.

Rispettare le istruzioni speciali di installazione.

La sicurezza durante l'uso è garantita solo con un montaggio corretto in conformità con le istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del perfetto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare solo questa unità:

per aspirare i vapori di cottura.

nella propria abitazione e nei locali chiusi dell'ambiente domestico.

fino ad un'altitudine di 2000 m sul livello del mare.

Non utilizzare l'unità:

con un timer esterno.

1.3 Limitazione della cerchia degli utenti

Questa unità può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza solo se sono supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'unità e hanno compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non dovrebbero giocare con l'unità.

La pulizia e la manutenzione eseguite dall'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 15 anni e siano supervisionati. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'unità e dal cavo di alimentazione.

1.4 Utilizzo sicuro

ATTENZIONE - Pericolo di soffocamento!

I bambini possono avvolgersi nell'imballaggio o tirarselo in testa, soffocando.

Non lasciare i bambini in prossimità dell'imballo.

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

I bambini potrebbero aspirare o ingoiare le piccole parti e soffocare.

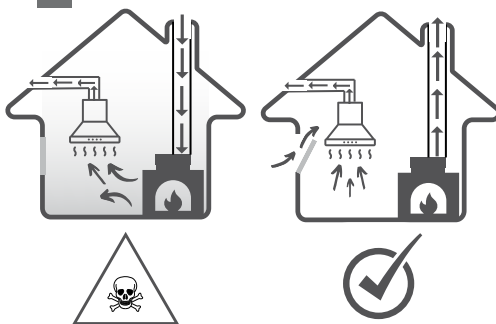
Tenere le parti piccole lontano dalla portata dei bambini.

Non lasciare che i bambini giochino con parti piccole.

ATTENZIONE - Pericolo di avvelenamento!

I gas di combustione riciclati possono causare avvelenamenti. Le fonti di riscaldamento dipendenti dall'aria ambiente (ad esempio stufe a gas, olio, legna o carbone, stufe permanenti, scaldabagni) aspirano l'aria comburente dall'ambiente in cui sono installate e conducono i gas combustibili all'esterno, attraverso un impianto di scarico dei gas (ad esempio, un camino). In combinazione con una cappa aspirante viene aspirata sia l'aria della cucina che quella dei locali vicini.

Se l'alimentazione d'aria non è sufficiente, si forma una pressione negativa. I gas tossici provenienti dal camino o dal tubo di scarico vengono riciclati negli ambienti della casa.



- Garantire una fornitura d'aria sufficiente quando si utilizza l'unità in modalità di scarico dell'aria e con una fonte di riscaldamento dipendente dall'aria ambiente.
- Il funzionamento senza rischi è possibile solo quando la pressione negativa nello spazio di installazione della fonte di riscaldamento non superi i 4 Pa (0,04 mbar). Ciò può essere ottenuto quando l'aria necessaria per la combustione può circolare attraverso aperture, ad esempio porte, finestre, in combinazione con un'unità di alimentazione/scarico dell'aria o mediante altri mezzi tecnici. Un'unità di alimentazione/scarico dell'aria non garantisce autonomamente il rispetto del valore limite.
- Indipendentemente dalla situazione, chiedere consiglio al personale specializzato, che possa apprezzare l'intero complesso di ventilazione della casa e che possa proporre la misura adeguata per la ventilazione. Se l'unità funziona esclusivamente in modalità ricircolo dell'aria, il funzionamento è possibile senza restrizioni.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi.

Non utilizzare mai l'unità senza il filtro antigrasso in posizione.

Pulire regolarmente il filtro antigrasso.

Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad es. non flambé).

Non installare l'apparecchio vicino ad un dispositivo di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio legna o carbone) a meno che il dispositivo di riscaldamento non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esserci scintille in prossimità della zona cottura. L'olio e i grassi caldi prendono fuoco rapidamente. L'olio caldo e i grassi devono essere sempre controllati.

Non tentare mai di spegnere l'olio in fiamme o le particelle di grasso con acqua.

Scollegare la stufa. Spegnere con attenzione le fiamme utilizzando una copertura, una coperta antincendio

o un oggetto simile. Le zone di cottura a gas sulle quali non è posizionata alcuna pentola rilasciano un forte calore durante il funzionamento. Un'unità di ventilazione montata sulla parte superiore potrebbe danneggiarsi o prendere fuoco.

Utilizzare le zone di cottura a gas solo con una pentola posizionata sopra.

In caso di funzionamento simultaneo di più zone cottura a gas viene emesso un forte calore.

Un'unità di ventilazione montata sopra potrebbe danneggiarsi o prendere fuoco.

- Utilizzare le zone di cottura a gas solo con una pentola posizionata sopra.
- Regolare l'impostazione di ventilazione più alta.
- Non utilizzare mai due zone di cottura a gas a fiamma alta contemporaneamente per lunghi periodi di tempo
- più di 15 minuti. Due zone di cottura corrispondono ad un grande bruciatore.
- Non utilizzare mai un bruciatore grande con più di 5 kW e una fiamma grande per più di
- 15 minuti, ad esempio, con il bruciatore wok.

 WARNING - Risk of burns!

Durante l'uso le parti accessibili diventano calde.

Non toccare mai le superfici calde.

Tenere lontani i bambini.

L'unità si riscalda durante il funzionamento.

Lasciare raffreddare l'unità prima di pulirla.

 ATTENZIONE - Rischio di lesioni!

I componenti all'interno dell'unità potrebbero avere bordi taglienti.

Pulire accuratamente l'interno dell'unità.

Le modifiche alla struttura elettrica o meccanica sono pericolose e possono causare malfunzionamenti.

Non apportare alcuna modifica alla struttura elettrica o meccanica.

Il coperchio del filtro può vibrare (se il modello dell'unità è dotato di tale coperchio)

Aprire lentamente il coperchio del filtro.

Durante l'apertura, tenere saldamente il coperchio del filtro finché non smette di oscillare.

Chiudere lentamente il coperchio del filtro.

La luce dei LED è molto forte e può influenzare la vista (gruppo di rischio 1).

Non guardare direttamente il LED acceso per più di 100 secondi.

 ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!

L'ingresso di umidità all'interno dell'unità può causare scosse elettriche.

Prima della pulizia, rimuovere la spina dalla presa o scollegare i fusibili dal pannello dei fusibili.

Non utilizzare pulitori a pressione o a getto di vapore per pulire l'unità.

 ATTENZIONE - Pericolo di esplosione!

Detersivi fortemente corrosivi-alcasini o fortemente acidi possono causare esplosioni in combinazione con parti in alluminio all'interno della lavastoviglie.

Non utilizzare detersivi fortemente corrosivi-alcasini o fortemente acidi. Inoltre non utilizzare in nessun caso detersivi commerciali o industriali in abbinamento a parti in alluminio, come ad esempio il filtro antigrasso della cappa.

 ATTENZIONE - Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi.

Pulire regolarmente il filtro antigrasso.

 ATTENZIONE - Rischio di lesioni!

Le riparazioni eseguite in modo improprio sono pericolose.

Solo il personale specializzato ha il diritto di riparare l'unità.

Se l'unità è difettosa, avvisare il centro di assistenza autorizzato.

 ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!

L'ingresso di umidità può causare scosse elettriche.

Non utilizzare spugne bagnate.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER PIANO COTTURA A INDUZIONE

Rischio di folgorazione

- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di effettuare interventi di manutenzione o riparazione sul dispositivo.
- Il collegamento a una presa elettrica con messa a terra è necessario e obbligatorio.
- Le modifiche al collegamento elettrico possono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare scosse elettriche o morte.



ATTENZIONE Rischio di lesioni! I bordi della piastra sono taglienti.
Fate attenzione, altrimenti potreste ferirvi con dei tagli.

Rischio di folgorazione

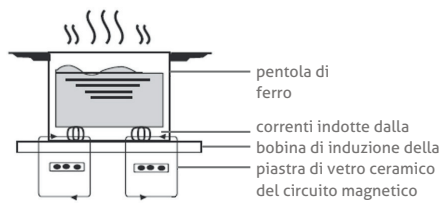
- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di installare e/o utilizzare l'unità.
- Non appoggiare mai materiali o prodotti facilmente combustibili sul piano di cottura.
- Fornire queste informazioni alla persona che installa l'unità, poiché ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le presenti istruzioni per l'uso per evitare danni alla proprietà e lesioni personali.
- Questo apparecchio deve essere installato e messo a terra da una persona qualificata.
- Questa unità deve essere collegata a un circuito dotato di un interruttore che consenta la completa disconnessione dall'alimentazione.
- Un'installazione errata dell'unità può invalidare tutte le garanzie e i diritti di garanzia.
- I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con disabilità mentali, sensoriali e fisiche possono utilizzare l'apparecchio solo se sono stati precedentemente informati dettagliatamente sulle funzioni e sulle misure di sicurezza da un supervisore responsabile e se hanno compreso i rischi associati.
- L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del piano cottura non devono mai essere effettuate dai bambini da soli.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona similmente qualificata per evitare danni a cose e/o persone.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere immediatamente l'apparecchio se la superficie (superficie del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti sotto tensione) è incrinata.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi di pentole sul piano di cottura perché potrebbero diventare molto caldi.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- L'unità non deve essere utilizzata in connessione con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere costantemente supervisionato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura, poiché soprattutto la cottura con olio o grassi può essere pericolosa e provocare un incendio. Non tentare mai di spegnere un incendio dovuto al grasso con acqua! Spegnere invece l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta antincendio o un coperchio.



AVVERTENZA Rischio di incendio!
Non appoggiare oggetti diversi da pentole e padelle sui piani a induzione.

3. FUNZIONALITÀ

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella prima o poi si scalda.



4. PREVENZIONE DEI DANNI MATERIALI

ATTENZIONE!

L'acqua di condensa può provocare difetti dovuti alla corrosione.

Per evitare la formazione di condensa, accendere l'unità durante la cottura.

L'ingresso di umidità nella zona degli elementi di comando può provocare malfunzionamenti.

Non pulire mai i comandi con un panno umido.

Una pulizia impropria può causare danni alle superfici.

Seguire le istruzioni per la pulizia.

Non utilizzare strumenti di pulizia affilati o abrasivi.

Pulire le superfici in acciaio inox solo nella direzione della levigatura.

Non pulire mai gli elementi di comando con detersivi per acciaio inossidabile.

La fuoriuscita di condensa può danneggiare l'unità.

Il tubo di scarico dell'aria deve essere installato con un'angolazione di almeno 1° rispetto all'unità.

Una pressione impropria sugli elementi decorativi può causarne la rottura.

Non tirare gli elementi decorativi.

Non appoggiare o appendere oggetti sugli elementi decorativi.

Danni alle superfici dovuti alla mancata rimozione della pellicola protettiva.

Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva da tutte le parti dell'unità.

Le superfici verniciate dell'unità sono delicate.

Proteggi le superfici verniciate dai graffi.

5. TUTELA E RISPARMIO AMBIENTALE

5.1 Smaltimento dell'imballo

Il packaging è ecologico e riciclabile.

Smaltire i componenti separatamente, a seconda della loro tipologia.

5.2 Risparmiare energia

Se segui queste istruzioni, la tua unità utilizzerà meno elettricità.

Adattare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore generato. Una velocità della ventola inferiore significa un consumo energetico inferiore. Utilizzare la fase intensiva solo quando necessario. In caso di grandi quantità di vapori selezionare preventivamente una velocità della ventola più elevata.

Se segui queste istruzioni, la tua unità utilizzerà meno elettricità.

Adattare la velocità della ventola in base alla quantità di vapore generato.

Una velocità della ventola inferiore significa un consumo energetico inferiore. Utilizzare la fase intensiva solo quando necessario.

In caso di grandi quantità di vapori selezionare preventivamente una velocità della ventola più elevata.

La distribuzione degli odori sgradevoli nell'ambiente sarà ridotta.

Scollare l'impianto di illuminazione se il suo funzionamento non è più necessario.

Se l'impianto di illuminazione viene disconnesso non consuma più energia elettrica.

Pulire o sostituire i filtri agli intervalli specificati.

L'efficienza del filtro viene mantenuta.

Metti un coperchio sulla pentola.

La quantità di vapore e condensa viene ridotta.

Utilizzare le funzioni aggiuntive solo quando necessario.

La disattivazione delle funzioni aggiuntive riduce il consumo energetico.

6. REGOLE DI INSTALLAZIONE

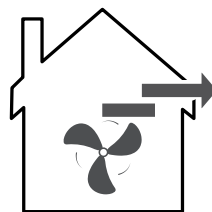
È possibile utilizzare l'unità in modalità di scarico dell'aria o in modalità di ricircolo dell'aria.

6.1 Funzionamento con aria di scarico

L'aria aspirata viene pulita dal filtro antigrasso e viene espulsa verso l'ambiente esterno attraverso un sistema di tubazioni. L'aria non deve essere scaricata attraverso un camino utilizzato per scaricare i gas di scarico di un dispositivo, gas o altri combustibili (non si applica alle unità che utilizzano la tecnologia di ricircolo dell'aria).

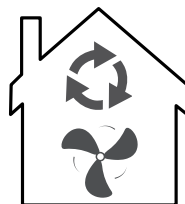
Se si intende convogliare l'aria esausta in un camino o canna fumaria non funzionante è necessario ottenere il consenso del personale competente.

Se l'aria di scarico viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare un canale passante attraverso la parete, la cui larghezza sia pari al suo spessore.



6.2 Regime di ricircolo dell'aria

Per neutralizzare gli odori sgradevoli nella modalità di ricircolo dell'aria, è necessario installare un filtro neutralizzatore di odori sgradevoli. Per le diverse possibilità di utilizzo dell'unità in modalità ricircolo d'aria, nonché per gli accessori compatibili, consultare il catalogo o i rappresentanti locali.

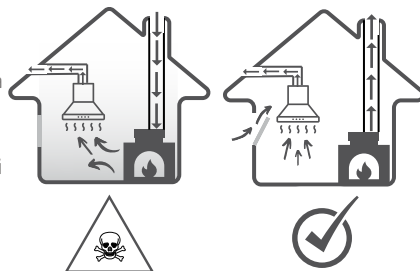


6.3 Montaggio sicuro

Seguire queste istruzioni di sicurezza durante il montaggio dell'unità.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di avvelenamento!

I gas di combustione riciccolati possono causare avvelenamenti. Le fonti di riscaldamento dipendenti dall'aria ambiente (ad esempio stufe a gas, olio, legna o carbone, stufe permanenti, scaldabagni) aspirano l'aria comburente dall'ambiente in cui sono installate e conducono i gas di combustione verso l'esterno attraverso un impianto di scarico dei gas (ad esempio, un camino). In combinazione con una cappa aspirante viene aspirata sia l'aria della cucina che quella dei locali vicini.



Se non c'è abbastanza alimentazione d'aria, si forma una pressione negativa. I gas tossici provenienti dal camino o dal tubo di scarico vengono riciccolati negli ambienti della casa. Garantire una fornitura d'aria sufficiente quando si utilizza l'unità in modalità di scarico dell'aria e con una fonte di riscaldamento dipendente dall'aria ambiente.

Un funzionamento senza rischi è possibile solo se la depressione nell'installazione spaziale della fonte di calore non supera i 4 Pa (0,04 mbar).

Ciò può essere ottenuto quando l'aria necessaria per la combustione può circolare attraverso aperture, ad esempio porte, finestre, in combinazione con un'unità di alimentazione/scarico dell'aria o mediante altri mezzi tecnici. Un'unità di alimentazione/scarico dell'aria non garantisce autonomamente il rispetto del valore limite.

Indipendentemente dalla situazione, chiedere consiglio al personale specializzato, che può valutare l'intero complesso di ventilazione dell'abitazione e che può proporre la misura adeguata per la ventilazione.

Se l'unità funziona esclusivamente in modalità ricircolo d'aria, il funzionamento è possibile senza restrizioni.

I gas di combustione riciccolati possono causare avvelenamenti.

Se una cappa è installata con un gruppo di riscaldamento dipendente dall'aria ambiente, l'alimentazione della cappa deve essere dotata di un adeguato circuito di sicurezza.

I gas di combustione riciccolati possono provocare avvelenamenti.

- Non scaricare l'aria viziata in un camino o in una canna fumaria in funzione.
- Non scaricare l'aria viziata in una colonna utilizzata per ventilare la stanza in cui è installato un caminetto.
- Se l'aria esausta deve essere convogliata in un camino o scarico fumi non funzionante è necessario ottenere il consenso del personale specializzato competente.

I gas di combustione riciccolati possono causare avvelenamenti.

Se una cappa è installata con un gruppo di riscaldamento dipendente dall'aria ambiente, l'alimentazione della cappa deve essere dotata di un adeguato circuito di sicurezza.

I gas di combustione riciccolati possono provocare avvelenamenti.

Non scaricare l'aria viziata in un camino o in una canna fumaria in funzione.

Non scaricare l'aria viziata in una colonna utilizzata per ventilare la stanza in cui è installato un caminetto.

Se l'aria esausta deve essere convogliata in un camino o scarico fumi non funzionante è necessario ottenere il consenso del personale specializzato competente.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di soffocamento!

I bambini possono avvolgersi nell'imballaggio o tirarselo in testa, soffocando.

Non lasciare i bambini in prossimità dell'imballo.

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

ATTENZIONE - Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi.

- È necessario rispettare le distanze di sicurezza preimpostate per evitare accumuli di calore. Presta attenzione alle informazioni sui tuoi dispositivi di cottura. Se le istruzioni di installazione del dispositivo di cottura indicano una distanza diversa, prenderla
- considerare sempre la distanza maggiore. Se le zone cottura a gas ed elettriche vengono utilizzate insieme, vale la distanza massima prescritta. I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi. Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'unità (ad esempio per deformazioni).
- Installare l'apparecchio in prossimità di un piano di cottura a combustibile solido (es. legna o carbone) solo se racchiuso in un involucro non rimovibile. Non dovrebbero esserci scintille.

ATTENZIONE - Rischio di lesioni!

I componenti all'interno dell'unità potrebbero avere bordi taglienti.

Indossare guanti protettivi. Se l'unità non è adeguatamente fissata, potrebbe cadere. Tutti gli elementi di fissaggio devono essere installati saldamente e in modo sicuro.

Le modifiche alla struttura elettrica o meccanica sono pericolose e possono causare malfunzionamenti. Non apportare alcuna modifica alla struttura elettrica o meccanica.

Il coperchio del filtro potrebbe vibrare (se il modello dell'unità è dotato di coperchio)

Aprire lentamente il coperchio del filtro. Durante l'apertura, tenere saldamente il coperchio del filtro finché non smette di oscillare. Chiudere lentamente il coperchio del filtro.

ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!

I componenti con spigoli vivi all'interno dell'unità possono causare danni al cavo di collegamento. Non piegare o bloccare il cavo di collegamento.

Le installazioni eseguite in modo improprio sono pericolose.

L'unità verrà collegata ed utilizzata solo secondo i dati riportati sulla targhetta tecnica.

L'unità sarà collegata solo a una presa di corrente alternata con messa a terra correttamente installata. Il sistema di protezione dell'alimentazione elettrica dell'edificio deve essere

installato correttamente. Non collegare l'unità ad un'altra fonte di commutazione, ad esempio un interruttore temporizzato o un sistema di controllo remoto. Se l'unità è montata, deve

essere garantito il libero accesso alla spina del cavo di rete. Se non è possibile il libero accesso, nell'impianto elettrico permanente verrà installato un separatore di fase per tutti i poli secondo le condizioni delle disposizioni di installazione.

Quando si posiziona l'unità, prestare attenzione al fatto che il cavo di alimentazione non sia bloccato in un punto o danneggiato.

4.4 Osservazioni generali

Durante l'installazione tenere presenti queste note generali. Per l'installazione dovranno essere rispettate le norme edilizie vigenti e quelle del locale fornitore di energia elettrica e gas.

4.5 Note sul collegamento elettrico

- Per poter collegare in sicurezza l'unità alla rete di alimentazione tenere conto di queste indicazioni.

ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!

Per poter collegare in sicurezza l'unità alla rete di alimentazione elettrica, tenere conto di queste indicazioni. Deve essere possibile scollegare l'unità dalla rete elettrica in qualsiasi

momento. L'unità può essere collegata solo ad una presa con contatto di protezione, installata secondo le normative.

- La spina del cavo di alimentazione deve essere accessibile dopo il montaggio dell'unità.
- Se ciò non è possibile, nell'impianto elettrico permanente deve essere installato un separatore di fase onnipolare secondo le condizioni della categoria di sovratensione III nelle norme di installazione.
- L'installazione elettrica fissa può essere eseguita solo da un elettricista qualificato. Si consiglia di installare un interruttore automatico con protezione differenziale (interruttore FI) nel circuito di alimentazione dell'unità.
- I componenti con spigoli vivi all'interno dell'unità possono causare danni al cavo di collegamento.
- Non piegare o bloccare il cavo di collegamento. Questa unità è conforme alle normative antiparassitarie CE. L'apparecchio corrisponde alla classe di protezione 1. Pertanto può essere utilizzato solo con un collegamento elettrico con conduttore di protezione.
- Durante l'installazione l'unità non deve essere collegata alla rete di alimentazione. Assicurarsi che sia fornita protezione dal tocco durante il montaggio.

4.6 Osservazioni sulle condizioni di installazione

- Montare l'unità in un mobile da cucina.
- Per il montaggio di ulteriori accessori speciali, seguire le istruzioni di installazione allegate.
- Per una cattura ottimale del vapore, l'unità deve essere montata centralmente sopra il piano cottura.

4.7 Osservazioni riguardanti il tubo di ventilazione

Il produttore dell'apparecchio non offre alcuna garanzia in caso di reclami riguardanti il percorso dei tubi di scarico.

Utilizzare un tubo di scarico corto e dritto con il diametro più grande possibile.

Tubi di scarico dell'aria lunghi e ruvidi, con molte curve o di piccolo diametro, riducono la capacità di aspirazione e aumentano il livello di rumore del ventilatore.

Non utilizzare tubi di scarico dell'aria realizzati con materiali infiammabili.

Per evitare il ricircolo della condensa, installare il tubo di aspirazione dell'aria con un'inclinazione di almeno 1° rispetto all'unità.

Tubi tondi

Utilizzare tubi tondi con diametro interno di 150 mm (consigliato) o almeno 120 mm.

Canali piatti

Utilizzare canali piatti la cui sezione interna corrisponda al diametro del tubo tondo:

Il diametro di 150 mm corrisponde ad una dimensione di circa 177 cm².

Il diametro di 120 mm corrisponde ad una dimensione di circa 113 cm².

Per diametri diversi da questi valori è necessario utilizzare guarnizioni di tenuta.

Non utilizzare canali piatti che presentano curve strette.

4.8 Indicazioni riguardanti la modalità di funzionamento con evacuazione dell'aria

Durante il funzionamento con scarico dell'aria è necessario montare una valvola di non ritorno per impedire l'ingresso di aria e impurità dall'esterno.

Osservazioni

Se l'unità non è dotata di valvola di non ritorno è possibile acquistarla separatamente presso negozi specializzati.

Se l'aria di scarico viene condotta attraverso la parete esterna, è necessario utilizzare un canale passante attraverso la parete, la cui larghezza sia pari al suo spessore.

4.9 Indicazioni riguardanti la modalità di funzionamento con ricircolo d'aria

L'unità deve essere utilizzata solo installata in posizione fissa e con le tubazioni collegate.

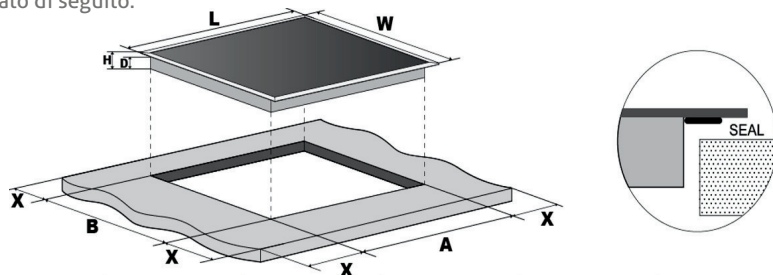
7. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

Scelta dell'attrezzatura per l'installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le misure indicate nel disegno.

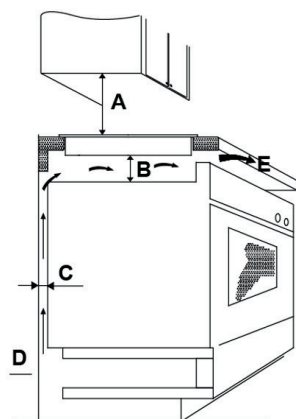
Ai fini dell'installazione e dell'utilizzo è necessario mantenere uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia almeno di 30 mm.

Selezionare un materiale per la superficie di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra riscaldante. Come mostrato di seguito:

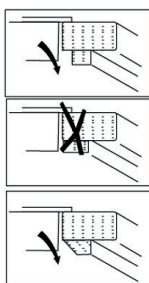


Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 min

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato. Come mostrato di seguito



Nota: la distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobile sopra la piastra di cottura deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Ingresso aria	Uscita aria 5 mm

Prima di installare il piano cottura, accertartene

- il piano di lavoro sia quadrato e livellato e nessun elemento strutturale interferisca con le esigenze di spazio
- il piano di lavoro è realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano cottura è installato sopra un forno, il forno è dotato di ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione rispetterà tutti i requisiti di spazio libero e gli standard e regolamenti applicabili
- nel cablaggio permanente è incorporato un interruttore isolante adeguato che fornisce la disconnessione completa dall'alimentazione di rete, montato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali sul cablaggio.

L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e fornire una separazione dei contatti con traferro di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi se le norme di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti)

- il sezionatore sarà facilmente accessibile al cliente con il piano installato
- consultare le autorità edilizie locali e le normative locali in caso di dubbi sull'installazione
- si utilizzano finiture resistenti al calore e facili da pulire (come ad esempio piastrelle di ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Una volta installato il piano cottura, accertarsene

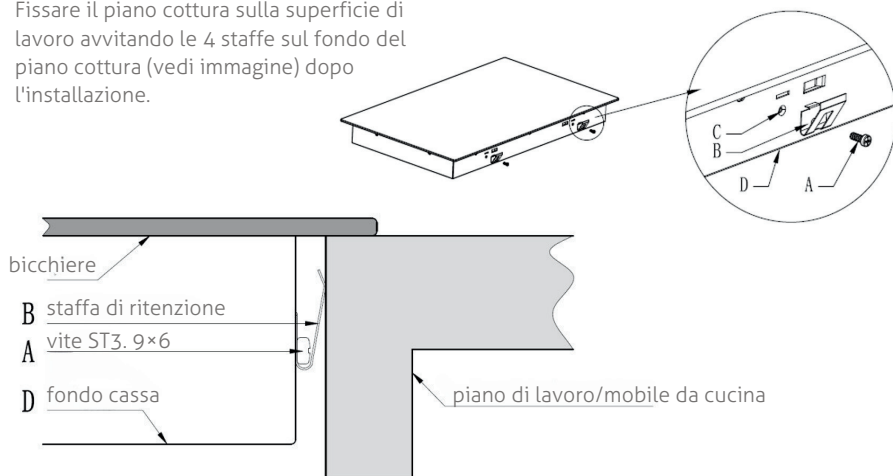
- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante di armadi o cassette
- vi sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura è installata una barriera di protezione termica
- il sezionatore sia facilmente accessibile da parte del cliente

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi sporgenti dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sulla superficie di lavoro avvitando le 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedi immagine) dopo l'installazione.



Avvertenze

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al tuo servizio. Si prega di non eseguire mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano alla rete elettrica verificare che:

1. l'impianto elettrico domestico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targa dati
3. le sezioni dei cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targa dati.

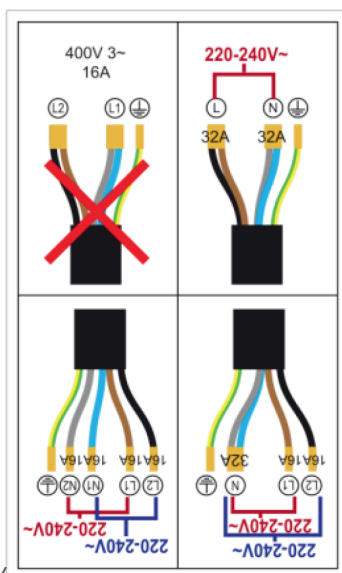
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione in quanto possono provocare surriscaldamenti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75 °C.



Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere approntate esclusivamente da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità allo standard pertinente. Il metodo di connessione è illustrato di seguito.

Utilizzo linea elettrica
50A H07RN-F 5x2,5mm²



8. INSTALLAZIONE DELLA CAPPA

ATTENZIONE!

Questa unità è progettata per essere installata nell'armadio. Tenere presente queste informazioni durante il montaggio dell'unità.

8.1 Pacchetto di consegna

Dopo aver disimballato, verificare che la consegna sia completa e che tutte le parti siano prive di possibili danni da trasporto. Vedi immagine **1**

1. - sportello in vetro
2. - filtro antigrasso in alluminio
3. - il piano cottura a induzione con cappa integrata

4. - flangia (installata sulla cappa)

8.2 Dimensioni dell'unità (mm)

Guarda le immagini **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 Misure dei fori per l'installazione (parete e isola)

Guarda le immagini **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Installazione nello scarico

- a. Taglia uno spazio per l'unità. Guarda l'immagine **4a**
- b. Estrarre l'unità e fissare la curva (non inclusa) in questa fase con 4 viti (M4x8). Guarda l'immagine **4b**
- c. Inclinando inserire l'unità nel mobile e collegare il tubo come desiderato. Guarda le immagini **4c** **4d** **4e**

8.5 Installazione in Ricircolo Tipo 1 utilizzando il Kit Opzionale TRK 1

Componenti del Kit TRK 1 opzionale: 1.- Piastra a muro 2.- flangia con filtro a carboni attivi e tubo in PVC 3.- Griglia tipo SS

- a. Taglia uno spazio per l'unità. Guarda le immagini **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. In base alle dimensioni del mobile regolare il tubo in PVC tagliandolo, da 200 mm a minimo 132,4 mm. Guarda l'immagine **5e**
- c. Estrarre l'unità e smontare la flangia dall'uscita della cappa rimuovendo 6 viti (M4x8). Ricordarsi di reinstallare le 6 viti (M4x8) dopo aver rimosso la flangia. Guarda l'immagine **5f**
- d. Montare il tubo corto in PVC e il portafiltro al carbone, sigillare il tubo corto in PVC al portafiltro al carbone con 6 viti (ST3,5 x 10). Guarda l'immagine **5g**
- e. Per evitare che acqua e olio penetrino nell'alloggiamento, avvolgere la posizione di connessione con nastro adesivo (non incluso). Guarda l'immagine **5h**
- f. Fissare la staffa del filtro al carbone con il tubo corto con 4 viti (M4 x 8) nell'uscita. Vedere l'immagine **5i**
- g. Installare il filtro al carbone nella staffa del filtro al carbone. Guarda l'immagine **5j**
- h. Inclinando l'unità, inserire l'unità nel mobile della cucina. Guarda l'immagine **5k**
- i. Installa la piastra a muro: ritaglia un foro sul retro del mobile della cucina, posiziona la piastra a muro proprio dietro il foro e segna la posizione dei 3 fori. Praticare 3 fori (Φ10 mm per accogliere i supporti a parete), avvitarle e fissare la piastra a muro al muro utilizzando 3 viti (ST6x40 mm) e 3 tasselli (non inclusi) o 3 viti a esplosione (M6x60). Guarda l'immagine **5l**
- j. Installare la griglia sottile SS: tagliare un foro nello zoccolo posizionato alla base del mobile da cucina e incollare la griglia sottile SS nel foro. Guarda l'immagine **5m**
- k. Installare il filtro antigrasso. Guarda l'immagine **5n**
- l. Installare lo sportello di vetro. Guarda l'immagine **5o**

8.6 Installazione in Ricircolo Tipo 2 utilizzando il Kit Opzionale TRK 2

Componenti del Kit TRK 2 opzionale: 1.- Filtro ai carboni attivi 2.- Griglia

3. - supporto dell'aria di scarico

- Taglia uno spazio per l'unità. Guarda le immagini **6a** **6b**
- Estrarre l'unità e fissare la curva in questo passaggio con 4 viti (M4x8). Guarda l'immagine **6c**
- Inclinando l'unità, inserire l'unità nel mobile della cucina. Guarda l'immagine **6d**
- Preparare il gruppo filtro al carbone (vedi immagine **6e**) e il coperchio del gruppo filtro al carbone (vedi immagine **6f**), installare il gruppo filtro al carbone nel foro dello zoccolo posizionato alla base del mobile da cucina e fissarlo con 4 viti (ST3 0,5x10). Guarda l'immagine **6g**
- Collegare il tubo (non incluso) e l'adattatore con 16 viti (ST3,5 x 10). Guarda le immagini **6h** **6i**
- Completa l'installazione. Guarda l'immagine **6j**

8.7 Come rilasciare olio/acqua

Togliere il tappo del raccogliore del grasso posto sotto di esso e scaricare il contenuto in un contenitore. Guarda l'immagine **7**

8.8 Come estrarre e reinstallare il kit filtro carbone

Guarda le immagini **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Realizzazione del collegamento elettrico

Inserire la spina nella presa con contatto di protezione.

8.10 Smontaggio dell'unità

⚠ ATTENZIONE - Rischio di lesioni!

I componenti all'interno dell'unità potrebbero avere bordi taglienti. Indossare guanti protettivi. Scollegare l'unità dall'alimentazione di rete. Smontare il tubo di scarico dell'aria. Se necessario, aprire il coperchio del filtro (per i modelli dotati di questo coperchio). Rimuovere il filtro antigrasso. Per evitare danni, non piegare il filtro antigrasso. Scollegare il cablaggio del pannello di controllo e il cablaggio del sistema di illuminazione. Allentare le viti dai mobili da incasso. Abbassare lentamente l'unità.

9. Scegliere le pentole giuste



- Utilizzare solo pentole con fondo adatto alla cottura a induzione. Cerca il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.

- Potete verificare se la vostra pentola è adatta eseguendo un test del magnete.


Spostare un magnete verso il fondo della padella.

Se è attratto, la padella è adatta all'induzione.

- Se non hai un magnete:

1. Metti un po' d'acqua nella padella che vuoi controllare.

2. Se non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la padella è adatta.

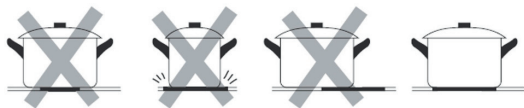
- Le pentole  realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza fondo magnetico, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.



Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o fondo curvo.



Assicurati che il fondo della padella sia liscio, adagiato contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Utilizzando una pentola verrà utilizzata un'energia leggermente più ampia alla sua massima efficienza. Se si utilizza una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione: non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



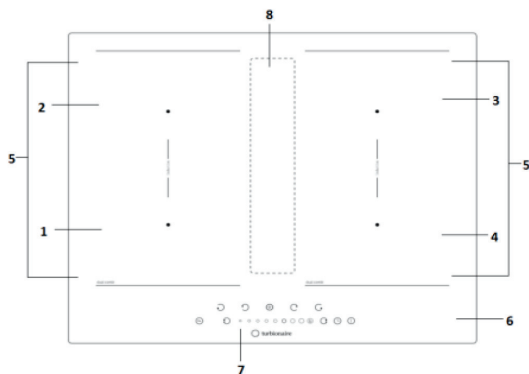
Dimensioni della padella

Le zone di cottura sono fino a un limite, adattate automaticamente al diametro della padella. Tuttavia il fondo di questa pentola deve avere un diametro minimo adeguato alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la migliore efficienza del vostro piano cottura, posizionate la pentola al centro della zona di cottura.

Il diametro di base delle pentole a induzione:

Zona cottura	Minimo (mm)
190mm	160
Dual Combi	200

10. PANORAMICA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE

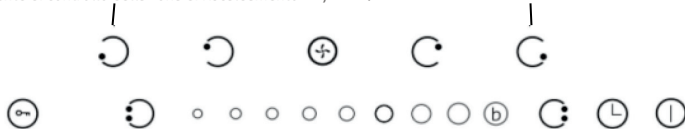


1. Zona di riscaldamento anteriore sinistra: 1800 W Boost 2100 W/190 mmx190 mm
2. Zona di riscaldamento posteriore sinistra: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
3. Zona di riscaldamento posteriore destra: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
4. Zona di riscaldamento anteriore destra: 1800 W Boost 2100 W/190 mm x 190 mm
5. Doppia zona combinata: booster da 3.000 W 3.400 W/392,5 mm x 210 mm
6. Piatto di vetro
7. Pannello di controllo
8. Presa d'aria

Premere l'icona del timer: il display del timer inizia a lampeggiare con il limite massimo di potenza attuale b. Premere il pulsante di controllo della zona di riscaldamento 4# per selezionare il nuovo limite di potenza desiderato. Premendo il pulsante di controllo della zona di riscaldamento 4# verranno visualizzati diversi valori di potenza massima: i valori verranno visualizzati in cerchio premendo il pulsante 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2 ... (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W ...)

Pulsante comando zona riscaldamento anteriore sinistra
(Pulsante di controllo della zona di riscaldamento 1#)

Pulsante comando zona riscaldamento anteriore destra
(Pulsante di controllo della zona di riscaldamento 4#)



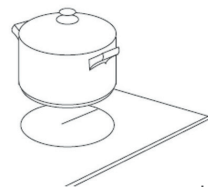
Una volta selezionato il nuovo valore di potenza massima, salvare la nuova impostazione premendo il pulsante del timer. Sul display del timer appare per qualche secondo la scritta "Pn". Viene impostato il nuovo valore di potenza massima. Se viene impostata una potenza totale massima inferiore, non è possibile impostare un livello di potenza elevato su tutte le zone di cottura contemporaneamente.

Nota:

- Se viene ripristinata la potenza totale massima dell'apparecchio, è necessario scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e ricollegarlo nuovamente.
- Se il limite di potenza totale non è stato regolato, è necessario scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo nuovamente.
- L'uso inappropriato della potenza massima può causare incidenti, assicurarsi di impostare la potenza massima adeguata.

Per iniziare a cucinare

1. Una volta completata la scelta dell'operazione di gestione dell'energia, tutti i display mostrano "—" o "--", a indicare che è possibile scegliere qualsiasi zona di riscaldamento per cucinare direttamente.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando il controllo di selezione della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà "0"
4. Regolare la potenza di cottura da 0 a 8 utilizzando il cursore. Ad esempio, se si desidera impostare 3 livelli, scorrendo su "3", l'indicatore accanto alla zona mostrerà "3".



Nota:

Scorri da destra a sinistra, la potenza diminuisce di un passo ogni volta fino al passo 0.
Scorri da sinistra a destra, la potenza aumenta di un livello ogni volta fino al passaggio 8.

Nota:

Se non si regola la potenza di cottura dopo un minuto, l'unità si fermerà automaticamente. Sarà necessario toccare il pulsante di controllo ON/OFF e ripetere la procedura dal passaggio 2 sopra. È possibile modificare la potenza di cottura in qualsiasi momento durante la cottura.



Se il display lampeggia  alternativamente al livello di potenza.

Ciò significa che:

- non avete posizionato una pentola sulla zona di cottura corretta oppure,
- la pentola che stai utilizzando non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non centrata correttamente sulla zona di cottura.

Non avviene alcun riscaldamento se sulla zona di cottura non è presente una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se su di esso non viene posizionata alcuna pentola adatta.

Quando hai finito di cucinare

1. Toccando il comando di selezione della zona riscaldamento che si desidera spegnere.



2. Per spegnere la zona di cottura: Spegner la zona di cottura scorrendo verso sinistra fino a "0". Assicurati che il display mostri "0"



3. Spegner completamente il piano cottura premendo l'interruttore ON/OFF 





Fare attenzione all'indicatore di calore residuo delle superfici calde

Fare attenzione alle superfici calde. L'indicatore di calore residuo "H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.


**Blocco dei controlli**

- È possibile bloccare i comandi per impedirne l'uso involontario (ad esempio i bambini accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli tranne il controllo ON/OFF sono disabilitati.

Per bloccare i controlli

Tocca il controllo del blocco bambini  il piccolo LED rotondo accanto all'icona  del blocco si accenderà e l'indicatore del timer mostrerà "Lo"

Per sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il controllo del blocco bambini per un po', il piccolo LED  rotondo e l'indicatore del timer "Lo" scompariranno.
3. Ora puoi iniziare a utilizzare il tuo piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati tranne ON/OFF, puoi sempre spegnere il piano cottura a induzione con il controllo ON/OFF in caso di emergenza, ma dovrai prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva

Utilizzo del timer

È possibile utilizzare l'impostazione del timer da 00 a 88 minuti in due modi diversi:

- È possibile impostarlo per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo impostato;
- È possibile impostarlo per spegnere più di una zona di cottura.

Impostazione del timer per lo spegnimento dell'area di riscaldamento richiesta

1. Seleziona la zona di cottura toccando la zona di cui desideri impostare il timer (ad esempio, 25 minuti) e regola la potenza di cottura su 3 utilizzando il cursore.



2. Toccando il pulsante di controllo del timer, verranno visualizzati i valori predefiniti "30" e "3"; spostare il dispositivo di scorrimento da 3 a 2, quindi toccare nuovamente il pulsante di controllo del timer; ora "0" lampeggia e è necessario scorrere su "5". Ora il timer è impostato su 25 minuti. Terminata l'impostazione del timer, senza alcuna operazione, l'indicatore smetterà di lampeggiare dopo 5 secondi e entrerà nello stato della modalità conto alla rovescia del timer.



Consiglio: premere il controllo del timer la prima volta e far scorrere il cursore per aumentare o diminuire l'impostazione a intervalli di 1 minuto. Premere il controllo del timer una seconda volta e far scorrere il cursore per diminuire o aumentare l'impostazione con un intervallo di 10 minuti.

Nota: un punto rosso accanto alla spia di alimentazione indica l'area selezionata.

3. Durante il tempo del timer, se si desidera annullare il timer, selezionare la zona di riscaldamento di cui si desidera annullare il timer, quindi premere il timer e far scorrere il cursore per annullare il timer e verrà visualizzato "00"



Nota: Al termine del periodo del timer, la zona di cottura si spegne automaticamente e indica "H".



Le altre zone di cottura continuano a funzionare normalmente se erano accese in modo indipendente.

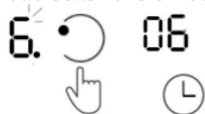
Impostazione di un timer per spegnere più di una zona cottura

Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve. (ad esempio, tempo di impostazione della zona 1# di 6 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 3 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

3 (Impostazione: 3 minuti)

6 (Impostazione: 6 minuti)

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia significa che l'indicatore del timer mostra l'ora della zona di riscaldamento. Se si desidera controllare l'orario impostato di un'altra zona di riscaldamento, toccare il controllo della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.



Quando il timer di cottura scade, la zona di riscaldamento corrispondente si spegnerà automaticamente e mostrerà "H".



Nota: se si desidera modificare l'impostazione dell'ora del timer all'avvio, ripetere la procedura dal passaggio 1.

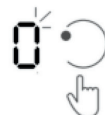
ATTIVA LA FUNZIONE BOOST

"Boost" è la funzione che riscalda una zona con maggiore potenza per un periodo di 5 minuti (massimo). Così puoi ottenere una cottura più potente e più veloce

Utilizzo di Boost per cotture più veloci

1. Tocca la zona di cottura su cui desideri utilizzare la funzione Boost.

L'indicatore accanto al pulsante lampeggia.



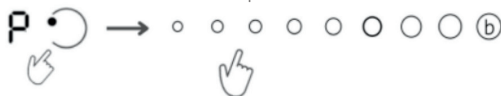
2. Per attivare il pulsante Boost: toccare e tenere premuto il pulsante del livello di potenza 8, la zona di cottura inizierà a funzionare in modalità Boost (potenza massima). Il display di potenza mostra "P" per indicare che la zona è in modalità boost.



3. La potenza Boost durerà 5 minuti. Quindi il potere tornerà al potere 8.



Se desideri annullare il Boost per 5 minuti, seleziona prima la zona di cottura, quindi tocca lo slider, il display della potenza mostrerà il livello di potenza selezionato.

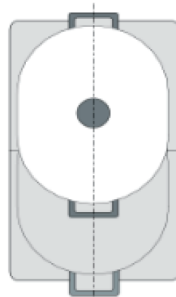


Dual Combi zona

Combinazione di bruciatori

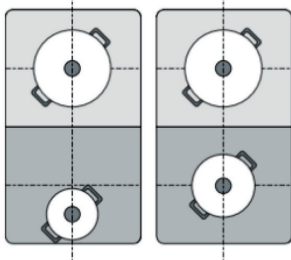
Questa funzione viene utilizzata nel caso in cui un bruciatore non sia sufficiente per riscaldare adeguatamente le pietanze (ad esempio, piatti grandi per pesce o carne). Per attivare la funzione "Zona cottura doppia combinata/combinata", premere il pulsante corrispondente o sul display.

All'occorrenza può essere utilizzato come bruciatore singolo o come due bruciatori indipendenti. In questo caso ci sono due induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Durante il funzionamento della zona a riscaldamento libero, viene attivata solo la zona su cui è installata la pentola. Se è necessario più di un bruciatore per posizionare la pentola, installarlo iniziando dal bordo superiore o inferiore della zona di riscaldamento libera.



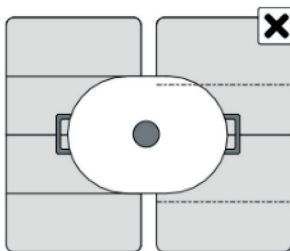
Utilizzo di due bruciatori indipendenti

I bruciatori anteriore e posteriore (rispettivamente con due induttori) possono essere utilizzati indipendentemente l'uno dall'altro. Impostare separatamente il grado di riscaldamento richiesto per ciascun bruciatore. Utilizzare solo una pentola/padella per ciascun bruciatore.



Raccomandazioni

Posizionare la pentola su superfici di cottura con più zone di riscaldamento libere in modo che solo una delle zone di riscaldamento libere sia coperta. In caso contrario, i piani cottura non si attiveranno correttamente, il che influenzerà negativamente il risultato della cottura.



Utilizzando la funzione zona Dual Combi

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Toccare il pulsante della zona Dual Combi, l'indicatore accanto al pulsante della zona Dual Combi si accende e l'indicatore accanto ai pulsanti di cottura 1# e 2# lampeggia e mostra come sotto.



3. Far scorrere il cursore per impostare il livello di potenza da 0 a 8 durante il lampeggiamento, ad esempio, a 6 come di seguito.



4. È possibile impostare il livello di potenza durante il lampeggiamento. Se si desidera impostare il livello di potenza dopo aver lampeggiato, è necessario ripetere il passaggio 2 da sopra.

5. Se si desidera annullare la funzione della zona Dual Combi, è necessario toccare il pulsante della zona Dual Combi e far scorrere il cursore su 0; oppure premere i pulsanti di cottura 1# o 2#, ed inserire la singola modalità di funzionamento del bruciatore.

Restrizioni quando si utilizza Boost(P)

Tutto il piano cottura ha una potenza massima. Quando la funzione Boost è attiva e per non superare la potenza massima, il controllo elettronico riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona riscaldante.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura in dotazione può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione interromperà automaticamente il funzionamento.

Rilevamento di piccoli articoli

Quando sul piano cottura viene lasciata una pentola di dimensioni non adatte o non magnetica (es. alluminio), o qualche altro oggetto di piccole dimensioni (es. coltello, forchetta, chiave), il piano passa automaticamente in standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà la cottura sul piano a induzione per un altro minuto.

Protezione dallo spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza per il piano cottura. Si spegne automaticamente se mai ti dimentichi di spegnere la cucina. Gli orari di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono mostrati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2



Le persone con un pacemaker dovrebbero consultare prima il proprio medico utilizzando questa unità.

Protezione da traboccamento di liquidi

Quando circa 140 ml di liquido traboccano sul pannello di controllo e rimangono attivi più di 3 pulsanti per circa 10 secondi il piano a induzione smetterà di funzionare automaticamente.

Linee guida per la cucina



Fai attenzione quando friggi perché l'olio e il grasso si scaldano molto velocemente, soprattutto se usi la potenza elevata. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò presenta un grave rischio di incendio.

Consigli di cucina

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'uso del coperchio ridurrà i tempi di cottura e risparmierà energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.

Iniziare la cottura a un livello alto e ridurre il livello quando il cibo si è riscaldato.

Cuocere a fuoco lento, cuocere il riso

• La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza cuocere troppo il cibo. Dovresti anche cucinare salse a base di uova e farina addensate sotto il punto di ebollizione.

• Alcune attività, inclusa la cottura del riso con il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere un'impostazione più alta di quella più bassa per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

Bistecca scottante

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella dal fondo spesso.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi adagiare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto la desideri cotta. I tempi possono variare da circa 2 – 8 minuti per lato. Premi la bistecca per valutare quanto è cotta: più sarà soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per permetterle di rilassarsi e diventare tenera prima di servire.

Per friggere

1. Scegli un wok a base piatta compatibile con l'induzione o una padella grande.
2. Prepara tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura dovrebbe essere veloce. Se si cucinano grandi quantità, cuocere il cibo in più lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando saranno calde ma ancora croccanti, abbassa la zona di cottura, rimetti la carne nella padella e aggiungi la salsa.
6. Mescola delicatamente gli ingredienti per assicurarti che siano ben riscaldati.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di calore

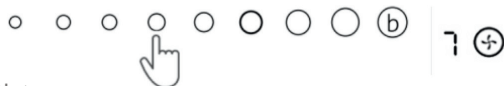
Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, tra cui la pentola e la quantità di cibo che stai cucinando.

Sperimenta il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte a te.

Impostazione del calore	Adeguatezza
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo • sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano rapidamente • cottura lenta • riscaldamento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • riscaldamento • bollitura rapida • cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • rosolare • cuocere la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • rovente • portare a ebollizione la zuppa • acqua bollente

B. PER UTILIZZARE IL VENTILATORE

1.Regolare la potenza della ventola da 0-b utilizzando il cursore. Ad esempio, se si desidera impostare 7 livelli, scorrendo su "7", l'indicatore accanto al controllo della ventola mostrerà "7".



Nota:

Scorri da destra a sinistra, la potenza diminuisce di un passo ogni volta fino al passo 0.

Scorri da sinistra a destra, la potenza aumenta di un passo ogni volta fino al passo (b)

ATTIVA LA FUNZIONE BOOST - Boost/Super Boost

"Boost" è la funzione che attiva la ventola con maggiore potenza per un periodo di 5 minuti (massimo). In questo modo puoi ottenere un'aspirazione più potente.

Toccare il tasto di accensione della ventola. L'indicatore accanto al pulsante lampeggia.

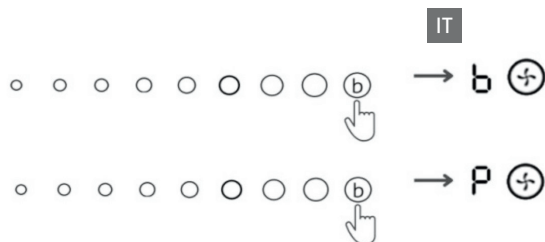


2. Per attivare il pulsante Boost:

Toccando brevemente il pulsante "b", la ventola inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display di alimentazione mostra "b" per indicare che la ventola è in modalità Boost.

Per attivare il pulsante Super Boost:

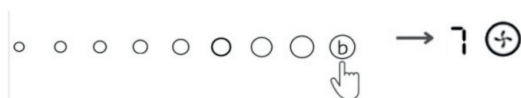
Toccando e tenendo premuto il pulsante del livello di potenza "b", la ventola inizierà a funzionare in modalità Super Boost (potenza massima). Il display di alimentazione mostra "P" per indicare che la ventola è in modalità Super Boost.



3. La potenza Boost e Super Boost durerà 5 minuti. Quindi il potere tornerà al potere 7.



4. Se desideri annullare il Boost per 5 minuti, seleziona prima la potenza della ventola, quindi tocca il cursore, il display della potenza mostrerà il livello di potenza selezionato.



Funzione di collegamento tra il piano cottura a induzione e la ventola

1 In stato di standby, tenere premuto il pulsante per 5 secondi per accedere allo stato di collegamento tra il piano cottura a induzione e la ventola. Quando si accede allo stato di collegamento, il display mostra "•", come mostra l'immagine:



2. Quando si entra nello stato di collegamento, la potenza della ventola cambierà con la potenza del piano cottura a induzione. La potenza del piano cottura a induzione e la corrispondente potenza della ventola è

0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7,8-B, B-P (Nota: sia b che P fanno funzionare il booster per 5 minuti e si accende automaticamente 7) Quando il 2/3 o 4° forno è completamente acceso, la potenza del ventilatore varia con la potenza massima della cappa del forno.

3. Per uscire dallo stato di collegamento, tenere premuta l'alimentazione della ventola per 5 secondi nello stato di standby.


Utilizzo del timer

Funzione di temporizzazione: premere il tasto di accensione della ventola, quindi premere il tasto di temporizzazione per inserire il tempo di 10 minuti all'avvio della ventola. Il display della ventola mostra la potenza attuale e lampeggia. La ventola si fermerà automaticamente dopo 10 minuti.

12. CURA E PULIZIA

Che cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o residui non zuccherini sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non bollente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano di cottura, non verrà visualizzata alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Fai molta attenzione. • Le pagliette pesanti, alcune pagliette in nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggi sempre l'etichetta per verificare se il tuo detergente o paglietta è adatto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Boilover, scioglimento e versamenti di zucchero caldo sul vetro.</p>	<p>Rimuoverli immediatamente con un trancio di pesce, una spatola o un raschietto con lama di rasoio adatto per piani cottura a induzione in vetro, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura dalla parete. 2. Tenere la lama o l'utensile con un'angolazione di 30° e raschiare lo sporco o il versamento in un'area fresca del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o i versamenti con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passaggi da 2 a 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere al più presto possibile le macchie lasciate da cibi sciolti e zuccherati o da liquidi versati. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto è affilatissima. Utilizzare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Spillover sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita 3. Pulisci l'area del controllo touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, inoltre i controlli touch potrebbero non funzionare se è presente del liquido su di essi. Assicurati di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura a induzione.	Senza energia.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Per istruzioni vedere la sezione "Utilizzo del piano cottura a induzione".
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero strato d'acqua sui controlli oppure potresti utilizzare la punta del dito per toccare i controlli.	Assicurati che l'area del controllo touch sia asciutta e usa la punta del dito quando tocchi i controlli.
Il vetro si sta graffiando.	Pentole con bordi ruvidi. Sono stati utilizzati prodotti per la pulizia o pagliette abrasivi non idonei.	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere "Scegliere la pentola giusta". Vedere "Manutenzione e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio se utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	Si è accesa una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Ciò è normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere il piano cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non diventano calde e  viene visualizzato sul display.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la pentola perché non è adatto alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scegliere la pentola giusta". Centrare la padella e assicurarsi che il suo fondo corrisponda alla dimensione della zona di cottura.

Il piano di cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (normalmente alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, staccare l'alimentazione al piano cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.
---	-----------------	---

Non tentare mai di smontare l'unità da soli.

14. VISUALIZZAZIONE E ISPEZIONE DEI GUASTI

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entrerà automaticamente nello stato di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

CODICE DI ERRORE	Descrizione
<u>U</u>	Nessun vaso o nessun vaso appropriato, per favore metti il vaso appropriato;
<u>F3/F4</u>	Guasto del sensore di temperatura della bobina di induzione
<u>F9/FA</u>	Sensore di temperatura del guasto IGBT.
<u>E1/E2</u>	Tensione di alimentazione anomala. Alta tensione (sopra 270±10 V) Bassa tensione (sotto 180 ± 10 V)
<u>E3</u>	È presente una protezione in caso di combustione a secco o ad alta temperatura sulla superficie della stufa.
<u>E5</u>	La ventola non funziona o è bloccata, quindi non riesce a dissipare il calore.
<u>d0</u>	Guasto NTC (guasto del sensore NTC che non è in grado di rilevare la variabile di temperatura). NTC è un termistore posizionato al centro della bobina del piano cottura a induzione, come un filo a forma di testa di fungo, utilizzato per rilevare la temperatura.
<u>O1</u>	La bobina di induzione è senza vite o la vite è allentata.
<u>E0</u>	Si è verificato un errore nella comunicazione tra la scheda di controllo e la scheda principale

Quanto sopra è il giudizio e l'ispezione dei guasti comuni. Si prega di non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

15. SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Feel 60 Air
Zone di cottura	4 zone
Voltaggio/Frequenza	220-240V~, 50/60Hz
Potenza totale (W)	7200W
Modalità di controllo	Controllo touch tramite cursore
Dimensioni LxLxA (mm)	600×520×56
Dimensioni integrate	570 x 490

Peso e dimensioni sono approssimativi. Poiché ci impegniamo continuamente a migliorare i nostri prodotti, potremmo modificare specifiche e design senza preavviso.

16. ACCESSORI

Puoi acquistare accessori da partner locali/negozi online. Utilizza solo accessori originali specificatamente progettati per il tuo modello di unità. Gli accessori sono progettati specificatamente per l'unità.

Per scoprire quali accessori sono adatti alla vostra unità, consultate il catalogo o il nostro sito www.turbionaire.com

Accessori	Codice prodotto
Filtro antigrasso (1 pz.)	TAF11B
Filtro unità Downair Carbon Recirculation (1 pz.)	TCF2
Filtro inferiore Downair Carbon Recirculation (1 pz.)	TCF3
Filtro del kit di ricircolo Downair sull'unità (1 pz.)	TRK1
Fondo filtro del kit Downair Recirculation (1 pz.)	TRK2

17. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire il funzionamento ottimale dell'unità per un lungo periodo di tempo, pulirla e conservarla con cura.

9.1 Prodotti per la pulizia

ATTENZIONE!

Detergenti inadeguati possono danneggiare la superficie dell'unità.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Non utilizzare detergenti ad alto contenuto di alcol.

Non utilizzare mai spugne metalliche o spugne per piatti dure.

Non utilizzare prodotti speciali per la pulizia a caldo.

Utilizzare detergenti per vetro, raschietti per vetro o prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile solo se consigliati nelle istruzioni di pulizia del particolare componente.

Lavare accuratamente i panni nuovi prima dell'uso.

9.2 Pulizia dell'unità

Pulire l'unità come indicato per evitare danni a vari componenti e superfici dovuti a una pulizia impropria con prodotti detergenti inappropriati.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di esplosione!

I detersivi fortemente corrosivi-alcinali o fortemente acidi possono causare esplosioni in combinazione con le parti in alluminio all'interno della lavastoviglie.

- Non utilizzare detersivi fortemente corrosivi-alcinali o fortemente acidi. Inoltre, non utilizzare in nessun caso detersivi commerciali o industriali in combinazione con parti in alluminio, come ad esempio il filtro antigrasso.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!

- Non cucinare mai su una superficie di cottura rotta o incrinata. Se il piano di cottura si rompe o si crepa, spegnere immediatamente l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere e scollegare il piano cottura a induzione prima della pulizia e della manutenzione.

- Non utilizzare pulitori a pressione o a getto di vapore per pulire l'unità.

⚠ ATTENZIONE - Rischio di ustioni!

L'unità si riscalda durante il funzionamento.

Lasciare raffreddare l'unità prima di pulirla.

⚠ ATTENZIONE - Rischio di lesioni!

I componenti all'interno dell'unità potrebbero avere bordi taglienti.

Pulire accuratamente l'interno dell'unità.

1. Seguire le informazioni sui prodotti per la pulizia.

2. A seconda della superficie, pulire come segue:

Pulisci le superfici in acciaio inossidabile utilizzando una spugna e una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti, strofinando nella direzione della levigatura.

Pulisci le superfici verniciate utilizzando una spugna e una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti.

Pulisci le superfici in alluminio utilizzando un panno morbido e un detergente per vetri.

Pulisci le superfici in plastica utilizzando un panno morbido e un detergente per vetri.

- Pulisci le superfici in vetro utilizzando un panno morbido e un detergente per vetri.

- 3. Successivamente pulire con un panno morbido.

- 4. Per le superfici in acciaio inossidabile, applicare il prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile in uno strato sottile con un panno morbido.

9.3 Pulizia degli elementi di comando**⚠ ATTENZIONE - Pericolo di scossa elettrica!**

L'ingresso di umidità può causare scosse elettriche.

Non utilizzare spugne bagnate.

1. Seguire le informazioni sui prodotti per la pulizia.

2. Pulire con una spugna umida e una soluzione detergente calda.

3. Successivamente pulire con un panno morbido.

9.4 Pulizia manuale del filtro antigrasso

I filtri antigrasso trattengono le particelle di grasso provenienti dal vapore della cucina. Pulendo regolarmente i filtri antigrasso si garantisce un'elevata capacità di filtraggio dei grassi.

⚠ ATTENZIONE - Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi.

1. Rispettare le informazioni sui prodotti per la pulizia.

2. Immergere i filtri antigrasso in una soluzione detergente calda.

3. In caso di depositi persistenti è possibile utilizzare un apposito prodotto sgrassante.

1. Sciacquare accuratamente i filtri antigrasso.
2. Lasciare asciugare i filtri antigrasso.

9.5 Pulizia dei filtri antigrasso nella lavastoviglie

I filtri antigrasso trattengono le particelle di grasso provenienti dal vapore della cucina. Pulendo regolarmente i filtri antigrasso si garantisce un'elevata capacità di filtraggio dei grassi.

ATTENZIONE - Pericolo di incendio!

I depositi di grasso nei filtri antigrasso possono incendiarsi.

ATTENZIONE!

I filtri antigrasso possono danneggiarsi se schiacciati.

Non schiacciare i filtri antigrasso.

Nota: il lavaggio dei filtri antigrasso in lavastoviglie può causare un leggero scolorimento. Eventuali scolorimenti non influiscono sul funzionamento dei filtri antigrasso.

1. Osservare le indicazioni sui prodotti per la pulizia.
 2. Posizionare liberamente i filtri antigrasso all'interno della lavastoviglie. I filtri antigrasso con depositi persistenti non devono essere lavati in lavastoviglie.
- In caso di depositi persistenti è possibile utilizzare un apposito prodotto sgrassante.
3. Accendi la lavastoviglie. Quando si regola la temperatura, selezionare il valore massimo 70 °C.
 4. Lasciare asciugare i filtri antigrasso.


Rischi per la salute

- Questa unità è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Le persone con pacemaker o altri impianti elettrici (come pompe per insulina) devono contattare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non siano influenzati dal campo elettromagnetico della piastra riscaldante.

ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Durante l'uso, le parti dell'apparecchio accessibili all'utente diventano così calde da poter provocare ustioni. Assicurarsi che il corpo, gli indumenti e qualsiasi materiale diverso dagli utensili da cucina non tocchino la piastra finché non si è completamente raffreddata.

- Tenere i bambini lontani dal piano cottura a induzione.
- I manici delle pentole possono diventare così caldi durante l'uso che non bisogna toccarli. Assicurarsi che i manici delle pentole non siano direttamente sopra i piani cottura accesi. Assicurarsi che i manici delle pentole siano fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle istruzioni può provocare ustioni e scottature.

 **AVVERTENZA Rischio di lesioni! La lama affilatissima di un raschietto per piano cottura viene scoperta non appena si rimuove la copertura di sicurezza. Prestare estrema cautela durante l'utilizzo. Conservare sempre il raschietto del piano cottura con la copertura di sicurezza inserita, fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto delle istruzioni potrebbero provocare lesioni e tagli.**

Istruzioni generali di sicurezza

- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante l'uso. Una cottura eccessiva può causare la formazione di fumo e schizzi di grasso potrebbero incendiarsi.
- Non conservare alcun oggetto sul dispositivo.
- Non lasciare mai oggetti o altri utensili sull'unità.

- Ne placez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareil électronique (par exemple ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par le champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Éteignez les plaques de cuisson et la surface de cuisson après utilisation comme décrit dans ce mode d'emploi (par exemple en utilisant la commande tactile). Ne comptez pas sur la fonction de détection de pots pour éteindre l'appareil lorsque vous retirez les pots.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Dans l'intérêt des enfants, ne rangez rien dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent secrètement sur l'appareil pourraient être gravement blessés par la chute d'objets.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans le mode d'emploi. Tous les autres travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Ne laissez pas tomber et ne placez pas d'objets lourds sur la surface de cuisson. Ne vous tenez pas debout sur la surface de cuisson. N'utilisez pas de casseroles aux bords tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface en verre car cela pourrait la rayer.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface, car cela pourrait la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement dans les ménages et environnements similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, dans les fermes, par les clients des hôtels, motels et chambres d'hôtes.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson à mains nues pendant l'utilisation.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas pouvoir s'approcher de l'appareil.

18. ÉLIMINATION

Remise de l'ancienne unité

Grâce au recyclage écologique, des matières premières précieuses peuvent être réutilisées. Jetez l'appareil de manière respectueuse de l'environnement. Des informations sur les modalités actuelles d'élimination écologique des logements peuvent être obtenues auprès des distributeurs commerciaux spécialisés, mais également auprès de la mairie ou de l'administration locale.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux anciens appareils électriques et électroniques (déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE). La directive prescrit le cadre pour une reprise, valable dans toute l'UE, et la valorisation des anciens appareils.



**Pour Turbionaire DEEE/
Emballage/ Batterie en UE**
Veuillez scanner ici le QR Code



Merci d'avoir choisi Turbionaire !

Pour des conseils d'experts sur vos appareils Turbionaire, de l'aide ou des réparations, veuillez nous contacter au www.turbionaire.com/warranty

Autres détails supplémentaires sur ce produit:

Information

Spécifications techniques

Étiquette énergétique peut être consulté en accédant www.turbionaire.com

Fabricant et importateur:
INTAX TRADING SRL
14B Ion Creangă Str., Otopeni,
Ilfov, Roumanie
Téléphone (+40) 318 246 246.
Fax (+40) 214 203 151
office@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A PÁRAELSZÍVÓHOZ	216
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK INDUKCIÓS FŐZŐLAPHOZ	219
3. FUNKCIONALITÁS	220
4. ANYAGKÁROK MEGELŐZÉSE	220
5. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS MEGTAKARÍTÁS	220
6. TELEPÍTÉSI SZABÁLYOK	221
7. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP FELSZERELÉSE	225
8. PÁRAELSZÍVÓ FELSZERELÉSE	228
9. A MEGFELELŐ EDÉNY KIVÁLASZTÁSA	229
10. INDUKCIÓS FŐZŐLAP ÁTTEKINTÉSE	230
11. HASZNÁLAT - FUNKCIÓK	231
- AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA	231
- A VENTILÁTOR HASZNÁLATÁHOZ	239
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	241
13. HIBAELHÁRÍTÁS	242
14. HIBA KIJELZÉSE ÉS ELLENŐRZÉSE	243
15. MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ	244
16. TARTOZÉKOK	244
17. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	244
18. ÁRTALMATLANÍTÁS	247

Megjegyzés: A felhasználói és telepítési kézikönyv eredeti szövege angol nyelvűnek tekintendő. Minden más nyelven megadott utasítást elektronikus úton fordítottak le. Fordítási hiba vagy félreértés esetén a referenciaszöveg angol nyelvűnek minősül. Ez a felhasználói kézikönyv gondosan lett megtervezve, de előfordulhatnak bizonyos hiányosságok, pontatlanságok vagy kétértelműségek; ezért a javításokat a support@turbionaire.com e-mail címen jelezze.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A PÁRAELSZÍVÓHOZ

Tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

1.1 Általános utasítások

- Olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet.
- Őrizze meg az utasításokat és a gyártó információit későbbi használatra vagy a következő tulajdonosnak való továbbadásra.
- A készüléket nem szabad üzembe helyezni, ha az a szállítás során megsérült.

1.2 Rendeltetés szerinti felhasználás

Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

Vegye figyelembe a speciális telepítési utasításokat.

A használat biztonságát csak a szerelési útmutatónak megfelelő szakszerű összeszerelés garantálja. A telepítő felelős a telepítés helyén a hibátlan működésért.

Csak ezt a készüléket használja:

- főzőgőz elszívására.
- saját otthonában és zárt helyiségekben a hazai környezetben.
- 2000 m tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel.

1.3 Felhasználói kör korlátozása

Ezt az egységet 8 éven felüli gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy kioktatták őket az egység biztonságos használatára, és megértették őket.

az ebből fakadó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 15 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a tápkábeltől.

1.4 Biztonságos használat

FIGYELMEZTETÉS - Fulladásveszély!

A gyerekek beletekerhetik magukat a csomagolásba, vagy a fejükre húzhatják, fulladozva.

- Ne hagyjon gyermekeket a csomagolás közelében.
- Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

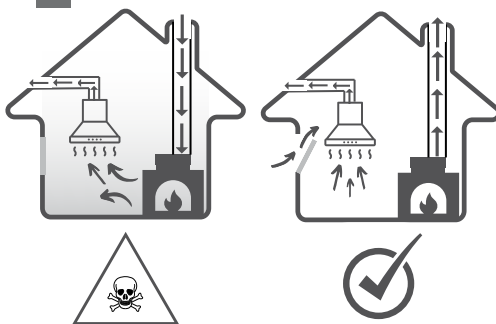
A gyerekek beszívhatják vagy lenyelhetik az apró részeket, és megfulladhatnak.

- Az apró alkatrészeket tartsa távol a gyermekektől.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak kis alkatrészekkel.

FIGYELMEZTETÉS - Mérgezésveszély!

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak. A helyiséglevegőtől függő fűtőforrások (például gáz-, olaj-, fa- vagy szénfűtők, állandó fűtőtestek, vízmelegítők) égési levegőt szívhatnak ki abból a térből, ahol be vannak szerelve, és az égett gázokat egy gázelszívó berendezésen keresztül a szabadba vezetik. (például egy kémény). A páraelszívóval kombinálva a konyha levegője és a szomszédos szobák levegője is beszívásra kerül.

Ha nincs elegendő levegőellátás, negatív nyomás alakul ki. A kéményből vagy a kipufogócsőből származó mérgező gázok visszakerülnek a ház helyiségeibe.



- Gondoskodjon elegendő levegőellátásról, ha a berendezést elszívott levegő üzemmódban használja, és szobalevegőtől függő fűtési forrással használja.
- Kockázatmentes működés csak akkor lehetséges, ha a negatív nyomás a térben a fűtési forrás beépítése nem haladja meg a 4 Pa-t (0,04 mbar). Ez akkor érhető el, ha az égéshez szükséges levegő nyílásokon, pl. ajtókon, ablakokon keresztül keringhet, légbefúvó/elszívó egységgel kombinálva vagy más műszaki eszközzel. A levegő befúvó/elszívó egység önállóan nem biztosítja a határérték betartását.
- A helyzettől függetlenül kérje szakembereink ajánlását, akik értékelni tudják a ház teljes szellőztetési komplexumát, és javaslatot tudnak tenni a megfelelő szellőztetési intézkedésre. Ha az egység kizárólag levegőkeringtetéses üzemmódban működik, a működés korlátozások nélkül lehetséges.

FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- Soha ne működtesse a készüléket zsírszűrő nélkül.
- Rendszeresen tisztítsa meg a zsírszűrőt.
- Soha ne dolgozzon nyílt lánggal a készülék közelében (pl. ne lángoljon).
- Ne szerelje fel a készüléket szilárd tüzelőanyaggal működő fűtőberendezés (pl. fa vagy szén) közelébe, kivéve, ha a fűtőberendezés tömített, nem eltávolítható burkolattal rendelkezik. A főzőfelület közelében nem lehet szikra.
- A forró olaj és zsírok gyorsan meggyulladnak. A forró olajat és zsírokat mindig felügyelni kell.
- Soha ne próbálja meg vízzel eloltani az égő olaj- vagy zsírrészecskéket. Húzza ki a tűzhelyet. Óvatosan oltsuk el a lángokat egy takaró, tűzoltó takaró segítségével vagy hasonló tárgyat. Azok a gázfőzőzónák, amelyekre nem helyeznek edényt, működés közben erős hőt bocsátanak ki. A felülre szerelt szellőzőegység megsérülhet vagy meggyulladhat.

- A gázfőzőzónákat csak úgy használja, hogy edényt helyez rájuk.

Több gázfőzőzóna egyidejű működése esetén erős hő szabadul fel. A tetejére szerelt szellőzőegység megsérülhet vagy meggyulladhat.

- A gáz főzőzónákat csak úgy használja, ha egy edény van rájuk helyezve.
- Állítsa be a legmagasabb szellőzési beállítást.
- Soha ne használjon egyszerre két nagy lángú gázfőzőzónát hosszú ideig
- több mint 15 perc. Egy nagy égőnek két főzőzóna felel meg.
- Soha ne használjon 5 kW-nál nagyobb teljesítményű nagy égőt és nagyobb lángot ennél hosszabb ideig
- 15 perc, például a wokéig.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Égési sérülésveszély!

Használat közben a hozzáférhető részek felforrósodnak.

Soha ne érintse meg a forró felületeket.

Tartsa távol a gyermekeket.

Az egység működés közben felmelegszik.

Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A készülék belsejében lévő alkatrészek éles szélűek lehetnek.

- Gondosan tisztítsa meg a készülék belsejét.

Az elektromos vagy mechanikai szerkezet megváltoztatása veszélyes és hibás működéshez vezethet.

- Ne végezzen semmilyen változtatást az elektromos vagy mechanikai szerkezeten.

A szűrő fedele vibrálhat (ha az egységmodell ilyen burkolattal van felszerelve)

- Lassan nyissa ki a szűrő fedelét.
- Nyitáskor tartsa erősen a szűrőfedele, amíg le nem mozdul.
- Lassan zárja le a szűrő fedelét.

A LED-ek fénye nagyon erős, és befolyásolhatja a látást (1. kockázati csoport).

Ne nézzen közvetlenül a világító LED-be 100 másodpercnél tovább.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

A készülék belsejébe jutó nedvesség áramütést okozhat.

- Tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból, vagy húzza ki a biztosítékokat a biztosítékpanelből.
- Ne használjon nyomássugaras vagy gőzsugaras tisztítószeret a készülék tisztításához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Robbanásveszély!

Az erősen maró-lúgos vagy erősen savas tisztítószeresek robbanást okozhatnak a mosogatógép belsejében lévő alumínium alkatrészekkel kombinálva.

- Ne használjon erősen maró-lúgos vagy erősen savas tisztítószereseket. Ezenkívül semmilyen körülmények között ne használjon kereskedelmi vagy ipari mosószereket alumínium alkatrészekkel, például a páraelszívó zsírszűrőjével együtt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- Rendszeresen tisztítsa meg a zsírszűrőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A nem megfelelően elvégzett javítások veszélyesek.

- Csak szakképzett személyzet jogosult a készülék javítására.
- Ha az egység hibás, értesítse a hivatalos szervizközpontot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

A nedvesség behatolása áramütést okozhat.

- Ne használjon nedves szivacsokat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPHOZ

Áramütés veszélye

- A készülék szervizelése vagy javítása előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A földelt elektromos aljzathoz való csatlakozás szükséges és kötelező.
- A tápcsatlakozás módosítását csak szakképzett villanyszerelő végezheti el.
 - Az utasítások be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.



VIGYÁZAT Sérülésveszély! A főzőlap szélei élesek.
Vigyázzon, különben vágásokkal megsérülhet.

Áramütés veszélye

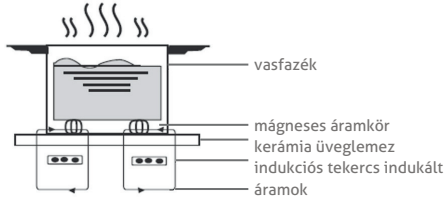
- A berendezés üzembe helyezése és/vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.
- Soha ne helyezzen könnyen éghető anyagokat vagy termékeket a főzőlapra.
- Kérjük, adja meg ezt az információt az egységet telepítő személynek, mert ezzel a telepítési költségeket megtakaríthatja.
- Az anyagi károk és a személyi sérülések elkerülése érdekében a készüléket a jelen használati utasításnak megfelelően kell telepíteni.
- Ezt a készüléket szakképzett személynek kell telepítenie és földelnie.
- Ezt az egységet olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely megszakítóval rendelkezik, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást az áramellátásról.
- Az egység helytelen telepítése érvénytelenítheti a jótállási és jótállási igényeket.
- 8 éven felüli gyermekek, valamint szellemi, érzékszervi és testi fogyatékos személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha az értük felelős felügyelő előzetesen részletesen tájékoztatta őket a funkciókról és a biztonsági óvintézkedésekről, és megértették a kapcsolódó kockázatokat.
- A készülék nem játék. A főzőlap tisztítását és karbantartását soha nem szabad gyermekek egyedül végezniük.
- Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártónak, a vevőszolgáltatnak vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, hogy elkerülje az anyagi és/vagy személyi károkat.
- Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében azonnal kapcsolja ki a készüléket, ha a felület (üvegkerámiából vagy hasonló, feszültség alatt álló részeket védő főzőlap felülete) megrepedt.
- Ne helyezzen a főzőlapra fémtárgyakat, például kést, villát, kanalat vagy edényfedeleket, mert ott nagyon felforrósodhatnak.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel együtt használni.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül főzés közben, mert különösen az olajban vagy zsírban való főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a zsírtűzket! Ehelyett kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángot egy tűzrakótakaróval vagy edényfedéllel.



FIGYELMEZTETÉS Tűzveszély!
Az indukciós főzőlapra edényeken és serpenyőn kívül ne helyezzen semmilyen tárgyat.

3. FUNKCIONALITÁS

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgések révén működik, amelyek közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetetten az üvegfelület melegítésén keresztül. Az üveg csak azért válik forróvá, mert a serpenyő végül felmelegíti.



4. ANYAGI KÁROK MEGELŐZÉSE

FIGYELEM!

A kondenzvíz korrózió által okozott hibákhoz vezethet.

- A páralecsapódás elkerülése érdekében főzés közben kapcsolja be a készüléket.

A vezérlőelemek területére jutó nedvesség meghibásodást okozhat.

- Soha ne tisztítsa a kezelőszerveket nedves ruhával.

A nem megfelelő tisztítás károsíthatja a felületeket.

- Kövesse a tisztítási utasításokat.
- Ne használjon éles vagy súroló hatású tisztítószeresanyagokat.
- A rozsdamentes acél felületeket csak a csiszolás irányában tisztítsa.
- Soha ne tisztítsa a kezelőelemeket rozsdamentes acél tisztítószeresanyagokkal.

A szivárgó kondenzvíz károsíthatja a készüléket.

- A levegőelvezető csövet az egységhez képest legalább 1°-os szögben kell felszerelni.

A díszítőelemek nem megfelelő nyomása eltörhet.

- Ne húzza meg a díszítőelemeket.
- Ne helyezzen és ne akasszon tárgyakat a díszítőelemekre.

Felületi sérülések a védőfólia eltávolítása miatt.

- Az első használat előtt távolítsa el a védőfóliát a készülék minden részéről.

Az egység festett felületei finomak.

- A festett felületeket óvja a karcolásoktól.

5. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS TAKARÉKOSSÁG

5.1 A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás ökológiai és újrahasznosítható.

- Az alkatrészeket típusuktól függően külön dobja ki.

5.2 Energiatakarékosság

Ha követi ezeket az utasításokat, a készülék kevesebb áramot fogyaszt.

Állítsa be a ventilátor sebességét a keletkező gőz mennyiségének megfelelően.

- Az alacsonyabb ventilátor fordulatszám alacsonyabb energiafogyasztást jelent. Intenzív lépést csak szükség esetén használjon.

Nagy mennyiségű gőz esetén előre válasszon magasabb ventilátorsebességet.

Ha követi ezeket az utasításokat, a készülék kevesebb áramot fogyaszt.

Állítsa be a ventilátor sebességét a keletkező gőz mennyiségének megfelelően.

- Az alacsonyabb ventilátor fordulatszám alacsonyabb energiafogyasztást jelent. Csak akkor használjon intenzív lépést, ha szükséges.

Nagy mennyiségű gőz esetén előre válasszon magasabb ventilátorsebességet.

- Csökken a kellemetlen szagok eloszlása a helyiségben.

Válassza le a világítási rendszert, ha a működésére már nincs szükség.

- Ha a világítási rendszert leválasztják, az már nem fogyaszt áramot.

Tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőket a megadott időközönként.

- A szűrő hatékonysága megmarad.

Helyezzen fedőt a főzőedényre.

- A gőz és a kondenzáció mennyisége csökken.

A kiegészítő funkciókat csak szükség esetén használja.

- A további funkciók letiltása csökkenti az energiafogyasztást.

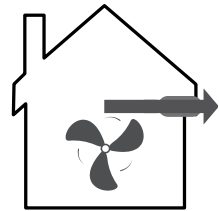
6. TELEPÍTÉSI SZABÁLYOK

Használhatja a készüléket levegőelszívó üzemmódban vagy levegőkeringetés üzemmódban.

6.1 Üzemeltetés elszívott levegővel

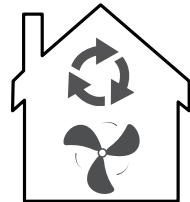
A beszívott levegőt a zsírszűrő tisztítja, és egy csőrendszeren keresztül juttatja el a külső környezetbe. A levegőt nem szabad olyan kéményen keresztül elvezetni, amely egy készülékből, gázból vagy egyéb tüzelőanyagból származó füstgázok elvezetésére szolgál (levegőkeringetési technológiát alkalmazó egységekre nem vonatkozik).

- Ha az elszívott levegőt nem üzemelő kéménybe vagy égéstermék-elvezetőbe kívánják vezetni, az illetékes személyzet hozzájárulását kell kérni.
- Ha az elszívott levegőt a külső falon keresztül vezetjük, akkor a falon átmenő csatornát kell alkalmazni, amelynek szélessége megegyezik a vastagságával.



6.2 Levegő-keringetési rendszer

A levegő keringetési üzemmódban a kellemetlen szagok semlegesítéséhez be kell szerelni egy kellemetlen szag-semlegesítő szűrőt. Az egység levegőkeringetési üzemmódban való használatának különböző lehetőségeiről, valamint a kompatibilis tartozékokról a katalógusban vagy a helyi képviselőknél tájékozódhat.

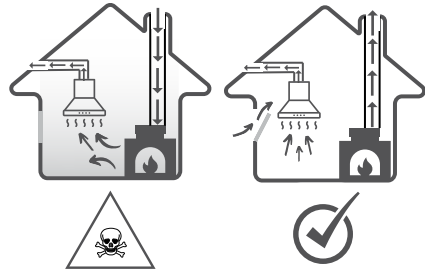


6.3 Biztonságos szerelés

Az egység felszerelésekor kövesse ezeket a biztonsági utasításokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Mérgezésveszély!

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak. A helyiséglevegőtől függő fűtőforrások (például gáz-, olaj-, fa- vagy szénfűtők, állandó fűtőtestek, vízmelegítők) égési levegőt szívnak ki abból a térből, ahol be vannak szerelve, és a füstgázokat egy gázelvezető rendszeren keresztül a szabadba vezetik (például egy kémény). A páraelszívóval kombinálva a konyha levegője és a szomszédos szobák levegője is beszívásra kerül.



Ha nincs elegendő levegőellátás, negatív nyomás alakul ki. A kéményből vagy a kipufogócsőből származó mérgező gázok visszakerülnek a ház helyiségeibe.

Gondoskodjon elegendő levegőellátásról, ha a berendezést elszívott levegő üzemmódban használja, és szobalevegőtől függő fűtési forrással használja.

- Kockázatmentes üzem csak akkor lehetséges, ha a fűtőforrás térben a vákuum nem haladja meg a 4 Pa-t (0,04 mbar).

Ez akkor érhető el, ha az égéshez szükséges levegő nyílásokon, pl. ajtókon, ablakokon keresztül keringhet, légbefúvó/elszívó egységgel kombinálva vagy más műszaki eszközzel.

Egy levegő befúvó/elszívó egység önállóan nem biztosítja a határérték betartását.

- A helyzettől függetlenül kérje a szakképzett munkatársak javaslatát, akik felméri az otthon teljes szellőztetési komplexumát, és javaslatot tudnak tenni a megfelelő szellőztetési intézkedésre.
- Ha az egység kizárólag levegőkeringetés üzemmódban működik, a működés korlátozás nélkül lehetséges.

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak.

- Ha a páraelszívó helyiséglevegő-függő fűtőegységgel van felszerelve, akkor a páraelszívó tápellátását megfelelő biztonsági áramkörrel kell ellátni.

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak.

- Ne engedje a távozó levegőt működő kéménybe vagy füstcsőbe.
- Ne engedje ki a levegőt egy olyan oszlopba, amely a kandallóval felszerelt helyiség szellőztetésére szolgál.
- Ha az elszívott levegőt nem üzemelő kéménybe vagy égéstermék-elvezetőbe kell vezetni, ehhez az illetékes szakszemélyzet hozzájárulását kell kérni.

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak.

- Ha a páraelszívó helyiséglevegő-függő fűtőegységgel van felszerelve, akkor a páraelszívó tápellátását megfelelő biztonsági áramkörrel kell ellátni.

A visszavezetett égési gázok mérgezést okozhatnak.

- Ne engedje a távozó levegőt működő kéménybe vagy füstcsőbe.
- Ne engedje ki a levegőt egy olyan oszlopba, amely a kandallóval felszerelt helyiség szellőztetésére szolgál.
- Ha az elszívott levegőt nem üzemelő kéménybe vagy égéstermék-elvezetőbe kell vezetni, ehhez az illetékes szakszemélyzet hozzájárulását kell kérni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Fulladásveszély!

A gyerekek beletekerhetnek magukat a csomagolásba, vagy a fejükre húzhatják, fulladozva.

- Ne hagyjon gyermekeket a csomagolás közelében.
- Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- Az előre beállított biztonsági távolságokat be kell tartani a felmelegedés elkerülése érdekében.
- Ügyeljen a főzőeszközeivel kapcsolatos információkra. Ha a főzőkészülék felszerelési útmutatója eltérő távolságot jelez, vegye azt mindig vegye figyelembe a legnagyobb távolságot. Ha gáz- és elektromos főzőzónákat együtt üzemeltet, az előírt maximális távolság érvényes. A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.
- Soha ne dolgozzon nyílt lánggal az egység közelében (pl. kihajlás miatt).
- Csak akkor szerelje fel az egységet szilárd tüzelőanyaggal működő főzőhely (pl. fa vagy szén) közelébe, ha az egy nem eltávolítható burkolatba van zárva. Nem szabad szikrák lenni.

FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A készülék belsejében lévő alkatrészek éles szélűek lehetnek.

- Viseljen védőkesztyűt. Ha az egység nincs megfelelően rögzítve, leeshet. Minden rögzítőelemet szilárdan és biztonságosan kell felszerelni.

Az elektromos vagy mechanikai szerkezet megváltoztatása veszélyes és hibás működéshez vezethet. Ne végezzen semmilyen változtatást az elektromos vagy mechanikai szerkezeten.

A szűrő burkolata vibrálhat (ha az egységmodell fedéllel van felszerelve)

- Lassan nyissa ki a szűrő fedelét. Nyitáskor tartsa erősen a szűrőfedelet, amíg le nem mozdul. Lassan zárja le a szűrő fedelét.

FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

Az egység belsejében lévő éles szélű alkatrészek károsíthatják a csatlakozókábelt.

Ne hajlítsa meg és ne zárja el a csatlakozókábelt.

A nem megfelelően végrehajtott telepítés veszélyes.

Az egység csak a műszaki adattáblán szereplő adatoknak megfelelően csatlakoztatható és használható. Az egység csak megfelelően telepített, földelt váltakozó áramú aljzathoz csatlakoztatható. Az épület elektromos áramellátásának védelmi rendszerét megfelelően kell kiépíteni. Ne csatlakoztassa az egységet más kapcsolóforráshoz, például időzített kapcsolóhoz vagy távirányító rendszerhez. Ha az egység fel van szerelve, szabad hozzáférést kell biztosítani a hálózati kábel csatlakozójához. Ha a szabad hozzáférés nem lehetséges, az állandó villanszerelésben minden oszlopra fázisleválasztó kerül beépítésre a szerelési rendelkezések feltételei szerint. A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a hálózati tápkábel ne ragadjon be egy helyen vagy ne sérüljön meg.

4.4 Általános megjegyzések

Telepítéskor tartsa szem előtt ezeket az általános megjegyzéseket. A telepítés során be kell tartani a hatályos építési előírásokat, valamint a helyi áram- és gázszolgáltató előírásait.

4.5 Megjegyzések az elektromos csatlakozáshoz

Az egység elektromos hálózathoz való biztonságos csatlakoztatása érdekében vegye figyelembe ezeket a jelzéseket.

FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

Az egység elektromos hálózathoz való biztonságos csatlakoztatása érdekében vegye figyelembe ezeket a jelzéseket. A készüléket bármikor le kell tudni kapcsolni az elektromos hálózatról. Az egység csak védőérintkezővel ellátott, előírásoknak megfelelően telepített konnektorhoz csatlakoztatható.

- A hálózati kábel csatlakozójának hozzáférhetőnek kell lennie a készülék felszerelése után.
- Ha ez nem lehetséges, az állandó villanszerelésbe minden oszlopra fázisleválasztót kell beépíteni a szerelési szabályzat III. túlfeszültségi kategória feltételei szerint.
- A fix villanszerelést csak szakképzett villanszerelő végezheti. Javasoljuk, hogy a berendezés tápáramkörébe differenciálvédelemmel (FI kapcsolóval) ellátott megszakítót szereljen fel. Az egység belsejében lévő éles szélű alkatrészek károsíthatják csatlakozókábelt.
- Ne hajlítsa meg és ne zárja el a csatlakozókábelt.
- Ez az egység megfelel az EC parazitaellenes előírásoknak.
- Az egység az 1. védelmi osztálynak felel meg. Így csak védővezetővel ellátott elektromos csatlakozással használható.
- A telepítés során a készüléket nem szabad az elektromos hálózatra csatlakoztatni. Győződjön meg arról, hogy a rögzítés érintésvédelmet biztosít.

4.6 A beépítési feltételekkel kapcsolatos észrevételek

- Szerelje fel az egységet egy konyhaszekrénybe.
- További speciális tartozékok felszereléséhez kövesse a mellékelt szerelési útmutatót.
- Az optimális gőzfelvétel érdekében az egységet középen, a főzőlap felett kell felszerelni.

4.7 Észrevételek a szellőzőcsővel kapcsolatban

Az egység gyártója nem vállal garanciát a kipufogócsövek nyomvonalával kapcsolatos panaszok esetén.

- Használjon rövid, egyenes, lehető legnagyobb átmérőjű kipufogócsövet.
- A hosszú és durva levegőelvezető csövek sok hajlítással vagy kis átmérővel csökkentik a szívóképességet és növelik a ventilátor zajszintjét.
- Ne használjon gyúlékony anyagokból készült levegőelvezető csöveket.
- A kondenzvíz visszakeringetésének megakadályozása érdekében szerelje fel a levegőbeszívó csövet legalább 1°-os dőléssel az egységhez képest.

Kerek csövek

150 mm (ajánlott) vagy legalább 120 mm belső átmérőjű kerek csöveket használjon.

Lapos csatornák

Használjon lapos csatornákat, amelyek belső része megfelel a kerek cső átmérőjének:

- A 150 mm-es átmérő körülbelül 177 cm²-es méretnek felel meg.
- A 120 mm-es átmérő körülbelül 113 cm²-es méretnek felel meg.
- Ezekről az értékektől eltérő átmérők esetén tömítőcsíkokat kell használni.
- Ne használjon éles ívű lapos csatornákat.

4.8 Jelzések a levegőelszívásos üzemmódra vonatkozóan

Levegőelszívással történő üzemelésekor visszacsapó szelepet kell felszerelni, hogy megakadályozza a levegő és a szennyeződések kívülről való bejutását.

Megjegyzések

Ha az egység nincs felszerelve visszacsapó szeleppel, akkor azt külön megvásárolhatja a szakszettekben.

Ha az elszívott levegőt a külső falon keresztül vezetjük, akkor a falon átmenő csatornát kell alkalmazni, amelynek szélessége megegyezik a vastagságával.

4.9 Levegőkeringetési üzemmódra vonatkozó jelzések

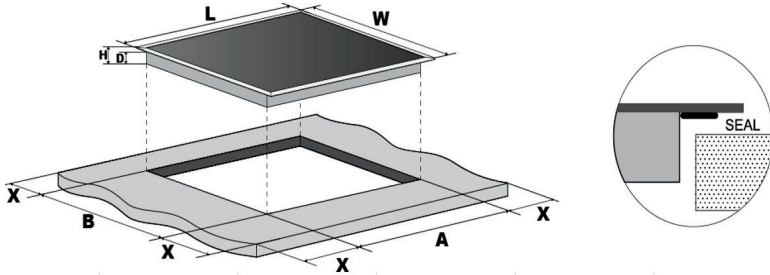
A készüléket csak rögzített helyzetben és csatlakoztatott csövekkel szabad használni.

7. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP FELSZERELÉSE

Szerelőberendezés kiválasztása

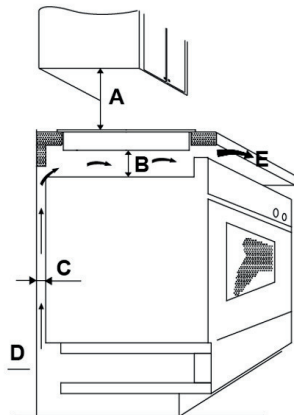
Vágja ki a munkafelületet a rajzon látható méreteknek megfelelően.

A beépítéshez és használathoz legalább 5 cm helyet kell hagyni a furat körül. Ügyeljen arra, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló munkafelület anyagot, hogy elkerülje a főzőlap hősugárzása által okozott nagyobb deformációt. Az alábbiak szerint:

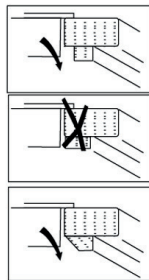


Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 min

Minden körülmények között győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és a levegő bemeneti és kimeneti nyílása nincs elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó állapotban van. Az alábbiak szerint



Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Légbeömlő	Légkijárat 5 mm

A főzőlap felszerelése előtt győződjön meg arról

- a munkafelület négyzet alakú és vízszintes, és semmilyen szerkezeti elem nem zavarja a helyigényt
- a munkafelület hőálló anyagból készül
- ha a főzőlapot sütő fölé szerelik, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik
- a telepítésnek meg kell felelnie az összes távolsági követelménynek és a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak
- az állandó huzalozásba egy megfelelő leválasztó kapcsoló van beépítve, amely teljes leválasztást biztosít a hálózati tápegységről, és a helyi huzalozási szabályoknak és előírásoknak megfelelően van felszerelve és elhelyezve.

A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es légrés távolságot kell biztosítania minden pólusban (vagy minden aktív [fázisú] vezetékben, ha a helyi huzalozási szabályok lehetővé teszik a követelmények ilyen eltérését)

- a leválasztó kapcsoló könnyen elérhető lesz a vásárló számára a felszerelt főzőlappal
- konzultáljon a helyi építészeti hatóságokkal és a szabállyal, ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban
- hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámia csempét) használjon a főzőlapot körülvevő falfelületekhez.

A főzőlap felszerelése után győződjön meg róla

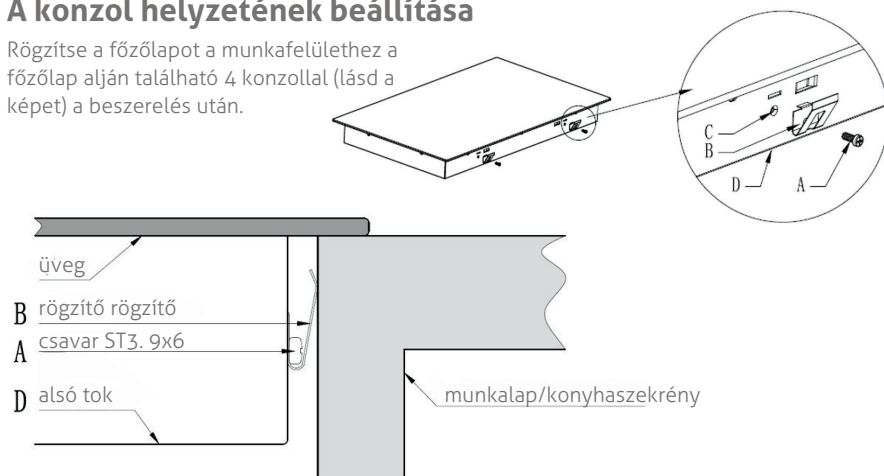
- a tápkábel nem érhető el a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül
- megfelelő mennyiségű friss levegő áramlik a burkolaton kívülről a főzőlap aljára
- ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé szerelik, akkor a főzőlap alja alá hővédő akadályt kell felszerelni
- a leválasztó kapcsoló könnyen elérhető az ügyfél számára

Mielőtt megtalálná a rögzítőkonzolokat

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

A konzol helyzetének beállítása

Rögzítse a főzőlapot a munkafelülethez a főzőlap alján található 4 konzollal (lásd a képet) a beszerelés után.



Figyelmeztetések

1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személyzetnek vagy technikusnak kell felszerelnie. Szakembereink állnak az Ön rendelkezésére. Kérjük, soha ne végezze el a műveletet egyedül.
2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé helyezni, mivel a pára károsíthatja a főzőlap elektronikáját
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében jobb hőszugárzás biztosítható.
4. Az asztal felülete feletti falnak és indukált fűtési zónának ellenállnia kell a hőnek.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szendvicsrétegek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz



Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy:

1. a háztartási vezetékrendszer alkalmas a főzőlap által felvett áramra.
2. a feszültség megfelel az adattáblán megadott értéknek
3. a tápkábel szakaszai elbírják az adattáblán megadott terhelést.

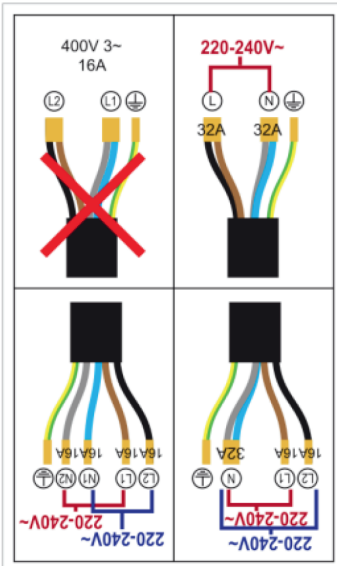
A főzőlap elektromos hálózatra csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak. A tápkábel nem érhet forró részekhez, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete sehaladja meg a 75 °C-ot.



Ellenőrizze villanszerelővel, hogy a háztartási vezetékrendszer megfelelő-e változtatás nélkül. Bármilyen változtatást csak szakképzett villanszerelő végezhet.

Az áramellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően kell csatlakoztatni. A csatlakoztatási módot az alábbiakban mutatjuk be.

Tápvezeték használata 50A H07RN-F 5x2,5mm²



8. PÁRAELSZÍVÓ FELSZERELÉSE

FIGYELEM!

Ezt az egységet a szekrénybe történő beépítésre tervezték. Tartsa szem előtt ezeket az információkat az egység felszerelésekor.

8.1 Szállítási csomag

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a szállítás teljes-e, és minden alkatrész mentes-e az esetleges szállítási sérülésektől. Lásd a képet **1**

1. - üveglap
2. - alumínium zsírszűrő
3. - az indukciós főzőlap beépített páraelszívóval
4. - karima (a páraelszívóra szerelve)

8.2 Az egység méretei (mm)

Lásd a képeket **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 A beépítéshez szükséges furatok mérete (fal és sziget)

Lásd a képeket **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Beszerelés kipufogóba

- a. Vágjon egy rést az egység számára. Lásd a képet **4a**
- b. Vegye ki az egységet, és rögzítse az ívet (nem tartozék) ennél a lépésnél 4 csavarral (M4x8). Lásd a képet **4b**
- c. Döntéssel helyezze be az egységet a szekrénybe, és csatlakoztassa a csövet a kívánt módon. Lásd a képeket **4c** **4d** **4e**

8.5 Beszerelés az 1-es típusú recirkulációba a TRK 1 opcionális készlet használatával

Az opcionális TRK 1 készlet összetevői: 1.- Fali lemez 2.- karima aktív szénszűrővel és PVC-csővel 3.- SS típusú rács

- a. Vágjon egy rést az egység számára. Lásd a képeket **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. A szekrény méreteinek megfelelően állítsa be a PVC csövet vágással, 200 mm-ről minimum 132,4 mm-re. Lásd a képet **5e**
- c. Vegye ki az egységet, és szerelje le a karimát a páraelszívó kimenetéről 6 csavar (M4x8) eltávolításával. Ne felejtse el visszahelyezni 6 csavart (M4x8) a karima eltávolítása után. Lásd a képet **5f**
- d. Szerelje fel a rövid PVC csövet és a szénszűrő tartót, tömítse a rövid PVC csövet a szénszűrő tartóhoz 6 csavarral (ST3,5 x 10). Lásd a képet **5g**
- Hogy elkerülje, hogy víz és olaj kerüljön a házba, tekerje be a csatlakozási helyet fóliaszalaggal (nem tartozék). Lásd a képet **5h**
- e. Rögzítse a szénszűrő konzolt a rövid csővel 4 csavarral (M4 x 8) a kimenetbe Lásd a képet **5i**
- f. Szerelje be a szénszűrőt a szénszűrő tartójába. Lásd a képet **5j**
- g. Döntse meg a készüléket, helyezze be a készüléket a konyhaszekrénybe. Lásd a képet **5k**
- h. Szerelje fel a fali lapot: vágjon egy lyukat a konyhaszekrény hátulján, tegye vissza a fali lapot a lyukba, és jelölje meg a 3 lyuk pozícióját. Fúrjon 3 lyukat (Φ10 mm a fali konzolok elhelyezéséhez), csavarozza fel és rögzítse a fali lapot a falhoz 3 csavar (ST6x40mm) és 3 fali dugó (nem tartozék) vagy 3 robbanócsavar (M6x60) segítségével. Lásd a képet **5l**
- i. Szerelje fel az SS slim rácsot: Vágjon egy lyukat a konyhaszekrény alján található lábatatba, és ragassza be az SS slim rácsot a lyukba. Lásd a képet **5m**
- j. Szerelje be a zsírszűrőt. Lásd a képet **5n**
- k. Szerelje fel az üvegfedelelet. Lásd a képet **5o**

8.6 Telepítés 2-es típusú recirkulációba a TRK 2 opcionális készlet használatával

Az opcionális TRK 2 készlet összetevői: 1.- Aktív szénzsűrő 2.- Rács 3. - Elszívó levegő támogatás

- Vágjon egy rést az egység számára. Lásd a képeket **6a** **6b**
- Vegye ki az egységet, és ebben a lépésben rögzítse az ívet 4 csavarral (M4x8). Lásd a képet **6c**
- Döntse meg a készüléket, helyezze be a készüléket a konyhaszekreánybe. Lásd a képet **6d**
- Készítse elő a szénzsűrő szerelvényt (lásd a képet **6e**) és a szénzsűrő szerelvény fedelét (lásd a képet **6f**), helyezze be a szénzsűrő egységet a konyhaszekreány alján található lábazat nyílásába, és rögzítse 4 csavarral (ST3,5 x 10). Lásd a képet **6g**
- Csatlakoztassa a csövet (nem tartozék) és az adaptert 16 csavarral (ST3,5 x 10). Lásd a képeket **6h** **6i**
- Fejezze be a telepítést. Lásd a képet **6j**

8.7 Az olaj/víz kibocsátása

Távolítsa el az alatta található zsírgyűjtő dugóját, és engedje el a tartalmát egy edénybe. Lásd a képet **7**

8.8 A szénzsűrő készlet ki- és visszaszerelése

Lásd a képeket **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Az elektromos bekötés elkészítése

Dugja be a dugót a védőérintkezős aljzatba.

8.10 Az egység szétszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A készülék belsejében lévő alkatrészek éles szélűek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt. Válassza le a készüléket a hálózati tápegységről. Csavarja ki a levegőelvezető csövet. Ha szükséges, nyissa ki a szűrőfedelelet (ilyen fedővel rendelkező modelleknél). Távolítsa el a zsírszűrőt. A károsodás elkerülése érdekében ne hajlítsa meg a zsírszűrőt. Válassza le a vezérlőpanel kábelkötegét és a világítási rendszer kábelkötegét. Lazítsa meg a csavarokat a beépített bútorokon. Lassan engedje le az egységet.


9. A megfelelő edény kiválasztása



- Csak olyan edényt használjon, amelynek alapja alkalmas indukciós főzéshez. Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.
- Mágnespróbbával ellenőrizheti, hogy az edény megfelelő-e. Mozgass egy mágneset a serpenyő alja felé.

Ha vonzza, a serpenyő alkalmas indukcióra.

- Ha nincs mágnesed:

- Tegyén egy kis vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
- Ha  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, az edény megfelelő.

- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserép.

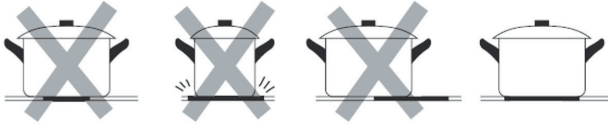


Ne használjon szaggatott szélű vagy ívelt aljú edényeket.

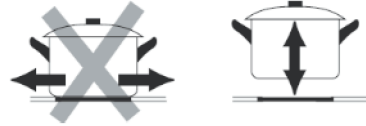


Ügyeljen arra, hogy az edény alja sima legyen, az üveghez simuljon, és akkora legyen, mint a főzőzóna. Olyan serpenyőket használjon, amelyek átmérője akkora, mint a kiválasztott zóna grafikája.

Egy edény használatával valamivel szélesebb energia kerül felhasználásra a maximális hatékonysággal. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepére helyezzük.



Mindig emelje le az edényeket az indukciós főzőlapról – ne csússzon, mert megkarcolhatják az üveget.



A serpenyő méretei

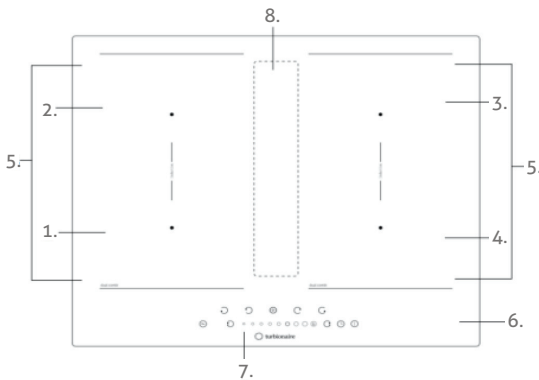
A főzőzónák egy bizonyos határig, automatikusan az edény átmérőjéhez igazodnak. Ennek az edénynek az aljának azonban minimális átmérővel kell rendelkeznie a megfelelő főzőzónának megfelelően. A főzőlap legjobb hatásfoka érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Az indukciós edény alapátmérője:

Főzőzóna minimum (mm)

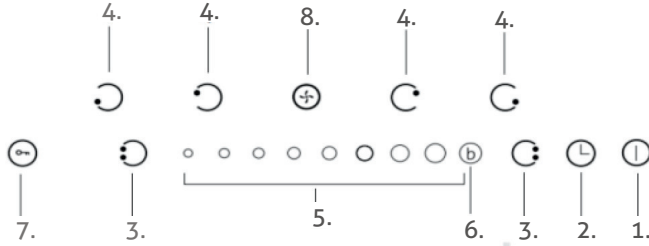
190mm 160 Dual Combi 200

10. INDUKCIÓS FŐZŐLAP ÁTTEKINTÉSE



1. Bal első fűtési zóna: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
2. Bal hátsó fűtési zóna: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
3. Jobb hátsó fűtési zóna: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
4. Jobb első fűtési zóna: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
5. Kettős kombinált zóna: 3000 W-os erősítő 3400 W/392,5 mm x 210 mm
6. Üveg tányér
7. Kezelőpanel
8. Légbevezető

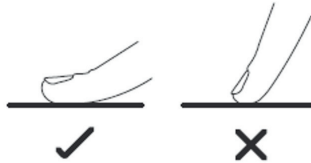
11. HASZNÁLAT - FUNKCIÓK



1. BE/KI Vezérlés
2. Időzítő vezérlés
3. Aktiváló gomb és a Dual Combi zóna letiltása
4. Fűtési zóna kiválasztási vezérlők
5. Teljesítmény / időzítő beállítás csúszka
6. Növelje a vezérlést
7. Gyermekzár vezérlés
8. Ventilátor vezérlés

Az érintőgombok használata

- A kezelőszervek reagálnak az érintésre, így nem kell semmilyen nyomást kifejtjenie.
- Az ujjá golyóját használja, ne a hegyét.
- Minden egyes érintés regisztrálásakor sípoló hang hallható.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és semmiféle tárgy (például edény vagy ruha) ne takarja el őket. Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek kezelését.



A. AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

A KÉSZÜLÉK TELJES MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Az indukciós főzőlap energiagazdálkodási rendszerrel van felszerelve. A főzőlap maximális teljesítménye 7200 W-ra van korlátozva. Ez a beállítás 4300 W-ra csökkenthető. A teljes teljesítménykorlát aktiválásakor az egyes főzőzónák teljesítménye csak addig növelhető, amíg a teljes teljesítmény el nem éri a határértéket.

1. Az energiagazdálkodás aktiválásához csatlakoztassa a tápfeszültséget, majd kapcsolja be a készüléket, és egyszerre nyomja meg a bal első fűtési gombot (1# fűtési zóna gomb) és a jobb első fűtési zóna vezérlőgombját (4# fűtési zóna gomb) néhány másodpercig.
2. Amikor az energiagazdálkodás be van kapcsolva, az aktuális maximális teljesítmény megjelenik az időzítő LED kijelzőjén - például ha az időzítő kijelzője 7.2-t mutat, az azt jelenti, hogy az egység maximális teljesítményhatára 7200 W.

Jegyzet:

Ha egy perc elteltével nem állítja be a főzési teljesítményt, a készülék automatikusan leáll. Meg kell érintenie a BE/KI vezérlőgombot, és meg kell ismételnie az eljárást a fenti 2. lépéstől. A főzési teljesítményt a főzés során bármikor módosíthatja.



Ha a kijelző **0** felváltva villog a fűtési fokozattal.

Ez azt jelenti:

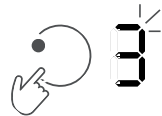
- nem a megfelelő főzőzónára helyezett egy serpenyőt, vagy
- az Ön által használt serpenyő nem alkalmas indukciós főzéshez vagy
- az edény túl kicsi, vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepén.

Nem melegszik fel, hacsak nincs megfelelő serpenyő a főzőzónán.

A kijelző 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nem helyeznek rá megfelelő serpenyőt.


Ha befejezte a főzést

1.Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtési zónaválasztó vezérlőt.



2.A főzőzóna kikapcsolása: Kapcsolja ki a főzőzónát balra görgetve a „0”-ig. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn „0” látható



3. Kapcsolja ki teljesen a főzőlapot a BE/KI kapcsoló megnyomásával 


**Vigyázzon a forró felületek maradékhőjelzőjére**

Vigyázzon a forró felületekre, a „H” maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna érintése forró. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűl. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha további serpenyőket szeretne felmelegíteni, használja a még forró főzőlapot.


**A kezelőszervek lezárása**

- Lezárhatja a kezelőszerveket, hogy megakadályozza a nem szándékos használatot (például, hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
- Ha a kezelőszervek le vannak zárva, az ON/OFF vezérlő kivételével az összes kezelőszerv le van tiltva.

A kezelőszervek lezárásához

Érintse meg a gyerekzár vezérlőjét , a zár ikon melletti kis kerek LED kigyullad, és az  időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat látható.

A kezelőszervek feloldásához

- 1.Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva a gyerekzár vezérlőt  egy ideig, a kis kerek LED és az időzítő jelzője „Lo” eltűnik.
3. Most már elkezdheti használni a főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolási módban van, az ON/OFF kivételével az összes kezelőszerv le van tiltva, az indukciós főzőlapot vészhelyzetben mindig kikapcsolhatja az ON/OFF gombbal, de a következő műveletnél először a főzőlapot kell feloldania.

Az időzítő használata

Az időzítő beállítását 00-88 perc között kétféleképpen használhatja:

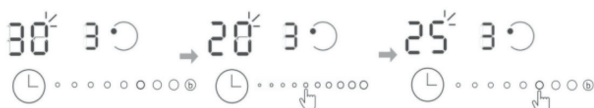
- Beállíthatja, hogy a beállított idő letelte után egy főzőzóna kikapcsoljon;
- Beállíthatja, hogy egynél több főzőzónát kikapcsoljon.

Az időzítő beállítása a kívánt fűtési terület kikapcsolásához

1. Válassza ki a főzőzónát az időzítőt beállítani kívánt zóna megérintésével (például 25 perc), és állítsa a főzési teljesítményt 3-ra a csúszkával.

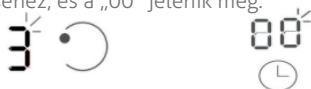


2. Az időzítő vezérlőgombjának megérintésével az alapértelmezett „30” és „3” jelenik meg; mozgassa a csúszkát 3-ról 2-re, majd érintse meg ismét az időzítő vezérlőgombját; most a „0” villog, és csúsztatnia kell "5". Most az időzítő 25 percre van állítva. Az időzítő beállításának befejezése után, minden művelet nélkül a jelzőfény 5 másodperc múlva abbahagyja a villogást, és belép az időzítő visszaszámláló üzemmódjába.



Tanács: Nyomja meg először az időzítő vezérlőgombját, és csúsztassa el a csúszkát a beállítás 1 perces időközönkénti növeléséhez vagy csökkentéséhez. Nyomja meg másodszor az időzítő vezérlőgombját, és csúsztassa el a csúszkát a beállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez 10 perces időközönként. Megjegyzés: A kiválasztott területet jelző piros pont a tápellátás jelzőfénye mellett.

3. Az időzítő ideje alatt, ha törölni szeretné az időzítőt, válassza ki azt a fűtési zónát, amelynél törölni szeretné az időzítőt, majd nyomja meg az időzítőt, és csúsztassa el a csúszkát az időzítő törléséhez, és a „00” jelenik meg.



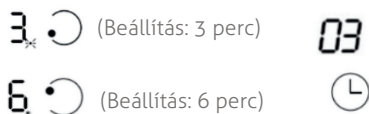
Megjegyzés: Amikor az időzítő lejár, a főzőzóna kikapcsol automatikusan és "H"-t jelez.



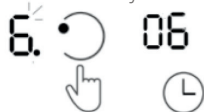
Más főzőzónák továbbra is normálisan működnek, ha külön világítanak.

Időzítő beállítása egynél több főzőzóna kikapcsolásához

Ha ezt a funkciót egynél több fűtési zónára használja, az időzítő kijelzője a legrövidebb időt mutatja. (pl. zóna 1# beállítási ideje 6 perc, zóna 2# beállítási ideje 3 perc, az időzítő jelzője „3”-at mutat.)



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont villogása azt jelenti, hogy az időzítő kijelzője a fűtési zóna idejét mutatja. Ha egy másik fűtési zóna beállított idejét szeretné ellenőrizni, érintse meg a gombot fűtési zóna szabályozás. Az időzítő jelzi a beállított időt.



Amikor az időzítő lejár, a megfelelő fűtési zóna automatikusan kikapcsol, és a „H” felirat jelenik meg.



Megjegyzés: Ha módosítani szeretné az időzítő időbeállítását, amikor az elindul, ismételje meg az eljárást az 1. lépéstől.

AKTIVÁLJA A BOOST FUNKCIÓT

A "Boost" az a funkció, amely nagyobb teljesítményű területet fűt fel 5 percig (maximum). Így erősebb és gyorsabb főzést készíthet

A Boost használata a gyorsabb főzés érdekében

1. Érintse meg azt a főzőzónát, amelyen a Boost funkciót használni szeretné. A gomb melletti jelzőfény villog.



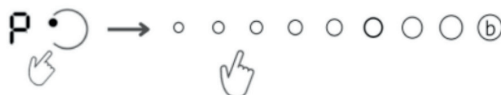
2. A Boost gomb aktiválása: érintse meg és tartsa lenyomva a 8-as teljesítményszint gombot, a főzőzóna Boost módban kezd működni (maximális teljesítmény). A teljesítmény kijelzőn a „P” látható, jelezve, hogy a zóna boost módban van.



3. A Boost teljesítmény 5 percig tart. Ezután a teljesítmény visszatér a 8-as teljesítményre.



Ha 5 percre le szeretné állítani a Boost funkciót, először válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg a csúszkát, a teljesítménykijelzőn megjelenik a kiválasztott teljesítményszint.

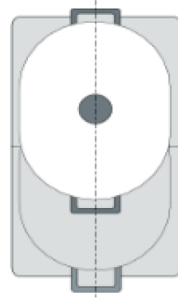


Kettős kombi zóna

Égő kombináció

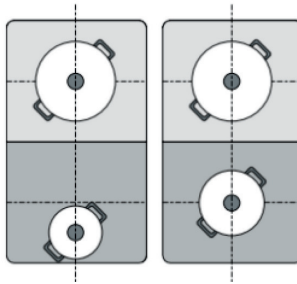
Ez a funkció akkor használható, ha egy égő nem elegendő az edények megfelelő felmelegítéséhez (például nagy edények halhoz vagy húshoz). A "Kettős kombi / kombinált főzőzóna" funkció engedélyezéséhez nyomja meg a megfelelő gombot vagy a kijelzőn a kijelzőn.

Szükség esetén egyetlen égőként vagy két független égőként is használható. Ebben az esetben két egymástól függetlenül működő induktor van. A szabad fűtési zóna működése közben csak az a terület aktiválódik, amelyre az edény fel van szerelve. Ha egynél több égőre van szükség az edény elhelyezéséhez, telepítse azt a szabad fűtési zóna felső vagy alsó szélétől kezdve.



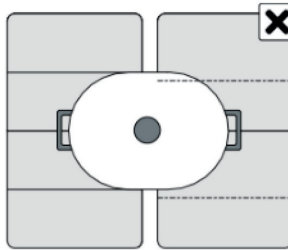
Két független égő használata

Az első és a hátsó égő (mindegyik esetben két induktorral) egymástól függetlenül használható. Minden égőhöz külön állítsa be a kívánt fűtési fokozatot. Minden égőhöz csak egy serpenyőt használjon.



Ajánlások

Helyezze az edényeket egynél több szabad fűtőzónával rendelkező főzőfelületre úgy, hogy a szabad fűtőzónák közül csak az egyiket fedje le. Ellenkező esetben a főzőlapok nem aktiválódnak megfelelően, ami negatívan befolyásolja a főzési eredményt.



A Dual Combi Zona funkció használata

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg a Dual Combi zóna gombot, a Dual Combi zóna gomb melletti jelzőfény világít, és az 1# és 2# főzési gombok melletti jelzőfény villog, és megjelenik az alábbi.



3. Csúsztassa a csúszkát a teljesítményszint beállításához 0-ról 8-ra villogás közben, például 6-ra az alábbiak szerint.



4. Beállíthatja a teljesítményszintet villogás közben. Ha villogás után szeretné beállítani a teljesítményszintet, ismétlje meg a fenti 2. lépést.

5. Ha törölni szeretné a Dual Combi zóna funkciót, érintse meg a Dual Combi Zona gombot, és csúsztassa a csúszkát 0 állásba; vagy nyomja meg az 1# vagy 2# főzési gombokat, és írja be az egyet égő üzemmód.

Korlátozások a Boost(P) használatakor

Az összes főzőlap maximális teljesítménnyel rendelkezik. Ha a Boost funkció be van kapcsolva, és nem lépi túl a maximális teljesítményt, az elektronikus vezérlés automatikusan csökkenti egy másik fűtőkör főzési szintjét.

Túlmelegedés elleni védelem

A felszerelt hőmérséklet-érzékelő képes figyelni az indukciós főzőlap belsejében lévő hőmérsékletet. Ha túl magas hőmérsékletet figyel meg, az indukciós főzőlap automatikusan leáll.

Kisebb cikkek észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses edényt (pl. alumínium), vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagy a főzőlapon, a főzőlap 1 percen belül automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A ventilátor még 1 percig fűz az indukciós főzőlapon.

Automatikus kikapcsolás védelem

Az automatikus kikapcsolás a főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejtene kikapcsolni a főzést. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett üzemideje az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint 1 2 3 4 5 6 7 8 Alapértelmezett

munkaidő (óra) 8 8 8 4 4 4 2 2



A szívritmus-szabályozóval rendelkezőknek konzultálniuk kell orvosukkal használja ezt az egységet.

Folyadék túlfolyás elleni védelem

Amikor körülbelül 140 ml folyadék túlsordul a vezérlőpulton, és több mint 3 gombot nyomva tart körülbelül 10 másodpercig az indukciós főzőlap automatikusan leáll.

Főzési irányelvek



Legyen óvatos sütéskor, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha nagy teljesítményt használ. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Ha az étel felforr, csökkentse a hőmérséklet-beállítást.
- A fedél használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- A főzési idő csökkentése érdekében minimalizálja a folyadék vagy zsír mennyiségét.

Indítsa el a főzést magas fokozaton, és csökkentse a fokozatot, ha az étel már átforrósodott.

Párolás, rizsfőzés

- A párolás a forráspont alatt, körülbelül 85°C-on történik, amikor a buborékok csak időnként emelkednek fel a főzőfolyadék felszínére. Ez a kulcsa az ízletes leveseknek és a puha pörköltnek, mert az ízek az étel túlsütése nélkül fejlődnek ki. A tojásos és lisztes sűrített szószoikat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes feladatokhoz, beleértve a rizs abszorpciós módszerrel történő főzését, a legalacsonyabb fokozatnál magasabb fokozatra lehet szükség, hogy az étel megfelelően megsüljön az ajánlott idő alatt.

Sült steak

A lédús, ízletes steak elkészítéséhez:

1. Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig.
2. Melegíts fel egy nehéz alapú serpenyőt.
3. Kenjük meg olajjal a steak mindkét oldalát. Csorgassunk egy kevés olajat a forró serpenyőbe, majd engedjük rá a húst a forró serpenyőre.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos főzési idő a steak vastagságától és attól függ, hogy mennyire szeretné elkészíteni. Az idő oldalanként 2-8 perc között változhat. Nyomja meg a steaket, hogy megmérje, mennyire sült meg – minél keményebbnek érzi magát, annál „jól sikerült” lesz.
5. Tálalás előtt hagyja pihenni a steaket egy meleg tányéron néhány percig, hogy ellazuljon és megpuhuljon.

Rántásra

1. Válasszon egy indukcióval kompatibilis lapos wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és felszerelést. A kevergetésnek gyorsnak kell lennie. Ha nagy mennyiséget főz, főzze meg az ételt több kisebb adagban.
3. Röviden előmelegítjük a serpenyőt, és adjunk hozzá két evőkanál olajat.
4. A húst először főzzük meg, tegyük félre és tartsuk melegen.
5. A zöldségeket megpirítjuk. Ha forró, de még ropogós, állítsa a főzőzónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy átmelegednek.
7. Azonnal tálaljuk.

Fűtési beállítások

Az alábbi beállítások csak irányadóak. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, beleértve az edényt és a főzés mennyiségét.

Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.


Hőbeállítás	Alkalmasság
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • finom melegítés kis mennyiségű ételhez • csokoládé, vaj és gyorsan megéző ételek olvadása • enyhe párolás • lassú felmelegedés
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • újramelegítés • gyors párolás • rizst főzni
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • palacsinta
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • pirítás • tésztafőzés
9	<ul style="list-style-type: none"> • rántással • perzselő • a leves felforralása • forrásban lévő víz

B. A VENTILÁTOR HASZNÁLATÁHOZ

1. Állítsa be a ventilátor teljesítményét 0-b értékről a csúszkával. Például, ha 7 szintet szeretne beállítani, a „7”-re csúsztatva a ventilátorvezérlő melletti jelző „7”-et fog mutatni.



Megjegyzés:

Csúsztassa jobbról balra, a teljesítmény minden alkalommal egy lépésről csökken a 0 lépésig. Csúsztassa balról jobbra, a teljesítmény lépésenként egy lépéssel nő 

A BOOST FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA – Boost/Super Boost

A "Boost" az a funkció, amelyet a ventilátor a legnagyobb teljesítménnyel rendelkezik 5 percig (maximum). Így erősebb szívást érhet el.

1. Érintse meg a ventilátor bekapcsológombját. A gomb melletti jelzőfény villog.

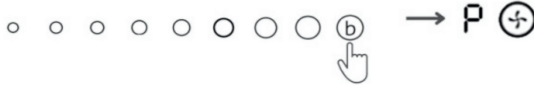


2. A Boost gomb aktiválásához:

Röviden érintse meg a "b" gombot, a ventilátor Boost módban kezd működni. A tápellátás kijelzőjén „b” látható, jelezve, hogy a ventilátor Boost módban van.

A Super Boost gomb aktiválása:

Érintse meg és tartsa lenyomva a „b” teljesítményszint gombot, a ventilátor Super Boost módban kezd működni (maximális teljesítmény). A teljesítménykijelzőn „P” látható, jelezve, hogy a ventilátor Super Boost módban van.



3. A Boost és a Super Boost teljesítmény 5 percig tart. Ezután a teljesítmény visszatér a 7-es teljesítményre.



4. Ha 5 percen belül meg szeretné szakítani a Boost funkciót, először válassza ki a ventilátor teljesítményét, majd érintse meg a csúszkát, a teljesítmény kijelzőn megjelenik a kiválasztott teljesítményszint.



Csatlakozási funkció az indukciós főzőlap és a ventilátor között

1 Készenléti állapotban tartsa lenyomva a gombot 5 másodpercig, hogy belépjen az indukciós főzőlap és a ventilátor közötti kapcsolódási állapotba. A kapcsolódási állapotba lépéskor a kijelzőn a képen látható "•" látható mutatja:



2. A kapcsolt állapotba lépéskor a ventilátor teljesítménye az indukciós főzőlap teljesítményével változik. Az indukciós főzőlap teljesítménye és a megfelelő ventilátor teljesítménye a

0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7, 8-B, B-P (Megjegyzés: A b és a P is 5 percig működteti az erősítőt és automatikusan áramra kapcsol 7) Amikor a 2/3 vagy 4. kemence teljesen be van kapcsolva, a ventilátor teljesítménye a kemencefej maximális teljesítményével változik.

3. A kapcsolt állapotból való kilépéshez készenléti állapotban tartsa lenyomva a ventilátort 5 másodpercig.

Az időzítő használata

Időzítési funkció: Nyomja meg a ventilátor bekapcsológombját, majd nyomja meg az időzítés gombot a 10 perces időzítés megadásához, amikor a ventilátor elindul. A ventilátor kijelzője az aktuális teljesítményt mutatja és villog. A ventilátor 10 perc múlva automatikusan leáll.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszerek által hagyott foltok vagy nem cukor kiömlése az üvegen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót, amíg az üveg még meleg (de ne forró!) 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlapot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ha a főzőlap áramellátását kikapcsolja, nem jelenik meg „forró felület” jelzés, de a főzőzóna még mindig forró lehet! Legyen rendkívül óvatos. • Az erős súrolószerek, egyes nylon súrolószerek és a durva/dörzsölő tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, megfelelő-e az Ön tisztítója vagy súrolója. • Soha ne hagyjon tisztítási maradékot a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Felforr, megolvad és forró cukros kiömlések az üvegen.	<p>Ezeket azonnal távolítsa el egy indukciós üveg főzőlapokhoz alkalmas halszelettel, paletakéssel vagy borotvapenge kaparóval, de vigyázzon a forró főzőzóna felületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapot a falnál. 2. Tartsa a pengét vagy az edényt 30°-os szögben, és kaparja le a szennyeződést vagy a kiömlött anyagot a főzőlap hűvös részére. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést vagy a kiömlött szennyeződést egy edénykendővel vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a fenti „Mindennapi szennyeződés az üvegen” 2–4. lépését. 	<ul style="list-style-type: none"> • A lehető leghamarabb távolítsa el az olvadék és a cukros élelmiszerek vagy a kiszóródott foltokat. Ha az üvegen hagyják kihűlni, nehézkessé válhatnak eltávolíthatók, vagy akár véglegesen károsíthatják az üvegfelületet. • Vágásveszély: ha a biztonsági burkolat vissza van húzva, a kaparó pengéje borotvaéles. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől elzárva tárolja.
Tovaterjedések az érintőgombokon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Itassa fel a kiömlött anyagot 3. Tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával törölje le az érintésvezérlés területét. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlapot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Előfordulhat, hogy a főzőlap sípol és kikapcsol, és az érintőgombok nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. A főzőlap visszakapcsolása előtt feltétlenül törölje szárazra az érintésvezérlés területét.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Mit kell tenni
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van az áramforráshoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent megvizsgált, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
Az érintógombok nem reagálnak.	A kezelőszervek le vannak zárva.	Oldja fel a kezelőszerveket. Az utasításokat lásd az „Indukciós főzőlap használata” című részben.
Az érintógombok kezelése nehézkes.	Előfordulhat, hogy enyhe vízréteg található a kezelőszerveken, vagy az ujjá hegyével megérinti a vezérlőket.	Győződjön meg arról, hogy az érintéses vezérlőterület száraz, és használja az ujjá labdáját, amikor megérinti a vezérlőket.
Az üveget karcolják.	Durva szélű edények. Nem megfelelő, súrolószert vagy tisztítószert használnak.	Használjon lapos és sima aljú edényeket. Lásd „A megfelelő edény kiválasztása” című részt. Lásd: Ápolás és tisztítás.
Egyes serpenyők recsegését vagy kattánását adják ki.	Ezt az edény felépítése okozhatja (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez normális az edényeknél, és nem jelent hibát.
Az indukciós főzőlap halk zümmögést ad ki, ha magas hőfokon használja.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak el kell csillapodnia vagy teljesen eltűnnie kell, ha csökkenti a hőfokozatot.
Ventilátorzaj az indukciós főzőlapról.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsol, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális, és nem igényel semmit. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem melegednek fel és megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre állítva.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényt. Lásd „A megfelelő edény kiválasztása” című részt. A serpenyő közepére helyezze, és ügyeljen arra, hogy az alja megegyezzen a főzőzóna méretével.

Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható és hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjeggyel váltokozva az időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a hibabetűket és számokat, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a falnál, és forduljon szakképzett szerelőhöz.
---	---------------	--

Soha ne próbálja meg egyedül szétszerelni az egységet.

14. HIBA KIJELEZÉSE ÉS ELLENŐRZÉSE

Ha rendellenesség lép fel, az indukciós főzőlap automatikusan védelmi állapotba lép, és megjeleníti a megfelelő védelmi kódokat:

HIBAKÓD	Leírás
<u>U</u>	Nincs edény vagy Nincs megfelelő edény, kérjük, tegye a megfelelő edényt;
<u>F3/F4</u>	Az indukciós tekercs meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője
<u>F9/FA</u>	Az IGBT meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője.
<u>E1/E2</u>	Rendellenes tápfeszültség. Magas feszültség (270±10V felett) Alacsony feszültség (180±10V alatt)
<u>E3</u>	Van olyan védelem, amely száraz égés vagy magas hőmérséklet esetén a fűtőkályha felületén.
<u>E5</u>	A ventilátor nem működik vagy le van tiltva, így nem tudja elvezetni a hőt.
<u>d0</u>	NTC-hiba (NTC-érzékelő meghibásodása, amely nem érzékeli a hőmérséklet változót). Az NTC egy termisztor, amelyet az indukciós főzőlap tekercsének közepén helyeznek el, mint egy gombafej alakú huzalt, és a hőmérséklet érzékelésére használják.
<u>O1</u>	Az indukciós tekercs csavar nélkül vagy a csavar meglazult.
<u>E0</u>	Hiba történt a vezérlőkártya és az alaplappal közötti kommunikációban

A fentiek a gyakori hibák megítélését és vizsgálatát jelentik. Kérjük, ne szerelje szét az egységet egyedül, hogy elkerülje a veszélyeket és az indukciós főzőlap károsodását.

15. MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

Modell	Feel 60 AIR
Főzőzónák	4 zones
Feszültség/ Frekvencia	220-240V~, 50/60Hz
Teljes teljesítmény (W)	7200W
Vezérlési mód	Slider Touch Control
Méret LxSzxM (mm)	600 x 520 x 56
Beépített méret	570 x 490

A súly és a méretek hozzávetőlegesek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink fejlesztésére, előzetes figyelmeztetés nélkül megváltoztathatjuk a specifikációkat és a kialakítást.

16. TARTOZÉKOK

Tartozékokat vásárolhat a helyi partnerektől/online áruházaktól. Csak eredeti, kifejezetten az Ön készülékmodelljéhez tervezett tartozékokat használjon. A tartozékokat kifejezetten az egységhez tervezték.

A katalógusban vagy a www.turbionaire.com weboldalon megtudhatja, hogy mely tartozékok megfelelők az Ön készülékéhez

Kiegészítők	Termékkód
Zsírszűrő	TAF11B
Downair Carbon Recirkulációs egység szűrő (1 db)	TCF2
Downair Carbon Recirkulációs alsó szűrő (1 db)	TCF3
Downair recirkulációs készlet szűrő az egységen (1 db)	TRK1
Downair Recirkulációs készlet szűrő alsó (1 db)	TRK2

17. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az egység hosszú távú optimális működése érdekében gondosan tisztítsa és ápolja.

9.1 Tisztítószer

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

- Ne használjon éles vagy súroló hatású tisztítószereket.
- Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószereket.
- Soha ne használjon drótszivacsot vagy kemény edényszivacsot.
- Ne használjon speciális termékeket meleg tisztításhoz.
- Csak akkor használjon üveg tisztítót, üvegpaparót vagy rozsdamentes acél ápolószert, ha azt az adott alkatrész tisztítási útmutatójában javasolják.
- Használat előtt alaposan mossa le az új törölkendőket.

9.2 A készülék tisztítása

Tisztítsa meg az egységet az utasításoknak megfelelően, hogy elkerülje a különböző alkatrészek és felületek károsodását a nem megfelelő tisztítószerekkel végzett nem megfelelő tisztítás miatt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Robbanásveszély!

Az erősen maró-lúgos vagy erősen savas tisztítószeresek robbanást okozhatnak a mosogatógép belsejében lévő alumínium alkatrészekkel kombinálva.

- Ne használjon erősen maró-lúgos vagy erősen savas tisztítószereseket. Ezenkívül semmilyen körülmények között ne használjon kereskedelmi vagy ipari mosószereseket alumínium részekkel, például zsírszűrővel kombinálva.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!

- Soha ne főzzön törött vagy repedt főzőfelületen. Ha a főzőfelület eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és forduljon szakképzett szerelőhöz.

- Tisztítás és karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki az indukciós főzőlapot.

- Ne használjon nyomássugaras vagy gőzsugaras tisztítószeres a készülék tisztításához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Égési sérülésveszély!

Az egység működés közben felmelegszik.

- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A készülék belsejében lévő alkatrészek éles szélűek lehetnek.

- Gondosan tisztítsa meg a készülék belsejét.

1. Kövesse a tisztítószeresekre vonatkozó információkat.

2. A felülettől függően tisztítsa meg az alábbiak szerint:

- A rozsdamentes acél felületeket szivaccsal és mosogatószeres forró vizes oldattal tisztítsa meg, a csiszolás irányába törölve.
- A festett felületeket szivaccsal és mosogatószeres forró vizes oldattal tisztítsa meg.
- Az alumínium felületeket puha ruhával és üvegtisztítóval tisztítsa.
- A műanyag felületeket puha ruhával és üvegtisztítóval tisztítsa meg.
- Tisztítsa meg az üvegfelületeket puha ruhával és üvegtisztítóval.

3. Ezután törölje le egy puha ruhával.

4. Rozsdamentes acél felületekre vékony rétegben vigye fel a rozsdamentes acél ápolószert puha ruhával.

9.3 A kezelőelemek tisztítása**⚠ FIGYELMEZTETÉS - Áramütés veszélye!**

A nedvesség behatolása áramütést okozhat.

Ne használjon nedves szivacsokat.

1. Kövesse a tisztítószeresekre vonatkozó információkat.

2. Tisztítsa meg nedves szivaccsal és forró tisztítószeres oldattal.

3. Ezután törölje le egy puha ruhával.

9.4 A zsírszűrő kézi tisztítása

A zsírszűrők visszatartják a konyhai gőzből származó zsírrészecskéket. A zsírszűrők rendszeres tisztításával nagy zsírszűrő képességet biztosítunk.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

1. Vegye figyelembe a tisztítószeresekre vonatkozó információkat.
2. Áztassa a zsírszűrőket forró tisztítószeres oldatba.

Tartós lerakódások esetén speciális zsíroltó készítményt használhat.

3. Alaposan öblítse ki a zsírszűrőket.
4. Hagyja megszáradni a zsírszűrőket.

9.5 A zsírszűrők tisztítása a mosogatógépben

A zsírszűrők visszatartják a konyhai gőzből származó zsírrészecskéket. A zsírszűrők rendszeres tisztításával nagy zsírszűrő képességet biztosítunk.

FIGYELMEZTETÉS - Tűzveszély!

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

FIGYELEM!

A zsírszűrők megsérülhetnek, ha összenyomódnak.

- Ne törje össze a zsírszűrőket.

Megjegyzés: A zsírszűrők mosogatógépben történő mosása enyhe elszíneződést okozhat. Az elszíneződések nincsenek hatással a zsírszűrők működésére.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó információkat.
2. Lazán helyezze be a zsírszűrőket a mosogatógép belsejébe. A makacs lerakódású zsírszűrőket nem szabad mosogatógépben tisztítani.

Tartós lerakódások esetén speciális zsíroltó készítményt használhat.

3. Kapcsolja be a mosogatógépet. A hőmérséklet beállításakor válassza ki a maximális értéket 70 °C.
4. Hagyja megszáradni a zsírszűrőket.


Egészségügyi kockázatok

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpumpával) rendelkező személyeknek a készülék használata előtt fel kell venniük a kapcsolatot kezelőorvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy implantátumaikat nem befolyásolja a főzőlap elektromágneses tere.

VIGYÁZAT

Égési sérülés veszélye! Használat közben a készülék felhasználó által hozzáférhető részei annyira felforrósodnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak. Ügyeljen arra, hogy teste, ruházata és a főzőedényeken kívül más anyagok ne érjenek hozzá a főzőlaphoz, amíg az teljesen le nem hűlt.

- Tartsa távol a gyermekeket az indukciós főzőlaptól.
- Az edények fogantyúi használat közben annyira felforrósodhatnak, hogy ne érjen hozzájuk. Ügyeljen arra, hogy az edényfogantyúk ne legyenek közvetlenül a bekapcsolt főzőlapok felett. Ügyeljen arra, hogy az edény fogantyúi ne legyenek gyermekek számára elérhetők.
- Az utasítások be nem tartása égési sérüléseket és forrázást okozhat.

 **FIGYELMEZTETÉS Sérülésveszély!** A főzőlapkaparó borotvaéles pengéje azonnal láthatóvá válik, amint eltávolítja a biztonsági fedelet. Használatkor legyen rendkívül óvatos. A főzőlapkaparót mindig felhelyezett biztonsági burkolattal, gyermekektől elzárva tárolja. Be nem tartása a utasítások sérüléseket és vágásokat okozhatnak.

Általános biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben. A túlsütés füstképződést okozhat, és a kifröccsenő zsír meggyulladhat.
- Ne tároljon semmilyen tárgyat a készüléken.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy egyéb edényeket a készüléken.

- Ne helyezzen mágnesezhető tárgyakat (például hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3 lejátszók) a készülék közelébe, mert az elektromágneses mező hatással lehet rájuk.
- Soha ne használja a készüléket felmelegítésre vagy helyiség fűtésére.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapokat és a főzőfelületet a jelen használati útmutatóban leírtak szerint (pl. az érintőkapcsolóval). Ne hagyatkozzon az edényészlelés funkcióra a készülék kikapcsolásához, amikor eltávolítja az edényeket.
- Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel, ne üljenek rá, ne álljanak rá vagy másszanak rá. A gyermekek érdekében ne tároljon semmit a készülék feletti szekrényekben. A gyermekek, akik titokban felmászhatnak az egységre, súlyosan megsérülhetnek a leeső tárgyak miatt.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék alkatrészeit, kivéve, ha ezt a használati utasítás kifejezetten javasolja. Minden egyéb javítási és karbantartási munkát szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- Ne ejtse le és ne helyezzen nehéz tárgyakat a főzőfelületre.
- Ne álljon a főzőfelületre.
- Ne használjon éles szélű edényeket, és ne húzza át az üvegfelületen, mert megkarcolhatja azt. Ne használjon fémkefét vagy más agresszív tisztítószerrel a felület tisztításához, mert az megkarcolhatja azt.
- Ezt a készüléket csak háztartásokban és hasonló környezetben, például üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyi környezetben, parasztházakban, szállodákban, motelek és panziók vendégei általi használatra szánták.
- Soha ne érintse meg a főzőlapokat pusztán kézzel használat közben.
- 8 éven aluli gyermekek ne kerülhessenek a készülék közelébe.

18. ÁRTALMATLANÍTÁS

A régi egység átadása

Az ökológiai újrahasznosításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- A készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Az egységek ökológiai ártalmatlanításának jelenlegi módszereiről a szakosodott kereskedelmi forgalmazóktól, de a városházától vagy a helyi önkormányzattól is tájékozódhat.



Ez az egység a régi elektromos és elektronikus eszközökre vonatkozó 2012/19/EU európai irányelv (elektromos és elektronikus berendezések hulladékai – WEEE) szerint van megjelölve. Az irányelv előírja az EU-szerte érvényes visszavétel és a régi készülékek hasznosításának kereteit.

Turbionaire WEEE/ Csomagolás/ Akkumulátorhoz az EU-ban

Kérjük, olvassa be ide a QR kódot



Köszönjük, hogy a Turbionaire-t választotta!

A Turbionaire készülékeivel kapcsolatos szakértői tanácsért, segítségért vagy javításért forduljon hozzánk a következő címén:

www.turbionaire.com/warranty

További részletek a termékről:

- Információ
- Műszaki adatok
- Energiacímke

elérésével lehet megtekinteni www.turbionaire.com

Gyártó és importőr:

SC Intax Trading SRL - Str. Ion Creanga sz. 14B,
075100, Otopeni, Ilfov, Románia. Tel (+40) 318 246
246 Fax (+40) 214 203 151 office@intaxtrading.com
www.intaxtrading.com

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА АБСОРТОР	249
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ	252
3. ФУНКЦИОНАЛНОСТ	253
4. ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ	253
5. ОПАЗВАНЕ И СПЕСТЯВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА	253
6. ПРАВИЛА ЗА МОНТАЖ	254
7. МОНТАЖ НА ИНДУКЦИОНЕН КОТЛОН	258
8. МОНТАЖ НА АСПИРАТОР	261
9. ИЗБОР НА ПРАВИЛНИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ	262
10. ПРЕГЛЕД НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ	264
11. ИЗПОЛЗВАНЕ - ФУНКЦИИ	264
- ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ	264
- ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВЕНТИЛАТОРА	272
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ	274
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	275
14. ПОКАЗВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТ И ПРОВЕРКА	276
15. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ	277
16. АКСЕСОАРИ	277
17. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	277
18. ИЗХВЪРЛЯНЕ	280

Забележка: Счита се, че оригиналният текст на това ръководство за потребителя и инсталиране е на английски език. Всички инструкции, посочени на други езици, се превеждат по електронен път. В случай на грешка в превода или неразбиране, референтният текст ще се счита за английски. Това ръководство за потребителя е внимателно проектирано, но могат да възникнат определени пропуски, неточности или неясноти; следователно, за корекции, моля, докладвайте ги на имейл: support@turbionaire.com.



1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА АСПИРАТОР

Спазвайте следните инструкции за безопасност.

1.1 Общи инструкции

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете инструкциите и информацията на производителя за бъдеща употреба или за предаване на следващия собственик.
- Не се разрешава пускането в експлоатация на уреда, ако е бил повреден по време на транспортирането.

1.2 Използвайте според предназначението

Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Спазвайте специалните инструкции за монтаж.

Безопасността при използване е гарантирана само при правилно сглобяване в съответствие с инструкциите за монтаж. Монтажникът е отговорен за безупречната работа на мястото на монтажа.

Използвайте само тази единица:

- за извличане на парата при готвене.
- в собствен дом и в затворени помещения в битова среда.
- до височина 2000 м надморска височина.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер.

1.3 Ограничаване на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или познания само ако са под надзор или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали произтичащите от него опасности. Не трябва да се позволява на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката, извършвани от потребителя, не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на 15 и повече години и са под надзор. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далече от уреда и неговия захранващ кабел.

1.4 Безопасна употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от задушаване!

Децата могат да се увият в опаковката или да я дръпнат на главата си, задушавайки се.

- Не оставяйте деца близо до опаковката.
- Не позволявайте на деца да си играят с опаковъчния материал.

Децата могат да смучат или погълнат малките части и да се задавят.

- Дръжте малки части далеч от деца.
- Не позволявайте на децата да си играят с малки части.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от отравяне!

Рециркулиращите горивни газове могат да причинят отравяне. Източниците на отопление, зависещи от въздуха в помещението (например нагреватели на газ, нафта, дърва или въглища, постоянни нагреватели, бойлери), изтеглят въздух за горене от пространството, в което са инсталирани, и отвеждат изгорелите газове навън чрез газова изпускателна инсталация (например комин). В комбинация с включен аспиратор се засмуква както въздухът от кухнята, така и въздухът от съседните стаи.

Ако няма достатъчно подаване на въздух, се образува отрицателно налягане. Токсичните газове от комина или изпускателната тръба се рециркулират в стаите на къщата.

- Осигурете достатъчно подаване на въздух, когато използвате уреда в режим на отработен въздух и с източник на отопление, зависим от въздуха в помещението.

- Безрискова работа е възможна само когато отрицателното налягане в пространството на

инсталацията на източника на отопление не надвишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, когато въздухът, необходим за горенето, може да циркулира през отвори, например врати, прозорци, в комбинация с устройство за подаване/изпускане на въздух или чрез други технически средства. Устройството за подаване/изпускане на въздух не осигурява самостоятелно съответствие с граничната стойност. Независимо от ситуацията, поискайте препоръка от специализиран персонал, който може да оцени целия вентилационен комплекс на къщата и който може да предложи подходящата мярка за вентилация. Ако уредът работи изключително в режим на рециркулация на въздуха, работата е възможна без ограничения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от пожар!

Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят.

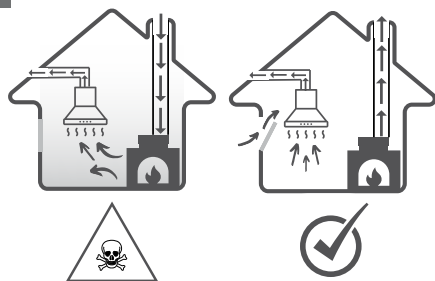
- Никога не работете с уреда без филтър за мазнини.
- Редовно почиствайте филтъра за мазнини.
- Никога не работете с открит пламък в близост до модула (напр. не фламбирайте).
- Не монтирайте уреда в близост до отоплителен уред на твърдо гориво (напр. дърва или въглища), освен ако отоплителният уред няма запечатан, неподвижен капак. Не трябва да има искри в близост до зоната за готвене.
- Горещото масло и мазнини се запалват бързо. Горещото масло и мазнини трябва да се наблюдават през цялото време.
- Никога не се опитвайте да гасите горящи частици масло или мазнина с вода.

Изключете печката от контакта. Внимателно гасете пламъците, като използвате покривало, противопожарно одеяло или подобен артикул. Газовите зони за готвене, върху които не са поставени съдове, отделят силна топлина по време на работа.

Монтиран отгоре вентилационен модул може да се повреди или да се запали.

Използвайте газовите зони за готвене само с поставен върху тях съд. При едновременна работа на няколко газови зони за готвене се отделя силна топлина. Вентилационен модул, монтиран отгоре, може да се повреди или да се запали.

- Използвайте газовите зони за готвене само с един готварски съд, поставен върху тях. Регулирайте на най-високата настройка за вентилация.
- Никога не използвайте две газови зони за готвене със силен пламък едновременно за дълги периоди от време повече от 15 минути. Две зони за готвене отговарят на една голяма горелка. Никога не използвайте голяма горелка с повече от 5 kW и голям пламък за повече от
- 15 минути, например, уок горелката.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от изгаряне!

По време на употреба достъпните части се нагорещават.

Никога не докосвайте горещи повърхности.

Дръжте децата далеч.

Устройството се нагрява по време на работа.

Оставете устройството да се охлади преди почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от нараняване!

Компонентите вътре в устройството може да имат остри ръбове.

- Внимателно почистете вътрешността на устройството.

Промените в електрическата или механичната структура са опасни и могат да доведат до неизправности.

- Не правете никакви промени в електрическата или механичната структура.

Капакът на филтъра може да вибрира (ако моделът на уреда е оборудван с такъв капак)

- Отворете бавно капака на филтъра.
- При отваряне дръжте капака на филтъра здраво, докато спре да се люлее.
- Бавно затворете капака на филтъра.

Светлината от светодиодите е много силна и може да повлияе на зрението (рискова група 1).

Не гледайте директно към светещия светодиод за повече от 100 секунди.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

Попадането на влага вътре в устройството може да причини токов удар.

- Преди почистване извадете щепсела от контакта или изключете предпазителите от панела с предпазители.
- Не използвайте струя под налягане или парна струя за почистване на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от експлозия!

Силно корозивно-алкални или силно киселинни почистващи препарати могат да причинят експлозии в комбинация с алуминиеви части вътре в съдомиялната машина.

- Не използвайте силно корозивно-алкални или силно киселинни почистващи препарати. Също така, при никакви обстоятелства не използвайте търговски или индустриални почистващи препарати в комбинация с алуминиеви части, като например филтъра за мазнини на абсорбатора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от пожар!

Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят.

- Редовно почиствайте филтъра за мазнини.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от нараняване!

Неправилно извършените ремонти са опасни.

- Само специализиран персонал има право да ремонтира уреда.
- Ако устройството е дефектно, уведомете оторизирания сервизен център.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

Проникването на влага може да причини токов удар.

- Не използвайте мокри гъби.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

Риск от токов удар

- Изключете устройството от контакта, преди да го обслужвате или ремонтирате.
- Свързването към заземен електрически контакт е необходимо и задължително.
- Промени в захранването могат да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на инструкциите може да доведе до токов удар или смърт.



ВНИМАНИЕ Опасност от нараняване! Ръбовете на котлона са остри. Внимавайте, в противен случай може да се нараните с порязвания.

Риск от токов удар

- Прочетете внимателно тези инструкции за експлоатация, преди да инсталирате и/или използвате уреда.
- Никога не поставяйте лесно запалими материали или продукти върху плота.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, което инсталира уреда, тъй като това може да спести разходи за инсталиране.
- Този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с тези инструкции за експлоатация, за да се предотвратят щети на имущество и нараняване на хора.
- Този уред трябва да бъде монтиран и заземен от квалифицирано лице.
- Това устройство трябва да бъде свързано към верига, която има прекъсвач, който позволява пълно изключване от захранването.
- Неправилното инсталиране на модула може да анулира всички гаранционни претенции.
- Деца над 8 години, както и лица с умствени, сетивни и физически увреждания, могат да използват устройството само ако предварително са били подробно информирани за функциите и предпазните мерки за безопасност от отговорен за тях ръководител и разбират свързаните с тях рискове.
- Уредът не е играчка. Почистването и поддръжката на плота никога не трябва да се извършват сами от деца. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, отдела за обслужване на клиенти или лице с подобна квалификация, за да се избегнат щети на имущество и/или персонал
- За да намалите риска от токов удар, изключете уреда незабавно, ако повърхността (повърхност на котлона, изработена от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва части под напрежение) е напукана.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери върху котлона, тъй като те могат да станат много горещи там.
- Не използвайте парочистачка за почистване на плота.
- Устройството не трябва да се използва във връзка с външен таймер или отделна система за дистанционно управление. Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткият процес на готвене трябва да бъде постоянно наблюдаван.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато готвите, тъй като готвенето с олио или мазнина може да бъде опасно и да предизвика пожар. Никога не се опитвайте да гасите пожар с вода! Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с огнеупорно одеяло или капак на тенджерата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасност от пожар!

Не поставяйте други предмети освен тенджери и тигани върху индукционните котлони.

3. ФУНКЦИОНАЛНОСТ

Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефективна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Чашата става гореща само защото тиганът в крайна сметка я затопля.



4. ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Кондензната вода може да доведе до дефекти, причинени от корозия.

- За да предотвратите кондензация, включете уреда, когато готвите.

Влагата, навлизаща в областта на управляващите елементи, може да причини неизправности.

- Никога не почиствайте контролите с влажна кърпа.

Неправилното почистване може да причини повреда на повърхностите.

- Следвайте инструкциите за почистване.
- Не използвайте остри или абразивни инструменти за почистване.
- Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на шлайфане. Никога не почиствайте работните елементи с почистващи препарати за неръждаема стомана.

Изтичащият конденз може да повреди уреда.

- Тръбата за изпускане на въздух трябва да бъде монтирана под ъгъл най-малко 1° спрямо уреда. Неправилният натиск върху декоративните елементи може да ги счупи. Не дърпайте декоративните елементи.
- Не поставяйте и не окачвайте предмети върху декоративните елементи.

Повреда на повърхностите поради неотстраняване на защитното фолио.

- Преди първа употреба отстранете защитното фолио от всички части на уреда.

Боядисаните повърхности на модула са деликатни.

- Защитете боядисаните повърхности от надраскване.

5. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И СПЕСТЯВАНЕ

5.1 Изхвърляне на опаковката

Опаковката е екологична и рециклируема.

- Изхвърлете компонентите отделно, в зависимост от вида им.

5.2 Спестяване на енергия

Ако следвате тези инструкции, вашето устройство ще използва по-малко електроенергия.

Адаптирайте скоростта на вентилатора според количеството генерирана пара.

- По-ниската скорост на вентилатора означава по-ниска консумация на енергия. Използвайте интензивна стъпка само когато е необходимо. В случай на големи количества пари, изберете предварително по-висока скорост на вентилатора.

Ако следвате тези инструкции, вашето устройство ще използва по-малко електроенергия.

Адаптирайте скоростта на вентилатора според количеството генерирана пара.

- По-ниската скорост на вентилатора означава по-ниска консумация на енергия.

Използвайте интензивна стъпка само когато е необходимо.

В случай на големи количества пари, изберете предварително по-висока скорост на вентилатора. Ще се намали разпространението на неприятни миризми в помещението.

Изключете осветителната система, ако работата ѝ вече не е необходима.

- Ако осветителната система е изключена, тя вече не консумира електроенергия.

Почиствайте или подменяйте филтрите на определените интервали.

- Ефективността на филтъра се запазва.

Поставете капак върху съда за готвене.

- Количеството на парата и кондензацията е намалено.

Използвайте допълнителните функции само когато е необходимо.

- Деактивирането на допълнителни функции намалява консумацията на енергия.

6. ПРАВИЛА ЗА МОНТАЖ

Можете да използвате уреда в режим на изпускане на въздух или режим на рециркулация на въздуха.

6.1 Работа с отработен въздух

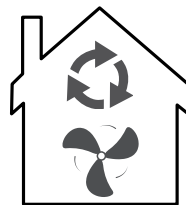
Входящият въздух се пречиства от филтъра за мазнини и се отвежда във външната среда чрез тръбна система. Въздухът не трябва да се вентилира през комин, който се използва за вентилиране на димни газове от устройство, газ или други горива (не се отнася за модули, използващи технология за рециркулация на въздуха).

- Ако отработеният въздух трябва да бъде отведен в комин или димоотвод, който не работи, трябва да се получи съгласието на компетентния персонал.
- Ако изходящият въздух се отвежда през външната стена, трябва да се използва канал, минаващ през стената, чиято ширина е равна на нейната дебелина.



6.2 Режим на рециркулация на въздуха

За да неутрализирате неприятните миризми в режим на рециркулация на въздуха, трябва да инсталирате филтър за неутрализиране на неприятни миризми. За различните възможности за използване на уреда в режим на рециркулация на въздуха, както и за съвместими аксесоари, моля, консултирайте се с каталога или местните представители.

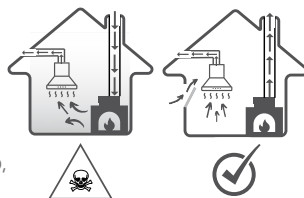


6.3 Безопасен монтаж

Следвайте тези инструкции за безопасност, когато монтирате уреда.

ВНИМАНИЕ - Опасност от отравяне!

Рециркулиращите горивни газове могат да причинят отравяне. Източниците на отопление, зависещи от въздуха в помещението (например нагреватели на газ, нафта, дърва или въглища, постоянни нагреватели, бойлери), извличат въздух за горене от пространството, в което са инсталирани, и отвеждат димните газове навън чрез газова изпускателна инсталация (например комин). В комбинация с включен аспиратор се засмуква както въздухът от кухнята, така и въздухът от съседните стаи.



Ако няма достатъчно подаване на въздух, се образува отрицателно налягане.

Токсичните газове от комина или изпускателната тръба се рециркулират в стаите на къщата. Осигурете достатъчно подаване на въздух, когато използвате уреда в режим на отработен въздух и с източник на отопление, зависим от въздуха в помещението.

- Безрискова работа е възможна само когато вакуумът в пространствената инсталация на източника на топлина не надвишава 4 Pa (0,04 mbar).

Това може да се постигне, когато въздухът, необходим за горенето, може да циркулира през отвори, например врати, прозорци, в комбинация с устройство за подаване/изпускане на въздух или чрез други технически средства. Устройството за подаване/изпускане на въздух не осигурява самостоятелно съответствие с граничната стойност. Независимо от ситуацията, потърсете препоръка от специализиран персонал, който може да оцени целия вентилационен комплекс на дома и да предложи подходящата мярка за вентилация.

- Ако уредът работи изключително в режим на рецикулация на въздуха, работата е възможно без ограничения.

Рециркулиращите горивни газове могат да причинят отравяне.

- Ако аспираторът е монтиран с отоплителен модул, зависим от въздуха в помещението, захранването на аспиратора трябва да бъде снабдено с подходяща защитна верига.

Рециркулиращите горивни газове могат да доведат до отравяне.

- Не изпускате отработения въздух в работещ комин или димоотвод.
- Не изпускате отработен въздух в колона, използвана за вентилация на помещението, където е монтирана камина. Ако отработеният въздух трябва да бъде отведен в комин или димоотвод, който не работи, трябва да се получи съгласието на компетентен специализиран персонал.

Рециркулиращите горивни газове могат да причинят отравяне.

- Ако аспираторът е монтиран с отоплителен модул, зависим от въздуха в помещението, захранването на аспиратора трябва да бъде снабдено с подходяща защитна верига. Рециркулиращите горивни газове могат да доведат до отравяне. Не изпускате отработения въздух в работещ комин или димоотвод. Не изпускате отработен въздух в колона, използвана за вентилация на помещението, където е монтирана камина.
- Ако отработеният въздух трябва да бъде отведен в комин или димоотвод, който не работи, трябва да се получи съгласието на компетентен специализиран персонал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от задушаване!

Децата могат да се увият в опаковката или да я дръпнат на главата си, задушавайки се. Не оставяйте деца близо до опаковката. Не позволявайте на деца да си играят с опаковъчния материал.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от пожар!

Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят.

- Трябва да се спазват предварително зададени безопасни разстояния, за да се избегне натрупването на топлина.
- Обърнете внимание на информацията за вашите уреди за готвене. Ако инструкциите за монтаж на устройството за готвене показват различно разстояние, вземете го винаги вземайте предвид най-голямото разстояние. Ако газовите и електрическите зони за готвене работят заедно, се прилага максималното предписано разстояние.
- Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят. Никога не работете с открит пламък в близост до модула (напр. за огъване).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от нараняване!

- Инсталирайте уреда само в близост до място за готвене на твърдо гориво (напр. дърва или въглища), ако е затворено в неподвижен корпус. Не трябва да има искри.

Компонентите вътре в устройството може да имат остри ръбове.

- Носете защитни ръкавици. Ако модулет не е добре закрепен, той може да падне. Всички крепежни елементи трябва да бъдат монтирани здраво и сигурно.

Промените в електрич. или механичната структура са опасни и могат да доведат до неизправности. Не правете никакви промени в електрич. или механичната структура. Капакът на филтъра може да вибрира (ако моделът на уреда е оборудван с капак) Отворете бавно капака на филтъра. При отваряне дръжте капака на филтъра здраво, докато спре да се люлее. Бавно затворете капака на филтъра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

Компоненти с остри ръбове вътре в устройството могат да причинят повреда на свързващия кабел. Не огъвайте и не блокирайте свързващия кабел.

Неправилно изпълнените инсталации са опасни.

Устройството ще бъде свързано и използвано само според данните на табелката с технически данни. Устройството ще бъде свързано само към правилно инсталиран заземен контакт за промен. ток. Системата за защита на електрозахранването на сградата трябва да бъде инстали. правилно. Не свързвайте устройството към друг превключ. източник, например превключвател с време или система за дистанционно управление. Ако устройств. е монтирано, трябва да се осигури свободен достъп до щепсела на захранващия кабел. При невъзмож. за свободен достъп се монтира фазораздел. за всички полюси в постоян. електрическа инсталация съгласно условията на разпоредбите за монтаж. Когато поставяте уреда, обърнете внимание на факта, че захранващият кабел не е заклещен на едно място или повреден.

4.4 Общи бележки

Когато инстал., имайте предвид тези общи бележки. При монтаж трябва да се спазват действащите строителни разпоре. и тези на местния доставчик на електроенергия и газ.

4.5 Бележки за електрическото свързване

За да можете безоп. да свърж. уреда към електрозахран. мрежа, вземете предвид тези указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

За да можете безопасно да свържете уреда към електрическата мрежа, вземете предвид тези указания. Трябва да има възможност за изключване на уреда от електрическата мрежа по всяко време. Устройството може да бъде свързано само към контакт със защитен контакт, инсталиран съгласно разпоредбите.

- Щепселът на захранващия кабел трябва да е достъпен след монтиране на уреда.
- Ако това не е възможно, трябва да се монтира фазов разделител в постоянната електрическа инсталация за всички полюси съгласно условията за категория на пренапрежение III в правилника за монтаж.
- Фиксираната електрическа инсталация може да се извърши само от квалифициран електротехник. Препоръчваме да инсталирате прекъсвач с диференциална защита (FI ключ) в захранващата верига на уреда.

Компоненти с остри ръбове вътре в устройството могат да причинят повреда на свързващия кабел. Не огъвайте и не блокирайте свързващия кабел.

- Това устройство отговаря на антипаразитните разпоредби на ЕО.
- Устройството отговаря на клас на защита 1. Следователно може да се използва само с електрическа връзка със защитен проводник. По време на монтажа уредът не трябва да бъде свързан към електрическата мрежа. Уверете се, че защитата от докосване е осигурена от монтажа.

4.6 Наблюдения относно условията на монтаж

- Монтирайте уреда в кухненски шкаф.
- За монтиране на допълнителни специални принадлежности следвайте приложените инструкции за монтаж.
- За оптимално улавяне на пара уредът трябва да се монтира централно над плота.

4.7 Забележки относно вентилационната тръба

Производителят на уреда не дава никаква гаранция при оплаквания относно трасето на изпускателните тръби.

- Използвайте къса права изпускателна тръба с възможно най-голям диаметър.
- Дългите и грапави тръби за изпускане на въздух с много завои или малки диаметри намаляват смукателния капацитет и повишават нивото на шума на вентилатора. Не използвайте тръби за изпускане на въздух, направени от запалими материали.
- За да предотвратите рециркулация на кондензат, монтирайте тръбата за всмукване на въздух с наклон най-малко 1° спрямо уреда. Кръгли тръби

Използвайте кръгли тръби с вътрешен диаметър 150 mm (препоръчително) или поне 120 mm.

Плоски канали

Използвайте плоски канали, чието вътрешно сечение съответства на диаметъра на кръглата тръба:

- Диаметърът от 150 mm съответства на размер от приблизително 177 cm².
- Диаметърът от 120 mm съответства на размер от приблизително 113 cm².
- За диаметри, които се отклоняват от тези стойности, трябва да се използват уплътнителни ленти.
- Не използвайте плоски канали, които имат остри завои.

Забележки

Трябва да се монтира възвратен клапан, когато работи с изпускане на въздух, за да се предотврати навлизането на въздух и нечистотии отвън.

4.8 Указания за режим на работа с обезвъздушаване

Ако уредът не е оборудван с възвратен клапан, той може да бъде закупен отделно от специализирани магазини.

Ако изходящият въздух се отвежда през външната стена, трябва да се използва канал, минаващ през стената, чиято ширина е равна на нейната дебелина.

4.9 Указания за режим на работа с рециркулация на въздуха

Уредът трябва да се изпол. само монтиран във фикси. позиция и със свързани тръби.

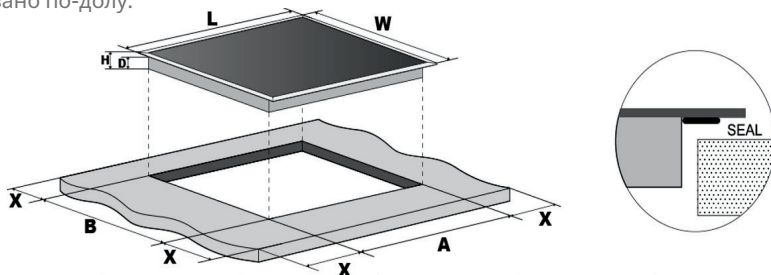
7. МОНТАЖ НА ИНДУКЦИОННИЯ КОТЛОН

Избор на инсталационно оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

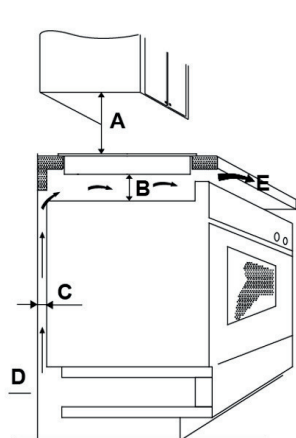
За целите на монтажа и употребата трябва да се запази минимум 5 cm пространство около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 mm.

Моля, изберете топлоустойчив материал на работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

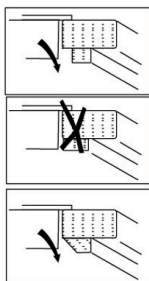


Модел	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
FEEL 60 AIR	600	520	56	52	570	490	50 МИН

При всякакви обстоятелства се уверете, че индукционният плот е добре вентилиран и входът и изходът на въздуха не са блокирани. Уверете се, че индукционният плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу



Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 мини	30 мини	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

Преди да монтирате плота, уверете се, че

- работната повърхност е квадратна и равна и никакви структурни елементи не пречат на изискванията за пространство
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал
- ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор
- инсталацията ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване. Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 mm разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията)
- прекъсвачът ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот
- консултирайте се с местните строителни власти и подзаконовите актове, ако имате съмнения относно монтажа
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

Когато инсталирате плота, уверете се, че

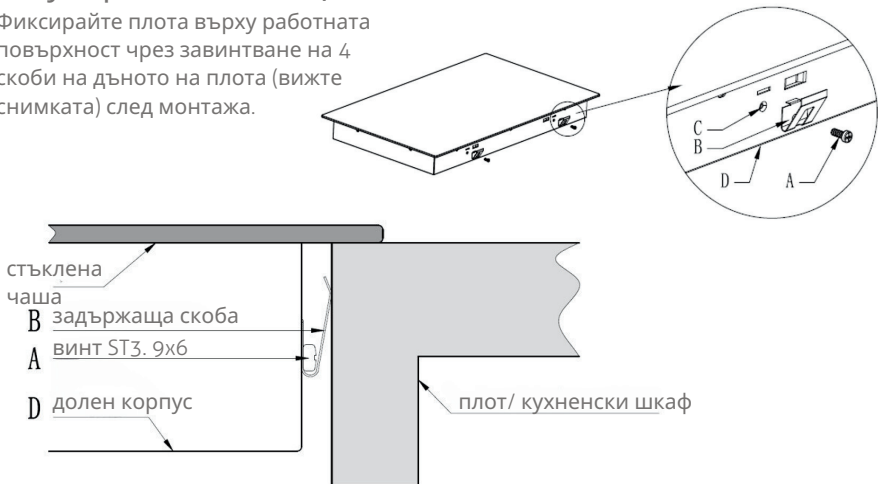
- захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата
- има подходящ приток на свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота
- ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на плота се монтира термозащитна бариера
- изолиращият прекъсвач е лесно достъпен от клиента

Преди да намерите фиксиращите скоби

Устройството трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление, стърчащи от плота.

Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност чрез завинтване на 4 скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.



Предупреждения

1. Индукционният котлон трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Имате професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте операцията сами.
2. Плътът няма да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилна за дрехи, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота
3. Индукционният котлон трябва да бъде инсталиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
4. Стената и зоната за предизвикано нагряване над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.
5. За да избегнете повреда, сандвич слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

Свързване на плота към електрическата мрежа



Този плот трябва да се свързва към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. домашната инсталация е подходяща за мощността, консумирана от плочата.
2. напрежението отговаря на стойността, посочена в табелката с данни
3. секциите на захранващия кабел могат да издържат натоварването, посочено на табелката с данни.

За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонителни устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

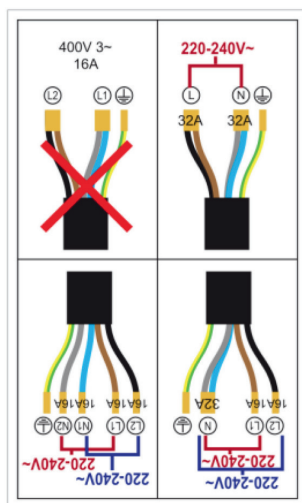
Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75 °C в нито една точка.

Проверете при електротехник дали домашната инсталация е подходяща без промени. Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.



Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт. Методът на свързване е илюстриран по-долу.

Използвайте захранваща линия 50A H07RN-F 5x2,5 mm²



8. МОНТАЖ НА АСПИРАТОР

ВНИМАНИЕ!

Това устройство е предназначено за инсталиране в шкафа
Имайте предвид тази информация, когато монтирате устройството.

8.1 Пакет за доставка

След разопаковането проверете дали доставката е пълна и че всички части са без възможни повреди при транспортиране. Вижте изображението **1**

1. - стъклен капак
2. - алуминиев филтър за мазнини
3. - индукционният котлон с вграден аспиратор
4. - фланец (монтиран на аспиратора)

8.2 Размери на модула (mm)

Вижте изображенията **2a** **2b** **2c** **2d** **2e**

8.3 Измервания на отвори за монтаж (стена и остров)

Вижте изображенията **3a** **3b** **3c** **3d**

8.4 Монтаж в ауспуха

- a. Изрежете празнина за модула. Вижте изображението **4a**
- b. Извадете модула и прикрепете завоя (не е включен) на тази стъпка с 4 винта (M4x8). Вижте изображението **4b**
- c. Накланяйки, поставете уреда в шкафа и свържете тръбата, както желаете. Вижте изображенията **4в** **4d** **4e**

8.5 Инсталиране в рециркулац. тип 1 чрез използване на опционалния комплект TRK 1

Компоненти на опционалния комплект TRK 1: 1.- Стенна плоча 2.- Фланец с филтър с активен въглен и PVC тръби 3.- Решетка тип SS

- a. Изрежете празнина за модула. Вижте изображенията **5a** **5b** **5c** **5d**
- b. Според размерите на шкафа, моля, регулирайте PVC тръбата, като я отрежете, от 200 мм до минимум 132,4 мм. Вижте изображението **5e**
- c. Извадете уреда и демонтирайте фланеца от изхода на аспиратора, като отстраните 6 винта (M4x8). Не забравяйте да поставите отново 6 винта (M4x8) обратно, след като фланецът бъде отстранен. Вижте изображението **5f**
- d. Поставете късата PVC тръба и държача на въгленовия филтър, запечатайте късата PVC тръба към държача на въгленовия филтър с 6 винта (ST3,5 x 10). Вижте снимката **5g** За да избегнете попадане на вода и масло в корпуса, увийте мястото на свързване с фолио (не е включено). Вижте изображението **5h**
- d. Прикрепете скобата на въглеродния филтър с късата тръба с 4 винта (M4 x 8) към изхода Вижте изображението **5i**
- f. Инстали. въглерод. филтър в скобата на въглеродния филтър. Вижте изображ. **5j**
- ж. Накланяйки уреда, поставете уреда в кухненския шкаф. Вижте снимката **5к**
- ч. Монтирайте стенната плоча: изрежете дупка в задната част на кухненския шкаф, поставете стенната плоча точно зад отвора и маркирайте позицията на 3 отвора. Пробийте 3 отвора (Ф10 mm, за да поберете вашите стенини стойки), завийте и фиксирайте стенната плоча към стената с помощта на 3 винта (ST6x40 mm) и 3 дюбела (не са включени) или 3 винта за експлозия (M6x60). Вижте изображението **5l**
- аз Монтирайте SS тънката решетка: Изрежете дупка в цокъла, разположен в основата на кухненския шкаф, и залепете SS тънката решетка в отвора. Вижте изображението **5m**
- й. Инсталирайте филтъра за мазнини. Вижте изображението **5n**
- к. Поставете стъкления капак. Вижте изображението **5o**

8.6 Инсталиране в рециркулац. тип 2 чрез използване на опцион. комплект TRK 2
Компоненти на опционалния комплект TRK 2: 1.- Филтър с активен въглен
2.- Решетка 3.- опора за отработен въздух

- Изрежете празнина за модула. Вижте изображенията **6a** **6b**
- Извадете модула и прикрепете огъването на тази стъпка с 4 винта (M4x8). Вижте изображението **6c**
- Наклоняйки уреда, поставете уреда в кухненския шкаф. Вижте изображението **6d**
- Подгответе въглеродния филтър (вижте снимката **6e**) и капака на въглеродния филтър (вижте изображението **6f**), монтирайте въглеродния филтър в отвора в цокъла, разположен в основата на кухненския шкаф, и го фиксирайте с 4 винта (ST3,5 x 10). Вижте изображението **6g**
- Свържете тръбата (не е включена) и адаптера с 16 винта (ST3,5 x 10). Вижте изображенията **6h** **6i**
- Завършете инсталацията. Вижте изображението **6j**

8.7 Как да изпуснете масло/вода

Отстранете щепсела на колектора за мазнини, разположен под него и източете съдържанието в контейнер. Вижте изображението **7**

8.8 Как да извадите и инсталирате отново комплекта въглероден филтър

Вижте изображенията **8a** **8b** **8c** **8d**

8.9 Осъществяване на електрическо свързване

Поставете щепсела в контакта със защитен контакт.

8.10 Разглобяване на модула

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от нараняване!

Компонентите вътре в устройството може да имат остри ръбове. Носете защитни ръкавици. Изключете уреда от електрич. мрежа. Развийте изпускателната тръба за въздух. Ако е необходимо, отворете капака на филтъра (за моделите с този капак). Отстранете филтъра за мазнини. За да предотв. повреда, не огъвайте филтъра за мазнини. Изключете кабела на контролния панел и кабела на осветителната система. Разхлабете винтовете от вградената мебел. Бавно спуснете уреда.

9. Избор на правилните съдове за готвене



• Използвайте само готварски съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция на опаковката или на дъното на тигана.

• Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Преместете магнит към основата на тигана.

Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция.

• Ако нямате магнит:

1. Поставете малко вода в тигана, който искате да проверите.

2. Ако  не мига на дисплея и водата се загрява, съдът е подходящ.

• Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали:
чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа,
стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

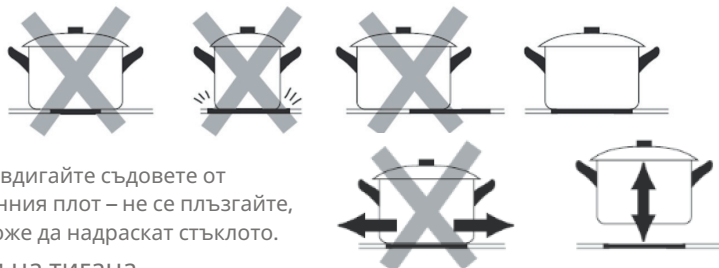


Не използвайте готварски съдове с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на вашия тиган е гладка, лежи гладко върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене.

Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използването на тенджерата ще използва малко по-широка енергия при максимална ефективност. Ако използвате по-малка тенджерата, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не се плъзгайте, защото може да надраскат стъклото.

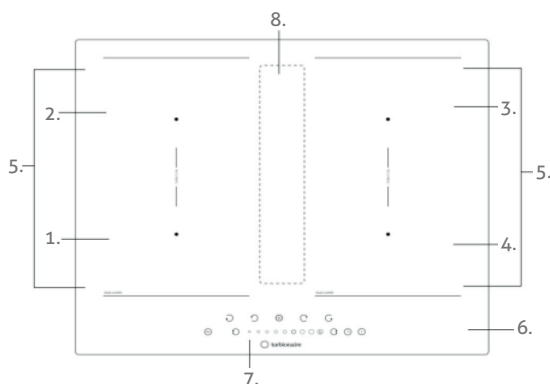
Размери на тигана

Зоните за готвене са ограничени, автоматично се адаптират към диаметъра на съда. Въпреки това дъното на този съд трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да получите най-добрата ефективност на вашия плот, моля, поставете съда в центъра на зоната за готвене.

Основният диаметър на индукционните съдове за готвене:

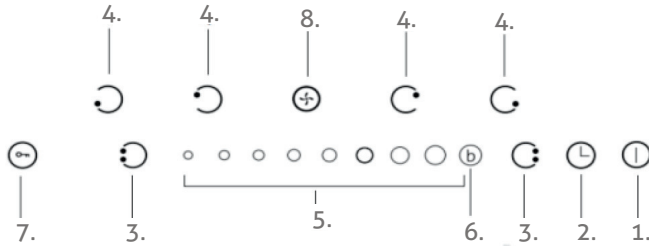
Зона за готвене	Минимум (mm)
190 mm	160
Dual Combi	200

10. ПРЕГЛЕД НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ



1. Лева предна нагревателна зона: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
2. Лева задна нагревателна зона: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
3. Дясна задна нагревателна зона: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
4. Дясна предна нагревателна зона: 1800W Boost 2100W/190mmx190mm
5. Двойна комбинирана зона: 3000W бустер 3400W/392.5mmx210mm
6. Стъклена чиния
7. Контролен панел
8. Вход за въздух

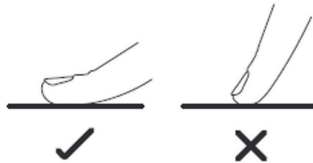
11. ИЗПОЛЗВАНЕ - ФУНКЦИИ



1. ВКЛ./ИЗКЛ. управление
2. Контрол на таймера
3. Бутон за активиране и деактивиране на Dual Combi зона
4. Контроли за избор на отоплителна зона
5. Плъзгач за настройка на мощност/таймер
6. Контрол на усилване
7. Контрол на Child Lock
8. Управление на вентилатора

Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте топката на пръста си, а не върха му.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.



A. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ИНДУКЦИОННИЯ ПЛОТ

НАСТРОЙКА НА МАКСИМАЛНАТА ОБЩА МОЩНОСТ НА УРЕДА

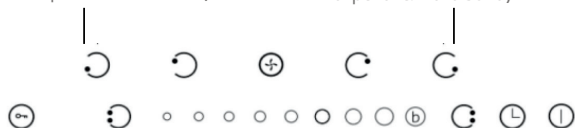
Индукционният плот е оборудван със система за управление на мощността. Максималната мощност на плота е ограничена до 7200 W. Тази настройка може да бъде намалена до 4300 W. Когато ограничението на общата мощност е активирано, мощността на всяка зона за готвене може да се увеличава само докато общата мощност достигне ограничението.

1. За да активирате управлението на мощността, свържете захранването, след това включете уреда и едновременно натиснете левия преден бутон за нагряване (1# бутон за нагревателна зона) и десния преден бутон за управление на нагревателната зона (4# бутон за нагревателна зона) за няколко секунди.
2. Когато управлението на мощността е активирано, текущата максимална мощност се показва на LED дисплея на таймера - например, ако дисплеят на таймера показва 7.2, това означава, че максималната граница на мощността за уреда е 7200W.

а. Натиснете иконата на таймера - дисплеят на таймера започва да мига с текущото максимално ограничение на мощността b. Натиснете бутона за управление на нагревателната зона 4#, за да изберете новото желано ограничение на мощността. Чрез натискане на бутона за управление на зоната за отопление 4# ще се показват различни максимални стойности на мощността – стойностите ще се въртят в кръг при натискане на бутона 4.3 > 7.2 > 4.3 > 7.2 ... (4300 W > 7200 W > 4300 W > 7200 W ...)

Ляв преден бутон за управление на нагревателната зона (1# бутон за управление на нагревателната зона)

Десен преден бутон за управление на нагревателната зона (4# бутон за управление на нагревателната зона)



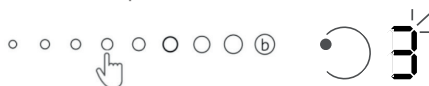
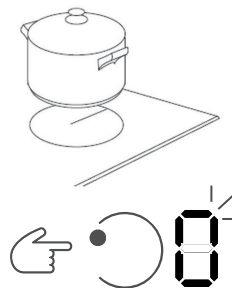
Когато сте избрали новата максимална стойност на мощността, запазете новата настройка, като натиснете бутона на таймера. Съобщението "Pn" се появява на дисплея на таймера за няколко секунди. Новата максимална стойност на мощността е зададена. Ако е зададена по-ниска максимална обща мощност, тогава не е възможно да се зададе високо ниво на мощност на всички зони за готвене едновременно.

Забележка:

- Ако се нулира максималната обща мощност на уреда, тогава е необходимо да изключите уреда от захранването и да го включите отново.
- Ако общата граница на мощността не е била регулирана, тогава е необходимо да изключите уреда от захранването и да го включите отново.
- Неправилното използване на максималната мощност може да причини инцидент, моля, уверете се, че сте задали подходяща максимална мощност.

За да започнете да готвите

1. След извършване на операцията по избор на управление на мощността, всички дисплеи показват „ – “ или „ -- “, което показва, че можете да изберете която и да е нагревателна зона за директно готвене.
2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.
- Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.
3. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона и индикаторът до бутона ще мига "0"
4. Регулирайте мощността на готвене от 0-8 с управление на плъзгача. Например, ако искате да зададете 3 нива, като плъзнете до "3", индикаторът до зоната ще покаже "3".



Забележка:

Плъзнете отдясно наляво, мощността намалява от една стъпка всеки път до стъпка 0. Плъзнете отляво надясно, мощността се увеличава с една стъпка всеки път до стъпка 8.

Забележка: Ако не регулирате мощността на готвене след една минута, уредът ще спре автоматично. Ще трябва да докоснете контролния бутон ВКЛ./ИЗКЛ. и да повторите процедурата от горната стъпка 2. Можете да промените мощността на готвене по всяко време по време на готвене.



Ако дисплеят мига последователно с настройката за нагриване.

Това означава, че:

- не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или,
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно спрямо зоната за готвене.

Не се извършва нагриване, освен ако върху зоната за готвене няма подходящ съд. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

Когато приключите с готвенето

1. Докоснете бутона за избор на нагревателна зона, която искате да изключите.

2. За да изключите зоната за готвене: Изключете зоната за готвене, като превъртите наляво до "0". Уверете се, че дисплеят показва "0"



3. Изключете напълно котлона, като натиснете превключвателя ВКЛ./ИЗКЛ



Пазете се от горещи повърхности, индикатор за остатъчна топлина



Пазете се от горещи повърхности, индикаторът за остатъчна топлина „H“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Той ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други тигани, използвайте котлона, който е все още горещ.




Заклучване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са забранени.

За да заключите контролите

Докоснете контрола  за заключване за деца, малкият кръгъл светодиод до  иконата за заключване ще светне и индикаторът на таймера ще покаже „Lo“

За да отключите контролите

1. Уверете се, че котлонът е включен.
2. Докоснете и задръжте контрола  за заключване за деца за известно време, малкият кръгъл светодиод и индикаторът на таймера „Lo“ ще изчезнат.
3. Вече можете да започнете да използвате вашия котлон.



Когато плочата за готвене е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ., винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. при спешни случаи, но първо трябва да отключите плочата при следващата операция

Използване на таймера

Можете да използвате настройката на таймера 00-88 минути по два различни начина:

- Можете да го настроите да изключва една зона за готвене след изтичане на зададеното време; Можете да го настроите да изключва повече от една зона за готвене.

Настройка на таймера за изключване на необходимата зона за отопление

1. Изберете зоната за готвене, като докоснете зоната, на която искате да настроите таймера (например 25 минути), и регулирайте мощността на готвене на 3 с плъзгача.



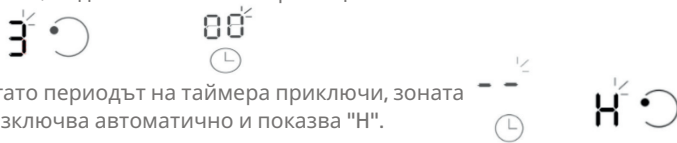
2. Като докоснете бутона за управление на таймера, той ще покаже стандартните „30“ и „3“; преместете плъзгача от 3 на 2, след това докоснете отново бутона за управление на таймера; сега „0“ мига и трябва да плъзнете до „5“. Сега таймерът е настроен на 25 минути. Завършвайки настройката на таймера, без никаква операция, индикаторът ще спре да мига след 5 секунди и ще влезе в състояние на режим на обратно отброяване на таймера.



Съвет: Натиснете бутона за управление на таймера за първи път и плъзнете плъзгача, за да увеличите или намалите настройката с интервали от **1** минута. Натиснете бутона за управление на таймера втори път и плъзнете плъзгача, за да намалите или увеличите настройката с интервал от **10** минути.

Забележка: Червена точка до светлинния индикатор за захранване, показваща избраната област.

3. По време на времето на таймера, ако искате да отмените таймера, изберете нагревателната зона, която искате да отмените, след това натиснете таймера и плъзнете плъзгача, за да отмените таймера и ще се покаже "00"



Забележка: Когато периодът на таймера приключи, зоната за готвене се изключва автоматично и показва "H".



Други зони за готвене продължават да функционират нормално, ако са били осветени независимо.

Настройване на таймер за изключване на повече от една зона за готвене

Ако използвате тази функция за повече от една нагревателна зона, индикаторът на таймера ще покаже най-краткото време. (напр. време за настройка на зона 1# 6 минути, време за настройка на зона 2# 3 минути, индикаторът на таймера показва „3“.)

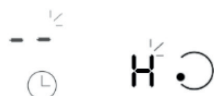
3 (Настройка: 3 минути) 03

6 (Настройка: 6 минути) 06

ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност мига, означава, че индикаторът на таймера показва времето на нагревателната зона. Ако искате да проверите зададеното време на друга нагревателна зона, докоснете контрол на нагревателната зона. Таймерът ще покаже зададеното време.



Когато таймерът за готвене изтече, съответната нагревателна зона ще се изключи автоматично и ще покаже „Н“.



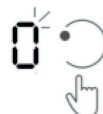
Забележка: Ако искате да промените настройката за време на таймера, когато стартира, трябва да повторите процедурата от стъпка 1.

АКТИВИРАЙТЕ ФУНКЦИЯТА BOOST

"Boost" е функцията, която загрева зона с по-голяма мощност за период от 5 минути (максимум). Така можете да получите по-мощно и по-бързо готвене

Използване на Boost за по-бързо готвене

1. Докоснете зоната за готвене, която искате да използвате с функцията Boost. Индикаторът до бутона мига.



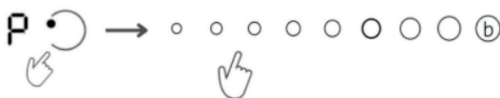
2. За да активирате бутона Boost: докоснете и задръжте бутона за ниво на мощност 8, зоната за готвене ще започне да работи в режим Boost (максимална мощност). Дисплеят на мощността показва "P", за да покаже, че зоната е в режим на усилване.



3. Мощността Boost ще продължи 5 минути. След това мощността ще се върне на степен 8.



Ако искате да отмените Boost за 5 минути, първо изберете зоната за готвене, след това докоснете плъзгача, дисплеят на мощността ще покаже нивото на мощност, което сте избрали.

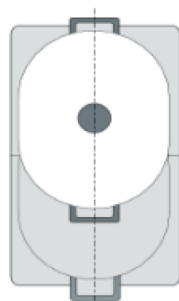


Двойна Комби зона

Комбинация от горелки

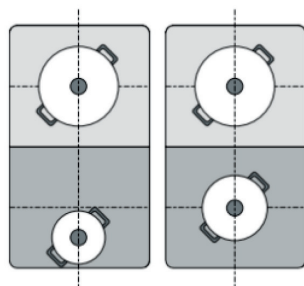
Тази функция се използва, ако една горелка не е достатъчна за правилното загреване на съдовете (например големи съдове за риба или месо). За да активирате функцията "Двойна комбинирана / комбинирана зона за готвене", натиснете съответния бутон или на дисплея на дисплея.

При необходимост може да се използва като единична горелка или като две независими горелки. В този случай има два индуктора, работещи независимо един от друг. По време на работа на зоната за свободно нагряване се активира само зоната, върху която е монтиран съдът за готвене. Ако е необходима повече от една горелка за поставяне на съдовете за готвене, монтирайте ги, като започнете от горния или долния ръб на зоната за свободно нагряване.



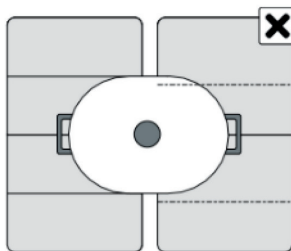
Използване на две независими горелки

Предната и задната горелки (във всеки случай с два индуктора) могат да се използват независимо една от друга. Задайте необходимата степен на нагряване за всяка горелка поотделно. Използвайте само един тиган/тиган за всяка горелка.



Препоръки

Поставете съдовете за готвене върху повърхности за готвене с повече от една свободна нагревателна зона, така че да бъде покрита само една от свободните нагревателни зони. В противен случай котлоните не се активират правилно, което ще се отрази негативно на резултата от готвенето.



Използване на функцията Dual Combi zone

1. Уверете се, че котлонът е включен.
2. Докоснете бутона за двойна комбинирана зона, индикаторът до бутона за двойна комбинирана зона светва, а индикаторът до бутоните за готвене 1# и 2# мига и показва както по-долу.



3. Плъзнете плъзгача, за да зададете нивото на мощност от 0 до 8 по време на мигане, например до 6, както е показано по-долу.



4. Можете да зададете нивото на мощност по време на мигане. Ако искате да зададете нивото на мощност след мигане, трябва да повторите стъпка 2 от по-горе.

5. Ако искате да отмените функцията за двойна комбинирана зона, трябва да докоснете бутона за двойна комбинирана зона и да плъзнете плъзгача до 0; или натиснете бутоните за готвене 1# или 2# и въведете единичния режим на работа на горелката.

Ограничения при използване на Boost(P)

Цялата готварска плоча има максимална мощност. Когато функцията Boost е активирана и не надвишава максималната мощност, електронното управление автоматично намалява нивото на готвене на друга нагревателна зона.

Защита от прегряване

Оборудван температурен сензор може да следи температурата вътре в индукционния плот. Когато се наблюдава прекомерна температура, индукционният плот ще спре да работи автоматично.

Откриване на малки предмети

Когато тиган с неподходящ размер или немагнитен тиган (напр. алуминий), или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилница, ключ) е оставен на котлона, котлонът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута.

Вентилаторът ще продължи да готви на индукционния плот за още 1 минута.

Защита при автоматично изключване

Автоматичното изключване е защитна функция за безопасност за вашия плот. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите готвенето. Работните времена по подразбиране за различни нива на мощност са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8
Работен таймер по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2



Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си преди това използвайки това устройство.

Защита от преливане на течности

Когато около 140мл течност прелее на контролния панел и държи повече от 3 бутона за около 10 секунди, индукционният плот ще спре да работи автоматично.

Насоки за готвене



Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се загряват много бързо, особено ако използвате висока мощност. При изключително висока температура маслото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината. Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.

Започнете да готвите на висока степен и намалете настройката, когато храната се загрее. Задушаване, варене на ориз

- Варенето става под точката на кипене, около 85 °C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, защото вкусовете се развиват без преваряване на храната. Трябва също да готвите сосове на базата на яйца и брашно, сгъстени под точката на кипене.

- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя правилно в препоръчаното време.

Запържване на пържола

За да пригответе сочни ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тежък тиган.
3. Намажете двете страни на пържолата с масло. Капнете малко олио в горещ тиган и след това спуснете месото върху горещ тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко сготвена искате. Времената могат да варират от около 2 – 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е изпечена – колкото по-твърда я усещате, толкова по-добре изпечена ще бъде.
5. Оставете пържолата да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и да омекне преди сервиране.

За пържене

1. Изберете съвместим с индукция плосък уок или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Сварете всяко месо първо, оставете го настрана и го оставете на топло.
5. Запържете зеленчуците при разбъркване. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете сosa.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се загрели.
7. Сервирайте веднага.

Настройки на топлината

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да намерите настройките, които са най-подходящи за вас.

Настройка на топлината	Пригодност
12	<ul style="list-style-type: none"> • деликатно затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, масло и бързо загарящи храни • леко задушаване • бавно затопляне
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • претопляне • бързо задушаване • варене на ориз
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • палачинки
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотиране • варене на паста
9	<ul style="list-style-type: none"> • пържене • запичане • довеждане на супата до кипене • вряща вода

Б. ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВЕНТИЛАТОРА

1. Регулирайте мощността на вентилатора от 0-b с управление на плъзгача. Например, ако искате да зададете 7 нива, като плъзнете до „7“, индикаторът до контрола на вентилатора ще покаже „7“.



Забележка:

Плъзнете отлясно наляво, мощността намалява от една стъпка всеки път до стъпка 0.

Плъзнете отляво надясно, мощността се увеличава с една стъпка всеки път до стъпка (b)

АКТИВИРАЙТЕ ФУНКЦИЯТА BOOST - Boost/ Super Boost

"Boost" е функцията, която вентилаторът е с най-голяма мощност за период от 5 минути (максимум). Така че можете да получите по-мощно засмукване.



1. Докоснете бутона за захранване на вентилатора, индикаторът до бутона мига.

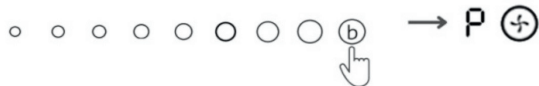
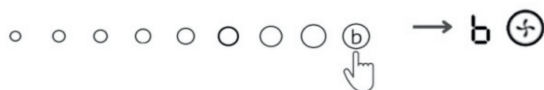
2. За да активирате бутона Boost:

Кратко докосване на бутона "b", вентилаторът ще започне да работи в режим Boost. Дисплеят за захранване показва "b", за да покаже, че вентилаторът е в режим Boost.

За да активирате бутона Super Boost:

Докоснете и задръжте бутона за ниво на мощност "b", вентилаторът ще започне да работи в режим Super Boost (максимална мощност). Дисплеят за мощност показва "P", за да покаже, че вентилаторът е в режим Super Boost.

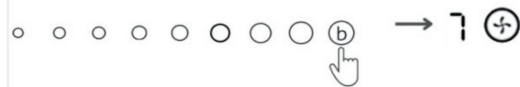
BG



3. Мощността Boost и Super Boost ще продължи 5 минути. Тогава мощността ще се върне на степен 7.



4. Ако искате да отмените Boost за 5 минути, първо изберете мощността на вентилатора, след това докоснете плъзгача, дисплеят на мощността ще покаже нивото на мощност, което сте избрали.



Функция за връзка между индукционния плот и вентилатора

1 В състояние на готовност задръжте бутона за 5 секунди, за да влезете в състояние на връзка между индукционния плот и вентилатора. Когато влезете в състояние на свързване, дисплеят показва "°", както е на снимката показва:



2. При влизане в състояние на свързване мощността на вентилатора ще се променя с мощността на индукционния плот. Мощността на индукционния котлон и съответната мощност на вентилатора е 0-0, 1-1, 2-2-3, 3, 4-4, 5-5, 6-6, 7-7,8-В, В-Р (Забележка: И b, и P пускат бустера за 5 минути и автоматично включва мощност 7) Когато 2/3 или 4-та пещ е напълно включена, мощността на вентилатора се променя с максималната мощност на главата на пещта.

3. За да излезете от състоянието на свързване, задръжте бутона за захранване на вентилатора за 5 секунди в състояние на готовност.

Използване на таймера

Функция за синхронизиране: Натиснете бутона за захранване на вентилатора и след това натиснете клавиша за синхронизиране, за да въведете 10-минутното време, когато вентилаторът се стартира. Дисплеят на вентилатора показва текущата мощност и мига. Вентилаторът ще спре автоматично след 10 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Какво?	как?	важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незахарни разлети върху стъклото)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Нанесете препарат за почистване на плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете отново захранването на плота. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато захранването на плочата за готвене е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Тежки търкалки, някои найлонови търкалки и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или търкалка е подходящ. • Никога не оставяйте остатъци от почистване върху плота: стъклото може да се зацапа.
Изкипяване, топене и разливане на гореща захар върху стъклото.	<p>Отстранете ги незабавно с парче риба, нож за маси или стъргалка с бръснач, подходяща за индукционни стъклени котлони, но внимавайте за горещи повърхности на зоните за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на готварския плот от стената. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете мръсотията или разлятото в хладна зона на плота. 3. Почистете замърсяването или разлятото с кърпа за съдове или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъкло“ по-горе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отстранете петна, оставени от разтопена и захарна храна или разлято възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието в скрепера е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
Преливане на сензорните контроли	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Попийте разлива 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно суха с хартиена кърпа. 5. Включете отново захранването на плота. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плочата за готвене може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната за сензорно управление на сухо, преди да включите отново плота.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

проблем	Възможни причини	Какво да правя
Индукционният плот не може да се включи.	Без захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към захранв. и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранв. във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продълж., обадете се на квалифиц. техник
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздел „Използване на вашия индукционен плот за готвене“ за инструкции.
Сензорните контроли са трудни за работа.	Може да има лек воден слой върху контролите или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте топката на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с грапави ръбове. Използвани са неподходящи абразивни търкалки или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на правилния съд за готвене“. Вижте „Грижи и почистване“.
Някои тигани издават пращане или щракане.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдове за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ шум, когато се използва на висока температура.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащ вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стената, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагорещават и  се появява на дисплея.	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае тигана, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилния съд за готвене“. Центрирайте тигана и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.

Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите за грешки, изключете захранването на индукционния плот от стената и се свържете с квалифициран техник.
---	---------------------	--

Никога не се опитвайте да разглобявате устройството сами.

14. ПОКАЗВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТ И ПРОВЕРКА

Ако се появи аномалия, индукционният плот автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

КОД НА ГРЕШКА	Описание
<u>U</u>	Няма саксия или Няма подходяща саксия, моля, поставете подходящата саксия;
<u>F3/F4</u>	Повреда на температурния датчик на индукционната бобина
<u>F9/FA</u>	Температурен сензор за повреда на IGBT.
<u>E1/E2</u>	Ненормално захранващо напрежение. Високо напрежение (над 270±10V) Ниско напрежение (под 180±10V)
<u>E3</u>	Има защита, която при сухо горене или висока температура на повърхността на отоплителната печка.
<u>E5</u>	Вентилаторът не работи или е блокиран, след което не може да разсейва топлината.
<u>d0</u>	NTC повреда (NTC сензор повреда, който не може да открие температурната променлива). NTC е термистор, който се поставя в средата на намотката на индукционния котлон, като тел във формата на глава на гъба, използвана за отчитане на температурата.
<u>O1</u>	Индукционната намотка е без винт или винтът е разхлабен.
<u>E0</u>	Възникна грешка в комуникацията между контролната платка и основната платка

Горното е преценката и проверката на често срещани грешки. Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

15. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Модел	Чувствайте се 60 AIR
Зони за готвене	4 зони
Напрежение/ честота	220-240V~, 50/60Hz
Обща мощност (W)	7200W
Режим на управление	Сензорно управление на плъзгача
Размер LxWxH (mm)	600 x 520 x 56
Вграден размер	570 x 490

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

16. АКСЕСОАРИ

Можете да закупите аксесоари от местни партньори/онлайн магазини. Използвайте само оригинални аксесоари, специално проектирани за вашия модел уред. Аксесоарите са проектирани специално за уреда.

За да разберете кои аксесоари са подходящи за вашето устройство, вижте каталога или нашия уебсайт www.turbionaire.com

Аксесоари	Код на продукта
Филтър за мазнини	TAF11B
Downair въглероден рециркуляционен филтър (1 бр.)	TCF2
Downair въглероден рециркуляционен долен филтър (1 бр.)	TCF3
Комплект филтър за рециркулация Downair на модула (1 бр.)	TRK1
Долен филтър за рециркуляционен комплект Downair (1 бр.)	TRK2

17. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

За да осигурите оптимална работа на уреда за дълъг период от време, почиствайте и се грижете внимателно.

9.1 Почистващи продукти

ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи препарати могат да повредят повърхността на уреда.

- Не използвайте остри или абразивни почистващи препарати.
- Не използвайте почистващи препарати с високо съдържание на алкохол.
- Никога не използвайте телени гъби или твърди гъби за съдове.
- Не използвайте специални продукти за горещо почистване.
- Използвайте почистващи препарати за стъкло, стъргалки за стъкло или продукти за грижа за неръждаема стомана само ако са препоръчани в инструкциите за почистване на конкретния компонент.
- Изперете добре новите кърпи преди употреба.

9.2 Почистване на модула

Почистете уреда според указанията, за да избегнете повреда на различни компоненти и повърхности от неправилно почистване с неподходящи почистващи продукти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от експлозия!

Силно корозивно-алкални или силно киселинни почистващи препарати могат да причинят експлозии в комбинация с алуминиеви части вътре в съдомиялната машина. Не използвайте силно корозивно-алкални или силно киселинни препарати. Също така, при никакви обстоятелства не използвайте търговски или индустриални почистващи препарати в комбинация с алуминиеви части, като например филтъра за мазнини.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

- Никога не гответе върху счупена или напукана повърхност за готвене. Ако повърхността за готвене се счупи или напука, незабавно изключете уреда, извадете щепсела от контакта и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете и изключете индукционния плот преди почистване и поддръжка.
- Не използвайте струя под налягане или парна струя за почистване на уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от изгаряне!

Устройството се нагрива по време на работа.

- Оставете устройството да се охлади преди почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от нараняване!

Компонентите вътре в устройството може да имат остри ръбове.

- Внимателно почистете вътрешността на устройството.
1. Следвайте информацията за почистващите продукти.
 2. В зависимост от повърхността, почистете както следва:
 - Почистете повърхности от неръждаема стомана с помощта на гъба и разтвор на гореща вода с препарат за съдове, като избършете в посока на шлайфане.
 - Почистете боядисаните повърхности с помощта на гъба и разтвор на гореща вода с препарат за съдове. Почиствайте алуминиевите повърхности с помощта на мека кърпа и почистващ препарат за стъкло. Почистете пластмасовите повърхности с помощта на мека кърпа и препарат за почистване на стъкло.
 - Почистете стъклените повърхности с мека кърпа и препарат за почистване на стъкло.
 3. След това избършете с мека кърпа.
 4. За повърхности от неръждаема стомана нанесете продукта за грижа за неръждаема стомана на тънък слой с мека кърпа.

9.3 Почистване на работните елементи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от токов удар!

Проникването на влага може да причини токов удар. Не използвайте мокри гъби.

1. Следвайте информацията за почистващите продукти.
2. Почистете с влажна гъба и горещ разтвор на почистващ препарат.
3. След това избършете с мека кърпа.

9.4 Ръчно почистване на филтъра за мазнини

Филтрите за мазнини задържат частици мазнини от кухненската пара. Чрез редовно почистване на филтрите за мазнини се осигурява висок капацитет за филтриране на мазнини.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасност от пожар!

Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят.

1. Спазвайте информацията за почистващите продукти.
2. Накиснете филтрите за мазнини в горещ разтвор на почистващ препарат.

В случай на упорити отлагания можете да използвате специален продукт за разтваряне на мазнини.

3. Изплакнете старателно филтрите за мазнини.

4. Оставете филтрите за мазнини да изсъхнат.

9.5 Почистване на филтрите за мазнини в съдомиялна машина

Филтрите за мазнини задържат частици мазнини от кухненската пара. Чрез редовно почистване на филтрите за мазнини се осигурява висок капацитет на филтриране на мазнини.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Опасност от пожар!

Отлаганията от мазнини във филтрите за мазнини могат да се запалят.

ВНИМАНИЕ!

Филтрите за мазнини могат да се повредят, ако бъдат смачкани.

- Не мачкайте филтрите за мазнини.

Забележка: Измиването на филтрите за мазнини в съдомиялна машина може да доведе до леко обезцветяване. Обезцветяването не оказва влияние върху работата на филтрите за мазнини.

1. Спазвайте информацията за почистващите продукти.

2. Поставете хлабаво филтрите за мазнини в съдомиялната машина. Филтрите за мазнини с устойчиви отлагания не трябва да се почистват в съдомиялна машина.

В случай на упорити отлаг. можете да изпол. специален продукт за разт. на мазнини.

3. Включете съдомиял.. Когато регулирате температур., изберете максим. стойност 70 °C.

4. Оставете филтрите за мазнини да изсъхнат.


Здравословни рискове

- Това устройство отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Хората с пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се свържат със своя лекар или производителя на импланти, преди да използват уреда, за да се уверят, че техните импланти не са засегнати от електромагнитното поле на котлона.

 **ВНИМАНИЕ**

Опасност от изгаряне! По време на употреба частите на уреда, достъпни за потребителя, стават толкова горещи, че могат да причинят изгаряния. Уверете се, че вашето тяло, дрехи и други материали, различни от съдове за готвене, не докосват котлона, докато не изстине напълно.

- Дръжте децата далеч от индукционния плот.
- Дръжките на тенджерите могат да станат толкова горещи по време на употреба, че не трябва да ги докосвате. Уверете се, че дръжките на тенджерата не са точно над котлоните, които са включени. Уверете се, че дръжките на саксията са недостъпни за деца. Неспазването на инструкциите може да доведе до изгаряния и опарвания.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Опасност от нараняване! Острото като бръснач острие на скрепера за котлони се разкрива веднага щом свалите предпазния капак. Бъдете изключително внимателни, когато използвате. Винаги съхранявайте стъргалката на плата с поставен предпазен капак, на недостъпно за деца място. Неспазването на инструкциите могат да доведат до наранявания и порязвания.

Общи инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте устройството без надзор, докато се използва. Прекаленото готвене може да доведе до образуване на дим и пръски мазнина могат да се запалят.
- Не съхранявайте никакви предмети върху устройството.
- Никога не оставяйте предмети или други прибори върху уреда.

- Не поставяйте никакви магнетизирани предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
 - Никога не използвайте уреда за затопляне или отопление на помещението.
 - Изключете котлоните и повърхността за готвене след употреба, както е описано в тези инструкции за експлоатация (напр. чрез сензорно управление). Не разчитайте на функцията за откриване на тенджери, за да изключите устройството, когато извадите тенджерите. Не позволявайте на деца да си играят, да сядат, да стоят или да се катерят по устройството
 - В интерес на децата, не съхранявайте нищо в шкафовете над уреда.
- Децата, които тайно се катерят върху модула, могат да бъдат сериозно наранени от падащи предмети.
- Не ремонтирайте и не подменяйте никакви части на уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в инструкциите за експлоатация. Всички останали дейности по ремонт и поддръжка трябва да се извършват от квалифициран електротехник.
 - Не изпускайте и не поставяйте тежки предмети върху повърхността за готвене.
 - Не стойте върху повърхността за готвене. Не използвайте тенджери с остри ръбове и не ги влачете по стъклената повърхност, тъй като това може да я надраска.
 - Не използвайте метални четки или други агресивни почистващи препарати за почистване на повърхността, тъй като това може да я надраска.
 - Този уред е предназначен за използване само в домакинства и подобни среди, като кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди, във ферми, от гости в хотели, мотели и места за нощувка и закуска.
 - Никога не докосвайте плотовете с голи ръце по време на употреба.
 - Деца под 8-годишна възраст не трябва да могат да се доближават до уреда.

18. ИЗХВЪРЛЯНЕ

Предаването на стария агрегат

Благодарение на екологичното рециклиране, ценните суровини могат да бъдат използвани повторно.

- Изхвърлете уреда по екологичен начин. Информация за актуалните методи за екологично изхвърляне на уредите можете да получите от специализирани търговски дистрибутори, но също и от кметството или местната администрация.



Това устройство е маркирано съгласно европейската директива 2012/19/ЕС относно стари електрически и електронни устройства (отпадно електрическо и електронно оборудване – WEEE). Директивата предписва рамката за обратно приемане, валидна в целия ЕС, и възстановяване на стари устройства.

За Turbionaire WEEE/ Опаковка/ Батерия в ЕС

Моля, сканирайте тук QR кода



Благодарим ви, че избрахте Turbionaire!

За експертен съвет относно вашите уреди Turbionaire, помощ или ремонт, моля свържете се с нас на www.turbionaire.com/warranty.

Други допълнителни подробности за този продукт:

- Информация
 - Технически спецификации
 - Енергиен етикет
- могат да бъдат консултирани чрез достъп

www.turbionaire.com

Производител и вносител:
 SC Intax Trading SRL - Ул. Йон Креанга бр. 14В,
 075100, Отопени, Илфов, Румъния. Тел. (+40) 318
 246 246 Факс (+40) 214 203 151
 office@intaxtrading.com www.intaxtrading.com

