

Dieter Knoll

DKEX8050IM

CS	Návod k použití	2
	Varná deska	
SV	Bruksanvisning	29
	Inbyggnadshäll	

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	10
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	12
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	13
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
8. TIPY A RADY.....	18
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	20
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	23
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	26
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	26
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	28

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorech.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- **UPOZORNĚNÍ** Je nutné dohlížet na proces vaření. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- V místnosti, kde je spotřebič nainstalován, zajistěte správnou ventilaci, která zabrání zpětnému toku plynů do místnosti ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva, včetně otevřených topenišť.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zakryté a spotřebič vzduch neodvádí do kouřovodu, kterým jsou odváděny kouř a pára z jiných spotřebičů (ústřední vytápění, termosifon, ohřívače vody atd.).
- Když spotřebič pracuje společně s dalšími spotřebiči, maximální podtlak vytvářený v místnosti by neměl překročit hodnotu 0,04 mbar.
- Filtr odsavače par pravidelně čistěte a odstraňujte usazenou mastnotu ze spotřebiče, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k napájení, elektroinstalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení. Úplné odpojení musí být v souladu s podmínkami uvedenými v kategorii přepětí III. V pevné elektroinstalaci musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při

použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Neinstalujte odvětrávání do výklenku ve zdi, pokud výklenek není k tomuto účelu určen.
- Při instalaci bez vývodů musí být výstup ventilátoru umístěn přímo proti stěně nebo musí být oddělený stěnou další skříňky, aby se zabránilo přístupu k lopatkám ventilátoru.
- Každý spotřebič má vespuďu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.

- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.

- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem podle schématu zapojení nebo instalační příručky.
- Při instalaci odvětrávání a v případě, že je příslušenství přítomno nebo je povinné (stěnový ventil, okenní spínač a/nebo otevírání oken), by měla být elektrická připojení provedena kvalifikovaným elektrikářem podle schématu zapojení nebo instalační příručky.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Sít'ovou zástrčku zapojte do sít'ové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sít'ová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sít'ová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni sít'ovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli elektrickému šoku.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Když je zabudovaný odsavač par v provozu, v žádném případě nepoužívejte otevřený oheň.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- V žádném případě neodstraňujte mřížku nebo filtr odsavače par, když je zabudovaný odsavač par nebo spotřebič v provozu.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované. Ventilaci musí pravidelně kontrolovat kvalifikovaná osoba.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.

- V žádném případě nepoužívejte integrovaný odsavač par bez filtru odsavače par.
- Nezakrývejte vstup zabudovaného odsavače par varnými nádobami.
- Neotevírejte spodní pokličku, když je zabudovaný odsavač par nebo spotřebič v provozu.
- Neumísťujte malé nebo lehké předměty do blízkosti zabudovaného odsavače par, abyste předešli riziku zachycení.
- Nádob vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte teplou vodou a vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Nasazení těsnění

Instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje rámečku. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

Vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.

2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakraťte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.
4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

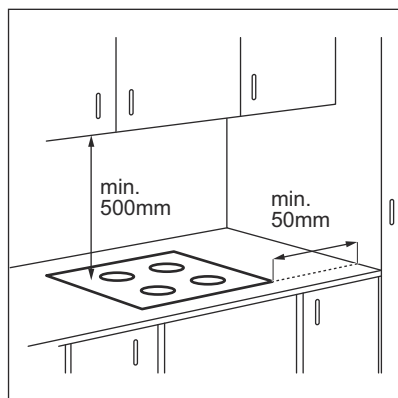
3.4 Sestava

Podrobné informace o montáži varné desky naleznete v instalační příručce.

Postupujte podle schématu zapojení varné desky a (případného) schématu zapojení okenního spínače, která jsou uvedena v instalační příručce a/nebo na štítcích na spodní straně varné desky.

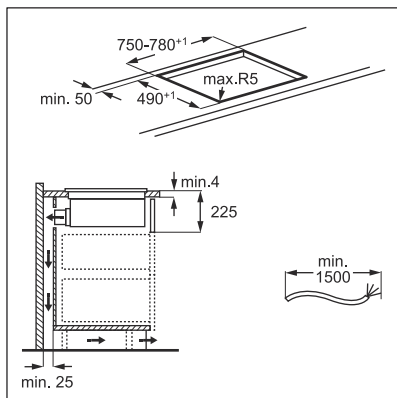
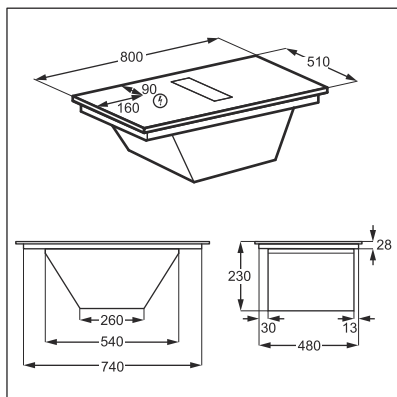
i Pouze pro vybrané země

V případě instalace odvětrání může být vyžadován okenní spínač (obratte se na autorizovaného technika). Je nutno jej zakoupit samostatně, protože není dodáván s varnou deskou. Okenní spínač musí instalovat autorizovaný technik. Viz instalační příručka.

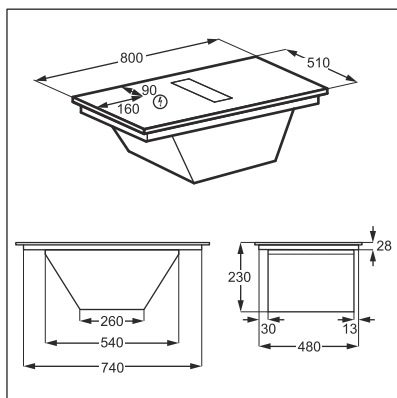


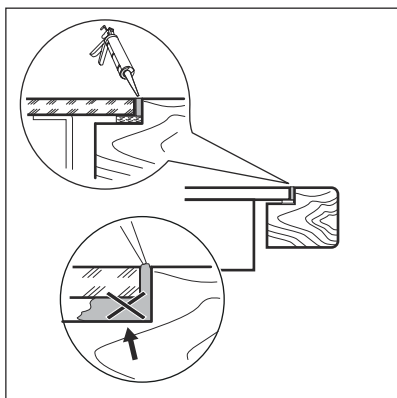
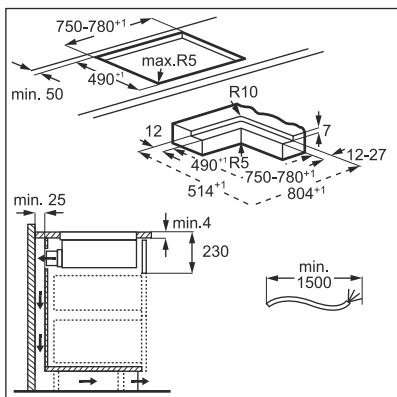
Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE





Sestavení krytu filtru

Spotřebič se musí vždy používat se všemi filtry, které jsou součástí dodávky.

Před prvním použitím nezapomeňte do krytu vložit pachové filtry tak, aby držadla směřovala dovnitř. Viz „Čištění filtru odsavače par“. Jakmile je kryt filtru sestaven, vložte jej do systému odsavače par a na odsavač par umístěte mřížku.

3.5 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.

- Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm².
- Obratě se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

POZOR!

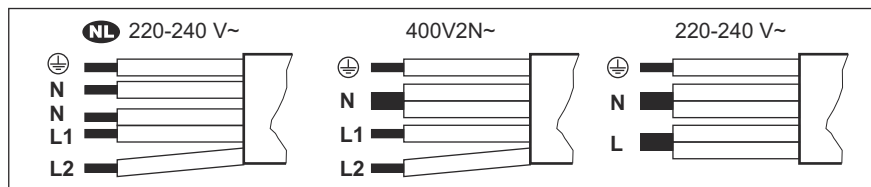
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

- Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
- Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
- Připojte konce černých a hnědých kabelů.
- Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Připojení NL

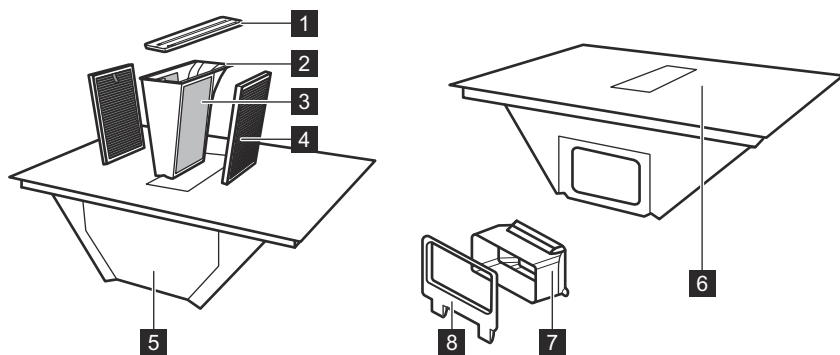
- Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
- Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
- Na každý konec drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



NL 220 - 240 V~		Dvoufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

4. POPIS VÝROBKU

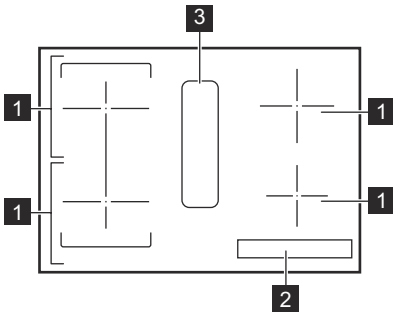
4.1 Přehled spotřebiče



- 1 Mřížka
- 2 Kryt tukového filtru
- 3 Tukový filtr (nevyjímatelný)
- 4 Pachový filtr
- 5 Odkapávací miska (systém pod odsavačem par)

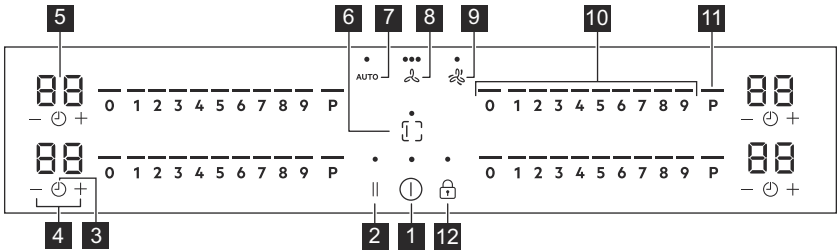
- 6 Varná deska
- 7 Adaptér vzduchového potrubí
- 8 Spojka vzduchového potrubí pro zadní stěnu

4.2 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Odsavač par

4.3 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která může změnit vzhled symbolů a prvků uživatelského rozhraní za různých světelných podmínek.

	Se- nzo- rové tla- čítko	Funkce	Popis
1	⏻	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	⏸	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	🕒	Časovač	Slouží k nastavení funkce.
4	+ / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
5	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
6	⏻	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

	Se- nzo- rové tla- čítka	Funkce	Popis
7	AUTO	Automatický režim odsavače par	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
8		Manuální režim odsavače par	Slouží k zapnutí/vypnutí funkce a přepínání mezi 3 úrovněmi otáček ventilátoru.
9		Boost	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10	-	Ovládací panel	Slouží k nastavení teploty.
11	P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
12		Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.

4.4 Ukazatele na displeji

Kontrolka	Popis
 + číslice	Došlo k poruše.
	Statický ukazatel: tukový filtr je třeba vyčistit. Blikající ukazatel: je nutné vyměnit pachový filtr.
 /  / 	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace. Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí P.

3. Stisknutím  /  na předním časovači nastavte výkon.

4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.
Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.



POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W

- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W

- P60 — 6000 W

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládací liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu v uvedeném časovém limitu.

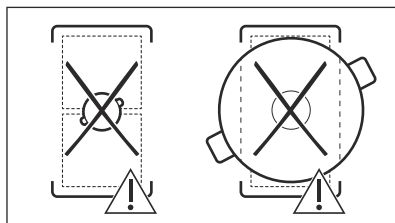
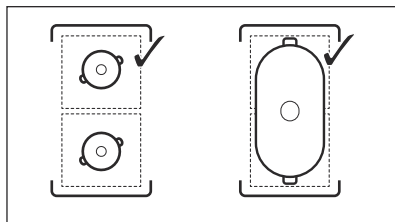
6.3 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

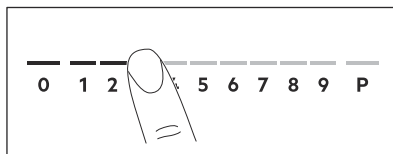
-  Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

-  Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která maximalizuje odolnost proti poškrábání. Tření mezi nádobám a skleněným povrchem může způsobovat hluk.

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon.

Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.

2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

6.5 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

 /  /  Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

 - pokračovat ve vaření,

 - uchovat teplé,

 - zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.7 Časovač

Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko . Zbývajícím čas se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Tepelný výkon zobrazí 00.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím  nebo  nastavte čas .

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko . Zbývajícím čas se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat, nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.
- Odsavač par je vždy k dispozici na základě elektrického zatížení.

6.9 Funkce odsavače par

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Manuální režim

Odsavač par může fungovat nezávisle na tom, zda se na varné desce zrovna vaří, či nikoli.

1. Stisknutím  aktivujete odsavač par. Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatelé.
2. Stisknutím symbolu podle potřeby upravte nastavení rychlosti ventilátoru. Indikátory se změní podle aktuální rychlosti ventilátoru.
3. Chcete-li odsavač par vypnout, opakovaně stiskněte , dokud nezmizí kontrolky nad symbolem.

AUTO

Tato funkce automaticky upravuje rychlost ventilátoru podle teploty varné zóny. Funkce je obvykle ve výchozím nastavení zapnutá.

Režim AUTO nabízí čtyři možnosti rychlosti ventilátoru: H1–H4 (nízká až intenzivní). Ve výchozím nastavení je použita rychlost H4. Režim můžete změnit v nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Funkci můžete zapnout, když je varná deska zapnutá a žádná z varných zón není aktivní, nebo kdykoliv během vaření.

 Pokud zapnete funkci, když je varná deska vypnutá, žádná z varných zón není v provozu a na ovládacím panelu není vidět žádné zbytkové teplo, funkce se po několika sekundách sama vypne.

1. Varnou desku zapnete stisknutím a podržením tlačítka .
2. Pokud funkce není ve výchozím nastavení zapnutá, zapnete ji stisknutím AUTO.

Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatel.

3. Položte varnou nádobu na varnou desku a zvolte tepelný výkon. Podle potřeby tepelný výkon zvýšte nebo snižte.

Odsavač par bude reagovat na teplotu varné zóny a rychlost ventilátoru odpovídajícím způsobem zvýší nebo sníží. Zobrazí se ukazatele nad symbolem odsavače par.

4. Stisknutím tlačítka 0 na ovládacím panelu varné desky vypnete varnou zónu nebo stisknutím tlačítka  vypnete varnou desku.

AUTO poběží po určitou dobu, a to v závislosti na nastaveném režimu (H1–H4).

 Rychlost ventilátoru lze během přípravy jídla nastavit ručně stisknutím tlačítka .

Funkci vypnete stisknutím AUTO. Zazní zvukový signál a nad symbolem se přestane zobrazovat ukazatel.

Pokud varnou desku deaktivujete v době, kdy je funkce AUTO spuštěna, funkce bude zachována pro další vaření.

Boost

Tato funkce zapne ventilátor odsavače par na maximální otáčky.

1. Stisknutím  zapnete funkci.

Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatel.

2. Dalším stisknutím tlačítka  funkci podle potřeby vypnete.

Funkce může pracovat bez přerušení maximálně minut. Po uplynutí této doby se nastavení otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Funkci můžete v případě potřeby opět zapnout.

Auto Breeze

Funkce automaticky nastaví ventilátor odsavače par tak, aby pokračoval v provozu po dokončení vaření a vypnutí varné desky. Ventilátor poběží na minimální otáčky po dobu maximálně 20 minut. Tato funkce odstraňuje veškeré přetrvávající zápachy po vaření.

Když varnou desku používáte poprvé, funkce je ve výchozím nastavení obvykle zapnutá.

Když je tato funkce zapnutá, zobrazí se ukazatel nad nápisem AUTO. Po skončení cyklu se ventilátor automaticky vypne.

Pokyny pro vypnutí v průběhu funkce:

Stiskněte AUTO nebo .

Ventilátor odsavače par se vypne.

Pokyny pro úplné vypnutí funkce:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Stiskněte tlačítko  na předním časovači, dokud se na displeji nezobrazí dF.
3. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko  nebo , dokud se nezobrazí Vyp(--).
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

 Nedoporučujeme funkci vypnout; nechte ji běžet bez přerušení po celou dobu trvání cyklu.

6.10 Struktura nabídky

Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

Sym bol	Nastavení	Možné varianty
b	Zvuk	Zap / Vyp (--)
P	Omezení výkonu	15 - 73
H	Režim AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	Zap / Vyp (--)
E	Historie výstrah / chyb	Seznam nedáv- ných výstrah / chyb.

Pokyny pro vstup do uživatelských

nastavení: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte . Nastavení se zobrazí na časovači u levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko  nebo  na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko .

OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.

 Viz „Struktura nabídky“.

Když jsou zvuky vypnuté, stále uslyšíte zvukový signál, když:

- stisknete ,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny a odsavač par jsou vypnuté,
- Po zapnutí varné desky nenastavíte žádný tepelný výkon ani otáčky ventilátoru,
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením tepelného výkonu / otáček ventilátoru a dobou, po které se spotřebič vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

Nastavení otáček ventilátoru	Odsavač par se vypne po
	10 hodinách

7.2 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon. Otáčky ventilátoru odsavače par se sníží na 1. Když zapnete funkci, když odsavač par funguje v automatickém režimu, sníží se otáčky ventilátoru odsavače par.

Když je tato funkce zapnutá, lze použít funkce ① a . Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou zablokované.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

1. Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1. Otáčky ventilátoru odsavače par se sníží na 1.

2. Pokyny pro vypnutí funkce: stiskněte .

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu / nastavení otáček ventilátoru.

7.3 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu / otáček ventilátoru.

Nejprve nastavte tepelný výkon / otáčky ventilátoru.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko .

Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko .

① Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.

7.4 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky a odsavače par.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon / odsavač par. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.

① Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Nad symbolem  svítí ukazatel.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko ①. Nenastavujte žádný tepelný výkon / odsavač par. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezmizí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí ①.

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko , poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

7.5 Bridge

 Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Pokyny pro zapnutí funkce: dotkněte se . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se . Varné zóny fungují nezávisle.

Když používáte pouze jednu varnou zónu z páru, doporučujeme použít zadní varnou zónu. Pokud používáte velké nádoby, doporučujeme je umístit do blízkosti zadní varné zóny.

8. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí

 U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádoby o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštěpnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

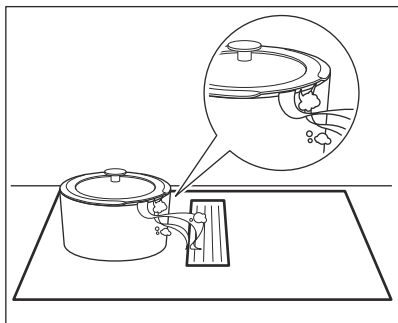
Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
 - Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
 - Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

i Viz „Technické údaje“.

Pokličky s odvětráváním páry

Chcete-li dále optimalizovat přípravu jídel vedle odsavače par, můžete se svým nádobím používat speciální pokličky s odvětráváním páry. Pokličky jsou navrženy tak, aby směřovaly páru vytvářenou uvnitř hrnce do odsavače par a minimalizovala tak nežádoucí pachy při vaření a nadměrnou vlhkost v kuchyni. Pokličky lze zakoupit samostatně v několika velikostech, aby se hodily pro nejběžnější typy nádobí. Další informace najdete na našich webových stránkách.



8.2 Hluk během provozu

i Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Pro úsporu energie se topné těleso varné zóny vypne před zazněním upozornění odpočítávání času. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

8.4 Zjednodušená příručka k vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

i Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jížka, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro odsavač par

- Když není odsavač par v provozu, můžete na rošt položit nádoby. Nedojde k žádnému poškození.
- Když je zapnutý režim, ventilátor se spustí při nízkých otáčkách na začátku každého

vaření. Otáčky se postupně zvyšují. Rychlost můžete dle potřeby také nastavit ručně.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Pro každodenní čištění skleněného povrchu i čištění po instalaci a odstranění veškerého zbytkového lepidla používejte pouze mírně abrazivní čisticí mléko a

jemnou houbičku proti poškrábání. V závislosti na stupni znečištění vyčistěte skleněný povrch malými kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otfete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.



VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.

i Použití jiných než doporučených čistících nástrojů nebude účinné a může poškodit nebo zabarvit skleněný povrch.

- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

9.2 Čištění skleněného povrchu varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovové lesklé zabarvení. Varnou desku vyčistěte mírně abrazivním čistícím mlékem a jemnou houbičkou, která je odolná proti poškrábání (viz Obecné informace). Po vyčištění varnou desku osušte utěrkou z mikrovlákna.
- **Přetrvávající stopy a skvrny:** mírně přitlačte a drhněte povrch jemnou houbou proti poškrábání (viz Obecné informace) a mírně abrazivním čistícím mlékem, dokud skvrny nebudou viditelné.

9.3 Čištění odsavače par

Mřížka

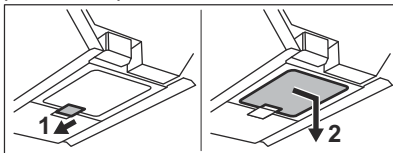
Mřížka přivádí vzduch do odsavače par. Navíc chrání systém odsavače par a zabraňuje náhodnému pádu cizích předmětů dovnitř. Mřížka je vyrobená z hliníku. Mřížku můžete mýt ručně nebo v myčce nádobí. Očistěte mřížku měkkým hadříkem.

Odkapávací miska

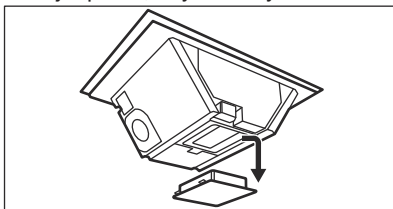
Pod odsavačem par je odkapávací miska. Shromažďuje vodu, která kondenzuje při každém vaření. Ze systému odsavače par může kdykoli kapat voda do odkapávací misky. Nezapomeňte misku pravidelně vyprazdňovat. Odkapávací miska je viditelná shora, jakmile odstraníte mřížku a kryt filtru spolu s filtry.

Před vstupem do odkapávací misky se ujistěte, že je obsah zásuvky nebo skříně pod varnou deskou chráněn před náhodným rozlítím.

1. Pro přístup k odkapávací misce nejprve odjistěte středovou západku, která se nachází vzadu. Posuňte západku v opačném směru. Uchopte odkapávací misku oběma rukama a opatrně ji posuňte doprava.



2. Přemístěte odkapávací misku svisle dolů. Dávejte pozor, abyste nevylili vodu.



3. Vylijte vodu a vypláchněte odkapávací misku. Misku můžete mýt ručně (pomocí teplé vody, mýdla a měkkého hadříku / houbičky) nebo v myčce nádobí (standardní cyklus).

VAROVÁNÍ!

Dbejte na to, aby se do odsavače par nedostala žádná kapalina.

Pokud do systému odsavače par vnikne voda nebo jiné kapaliny:

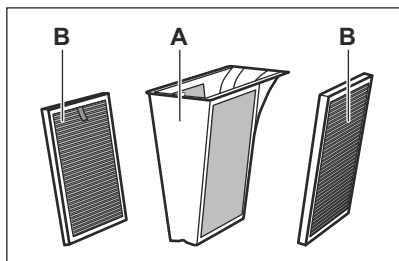
1. Vypněte odsavač par.

2. Zvedněte mřížku a pečlivě očistěte oblast odsavače par teplou vodou, vlhkým hadříkem nebo houbou a jemným čisticím prostředkem.
3. Vyčistěte přebytečnou tekutinu nashromážděnou na dně vnitřku odsavače par houbou nebo suchým hadříkem.
4. V případě potřeby vyčistěte filtr (viz „Čištění filtru odsavače par“).
5. V případě potřeby vyprázdněte odkapávací misku.
6. Zapněte odsavač par, nastavte otáčky ventilátoru na 2 nebo vyšší a nechte jej nějakou dobu běžet, aby se odstranila zbytková vlhkost.

9.4 Čištění filtrů odsavače par

Filtrační jednotka se skládá z následujících prvků: tukových filtrů kombinovaných s tělesem tukového filtru **A** a vyjímatelných OdourClean STANDARD uhlíkových filtrů **B**.

i Spotřebič se musí vždy používat se všemi filtry, které jsou součástí dodávky.



Tukové filtry **A** zachycují zbytky mastnoty, oleje a potravin a brání jejich vniknutí do systému odsavače par. Pachové filtry **B** neutralizují kouř a pachy vzniklé při vaření.

- Varná deska má vestavěné počítadlo s oznámením, které vás upozorní na čištění tukových filtrů a výměnu pachových filtrů. Počítadlo pro oznámení se automaticky restartuje při prvním zapnutí odsavače par. Po 40 hodinách používání se zobrazí ukazatel , který signalizuje, že je čas vyčistit tukové filtry. Po 160 hodinách používání začne ukazatel  blikat na znamení, že je čas vyměnit pachové filtry.

Po vypnutí odsavače par a varné desky zůstane upozornění svítit po dobu 30 sekund.

- Tukové filtry **A** vyčistěte, jakmile je vidět nahromaděné mazivo. Frekvence čištění závisí na množství tuku a oleje používaných při vaření. Doporučujeme čistit filtry jednou za měsíc nebo častěji, pokud je to nutné.
- Pravidelně kontrolujte množství nahromaděného maziva na pachových filtrech **B**. Vyměňte je, když se objeví blikající ukazatel  (přibližně jednou ročně v závislosti na frekvenci používání) nebo dříve, pokud je to nutné.

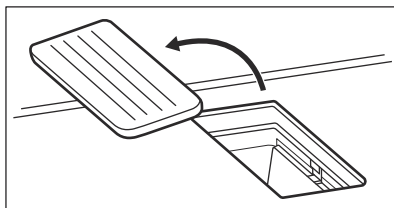
VAROVÁNÍ!

Presycené filtry mohou představovat riziko požáru.

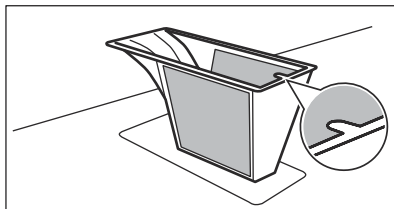
Demontáž / opětovná montáž filtrů

Filtry a skříň filtru maziva jsou umístěny přímo pod mřížkou uprostřed varné desky. Při demontáži postupujte opatrně, protože mohou být kluzké vlivem usazené mastnoty.

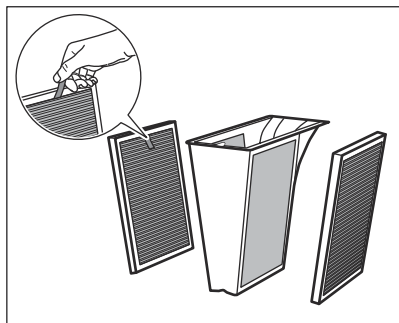
1. Sejměte mřížku.



2. Vyměňte kryt tukového filtru uchopením vyčnívající rukojeti.



3. Vyměňte pachové filtry uchopením za rukojet'.



4. Po vyčištění filtrační jednotku znovu sestavte:
 - a. Zasuňte pachové filtry do systému odsavače par podél vestavěných drážek.
 - b. Vložte kryt tukového filtru zpět dovnitř.
 - c. Položte mřížku zpět na místo.

Čištění tukových filtrů a krytu tukového filtru

1. Kryt tukového filtru s tukovými filtry pečlivě omyjte v teplé vodě s použitím

jemného čisticího prostředku, poté jej opláchněte teplou vodou. K odstranění zbytků potravin můžete v případě potřeby použít měkkou houbičku, měkký hadřík nebo neabrazivní čisticí kartáček. Tukové filtry a kryt tukového filtru můžete mýt v myčce nádobí při použití jakéhokoli standardního programu s ostatním nádobím.

i V závislosti na typu mycího prostředku a počtu mycích cyklů může dojít k mírné změně barvy sítě. To nemá vliv na výkon tukového filtru.

- Při čištění/sušení filtračních součástí se nedoporučuje používat papírové ručníky.
2. Nechte jej chvíli schnout při pokojové teplotě.
3. Vložte kryt tukového filtru s tukovými filtry zpět dovnitř.
4. Pokud se zobrazí oznámení , krátkým stisknutím  vynulujte počítadlo. Počítadlo se restartuje.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Ukazatel nad symbolem  se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
Odsavač par se nespustí nebo se vypne. Mohou také blikat kontrolky nad symboly ovládací odsavače par.	Ventilátor se může za určitých podmínek sám vypnout, např. když místnost není správně větrána.	Otevřete okno. Pravděpodobně bude nutné nainstalovat okenní spínač. Viz „Sestavení“. Pokud je okenní spínač již nainstalován, ujistěte se, že je nainstalován správně. Viz instalační příručka. Stiskněte libovolný symbol. Odsavač par opět funguje.
Když jsou zapnuty funkce odsavače par, ventilátor odsavače par nefunguje správně.	Teplota prostředí kolem odsavače par je příliš vysoká. Uvnitř a okolo odsavače par není dostatečná cirkulace vzduchu.	Vypněte varnou desku a odpojte ji od elektrické sítě. Vyčkejte alespoň 10 sekund a poté ji znovu zapojte. Další návrhy: Zkuste snížit teplotu okolí. Vyjměte filtr odsavače par a odstraňte zbytkovou vlhkost z vnitřní strany odsavače par. Řiďte se částí „Čištění a údržba“. Nechte systém odsavače par jeden den uschnout a poté odsavač par znovu zapněte.
Odsavač par nedostatečně odvádí páru, která se vytváří během přípravy.	Pokličky nejsou správně umístěny na nádobí.	Pokud vaše nádobí nemá odvětrávanou pokličku, nakloňte pokličky tak, aby uvolněná pára směřovala k odsavači par. Informace o speciálních pokličkách s odvětráváním páry, které jsou doporučeny pro použití s integrovaným odsavačem par, naleznete v části „Tipy a rady“.
	Filtr odsavače par je nasycený.	Filtry je třeba vyčistit/vyměnit. Viz část „Čištění a údržba“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo

autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model DKEX8050IM:
Typ 67 D4A 01 AD
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
Dieter Knoll Collection

PNC 949 594 535 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



11.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu pro varnou desku

Označení modelu	DKEX8050IM
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Indukce

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	21.0 cm
	Pravá přední	14.5 cm
	Pravá zadní	18.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	189.1 Wh/kg
	Levá zadní	189.1 Wh/kg
	Pravá přední	180.2 Wh/kg
	Pravá zadní	178.3 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

12.2 Varná deska –Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

12.4 List s informacemi o výrobku a informace o výrobku dle nařízení o energetických štítcích a ekologickém designu Evropské unie pro odsavač par

Informační list výrobku podle normy (EU) No 65/2014		
Název nebo ochranná známka dodavatele		
Identifikační značkou modelu	DKEX8050IM	
Roční spotřeba energie - AEChood	32.7	kWh/a
Třída energetické účinnosti	A+	
Účinnost proudění tekutin - FDEhood	32.0	
Třída účinnosti proudění tekutin	A	
Účinnost osvětlení - LEhood	-	lux/W
Třída účinnosti osvětlení	-	

Účinnost filtrace tuků - GFEhood	85.1	%
Třída účinnosti filtrace tuků	B	
Minimální průtok vzduchu při běžném používání	270.0	m³/h
Maximální průtok vzduchu při běžném používání	550.0	m³/h
Průtok vzduchu v intenzivním nebo zesíleném režimu	650.0	m³/h
Vážený akustický výkon A při minimální rychlosti	50	db(A) re 1 pW
Vážený akustický výkon A při maximální rychlosti	66	db(A) re 1 pW
Vážený akustický výkon A při intenzivní nebo zvýšené rychlosti	69	db(A) re 1 pW
Naměřená spotřeba energie ve vypnutém stavu - Po	0.49	W
Naměřená spotřeba energie v pohotovostním režimu - Ps	-	W

Doplňkové informace podle normy (EU) No 66/2014

Koeficient zvýšení času - f	0.8	
Index energetické účinnosti - EEIhood	42.6	
Naměřený průtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti - QBEP	286.7	m³/h
Naměřený tlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti - PBEP	449	Pa
Maximální průtok vzduchu - Qmax	650.0	m³/h
Naměřený elektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti - WBEP	111.9	W
Jmenovitý příkon osvětlovacího systému - WL	-	W
Průměrné osvětlení varného povrchu osvětlovacím systémem - Emiddle	-	lux

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Odsavač par - úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Když začnete vařit, nastavte nízké otáčky ventilátoru odsavače. Po dokončení

přípravy nechte odsavač par běžet ještě několik minut.

- Zvyšte otáčky ventilátoru, když se potřebujete zbavit velkého množství páry nebo kouře. Funkci Boost doporučujeme používat pouze v krajních případech.
- Filtr odsavače par pravidelně čistěte a v případě potřeby jej vyměňte, abyste byla zachována jeho účinnost.
- Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku použijte maximální průměr potrubí.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recykluje materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	29
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	32
3. INSTALLATION.....	34
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	37
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	39
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	40
7. YTTTERLIGARE FUNKTIONER.....	43
8. RÅD OCH TIPS.....	45
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	47
10. FELSÖKNING.....	50
11. TEKNISKA DATA.....	52
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	53
13. MILJÖSKYDD.....	55

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- VARNING! Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- VARNING! Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.

- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugas tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fläktfiltret regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Kompletta urkoppling måste överensstämja med de villkor som anges i överspänningskategorin III. Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad person.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd aldrig öppen låga när den integrerade fläkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet,

såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.

- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Ta aldrig bort gallret eller fläktfiltret när den inbyggda fläkten eller apparaten är igång.
- Använd aldrig den integrerade fläkten utan fläktfilter.
- Täck inte över luftintaget för den integrerade köksfläkten med köksgeråd.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade fläkten eller apparaten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/

glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med varmt vatten och en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs

separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Fästa tätningen

Ovanpåliggande installation

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramikramen. Sträck inte ut den. Se

till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.

3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa korrekt i hörnen på fälten.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ändarna över varandra.

När du har monterat hällen, täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.4 Montering

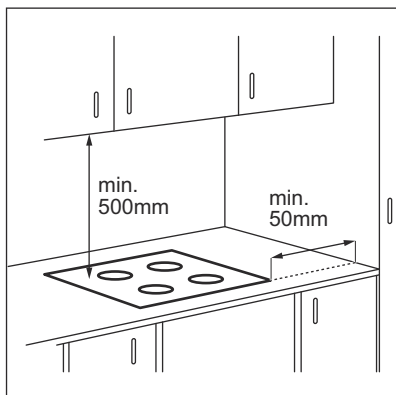
Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

Följ anslutningsdiagrammet för hällen och anslutningsdiagrammet för fönsterbrytaren (om tillämpligt) som finns i bruksanvisningen och/eller på etiketterna under hällen.



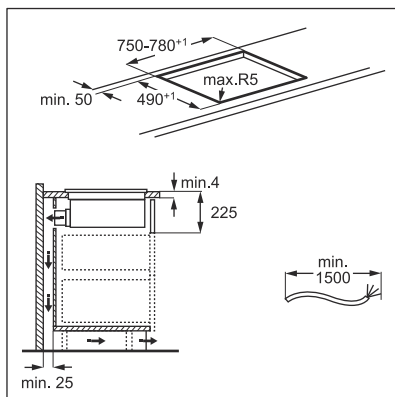
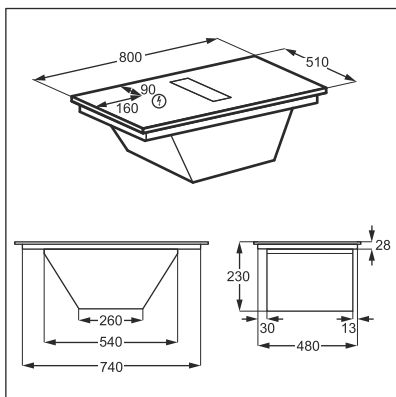
Endast för utvalda länder

I händelse av utblåsinstallation kan en fönsterbrytare krävas (kontakta en behörig tekniker). Du måste köpa den separat eftersom den inte medföljer vid köp av hällen. Fönsterbrytaren måste installeras av en behörig tekniker. Se installationshäftet.

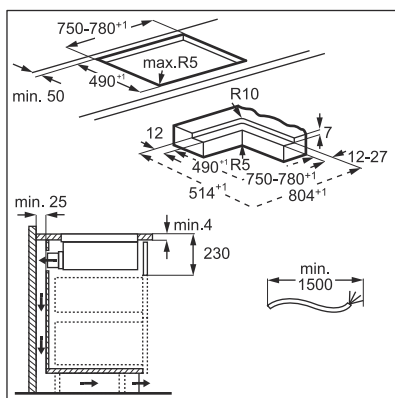
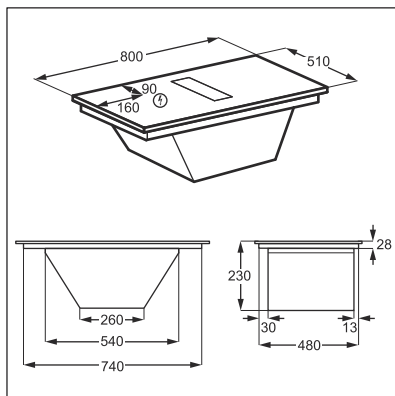


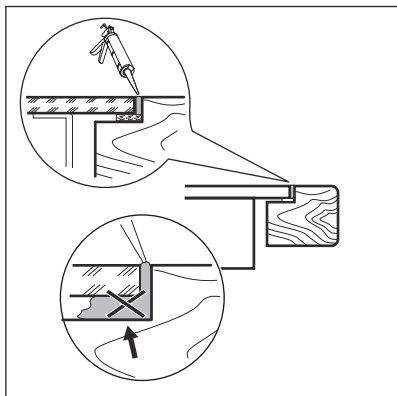
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION





Montering av filterhus

Produkten måste alltid användas med alla filter som ingår i leveransen.

Före den första användningen, se till att sätta in luftfiltren inuti huset med handtagen vända inåt. Se avsnittet "Rengöring av fläktfiltren". När filterkåpan är monterad, placera det inuti fläktsystemet och placera gallret på fläkten.

3.5 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Den enskilda kabeln ska ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakta ditt lokala servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kabeländarna får inte borraras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

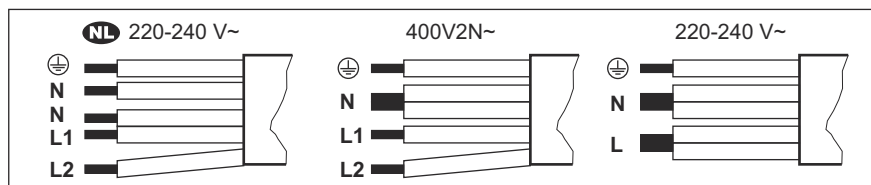
Kabelns ledare skall förses med ändhylsor före inkoppling.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns ändhylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

NL-anslutning

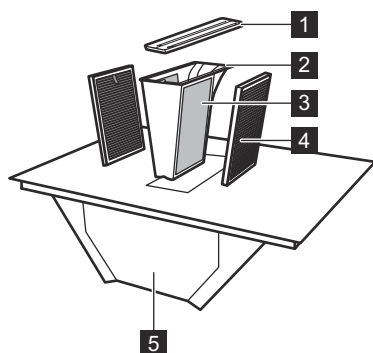
1. Ta bort kabelns ändhylsa från de blå ledningarna.
2. Ta bort en del av isoleringen från de blå kabeländarna.
3. Sätt på en ny trådändhylsa på varje trådände (specialverktyg krävs).



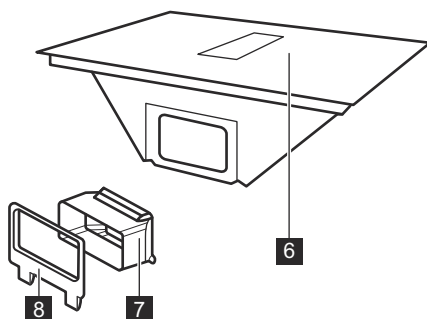
NL 220 - 240 V~		Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grön - gul		Grön - gul		Grön - gul
N	Blå och blå	N	Blå och blå	N	Blå och blå
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun	L2	Brun		

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Produktöversikt

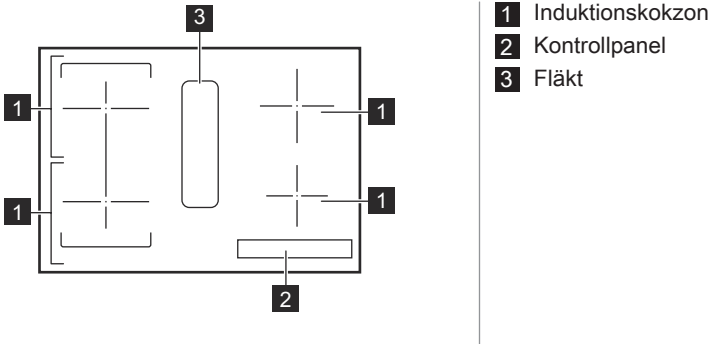


- 1 Galler
- 2 Fettfilterhus
- 3 Fettfilter (ej löstagbart)
- 4 Luktfilter
- 5 Droppbricka (under kåpsystemet)

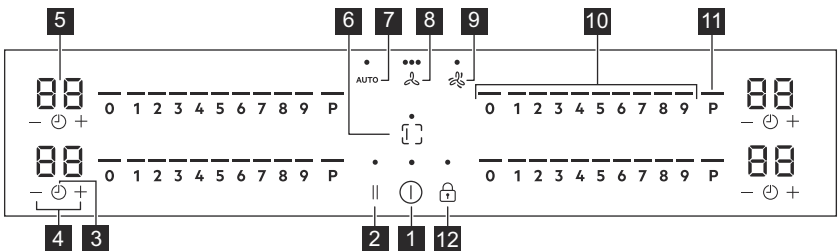


- 6 Häll
- 7 Adapter för luftkanal
- 8 Luftkanalkoppling för den bakre väggen

4.2 Hällens layout



4.3 Kontrollpanelens layout



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Den repfria glasytan har en unik ytbehandlingsstruktur som kan ändra hur symboler och element i användargränssnittet visas i olika ljusförhållanden.

	Touc h- kon- troll	Funktion	Beskrivning
1	ⓘ	On / Off	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2		Pause	För att aktivera och avaktivera funktionen.
3	🕒	Timer	För att ställa in funktionen.
4	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
5	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6	⌈ ⌋	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
7	AUTO	Automatiskt läge för fläkten	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8		Manuellt läge för fläkten	För att aktivera/inaktivera funktionen och växla mellan 3 fläkthastighetsnivåer.
9		Boost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	-	Kontrollfält	För inställning av värmeläge.
11	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12		Lock / Child Safety Device	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.4 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
 + siffror	Ett fel har uppstått.
	Statisk indikator: fettfiltret behöver rengöras. Blinkande indikator: luftfiltret måste bytas ut.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning/varmhållning/restvärme.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Power limitation

Power limitation definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar. Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

- Öppna menyn: håll inne  i 3 sekunder. Håll sedan inne .
- Tryck på  på den främre timern tills P visas.
- Tryck på  /  på den främre timern för att ställa in effektnivån.

- Tryck på  för att avsluta. **Effektnivåer**

Se avsnittet "Teknisk data".

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne  för att aktivera på eller inaktivera hällen.

6.2 Kockärldsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockkärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kockkärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockkärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockkärl på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

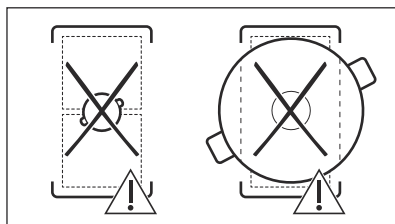
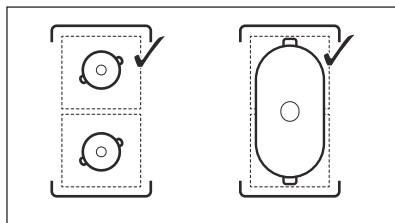
6.3 Använda kokzonerna

Ställ kockkärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärlets botten.

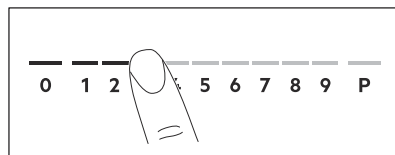
 Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kockkärl är avsett för användning på induktionshållar. För mer information om olika typer av kockkärl, se "Tips och råd".

 Glasytan har en unik ytstruktur som gör den maximalt reptålig. Friktionen mellan kockkärl och glasytan kan generera ljud.

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kockkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kockkärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kockkärl är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

 Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon:
tryck på **P**.

För att avaktivera funktionen: ändra
värmeläget.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

 /  /  Så länge indikatorn är synlig
finns det risk för brännskador från
restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som
behövs för tillagningen direkt i kokkärlets
botten. Glaskeramikens värms upp av
kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm.
Indikatorerna visar nivån på restvärmen för
de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om
du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall
kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen
fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har
svalnat.

6.7 Timerinställningar

Count Down Timer

Använd den här funktionen för att specificera
hur länge en kokzon ska vara på under en
enda tillagning.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen
och ställ därefter in funktionen.

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden
(00–99 minuter).

3. Tryck på  för att starta timern eller
vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna
ned.

För att ändra tiden: välj kokzonen med 
och tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen
med  och tryck på . Återstående tid
räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges
och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras.
Tryck på valfri symbol för att stänga av
signalen och blinkandet.

Minute Minder

Du kan använda den här funktionen när
hällen är på men tillagningszonerna inte
används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges
och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att
stänga av signalen och blinkandet.

För att inaktivera funktionen: tryck på 
och . Återstående tid räknas ned till 00.

6.8 Power management

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade
effekten överstiger gränsen för strömtillförseln
delar denna funktion den tillgängliga effekten
mellan alla kokzoner. Hällen styr
värmeinställningarna för att skydda
säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt
(se produktdekal) reduceras effekten för
kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda
kokzonen prioriteras alltid. Den
återstående effekten kommer att fördelas
mellan de andra kokzonerna enligt vald
ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de
maximala möjliga värmeinställningarna för
kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller
minska sedan värmeinställningen för den
valda kokzonen. Tillagningszonerna
fortsätter att arbeta med den reducerade
värmeinställningen. Ändra

värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

- Fläkten är alltid tillgänglig som en elektrisk belastning.

6.9 Kåpfunktioner



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

Manuellt läge

Köksfläkten kan användas tillsammans med hällen under tillagningen och när hällen är avstängd.

1. Tryck på  för att aktivera fläkten.

En signal hörs och indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Justera fläkthastigheten efter behov genom att trycka på symbolen. Indikatorerna ändras för att visa aktuell fläkthastighet.
3. För att stänga av fläkten, tryck på  upprepade gånger tills indikatorerna ovanför symbolen släcks.

AUTO

Funktionen justerar automatiskt fläkthastighetsnivån baserat på kokzonens temperatur. Funktionen aktiveras vanligtvis som standard.

AUTO-läget erbjuder fyra fläkthastigheter: H1–H4 (låg till intensiv). Standardinställningen är H4. Du kan ändra läget i inställningarna. Se "Menystruktur".

Du kan aktivera funktionen medan hällen är på och ingen av kokzonerna är aktiv eller när som helst under tillagningen.



Om du aktiverar funktionen medan hällen är av, ingen av kokzonerna är aktiv och det inte finns någon restvärme på kontrollpanelen, stängs funktionen av automatiskt efter några sekunder.

1. Tryck och håll in  för att aktivera hällen.
2. Om funktionen inte slås på som standard, tryck på AUTO för att aktivera den.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

3. Placera kokkärlet på hällen och välj en värmeinställning. Öka eller minska värmeinställningen efter behov.

Fläkten reagerar på kokzonens temperatur och ökar eller minskar fläkthastighetsnivån därefter. Indikatorerna ovanför fläktsymbolen tänds.

4. Tryck på 0 på hällens kontroller för att stänga av en kokzon eller  stänga av hällen.

AUTO kommer att köras under en tid beroende på inställningsläge (H1–H4).



Fläkthastigheten kan justeras manuellt under tillagningen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen, tryck på AUTO. En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen släcks.

Om du avaktiverar hällen medan AUTO är igång kommer funktionen att sparas till nästa tillagningssession.

Boost

Funktionen aktiverar fläkthastigheten vid maximal hastighet.

1. Tryck på  för att aktivera funktionen. En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Tryck på  igen för att inaktivera funktionen vid behov. Funktionen kan fungera utan avbrott i högst minuter. Efter den tiden ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Auto Breeze

Funktionen ställer automatiskt in fläkten så att den fortsätter att gå när du är klar med matlagningen och stänger av hällen. Fläkten körs på en hastighetsnivå i högst 20 minuter. Funktionen tar bort eventuellt matos som blivit kvar efter tillagningen.

Som standard aktiveras funktionen när du använder hällen för första gången.

När funktionen är igång tänds indikatorn ovanför AUTO. När programmet är klart stängs fläkten av automatiskt.

För att inaktivera funktionen medan den är igång:

Tryck på AUTO eller .
Kåpfläkten stängs av.

Så här inaktiverar du funktionen helt:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere ① i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in .
2. Tryck  på den främre timern tills **dF** visas på displayen.
3. Tryck på  eller  på den främre timern tills **Off (--)** visas.
4. Tryck på ① för att avsluta.

 Det rekommenderas att inte inaktivera funktionen och låta den köras utan avbrott under hela cykeln.

6.10 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Sym bol	Inställning	Möjliga alter-nativ
b	Ljud	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 73

Sym bol	Inställning	Möjliga alter-nativ
H	AUTO Läge	1 - 4
dF	Auto Breeze	On / Off (--)
E	Larm / felhistorik	Listan över senas-te larm / fel.

För att ange användarinställningar:

håll inne ① i 3 sekunder. Håll sedan inne .
Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på  på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på  eller på  på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på ①.

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.

 Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ①,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Automatic Switch Off

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner samt fläkten är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal

hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge / fläkthastighet och tiden efter vilken produkten stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

Fläkthastighetsinställning	Fläkten stängs av efter
	10 timmar

7.2 Pause

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen. Husfläktens hastighet minskar till 1. När du aktiverar funktionen medan fläkten är i automatiskt läge kommer fläktens hastighet inte att minska.

När funktionen är igång  och  kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

- För att aktivera** -funktionen trycker du på  -knappen.

Värmeinställningen sänks till 1. Husfläktens hastighet minskar till 1.

- För att inaktivera funktionen:** trycker du på .

Den tidigare värmeinställningen / fläkthastigheten visas.

7.3 Lock

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen / fläkthastighetsinställningen.

Ställ in värmeinställningen / fläkthastighetsinställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på  -knappen.

För att inaktivera funktionen trycker du på .

 Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

7.4 Child Safety Device

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

För att aktivera funktionen: tryck på . Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med .

 Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan  lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på , tryck sedan på i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är  påslagen igen.

7.5 Bridge

 Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

När du bara använder en kokzon i paret rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Vi rekommenderar även att du

placerar stora kokkärl nära den bakre kokzonen.

8. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kokkärl

 För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kokkärlet vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kokkärlets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kokkärlet glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets

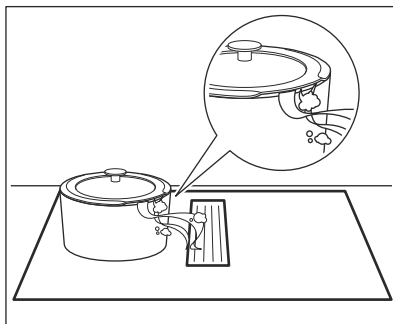
diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

- Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
- Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att ställa kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.

 Se "Tekniska data".

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera matlagningen kan du använda de speciella ångventilerade locken med dina kokkärl. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot fläkten, vilket minimerar oönskade matlagningsslukter och alltför hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera olika storlekar för att passa de vanligaste typerna av kokkärl. Mer information finns på vår webbplats.



8.2 Buller under drift

i Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kockärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kockärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkäret är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kockkäret är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kockkärl detekterat.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstidern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeställningen och tillagningstidens längd.

8.4 Förenklad matlagningsguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

i Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kockkäret.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
7 - 8	Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för fläkten

- Du kan sätta kokkärl på gallret när fläkten inte är igång. Det kommer inte att orsaka några skador.
- När -läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje tillagning.

Hastigheten ökar gradvis. Du kan även justera hastigheten manuellt efter behov.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- För både daglig rengöring av glasytan och rengöring efter installation och borttagning av limrester, använd endast ett mildt slipande rengöringsmedel och en repfri, mjuk svamp. Rengör glasytan med små cirkelrörelser och måttligt tryck med hänsyn till nedsmutsningsgraden. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.

WARNING!

Använd inte den klassiska gula och gröna svampen eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda yta kan skada och missfärga glaset.

 Användning av andra rengöringsverktyg än de som rekommenderas kommer inte att vara effektivt och kan skada eller missfärga glasytan.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast

skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

WARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

9.2 Rengöring av hällens glasyta

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en mild slipande rengöringsmjölk och en repfri, skonsam svamp (se Allmän information). Efter rengöring ska du torka hällen med en mikrofiberduk.
- **Beständiga märken och fläckar:** använd måttligt tryck och skrubba ytan med en repfri, skonsam svamp (se Allmän information) och en mild slipande rengöringsmjölk tills fläckarna inte längre är synliga.

9.3 Rengöring av kåpan

Galler

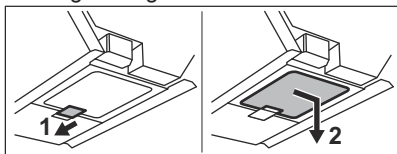
Gallret leder in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Gallret är tillverkat av . Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin. Torka av gallret med en mjuk trasa.

Droppbricka

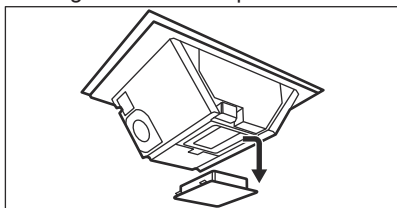
Det finns en droppbricka under huven. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Vatten kan när som helst droppa från huvsystemet ner på droppbrickan. Kom ihåg att tömma brickan regelbundet. Droppbrickan syns ovanifrån när du tar bort gallret och filterhuset tillsammans med filtren.

Innan du tar bort droppbrickan, se till att skydda innehållet i lådan eller skåpet under hällen från oavsiktligt spill.

1. För att komma åt droppbrickan, lås först upp mittspärren längst bak. Dra spärren i motsatt riktning. Ta tag i droppbrickan med båda händerna och skjut den försiktigt åt höger.



2. Flytta droppbrickan vertikalt nedåt. Var försiktig så att du inte spiller vatten.



3. Häll ut vattnet och skölj av droppbrickan. Du kan diska brickan för hand (med varmt vatten, diskmedel och en mjuk trasa/svamp) eller i diskmaskin (standardprogram).

⚠ VARNING!

Se till att ingen vätska kommer in i kåpan.

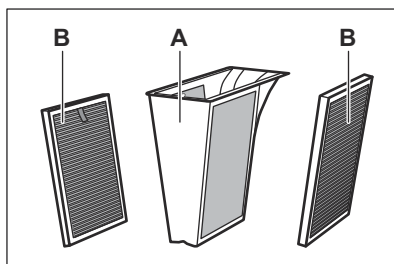
Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

1. Stäng av fläkten.
2. Lyft upp gallret och rengör fläkten försiktigt med varmt vatten, en fuktig trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel.
3. Torka bort överflödiga vätska som samlats på undersidan av kåpan med en svamp eller torr trasa.
4. Rengör filtret vid behov (se "Rengöring av fläktfiltret").
5. Töm droppbrickan vid behov.
6. Slå på fläkten, ställ in fläkthastigheten på 2 eller högre och låt den gå en stund för att få bort kvarvarande fukt.

9.4 Rengöring av fläktfiltren

Filtreringsenheten består av följande element: fettfilter i kombination med fettfilterhuset **A** och de avtagbara OdourClean STANDARD kolfiltren **B**.

❗ Produkten måste alltid användas med alla filter som ingår i leveransen.



Fettfiltret **A** samlar upp fett, olja och matrester och hindrar dem från att komma in i fläktsystemet. Luftfiltren **B** neutraliserar lukt från rök och matos.

- Hällen har en inbyggd räknare med ett meddelande som påminner dig om att rengöra fettfiltren och byta ut luftfiltren. Räknaren för meddelandet startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 40 timmars

användning visas  indikatorn för att signalera att det är dags att rengöra fettfiltren. Efter 160 timmars användning börjar indikatorn  blinka för att signalera att det är dags att byta ut luftfiltren. Aviseringen visas i 30 sekunder efter att du har stängt av fläkten och hällen.

- Rengör fettfiltren **A** så snart det ansamlade fettets syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att du rengör filtren en gång i månaden eller oftare vid behov.
- Inspektera luftfiltren **B** regelbundet för att se hur mycket fett som har samlats. Byt ut dem när den blinkande indikatorn  visas (ungefär en gång om året, beroende på hur ofta de används) eller tidigare, om så behövs.

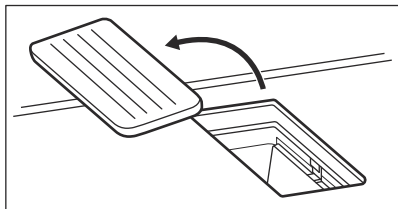
WARNING!

Smutsiga filter kan utgöra en brandrisk.

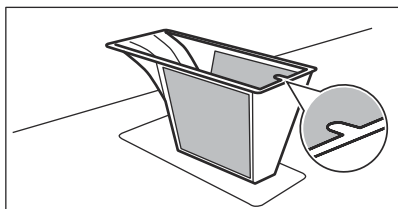
Demontering/återmontering av filtren

Filtren och filterhöljet sitter precis under gallret i mitten av hällen. Ta bort dem försiktigt eftersom de kan vara hala på grund av ansamlat fett.

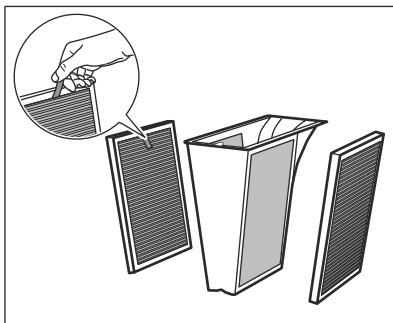
1. Ta bort gallret.



2. Ta ut fettfilterhuset genom att ta tag i det utstickande handtaget.



3. Ta ut luftfiltren genom att ta tag i handtaget.



4. Sätt ihop filteringsenheten igen efter rengöring:
 - a. Skjut in luftfiltren i fläktssystemet längs de inbyggda skenorna.
 - b. Sätt sedan tillbaka fettfilterhuset inuti.
 - c. Sätt på gallret igen.

Rengör fettfiltren och fettfilterhuset

1. Rengör fettfilterhuset med fettfiltren noggrant i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel och skölj därefter med varmt vatten. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester vid behov.
Du kan diska fettfiltren och fettfilterhuset i diskmaskinen i ett standardprogram med andra tallriker i samma disk.

 Beroende på typen av diskmedel och antalet diskprogram kan det naturligt förekomma en mild missfärgning på nätet. Detta påverkar inte fettfiltrets prestanda.

Du bör inte använda pappersdukar vid rengöring/torkning av filterkomponenterna.

2. Låt filtren torka i rumstemperatur under en viss tid.
3. Sätt tillbaka fettfilterhuset med dess fettfilter inuti.
4. Om meddelandet  är på, tryck  kort för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

10. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Pause är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Child Safety Device eller Lock är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
Fläkten startar inte eller stängs av. Indikatorerna ovanför fläktens kontrollsymboler kan också blinka.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Se avsnittet "Montering". Om fönsterbrytare redan finns, se till att den är korrekt installerad. Se installationshäftet. Tryck på valfri symbol. Fläkten fungerar igen.
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när fläktens funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt fläkten är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt fläkten är otillräcklig.	Stäng av fläkten och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut fläktens filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se "Underhåll och rengöring". Låt fläktsystemet torka under en dag och aktivera sedan fläkten igen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ångventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot kåpan. Se "Råd och tips" för information om de särskilda ångventilerade locken, som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
	Fläktens filter är övermättat.	Filtren måste rengöras/bytas ut. Se "Underhåll och rengöring".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan

avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell DKEX8050IM:
Typ 67 D4A 01 AD
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
Dieter Knoll Collection

PNC 949 594 535 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	DKEX8050IM	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	189.1 Wh/kg
	Vänster bak	189.1 Wh/kg
	Höger fram	180.2 Wh/kg
	Höger bak	178.3 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	184.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i fränläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

12.4 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförordningar för fläktar

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke		
Modellbeteckning	DKEX8050IM	
Årlig energiförbrukning - AECfläkt	32.7	kWh/a
Energieffektivitetsklass	A+	
Flödesdynamisk effektivitet - FDEfläkt	32.0	
Flödesdynamisk effektivitetsklass	A	
Belysningseffektivitet - LEfläkt	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEfläkt	85.1	%
Fettfiltreringseffektivitetsklass	B	
Minsta luftflöde under normal bruk	270.0	m³/h
Maximalt luftflöde under normalt bruk	550.0	m³/h
Luftflöde vid intensiv- eller boostinställning	650.0	m³/h
A-viktad ljudeffekt på minimihastighet	50	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt på maximihastighet	66	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt vid intensiv- eller boostinställning	69	db(A) re 1 pW
Uppmätt effektförbrukning i frånläge - Po	0.49	W
Uppmätt effektförbrukning i standbyläge - Ps	-	W
Tilläggsuppgifter enligt (EU) nr 66/2014		
Tidsökningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindex - EEIfläkt	42.6	
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt - QBEP	286.7	m³/h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt - PBEP	449	Pa
Maximalt luftflöde - Qmax	650.0	m³/h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt - WBEP	111.9	W
Märkeffekt för belysningssystemet - WL	-	W
Genomsnittlig belysning över kokyten - Emedel	-	lux

Produkten har testats enligt: IEC / EN 61591,
IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13,
IEC / EN 50564.

12.5 Fläkt – energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- När du börjar laga mat, ställ in fläkten på en låg hastighet. När tillagningen är klar, håll fläkten igång i några minuter.
- Öka endast fläkthastigheten för att bli av med stora mängder ånga eller os. Vi

rekommenderar att du endast använder Boost-funktionen i extrema situationer.

- Rengör filtret regelbundet och byt ut det vid behov för att bibehålla dess effektivitet.
- Använd kanalsystemets maximala diameter för att optimera effektiviteten och minimera bruset.

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

