

**BERTAZZONI**  
**MANUALE INSTALLAZIONE ED USO**  
**PIANO INDUZIONE CON CAPPA INTEGRATA**

---

**IT**

**BERTAZZONI**  
**INSTALLATION AND USER MANUAL**

---

**INDUCTION COOKTOP**

**EN**

**BERTAZZONI**  
**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION**

---

**HOB INDUCTION**

**FR**

**BERTAZZONI**  
**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO**

---

**HOB DE INDUCCIÓN**

**ES**

**BERTAZZONI**  
**MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR**

---

**HOB INDUKTION**

**SV**

**BERTAZZONI**  
**BRUGER- OG MONTERINGSVEJLEDNING**

---

**HOB INDUKTION**

**DA**

**BERTAZZONI**  
**MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

---

**HOB INDUCTIE**

**NL**



**P804ICH2M37NT**

**Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale.** Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

**L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.**

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

\* : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non fornibili, ma acquistabili.

## 1. SICUREZZA E NORMATIVE

### SICUREZZA GENERALE

**Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e

sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione,

disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● **Attenzione!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

## SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● Il cavo di alimentazione deve essere

sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm<sup>2</sup> per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm<sup>2</sup>). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

**POWER LIMITATION:** il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

## SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc), eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

● Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

● Il prodotto è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ;

2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

- per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

- **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe compromettere l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

- **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

- **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

## SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Difarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## NORMATIVE

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC

61000-3-12.

## SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

## 2. UTILIZZO

### UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

**Vantaggi:** Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

### UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

- Recipienti per la cottura

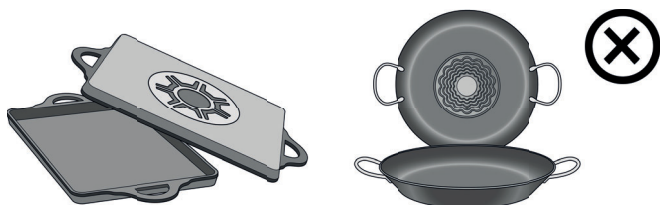


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

**Importante:**

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

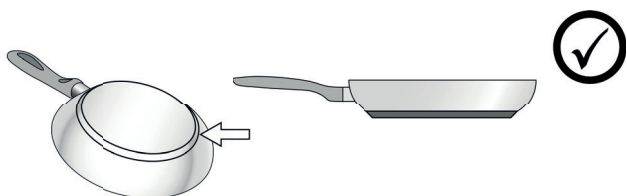
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• Fondi non piatti o con superficie ruvida.  
• Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



#### • Recipienti preesistenti

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

#### • Diametri fondi pentola consigliati

**IMPORTANTE:** se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

#### • Risparmio energetico

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

## UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

#### • Versione Aspirante:

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il

prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione:

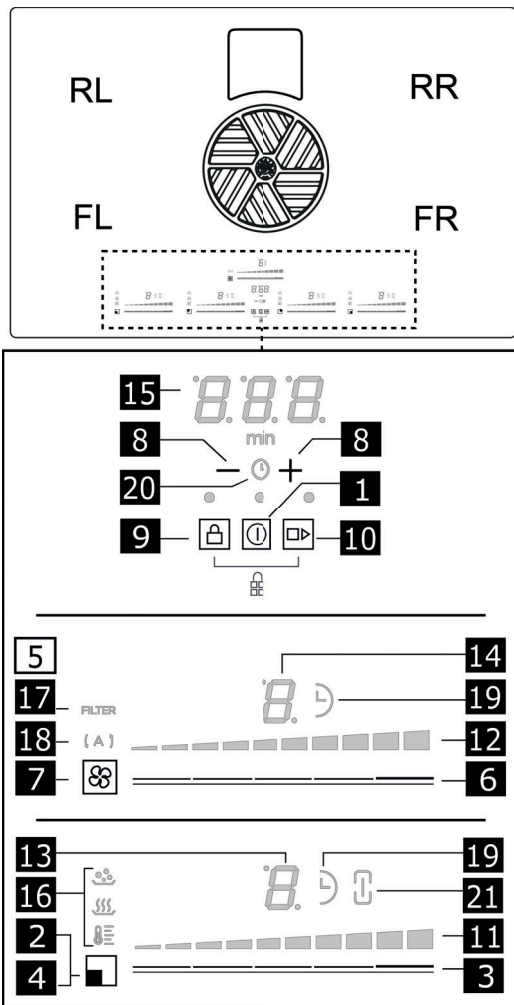
- Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari.
- Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90°
- Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

#### • Versione Filtrante:

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

# 3. FUNZIONAMENTO

## PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Indicatore posizione zona di cottura
3	Selezione zone di cottura Aumento/Diminuzione Power Level
4	Attivazione Temperature Manager
5	Tasti aspiratore
6	Selezione aspiratore Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
7	Attivazione funzioni automatiche Reset saturazione filtri
8	Attivazione Timer Aumento/Diminuzione tempo Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pausa / Recall

LED	Funzione
11	Visualizzazione Power Level
12	Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
13	Display zona di cottura
14	Display aspiratore
15	Display Timer
16	Visualizzazione Temperature Manager
17	Indicatore assistenza filtri
18	Indicatore funzione di aspirazione automatica
19	Indicatore Timer attivo
20	Indicatore Timer Egg attivo
21	Indicatore Bridge attivo

### DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE


Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: “Accendere il piano di cottura” senza “Selezionare la zona di cottura” e la “Temperatura di esercizio”, oppure la “Funzione Lock” o quella “Timer”).








Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

**Attenzione!** In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

### DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funzione Bridge Zone attiva	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Child Lock attiva	

Funzione Pausa



Funzione Automatic Heat UP



## CARATTERISTICHE DEL PIANO

### • **Safe Activation**

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

### • **Pot Detector**

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

### • **Safety Shut Down**

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

### • **Residual Heat Indicator**

Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo

## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

**Nota:** Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

### • **Accensione**

Premere (sfiorare) **ON/OFF(1)** piano cottura/aspiratore, La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo.

Premere di nuovo per spegnere

**Nota:** Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

### • **Selezione delle zone di cottura**

Toccare **Barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata FL; RL; RR; FR;

### • **9 Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)**:

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

### • **Power Booster**

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello ), che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

**(3)** (oltre il livello ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo

### • **Bridge Zones**

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura FL (Master) con la zona di cottura RL (Secondaria) e la zona di cottura FR ("Master") con la zona di cottura RR (Secondaria) creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza (2 in totale: 1 a destra e 1 a sinistra). Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

#### **Per attivare la Funzione Bridge:**

• selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare **FL + RL** oppure **FR + RR**.

• l'indicatore **Bridge (21)** delle due zone selezionate si illumina e nel display della zona di cottura **RL** o **FR** compare il simbolo

• tramite la **Zona di selezione (3)** della zona di cottura (Master) sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio.

• per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione.

### • **Temperature Manager**

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperatura preimpostata, più adatta, per ottenere il tipo di risultato che desiderate.

#### **Per attivare la Funzione:**

• Selezionare la zona di cottura desiderata.

• Premere una o più volte **Zona di selezione (4)** per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

Prima pressione si attiva livello "Melting":

(16) Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).

Seconda pressione livello "Warming":

(16) Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.

Terza pressione livello "Simmer":

(16) Individua un livello di potenza adatto a sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

• Premere ancora per spegnere.



Nel display della zona di cottura che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo


### • **Timer**


La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura (e sulla zona aspirante).

Al termine del periodo impostato le zone cottura (o la zona aspirante) si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.


#### **Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura:**

- Selezionare la zona di cottura (potenza diversa da 0)
- Premere contemporaneamente   (8) per accedere alla funzione Timer
- Regolare il tempo di durata del Timer:


premere il selettore  (8), per aumentare il tempo di spegnimento automatico


premere il selettore  (8), per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.



**Nota:** Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display  (15) comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell'ultima zona di cottura selezionata, dopodiché verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (15)

lampeggia, con simbolo .

**Nota:** al lato del display della zona di cottura, con Timer in uso, appare il simbolo  (19)

Per lo spegnimento del Timer:


- selezionare la zona di cottura desiderata.
- impostare il valore del timer a , tramite  (8)

**Nota:** la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.



### • **Power Limitation:**

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo (KW).


**Nota:** il settaggio deve avvenire da piano spento al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa,

entro i 2 minuti successivi, senza premere il tasto .



#### **Per settare il Power Limitation:**

- toccare e mantenere il tocco sui tasti  + , fino all'emissione di un breve segnale acustico
- scorrere contemporaneamente sulle **barre di selezione (3)**

**FL e (3) RL**, da sinistra verso destra fino alla fine delle **barre di selezione** e mantenere il tocco, fino all'emissione di un breve segnale acustico.



- il display Timer (15) mostra i simboli  ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.
- il display (13) della zona **FL** mostra il settaggio corrente:

#### **Valore Potenza (KW)**

	7,4 KW (settaggio di default)
	4,5 KW

- per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sulla **barre di selezione (3) FL**

da sinistra verso destra, per aumentare i Kw; da destra verso sinistra, per diminuire i Kw

- per salvare la scelta effettuata, premere i tasti  + , per 1 secondo; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio.



### • **Egg Timer**


La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). L'Egg Timer si attiva

premendo contemporaneamente   (8).

**Nota:** per la regolazione della funzione Egg Timer seguire la stessa procedura della funzione Timer.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette


premendo  (8), mentre il display  (15) lampeggia.

**Nota:** con Egg Timer in uso appare il simbolo  (20).

### • **Key Lock**

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

#### **Attivazione:**

- premere  (9)
  - il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione
- Ripetere l'operazione per disattivare.

### • **Child Lock**



Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.

#### **Attivazione:**

- premere e tenere premuti contemporaneamente  (9) e






la  (10), un segnale acustico indica che la funzione è attiva, e viene visualizzata un  nei display (13) e (14). Ripetere l'operazione per disattivare.

#### ● Pausa

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

##### **Attivazione:**

- premere  (10), nei display (13) e (14) viene visualizzata il simbolo  Per disattivare la funzione:

- premere  (10), entro i successivi 10 secondi, scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (3 - RL)**; Se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

**Nota** : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa


**Nota**: se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

#### ● Recall

La funzione Recall permette di recuperare tutte le impostazioni settate sul piano, in caso di spegnimento accidentale.

##### **Attivazione:**

- riaccendere il piano  on/off (1) entro 6 secondi dallo spegnimento.


- premere  (10) entro gli altri 6 secondi successivi.

#### ● Automatic Heat UP

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 - 8 .


##### **Attivazione:**

- premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (3)**, alla potenza desiderata.

- viene visualizzata una  nel display (13).

## UTILIZZO ASPIRATORE

#### ● Accensione del sistema aspirante:

- Toccare  ON/OFF (1) del piano cottura/sistema aspirante.

- Scorri sulla **Zona di selezione (6)** per attivare il sistema aspirante.

#### ● Velocità (potenza) di aspirazione:


L'aspiratore è dotato di 9 livelli di velocità (potenza) di aspirazione. Scorrere con le dita lungo la **Area di selezione (6)**:

verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-9);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (9-0);

#### ● Power Booster Aspirazione

L'aspiratore è dotato di 1 livelli di aspirazione supplementare chiamato Power Buster, questo è temporizzato ed ha una durata di 5 minuti.



Per selezionarlo scorrere con le dita lungo la **Area di selezione (6)** oltre il livello .

**Nota**: allo scadere del tempo di temporizzazione la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.


#### ● Timer


##### **Attivazione della funzione Timer per l'aspiratore:**


- Selezionare l'aspiratore (velocità diversa da 0).

- Premere   (8) per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)


##### **Regolazione il tempo di durata del Timer:**

- Premere il selettore  (8), per aumentare il tempo di spegnimento automatico.

- premere il selettore  (8), per diminuire il tempo di spegnimento automatico nel display (15) viene visualizzato il conto alla rovescia,

**Nota**: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso, appare il simbolo  (19).

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (15)

lampeggia, con simbolo 

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di aspirazione

- impostare il valore del timer a Zero, tramite  (8)

**Nota**: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.


#### ● Attivazione/Disattivazione indicatori saturazione filtri.


Questi indicatori sono normalmente disattivati (sia per il filtro grassi che per il filtro a carbone attivo)



##### **Per attivarli procedere come segue:**



- accendere il piano aspirante tramite  ON/OFF (1);

- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta la **Area di selezione (7)**: il

LED **FILTER (17)** ed il display dell'aspiratore **(14)** si accendono in bassa luminosità. Nel display **(14)** viene visualizzata la lettera ; In questa condizione è possibile procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione filtro grassi.

- premendo una seconda volta l'**Area di selezione (7)** nel display **(14)** viene visualizzata la lettera , questa condizione consente l'attivazione del filtro odori a carbone Attivo.


- Scelto quale filtro attivare: Premere l'**Area di selezione (6)** ed il LED **FILTER (17)** insieme al LED nel display **(14)**  o  passano in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta ATTIVAZIONE.

Per disattivarli ripetere l'operazione descritta sopra per l'attivazione; il LED **FILTER (17)** ed il LED nel display **(14)**  o  ritornano in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta DISATTIVAZIONE.


- **Indicatore di saturazione filtri**

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

Filtro grassi il LED **FILTER (17)** si accende; nel display **(14)**

viene visualizzato il simbolo  (per 10 secondi dall'accensione)

Filtro odori a carbone attivo il LED **FILTER (17)** lampeggia;

nel display **(14)** viene visualizzato il simbolo  (per 10 secondi dall'accensione)

- **Reset saturazione filtri**


Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o odori a carbone attivo) premere a lungo l'**area di selezione (7)** fino a che il LED **FILTER (17)** si spegne. In questo modo il contatore di utilizzo filtri viene resettato.

**Nota:** In caso di segnalazione multipla dei due filtri, la procedura di reset va fatta per entrambe le segnalazioni.

- **Funzionamento automatico**

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura. Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

**Per attivare questa funzione:**

Premere brevemente l'**Area di selezione (7)** il LED  **(18)** si illumina a mostrare che la cappa sta lavorando in quesat modalità.

## TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza	Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)	
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza		Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF		Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

## 4. MANUTENZIONE

**Attenzione!** Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.



Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine installazione contrassegnate con questo simbolo.

### MANUTENZIONE PIANO COTTURA

#### ● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

#### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

#### ● NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbrikante).

#### ● XD Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

#### ● XE Pulizia della griglia metallica:

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

## MANUTENZIONE ASPIRATORE

### ● Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

### NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

### ● **XA** Manutenzione Filtri antigrasso:

**Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.**

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detersivi non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso

metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

### ● **XB** Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):




**Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.**

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

**Attenzione!** Non appoggiare i filtri sul fondo del forno, ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

## 5. ASSISTENZA

### TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
<b>Per tutte le altre segnalazioni di errore</b>	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

## SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

**Strictly observe the instructions in this manual.** All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

**The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.**

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

**\***: the items marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models or items that cannot be supplied but can be purchased.

## 1. SAFETY AND REGULATIONS

### GENERAL SAFETY

**Please note!** Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials

until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT

LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

## ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm<sup>2</sup> for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm<sup>2</sup>. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage

conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

**POWER LIMITATION:** the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

## INSTALLATION SAFETY

● The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

• The product is designed to be built into a worktop with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

• to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

● **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for

about 24 hours.

• **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

• **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

## END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

## REGULATIONS

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

## 2. USE

### USING THE HOB

The induction cooking system is based on the physical

phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

**Benefits:** When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:** shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

## USE OF COOKWARE

### • Cookware

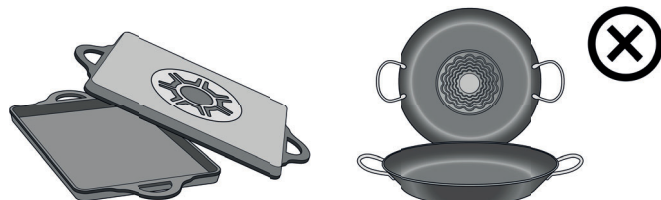


Only use pots bearing this symbol.

### Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

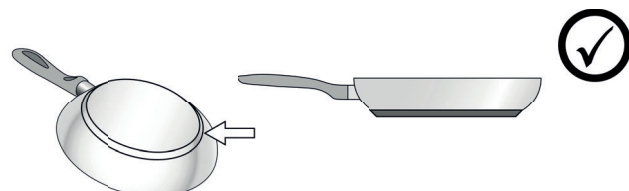
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
  - the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking



• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have rough surfaces.
- These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming the cooking experience.



● **Pre-existing cookware**

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

● **Recommended pot bottom diameters**

**IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on.** To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

● **Energy saving**

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;  
 - Where possible, keep the lid on pots during cooking;  
 Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

**USING THE EXTRACTOR FAN**

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

●  **Duct-Out Version:**

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

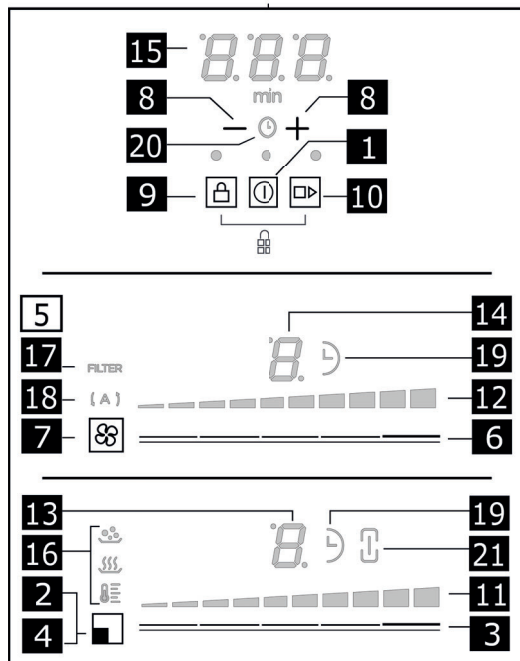
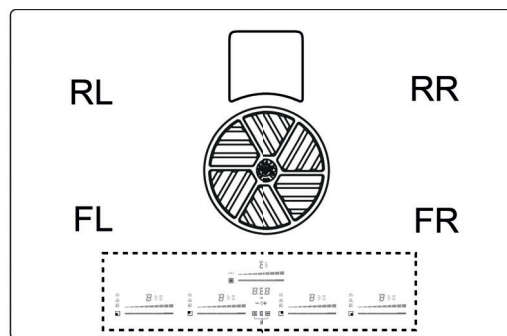
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

●  **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the plinth. The product is equipped with a set of odour filters. For more information, see the page relating to accessories for the recirculating version (in the illustrated part of this manual).

**3. OPERATION**

**CONTROL PANEL**



K.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Cooking zone position indicator
3	Cooking zone selection
4	Increase/Decrease Power Level
4	Temperature Manager activation
5	Extractor fan buttons
6	Extractor fan selection
7	Increase/Decrease extraction speed (power)
7	Activate automatic functions
	Reset filter saturation
8	Activate Timer
	Increase/Decrease Timer value
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall



LED	Function
11	View Power Level
12	View extraction speed (power)
13	Cooking zone display
14	Extractor fan display
15	Timer display
16	Temperature Manager display
17	Filter assistance indicator
18	Automatic extraction function indicator
19	Timer indicator active
20	Egg Timer Indicator active
21	Bridge indicator active

## THINGS TO KNOW BEFORE STARTING


All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

- **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turning the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).









Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

**Please note!** In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

## COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge Zone Function active	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Pause function	

Automatic Heat UP function



## CHARACTERISTICS OF THE HOB

### • Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

### • Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

### • Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the power level set.

### • Residual Heat Indicator


When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the

display of the corresponding zone by the symbol .

## USING THE HOB

**Note:** Before activating any functions, the desired zone must be activated





### • Power-on

Press (touch)  **ON/OFF(1)** hob/ extractor, The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor fan is ready for use.

Press again to turn off

**Note:** This function has priority over the others.

### • Selecting the cooking zones

Touch the **Selection bar (3)** corresponding with the desired cooking zone  **FL**;  **RL**;  **RR**;  **FR**;


### • 9 Power Levels


The hob features 9 power levels. Slide your fingers along the **Selection bar (3)**:


to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.



### • Power Booster



The product features a supplementary power level (after level ) , which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (beyond level ) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol 



### • Bridge Zones

Using this function it is possible to use the  **FL** (Master) cooking zone with the  **RL** (Secondary) cooking zone in

combined mode, and the  FR ("Master") cooking zone with the  RR (Secondary) cooking zone, creating a single zone with the same power level (2 in total: 1 on the right and 1 on the left). This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

#### To activate the Bridge Function:

- simultaneously select the two cooking zones you wish to use **FL + RL** or **RR + FR**.

- The  **Bridge** indicator (21) of the two selected zones lights up, and the symbol  appears on the display of the **RL** or **FR** cooking zone.

- using the **Selection bar** (3) of the cooking zone (Master), the Operating level (Power) can be set.

- to disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure.


#### • Temperature Manager

Temperature Manager is a function that allows you to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result.


#### To activate the Function:

- Select the desired cooking zone.
- Press **Selection zone** (4) once or multiple times to select the most suitable level among those available:


One press activates the "Melting" level:

 (16) Identifies a suitable power level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).


Second press for "Warming" level:

 (16) Identifies a suitable power level to allow the food to be delicately maintained at the same temperature, without letting it boil.

Third press for "Simmer" level:

 (16) Identifies a suitable power level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

- Press again to turn it off.

The following symbol appears on the display of the cooking zone working in Temperature Manager mode .

#### • Timer


The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.

At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user


will be informed by way of a beep.


#### Activating/Regulating the hob Timer function:

- Select the cooking zone (Power other than 0)

- Press  **+** (8) simultaneously to access the Timer function


- Set the duration of the Timer:

press the selector  (8) to increase the automatic shut-down time

press the selector  (8) to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.

**Note:** Each cooking zone can have a different Timer set;

on the display  (15), the countdown of the last selected cooking zone will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has completed the countdown a beep sounds (for 2 minutes, or stops when any hob key is pressed), while the display (15) flashes with the symbol



.

**Note:** at the side of the cooking zone display, when the

Timer is in use, the symbol  (19) is displayed

To switch off the Timer:

- select the desired cooking zone.

- set the value of the timer to , with  (8)

**Note:** the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

#### • Power Limitation:

Using the Power Limitation function, it is possible to limit the product's power consumption (kW) during its operation.


**Note :** the setting must be made with the hob switched off when it is first connected to the mains, or when the mains power itself is restored, within 2 minutes, without pressing

the key .



#### To set the Power Limitation:

- touch and hold the keys  +  until you hear a short beep

- simultaneously scroll **selection bars** (3) **FL** and (3) **RL**, from left to right until the end of the **selection bars**, and hold until you hear a short beep.



- the Timer display (15) shows the symbols  indicating that the setting can be made.

- the display (13) of the FL zone shows the current setting:



Value	Power (KW)
	7.4 KW (default setting)
	4.5 KW

- to change the Power Limitation settings, scroll the **selection bar (3) FL**



from left to right to increase the Kw; from right to left to decrease the Kw


- to save the selection, press the keys  +  for 1 second; a beep will sound to confirm the setting.

#### • **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer can be enabled by simultaneously pressing  +  (8).

**Note:** to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer function.


When the timer has completed the countdown a beep sounds (for 2 minutes, or stops by pressing  (8), while the display  (15) flashes.

**Note:** the symbol  (20) appears when the Egg Timer is in use.

#### • **Key Lock**

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

**Activation:**

- press  (9)
- The LED above the button will turn on to indicate that it has been activated




Repeat the operation to deactivate.

#### • **Child Lock**

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

**Activation:**

- simultaneously press and hold  (9) and  (10); a beep indicates that the function is active, and a  is shown in displays (13) and (14).

Repeat the operation to deactivate.

#### • **Pause**


The Pause function allows active functions on the hob to be

suspended, bringing the cooking power to zero.

**Activation:**

- press  (10), the symbol  is shown in displays (13) and (14)

To deactivate the function:

- press  (10), within the next 10 seconds swipe right with your finger on the **Selection bar (3 - RL)**; If the operation is not completed within this time, the pause function remains active.


**Note:** this operation restores the hob conditions prior to the pause

**Note:** if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

#### • **Recall**

The Recall function allows the hob settings to be recovered in the case of accidental shut-down.

**Activation:**

- switch the hob back on  **on/off (1)** within 6 seconds after shut-down.

- press  (10) within the next 6 seconds.

#### • **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels 1 - 8 .


**Activation:**

- press and hold the desired power level on the **Selection bar (3)**.

- a  will be shown on the display (13).

## USING THE EXTRACTOR

#### • **Switching the extraction system on:**


- Touch  **ON/OFF (1)** of the hob/extraction system.
- Scroll the **Selection zone (6)** to activate the extraction system.

#### • **Extraction speed (power):**

The extractor is equipped with 9 levels of extraction speed (power). Slide your fingers along the **Selection area (6)**: to the right to increase the extraction speed (power) (0-9); to the left to decrease the extraction speed (power) (9-0);

#### • **Suction Power Booster**

The extractor is equipped with 1 additional extraction level called Power Booster; it is timed and it lasts 5 minutes.

To select it, slide your fingers along the **Selection area (6)** past the level .

**Note:** after the five minutes, the power will go back to the previously set level.

### • Timer

#### **Activating the extractor fan Timer function:**

- Select the extractor fan (speed other than 0).
- Press **— +**(8) to access the Timer function (at any speed)

#### **Regulating the Timer duration:**

- Press the selector **+** (8) to increase the automatic shut-down time.

- press the selector **—** (8), to decrease the automatic shut-down time; the display (15) will show the countdown,

**Note:** on the side of the extractor fan display, when the Timer is in use, the symbol **⌚**(19) is shown.

When the timer has completed the countdown, a beep sounds (for 2 minutes, or stops when any hob key is pressed), while the display (15) flashes with the symbol

**0.00**

To switch off the Timer:

- select the extraction zone
- set the value of the timer to Zero, with **—** (8)

**Note:** the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

### • Activating/Deactivating the filter saturation indicator light.

These indicators are normally deactivated (for both the grease filter and the activated carbon filter)

#### **To activate them, proceed as follows:**

- switch on the extractor hob by pressing **Ⓚ** ON/OFF (1);
- with the extraction motor and cooking zones off, press and hold the **Selection area (7)**: the **FILTER (17)** LED and extractor fan display (14) turn on with low brightness.

Display (14) shows the letter **G**; The grease filter saturation indicator can be activated in this condition.

- press the **Selection area (7)** a second time, display (14)

shows the letter **A**, the activated carbon odour filter can be activated in this condition.

- Once the filter to activate has been selected: Press the **Selection area (6)** and the **FILTER (17)** LED together with

the LED on the display (14) **G** or **A** switch to high brightness, then turns off after 10 seconds indicating successful ACTIVATION.

To deactivate them, repeat the operation described above;

the **FILTER (17)** LED and the LED on the display (14) **G**

or **A** switch back to low brightness, then turns off after 10

seconds indicating successful DEACTIVATION.

### • Filter saturation indicator

The hood indicates when maintenance is needed for the following filters:

Grease filter, the **FILTER (17)** LED turns on; the symbol **G** appears on the display (14) (for 10 seconds after power-on)

Activated carbon odour filter, the **FILTER (17)** LED flashes;

the symbol **A** appears on the display (14) (for 10 seconds after power-on)

### • Reset filter saturation

After performing maintenance on the filters (activated carbon odour and/or grease filters), press and hold the **selection area (7)** until the **FILTER LED (17)** goes out. This resets the filter usage counter.

**Note:** In the event of multiple signalling from the two filters, the reset procedure must be performed for both of them.











### • Automatic mode

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones. When the hob is switched off, the hood adapts its extraction speed, gradually decreasing it, in order to eliminate any residual steam and odours.

#### **To activate this function:**


Briefly press the **Selection area (7)**, the **( A ) (18)** LED lights up, indicating that the hood is operating in this mode.

## POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

## 4. MAINTENANCE

**Please note! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.**

 For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

### HOB MAINTENANCE

#### • Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

#### Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

#### • **D** Cleaning the liquid collection channel :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

#### • **E** Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

### EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

#### • Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents.

#### **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

#### • **A** Grease filter maintenance:

**Traps grease particles generated by cooking.**

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low

temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

• **XB Ceramic activated carbon filter maintenance**  
(For Recirculating Version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product comes with a set of odour filters.




The saturation of the odour filters can occur after

somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

**Please note!** Do not place the filters on the floor of the oven but rather in a tray, positioned at an intermediate height.

## 5. ASSISTANCE

### TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
 + acoustic signal 	Continuous (permanent) activation of the key is detected. The interface turns off after 10 seconds.	Water, pots, or kitchen tools on the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the hob.
<b>For all other error signals</b>	Call customer service and report the error code		

### CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

**If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service centre.**

**Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel.** Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

**L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.**

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

\* : les détails marqués par ce symbole sont des accessoires optionnel fournis uniquement sur certains modèles ou des détails à fournir à la demande.

## 1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

### SÉCURITÉ GÉNÉRALE

**Attention !** Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.

- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre du produit est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur.
- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne

pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.

- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.
- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.
- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer.
- Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

**Important :** ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles.

- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irrémédiable le produit.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.
- Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en

aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

## **SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le

fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm<sup>2</sup>). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

- **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

- **Attention !** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation ait été correctement monté.

**POWER LIMITATION** : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

## **SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION**

- L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

- **Avant de commencer l'installation** : Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

- **Préparation du meuble pour l'encastrement** :

- Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des



machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

• Le produit est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 2-6 cm, en cas d'installation TOP ; 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.

NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

• **Important** : utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

• **Attention** ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

• **Remarque** : il est conseillable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.



## NORMES

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ; • Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. EN 60350-2 ; • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

## SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

## 2. UTILISATION

### UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

**Avantages** : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

## UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

### • Récipients pour la cuisson



Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

#### Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

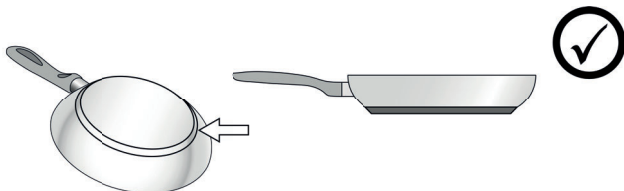
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
- le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



### • Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

### • Diamètres fonds de casseroles conseillés

**IMPORTANT** : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

### • Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.

### • Version Aspirante :

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

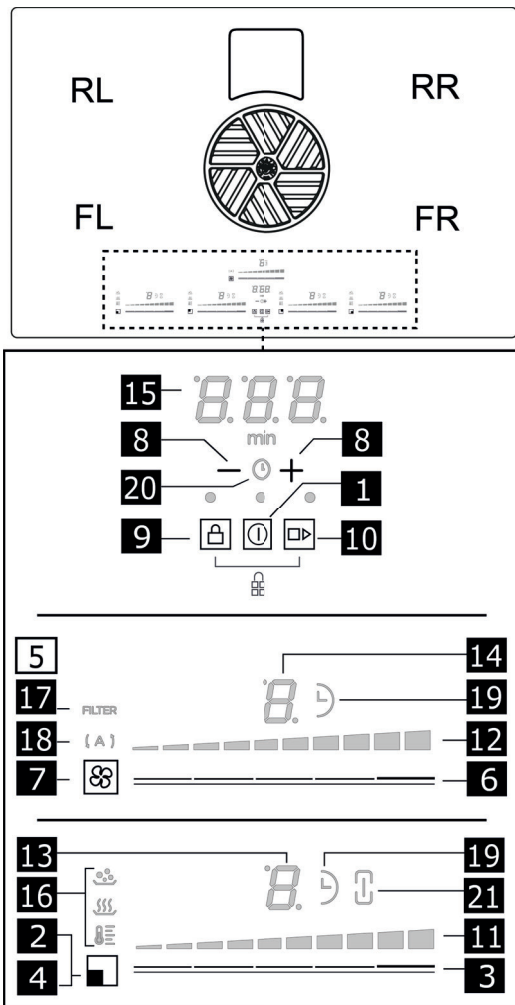
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

### • Version Filtrante :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble. Le produit est doté d'un set de filtres anti-odeur. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (dans la partie illustrée de ce manuel).

# 3. FONCTIONNEMENT

## PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
2	Voyant de position de la zone de cuisson
3	Sélection des zones de cuisson Augmenter/Diminuer Power Level
4	Activation Temperature Manager
5	Touches extracteur
6	Sélection extracteur Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'extraction
7	Activation des fonctions automatiques Réinitialiser saturation filtres
8	Activer Timer Augmenter/Diminuer temps Timer
9	Key Lock (clé de verrouillage)
9+10	Child Lock

10	Pause / Recall
LED	Fonction
11	Afficher Power Level
12	Afficher vitesse (puissance) d'extraction
13	Affichage zone de cuisson
14	Affichage extracteur
15	Affichage Timer
16	Affichage Temperature Manager
17	Voyant assistance filtres
18	Voyant fonction d'extraction automatique
19	Voyant Timer activé
20	Voyant Timer Egg actif
21	Voyant Bridge activé

### À SAVOIR AVANT DE COMMENCER


Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.

- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).





Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.






**Attention !** En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole  indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

### AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	

Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

## CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

### • Safe Activation

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.


### • Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

### • Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

### • Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le symbole .

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

**Remarque :** Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée





### • Allumage

Appuyer sur (effleurer)  **ON/OFF(1)** plaque de cuisson/extracteur ; le voyant s'allume pour indiquer que la plaque de cuisson/extracteur est prêt à fonctionner.

Appuyer de nouveau pour éteindre

**Remarque :** Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.


### • Sélection des zones de cuisson

Effleurer **Barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée  **FL** ;  **RL** ;  **RR** ;  **FR** ;


### • 9 Power Level


La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance. Glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

### • Power Booster





Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau ) , qui reste activé


10 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au-delà du niveau ) et activer Power Booster (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster est indiqué sur l'afficheur de la zone sélectionnée par le symbole .


### • Bridge Zones


Cette fonction permet de faire fonctionner de manière combinée la zone de cuisson  **FL** (Master) avec la zone de cuisson  **RL** (Secondaire) et la zone de cuisson  **FR** (« Master ») avec la zone de cuisson  **RR** (Secondaire) et de créer ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance (2 au total : 1 à droite et 1 à gauche). Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

**FR** (« Master ») avec la zone de cuisson  **RR** (Secondaire) et de créer ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance (2 au total : 1 à droite et 1 à gauche). Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

### **Pour activer la Fonction Bridge :**

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser **FL + RL** ou **FR + RR**.

- le voyant  **Bridge (21)** des deux zones sélectionnées s'allume et l'afficheur de la zone de cuisson **RL** ou **FR**

affiche le symbole .

- grâce à la **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson (Master) il sera possible de configurer le Niveau (Puissance) d'exercice.

- pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation.


### • Temperature Manager

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité.


### **Pour activer la Fonction :**

- Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.


- Appuyer une ou plusieurs fois **Zone de sélection (4)** pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié : Première pression, le niveau « Melting » :

 (16) Il définit un niveau de puissance adapté pour faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles (chocolat, beurre, etc).

Deuxième pression le niveau « Warming » :

 (16) Il définit un niveau de puissance permettant de maintenir à température vos plats de manière délicate, sans atteindre des températures d'ébullition.

Troisième pression « Simmer » :

 (16) Il définit un niveau de puissance adapté à mijoter des plats pour pendant des temps prolongés.

Adapté pour cuire des sauces tomate, des sauces bolognaises, des soupes, des potages, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour des cuissons au bain-marie). Il permet d'éviter les débordements et les brûlures sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.

• Appuyer encore une fois pour éteindre.

L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode

Temperature Manager indique le symbole .



### • **Timer**

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).


À la fin du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.


#### **Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson :**

• Sélectionner la zone de cuisson (puissance différente de 0)


• Appuyer simultanément sur   (8) pour accéder à la fonction Timer

• Régler la durée du Timer :


appuyer sur le sélecteur  (8), pour augmenter le temps d'arrêt automatique

appuyer sur le sélecteur  (8), pour réduire le temps d'arrêt automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

**Remarque :** Chaque zone de cuisson peut avoir un Timer différent ; sur l'afficheur  (15) apparaîtra, pendant 10 secondes, le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée, suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que



l'afficheur (15) clignote, avec le symbole .

**Remarque :** à côté de l'afficheur de la zone de cuisson, lorsque le Timer est en cours d'utilisation, apparaît le

symbole  (19)

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• programmer la valeur du timer sur , avec  (8)

**Remarque :** la fonction reste activée tant qu'aucune autre touche n'est enfoncée.



### • **Power Limitation :**

La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement de l'appareil en limitant l'absorption à un seuil maximal (KW).


**Remarque :** effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, lors du branchement la plaque de cuisson au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique dans les 2 minutes qui suivent, sans appuyer sur

la touche .

#### **Pour régler la fonction Power Limitation :**

• appuyer et maintenir enfoncées les touches  + , jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée

• glisser le doigt sur les **barres de sélection (3) FL et (3) RL**, de gauche à droite jusqu'à la fin des **barres de sélection**, et maintenir la pression jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée.



• l'afficheur Timer (15) montre les symboles  pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

• l'afficheur (13) de la zone FL montre le réglage en cours :

Valeur	Puissance (KW)
	7,4 KW (réglage par défaut)
	4,5 KW

• pour changer le réglage du Power Limitation, glisser le doigt sur la **barre de sélection (3) FL**

de gauche à droite, pour augmenter les Kw ; de droite à gauche, pour réduire les Kw

• pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur les touches  + , pendant 1 seconde ; un signal sonore se déclenche pour confirmer le réglage.

### • **Egg Timer**


La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). L'Egg Timer

s'active en appuyant sur simultanément sur   (8) .

**Remarque :** pour régler la fonction Egg Timer (minuteur œufs) suivre la même procédure de la fonction Timer (minuteur).

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant


sur  (8), alors que l'afficheur  (15) clignote.

**Remarque :** avec la fonction Egg Timer en cours d'utilisation, le symbole  (20) apparaît.

## Key Lock

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

### Activation :

- presser  (9)
- la LED située au-dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation



Répéter l'opération pour désactiver.

### • Child Lock

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

### Activation :

- appuyer et maintenir enfoncées simultanément les touches  (9) et  (10), un signal sonore indique que



la fonction est active, et  apparaît sur les afficheurs (13) et (14).

Répéter l'opération pour désactiver.


### • Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

### Activation :

- appuyer sur  (10), le symbole  apparaît sur les afficheurs (13) et (14)

Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur  (10), dans les 10 secondes suivantes, glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (3 - RL)** ; Si l'opération n'est pas effectuée dans ce délai, la fonction pause reste active.

**Remarque** : cette opération rétablit les conditions de la plaque avant la pause

**Remarque** : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

### • Recall

La fonction Recall permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

### Activation :

- rallumer la plaque  on/off (1) dans les 6 secondes à partir de l'arrêt.

- appuyer sur  (10) dans les 6 secondes suivantes.

### • Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 - 8.

### Activation :

- appuyer longuement sur la **Barre de sélection (3)**, à la puissance souhaitée.

-  apparaît sur l'afficheur (13).

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

### • Allumage du système d'extraction :

- Appuyer sur  ON/OFF (1) de la plaque de cuisson/systèmes d'extraction.

- Glisser le doigt sur la **Zone de sélection (6)** pour activer le système d'extraction.

### • Vitesse (puissance) d'extraction :

L'extracteur est doté de 9 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction. Glisser avec les doigts le long de la **Barre de sélection (6)** :

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'extraction (0-9) ;

vers la gauche pour réduire la vitesse (puissance) d'extraction (9-0) ;

### • Power Booster Extraction

L'extracteur est doté d'1 niveau d'extraction supplémentaire appelé Power Buster ; il est minuté et a une durée de 5 minutes.

Pour le sélectionner, glisser avec les doigts le long de la



**Zone de sélection (6)** au-delà du niveau .

**Remarque** : à la fin du temps, la puissance se remet au niveau précédemment défini.


### • Timer


#### Activation de la fonction Timer pour l'extracteur :


- Sélectionner l'extracteur (vitesse différente de 0).

- Appuyer sur   (8) pour accéder à la fonction Timer (depuis n'importe quelle vitesse)


#### Réglage de la durée du Timer :

- Appuyer sur le sélecteur  (8), pour augmenter le temps d'arrêt automatique.


- appuyer sur le sélecteur  (8), pour réduire la durée pour l'arrêt automatique ; l'afficheur (15) montre le compte à rebours,

**Remarque** : le symbole  (19) apparaît à côté de l'afficheur de l'extracteur, avec le Timer en cours d'utilisation.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que

l'afficheur (15) clignote, avec le symbole 

Pour l'extinction du Timer :

- sélectionner la zone d'extraction
- programmer la valeur du timer sur zéro, avec  (8)

**Remarque** : la fonction reste activée tant que d'autres touches ne sont pas appuyées.


#### • Activation/Désactivation des voyants de saturation des filtres.



Ces voyants sont normalement désactivés (aussi bien pour le filtre à graisse que pour le filtre à charbon actif)

**Pour les activer, procéder comme suit :**



- allumer la plaque d'extraction avec  ON/OFF (1) ;
- avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteints, appuyer et maintenir enfoncée la **Zone de sélection (7)** : la LED **FILTER (17)** et l'afficheur de l'extracteur (14) s'allument en luminosité faible. L'afficheur

(14) affiche la lettre  ; dans cette condition, il est possible de procéder à l'activation du voyant de saturation du filtre à graisse.

- en appuyant une deuxième fois sur la **Zone de sélection (7)** de l'afficheur (14) la lettre  apparaît : cette condition permet l'activation du filtre anti-odeur à charbon actif.

• Après avoir choisi le filtre à activer : Appuyer sur la **Zone de sélection (6)** et la LED **FILTER (17)** ainsi que la LED de l'afficheur (14)  ou  passent en haute luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer l'ACTIVATION effective.


Pour les désactiver, répéter l'opération décrite ci-dessus pour l'activation ; la LED **FILTER (17)** et la LED de

l'afficheur (14)  ou  passent en basse luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer la DÉSACTIVATION effective.

#### • Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtre à graisse la LED **FILTER (17)** s'allume ; l'afficheur (14) affiche le symbole  (pendant 10 secondes à partir de l'allumage)

Filtre anti-odeur au charbon actif la LED **FILTER (17)** s'allume ; le symbole  clignote sur l'afficheur (14) (pendant 10 secondes à partir de l'allumage)

#### • Reset saturation filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou odeurs à charbon actif) appuyer longuement le long de la **zone de sélection (7)** jusqu'à ce que la LED **FILTER (17)** s'éteigne. Le compteur d'utilisation des filtres est ainsi remis à zéro.

**Remarque** : En cas de signalisation multiple des deux filtres, la procédure de remise à zéro doit être effectuée pour les deux signalisations.

#### • Fonctionnement automatique

La hotte s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson. Quand la plaque de cuisson est éteinte, la hotte adapte la vitesse d'extraction, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

**Pour activer cette fonction :**


Appuyer brièvement sur la **Zone de sélection (7)**, la LED **( A ) (18)** s'allume pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

## TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frir - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frir des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

## 4. ENTRETIEN

**Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.**

 Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

### ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

#### • Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

#### Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

#### • NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute

teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

#### • Nettoyage du bac de récupération des liquides :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

Pour un nettoyage plus complet et approfondi, enlever complètement le bac inférieur.

#### • Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.



## ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

### • Nettoyage de l'extracteur :

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

**NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

### • **XA** Entretien des Filtres à graisse :

**Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.**

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-

vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

### • **XB** Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :




**Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.**

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

**Attention !** Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

## 5. ASSISTANCE

### TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + signal sonore 	Une activation continue (permanente de la touche) est détectée. L'interface s'éteint après 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensile de cuisine sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer tout objet de la plaque.
<b>Pour tous les autres signaux d'erreur</b>	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

### SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

**Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.**

**Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.** El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

**El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.**

- Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.
- Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

\* : las piezas marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos o piezas no suministrables, pero que pueden comprarse.

## 1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

### SEGURIDAD GENERAL

**¡Cuidado!** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: ● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos

de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna

circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

## SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm<sup>2</sup> para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm<sup>2</sup>. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.
- **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.
- **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

**POWER LIMITATION:** el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

## SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.
- **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya

material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

#### • Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

- El producto está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

- para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

- **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

- **¡Cuidado!** La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

- **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un

punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

## NORMATIVAS

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

## 2. USO

### EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

**Beneficios:** Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es: **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos. **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

## USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

### ● Recipientes para la cocción



Utilizar solo ollas con este símbolo.

#### Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

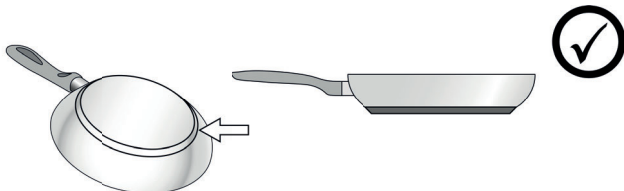
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
  - el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



#### ● Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

#### ● Diámetros del fondo de olla recomendados

**IMPORTANTE:** si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

#### ● Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

## EMPLEO DEL ASPIRADOR

El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.

#### ● Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

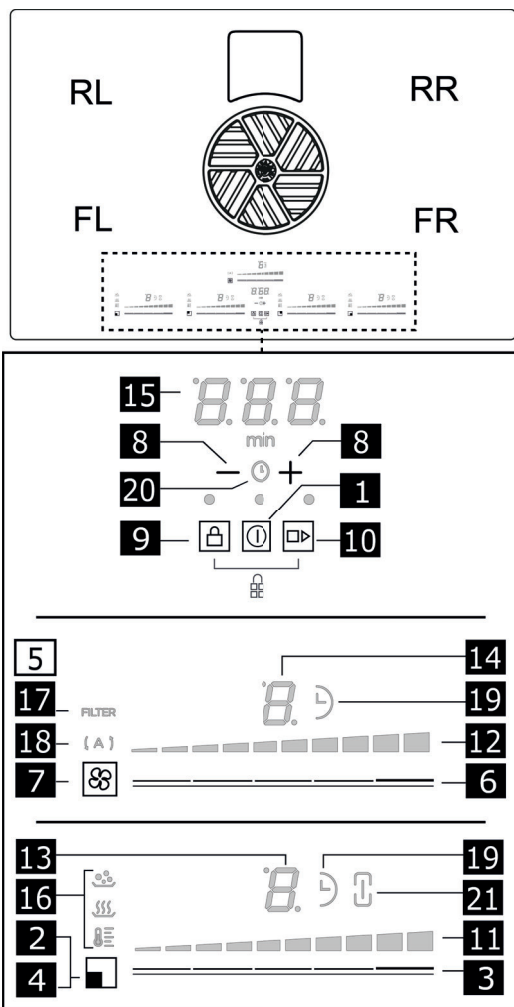
Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

#### ● Versión Filtrante:

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

# 3. FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL



B.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2	Indicador posición zona de cocción
3	Selección zona de cocción
	Aumento/Disminución Power Level
4	Activación Temperature Manager
5	Botones aspirador
6	Selección aspirador
	Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7	Activación funciones automáticas
	Reset (Reajuste) Saturación Filtros
8	Activación Timer
	Aumento/Disminución tiempo Timer
9	Key Lock (Cerradura con llave)
9+10	Child Lock

10	Pausa/Recall
LED	Función
11	Visualización Power Level
12	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13	Pantalla de la zona de cocción
14	Pantalla del aspirador
15	Pantalla del timer
16	Visualización Temperature Manager
17	Indicador asistencia filtros
18	Indicador función de aspiración automática
19	Indicador timer activo
20	Indicador Timer Egg activo
21	Indicador Bridge activo

### A SABER ANTES DE INICIAR


Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.

- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).




Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.







**¡Cuidado!** En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en

el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo  para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

### PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	

Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge Zona activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

## CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

### • **Safe Activation**(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.


### • **Pot Detector**(Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

### • **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.


### • **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo .

## EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

**Nota:** Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar





### • **Encendido**

Presione (toque)  **ON/OFF(1)** placa de cocción/aspirador, La luz de aviso se enciende para indicar que la placa está lista para el uso.

Presione de nuevo para apagar

**Nota:** Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

### • **Selección de las zonas de cocción**

Toque la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada  **FL**;  **RL**;  **RR**;  **FR**;


### • **9 Power Level**(Nivel de Potencia)

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:


hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;  
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.


### • **Power Booster**(Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional

(superior al nivel ) que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.




Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la


**Barra de selección (3)** (sobre en nivel ) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo .

### • **Bridge Zones**



Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada

la zona de cocción  **FL** (Master) con la zona de cocción  **RL** (Secundaria) y la zona de cocción  **FR**

(“Master”) con la zona de cocción  **RR** (Secundaria) creando una única zona con el mismo nivel de potencia (2 en total: 1 a la derecha y 1 a la izquierda). Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

### **Para activar la Función Bridge:**

- seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar **FL + RL** o **FR + RR**.

- el indicador  **Bridge (21)** de las dos zonas seleccionadas se ilumina y en la pantalla de la zona de cocción **RL** o **FR** aparece el símbolo .

- mediante el **Área de selección (3)** de la zona de cocción (Master) será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento.

- para desactivar la Función Bridge es suficiente repetir el mismo procedimiento activación.


### • **Temperature Manager**(Gestión Temperatura)

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.


### **Para activar la Función:**

- Seleccione la zona de cocción deseada.
- Pulse una o más veces **Zona de selección (4)** para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:


Primera presión se activa en nivel “Melting”:

 **(16)** Identifica un nivel de potencia adecuado para disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).


Segunda presión nivel “Warming”:

 **(16)** Identifica un nivel de potencia adecuado para permitir que se mantenga la temperatura de los platillos de manera delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

Tercera presión nivel “Simmer”:

 (16) Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragú, sopas, minestrone, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar al baño María). Evita desagradables derrames de alimentos o las posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

- Presione una vez más para apagar.



En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo .


#### • **Timer**(Temporizador)


La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).

Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.


#### **Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:**


- Seleccionar la zona de cocción (potencia diferente de 0)
- Presionar contemporáneamente   (8) para acceder a la función Timer
- Ajustar el tiempo de duración del Timer:


presionar el selector  (8), para aumentar el tiempo de apagado automático

presionar el selector  (8), para disminuir el tiempo de apagado automático



Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

**Nota:** Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto; en la pantalla  (15) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea con el símbolo .

**Nota:** al lado de la pantalla de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo  (19)

Para apagar el Timer:


- seleccione la zona de cocción deseada.
- configure el valor del timer en , a través de  (8)

**Nota:** la función permanece activa, si mientras tanto no se




presionen otros botones.



#### • **Power Limitation:**(Limitación de potencia)

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW).



**Nota:** la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos sin presionar el botón .

#### **Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):**



- mantener pulsadas las teclas  + , hasta la emisión de una breve señal acústica
- recorrer contemporáneamente en las **barras de selección (3) FL** y **(3) RL**, de izquierda a derecha hasta el final de las **barras de selección** e mantener la presión, hasta la emisión de una breve señal acústica.
- la pantalla del Timer (15) muestra los símbolos  lo que indica que es posible realizar la configuración.
- la pantalla (13) de la zona FL muestra la configuración actual:

Valor	Potencia (KW)
	7,4 KW (configuración predeterminada)
	4,5 KW



- para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección (3) FL** de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw


• para guardar la elección, pulsar los botones  + , durante 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

#### • **Egg Timer**(Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El Egg Timer se activa presionando contemporáneamente   (8).

**Nota:** para el ajuste de la función Egg Timer seguir el mismo procedimiento de la función Timer.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene presionando  (8), mientras la pantalla  (15) parpadea.


**Nota:** con la función Egg Timer en uso aparece el símbolo  (20).



- **Key Lock**(Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

**Activación:**

- presione  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación




Repetir la operación para desactivar.

- **Child Lock**(Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse solo con el producto encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) apagadas.

**Activación:**



- presionar y mantener presionados al mismo tiempo  (9) y la  (10), una señal acústica indica que la función está activa, y se visualiza un  en las pantallas (13) y (14).

Repetir la operación para desactivar.


- **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

**Activación:**

- presione  (10), en las pantallas (13) y (14) se visualiza el símbolo 

Para desactivar la función:

- presione  (10), en los siguientes 10 segundos, recorrer hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3 - RL)**; Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa permanece activa.



**Nota:** esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa

**Nota:** si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

- **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.


**Activación:**

- vuelva a encender la placa  on/off (1) en 6 segundos desde al apagado.
- presione  (10) antes de los otros 6 segundos sucesivos.

- **Automatic Heat UP**(Calentamiento Automático)


La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 - 8 .

**Activación:**

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (3)**, la potencia deseada.
- se visualiza una  en la pantalla (13).

## EMPLEO DEL ASPIRADOR

- **Encendido del sistema aspirante:**

- Tocar  ON/OFF (1) de la placa de cocción/sistema aspirante.
- Recorren la **Zona de selección (6)** para activar el sistema aspirante.

- **Velocidad (potencia) de aspiración:**


El aspirador está dotado de 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración. Desplazarse con los dedos a lo largo del **Área de selección (6)**:

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-9);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (9-0);

- **Aspiración Power Booster**



El aspirador está equipado con 1 nivel de aspiración suplementario llamado Power Buster, esto está temporizado y tiene una duración de 5 minutos.

Para seleccionarlo desplazarse con los dedos a lo largo del **Área de selección (6)** más allá del nivel .


**Nota:** al terminar el tiempo de temporización la potencia vuelve al nivel anteriormente configurado.


- **Timer**(Temporizador)

**Activación de la función Timer para el aspirador:**


- Seleccionar el aspirador (velocidad diferente a 0).
- Presionar   (8) para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)


**Ajuste del tiempo de duración del Timer:**

- Presionar el selector  (8), para aumentar el tiempo de apagado automático.

• presionar el selector  (8), para disminuir el tiempo de apagado automático en la pantalla (15) se visualiza la cuenta regresiva,


**Nota:** al lado de la pantalla del aspirador, con Timer en

uso, aparece el símbolo  (19).

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea con el símbolo 

Para apagar el Timer:

- seleccionar la zona de aspiración


- configurar el valore del timer en Cero, a través de  (8)

**Nota:** la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.


### • Activación/Desactivación indicadores saturación filtros.

Estos indicadores están normalmente desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)


**Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:**

- encender la placa de aspiración mediante  ON/OFF (1);



- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el **Área de selección (7)**: el LED **FILTRO (17)** y la pantalla del aspirador (14) se encienden a baja luminosidad. En la

pantalla (14) se visualiza la letra ; En esta condición es posible proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa.



- presionando una segunda vez el **Área de selección (7)**

en la pantalla (14) se visualiza la letra , esta condición permite la activación del filtro de olores de carbón activado.

- Seleccionado cuál filtro activar: Presionar el **Área de selección (6)** y el LED **FILTRO (17)** junto al LED en la

pantalla (14)  o  pasan a alta luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la ACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.


Para desactivarlos repetir la operación descrita arriba para la activación; el LED **FILTRO (17)** y el LED en la pantalla

(14)  o  regresan a baja luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la DESACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.


### • Indicador de saturación filtros

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro de grasa el LED **FILTRO (17)** se enciende; en la

pantalla (14) se visualiza el símbolo  (durante 10 segundos desde el encendido)

Filtro de olores de carbón activado el LED **FILTRO (17)**

parpadea, en la pantalla (14) se visualiza el símbolo  (durante 10 segundos desde el encendido)

### • Reinicio saturación filtros

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (de grasas y/u olores de carbón activado) presionar a lo largo del **área de selección (7)** hasta que el LED **FILTRO (17)** se apague. De esta manera el contador de uso de los filtros se resetea.

**Nota:** En caso de señalación múltiple de los dos filtros, el procedimiento de restablecimiento debe realizarse para ambas señalizaciones.

### • Funcionamiento automático

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción. Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

**Para activar esta función:**

Presionar brevemente el **Área de selección (7)** el LED **( A ) (18)** se enciende para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

## TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

## 4. MANTENIMIENTO

**¡Cuidado!** Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

### MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

#### • Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

#### Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para

eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

#### • Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

• **XE Limpieza de la rejilla metálica:**

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

**MANTENIMIENTO ASPIRADOR**

• Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

**¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

• **XA Mantenimiento Filtros de grasa:**

**Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.**

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el

lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

• **XB Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):**




**Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.**

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

**¡Cuidado!** No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

**5. ASISTENCIA**

**TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS**

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + señal sonora 	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
<b>Para todas las demás indicaciones de error</b>	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

**SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA**

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

**Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.**

**Följ noga instruktionerna i denna handbok.** Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

**Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.**

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

**\*** : de markerade detaljerna med denna symbol är extra tillbehör som endast levereras i vissa modeller eller detaljer som inte medföljer men kan inköpas.

## 1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

### ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: • Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. • Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. • Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. • Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. • I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. • Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar. • Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. • Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. • Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från

apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. • Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. • Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. • Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. • Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. • Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. • Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. • Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. • Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. • Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. • Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslagorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. • Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. • Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. • Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. • Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: • Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. • Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. • Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. • Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. • Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. • Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. • En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. • Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. • Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektivnivån på kokzonerna. • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. • Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. • Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk

rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. • Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. • Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. • Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. • Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. • Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. • Flambering är strängt förbjuden. • Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. • Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. • Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. • Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. • Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttagas. • Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. • Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! • Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. • När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). • Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

## SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet. • Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttagas. • Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. • Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. • Använd inte förlängningskablar. • Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. • Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> behövs vid högre effekt. • Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. • Produkten kommer att vara permanent ansluten till

elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

- **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

- **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

**POWER LIMITATION:** produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

## INSTALLATIONSSÄKERHET

- Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

- **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

- **Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:**

- Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbeln innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

- Produkten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

- vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

- **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstättningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel,

konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre fättningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

## BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

## FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast boosterfunktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

## 2. ANVÄNDNING

### ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatoren direkt till kastrullen.

**Fördelar:** Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.

**Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon.

**Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

### ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• **Kokkärl**

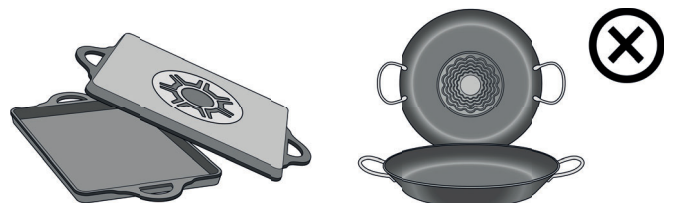


Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

**Viktigt:**

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

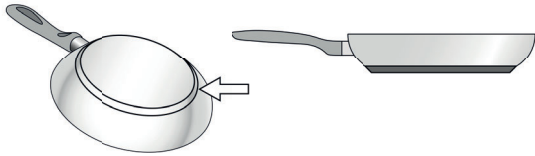
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljotten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottenarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorerna.



- Bottenar som inte är plana eller har skrovlig yta.
- Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagingsupplevelsen.



#### • Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

#### • Lämplig bottendiameter

**VIKTIGT: om kokkärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.** För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

#### • Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

### ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

#### • Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

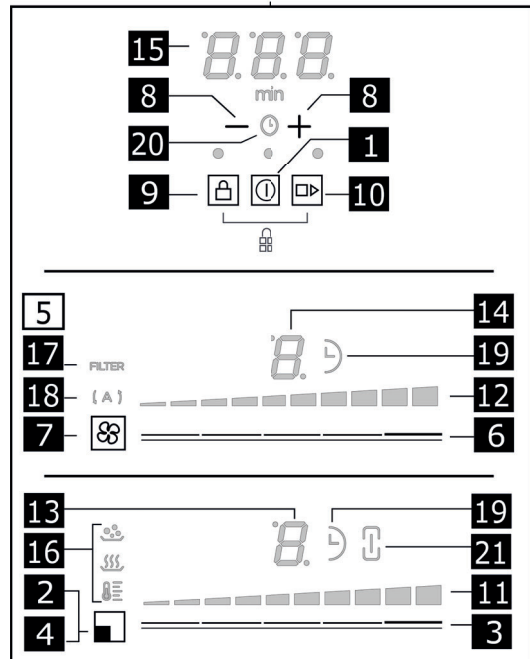
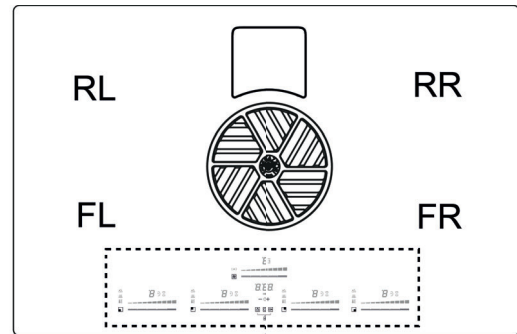
För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

#### • Filtrande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfiler innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsöckeln. Produkten är utrustad med ett set luktfiler. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

## 3. FUNKTION

### KONTROLLPANEL



#### K. Funktion

1	PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll
2	Lägesindikator kokzon
3	Val av kokzoner Ökning/minskning av effektnivå
4	Aktivering av Temperaturhanterare
5	Knappar frånluftsfläkt
6	Val av frånluftsfläkt Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7	Aktivering av automatiska funktioner Återställning av filtermättnad
8	Aktivering av timer Ökning/Minskning tid, Timer
9	Knapplås
9+10	Barnlås
10	Paus/Recall



LED	Funktion
11	Visualisering av effektnivå
12	Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13	Display kokzon
14	Display frånluftsfläkt
15	Display Timer
16	Visning av Temperaturhanterare
17	Indikator för filterservice
18	Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19	Indikator för aktiverad timer
20	Indikator för aktiverad äggtimer
21	Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad

## DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR


Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

- **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").









Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

**Varning!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display

visas symbolen  som indikerar att avsvältningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

## KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	
Pausfunktion	

Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)



## HÄLLENS FUNKTIONER

### • **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

### • **Pot Detector (Kokkärlsdetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

### • **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

### • **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**


Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande

område på displayen, genom symbolen .

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

**Obs:** För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

### • **Påslagning**

Tryck (vidrör)  **ON/OFF(1)** på spishällen/frånluftsfläkten. Kontrollampen tänds för att indikera att spishällen/frånluftsfläkten är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

**Obs:** Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

### • **Val av kokzoner**

Vidrör **urvalsältet (3)** som motsvarar önskad kokzon 

FL;  RL;  RR;  FR;


### • **9 Power Level**


Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Dra med fingrarna längs **Urvalsältet (3)**:


åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.





### • **Power Booster (effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån ) , vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)



Effektboosterns nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen 

### • **Bridge-zoner (parallellkoppling)**

Den här funktionen gör det möjligt att använda kokzonen i ett kombinerat läge  **FL** (Master) med kokzonen  **RL** (Sekundär) och kokzonen  **FR** ("Master") med kokzonen  **RR** (Sekundär) för att skapa en enda zon med samma effektnivå (totalt 2: 1 till höger och 1 till vänster). Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

#### **För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):**

- välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda **FL + RL** eller **FR + RR**.

- indikatorn  **Bridge (21)** på de båda valda zonerna lyser upp och på displayen på kokzonens **RL** eller **FR** visas symbolen .

- via **Urvalsfältet (3)** för kokzon (Master) blir det möjligt att ställa in Driftsnivå (effekt).

- för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren.

### • **Temperature Manager**


Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som tillåter att ställa in den, lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

#### **Inaktivera funktionen genom att:**


- Välja önskad kokzon.

- Tryck en eller flera gånger på **Urvalsfältet (4)** för att välja den lämpligaste nivån bland dem som är tillgängliga:


Vid ett första tryck aktiveras nivån "Melting":

 **(16)** Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).


Andra trycket aktiverar nivån "Warming":

 **(16)** Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Tredje trycket aktiverar nivån "Simmer":

 **(16)** Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för tillagning av tomatsåser, raguer, soppor och grönsakssoppor eftersom den bevarar tillagningen på en kontrollerad nivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik otrevlig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

- Tryck in på nytt för att stänga av.

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen .


### • **Timer**

Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet).


När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) av automatiskt och användaren informeras om detta med en särskild ljudsignal.


#### **Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen:**

- Välj kokzon (en annan effekt än 0)

- Tryck samtidigt in  **+** **(8)** för att komma åt Timer-funktionen


- Justera Timerns tidsperiod:

tryck in väljaren  **(8)**, för att öka tiden för automatisk avstängning

tryck in väljaren  **(8)**, för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

**Obs:** Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd. På

displayen  **(15)** visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken som helst knapp på spishällen), medan displayen **(15)** blinkar, med

symbolen .

**Obs:** på sidan för kokzonens display, med Timer i funktion,

visas symbolen  **(19)**

Avstängning av Timern:

- välj önskad kokzon.


- ställ in värdet för timern till , genom  **(8)**

**Obs:** funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.


### • **Power Limitation (Strömbegränsning):**

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW).


**Obs:** inställningen ska ske från avstängd håll då anslutningen sker av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av elnätet, inom följande 2 minuter, utan att

trycka på knappen .

#### **För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):**



- vidrör och håll kvar knapparna  + , tills du hör en kort ljudsignal

- dra samtidigt på **urvalsfälten (3) FL** och **(3) RL**, från vänster mot höger till **urvalsfältens** slut och håll kvar tills en kort ljudsignal hörs.

- displayen Timer **(15)** visar symbolerna  för att

ange att det är möjligt att utföra inställningen.

- displayen (13) för zon FL visar den aktuella inställningen:

Värde	Effekt (KW)
	7,4 kW (standardinställning)
	4,5 kW

- dra längs **urvalsfälten (3) FL** för att ändra inställningen av Power Limitation

från vänster till höger för att öka effekten i Kw; från höger till vänster för att minska effekten i Kw

- för att spara det utförda valet, trycker du på knapparna

 + , i 1 sekund; en ljudsignal hörs som bekräftar inställningen som gjorts.

#### • **Egg Timer**


Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Äggtimern aktiveras

genom att samtidigt trycka in  +  (8).

**Obs:** för justering av Äggtimern ska du följa samma procedur som för Timer-

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i

2 minuter eller upphör vid intryckning av  (8), medan


displayen  (15) blinkar.

**Obs:** när Egg Timer användes, visas symbolen  (20).

#### • **Key Lock (Knapplås)**

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

##### **Aktivering:**

- tryck in  (9)
- Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts



Upprepa proceduren för att inaktivera.

#### • **Child Lock**

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

##### **Aktivering:**

- tryck in och håll  (9) och  (10) intryckta samtidigt, en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan

visas en  på displayerna (13) och (14).

Upprepa proceduren för att inaktivera.

#### • **Paus**


Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

##### **Aktivering:**

- tryck på  (10), på displayen (13) och (14) visas

symbolen 

För att inaktivera funktionen:

- tryck på  (10), inom 10 sekunder. Dra åt höger med fingret längs **Urvalsfältet (3 – RL)**. Om åtgärden inte utförs inom tidsgränsen så aktiveras pausfunktionen.

**Obs:** denna procedur återställer spishällens tillstånd före pausen

**Obs:** om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

#### • **Recall**

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

##### **Aktivering:**

- sätt på spishällen på nytt  **on/off (1)** inom 6 sekunder efter avstängningen.

- tryck på  (10) inom de påföljande 6 sekunderna.

#### • **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivåerna 1–8.


##### **Aktivering:**

- tryck länge på **Urvalsfältet (3)**, på den önskade effekten.

- sedan visas en  på displayen (13).

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • **Sätta på frånluftssystemet:**

- Vidrör  **ON/OFF (1)** för spishällen/frånluftssystemet.
- Dra på **Urvalsfältet (6)** för att aktivera frånluftssystemet.

### • **Frånluftens hastighet (effekt):**


Frånluftssuget är utrustat med 9 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen. Dra med fingrarna längs **Urvalsfältet (6):**

- åt höger för att öka frånluftens hastighet (effekt) (0–9);
- åt vänster för att minska frånluftens hastighet (effekten) (9–0);

### • Frånluft med Power Booster

Fläkten är utrustad med 1 extra nivå kallad Power Buster (effektbooster), Denna är tidsinställd och har en varaktighet på 5 minuter.

Välj denna nivå genom att dra med fingrarna längs


**Urvalsältet (6)** bortom nivån .

**Obs:** vid den inställda tidens utgång går effektnivån tillbaka till den tidigare inställda.


### • Timer


**Aktivering av Timer-funktionen för frånluftsfläkten:**


• Välj frånluftsfläkten (med en annan hastighet än 0).


• Tryck in  **(8)** för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)

• **Justera Timerns varaktighet:**

• Tryck in väljaren  **(8)**, för att öka tiden för automatisk avstängning.

• tryck in väljaren  **(8)**, för att minska tiden för automatisk avstängning visas nedräkningen i displayen **(15)**,

**Obs:** vid sidan av frånluftsfläktens display, vid användning av timern, visas symbolen  **(19)**.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken knapp som helst på spishällen), medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen .

Avstängning av Timern:

• välj frånluftszonen

• ställ in värdet för timern till Noll, genom  **(8)**

**Obs:** funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.


### • Aktivering/inaktivering av indikatorer för filtermättnad.

Dessa indikatorer är vanligtvis inaktiverade (både för fettfiltret och för filtret med aktivt kol)


**Gör så här för att aktivera dem:**

• slå på fläkten med  **ON/OFF (1)**;

• när fläktmotorn och kokzonerna är avstängda trycker du och håller in **Urvalsältet (7)**: så tänds LED-lampan **FILTER (17)** och frånluftsfläktens display **(14)** med ett

svagt ljus. På displayen **(14)** visas bokstaven . Under detta förhållande är det möjligt att fortsätta med aktivering av indikator för mättade fettfilter.

• genom att trycka en andra gång på **Urvalsältet (7)** visas



bokstaven  på displayen **(14)**. Under detta förhållande är det möjligt att aktivera luftfiltret med aktivt kol.

• Välj vilket filter som ska aktiveras: Tryck på **Urvalsältet**

**(6)**, så övergår LED-lampan **FILTER (17)** och LED-lampan

i displayen **(14)**  eller  till ett starkt ljus och släcks sedan efter 10 sekunder för att bekräfta **AKTIVERING**.

Repetera beskrivningen för aktivering ovan för att inaktivera dem. LED-lampan för **FILTER (17)** och LED-

lampan i displayen **(14)**  eller  återgår till att lysa svagt och sedan, efter 10 sekunder, stängs den av för att bekräfta **INAKTIVERINGEN**.

### • Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Fettfilter, LED-lampan **FILTER (17)** tänds. I displayen **(14)**

visas symbolen  (i 10 sekunder efter att den satts på)

Luftfilter med aktivt kol, LED-lampan **FILTER (17)** blinkar. I

displayen **(14)** visas symbolen  (i 10 sekunder efter att den satts på)

### • Reset filtermättnad


Efter att ha utfört underhåll på filtren (fett- och/eller luftfilter med aktivt kol) trycker du länge på **urvalsältet (7)** tills LED-lampan **FILTER (17)** släcks. På detta sätt återställs räkneverket för filteranvändning.

**Obs:** Om båda filtren signalerar så måste återställningsproceduren utföras för båda aviseringarna.

### • Automatisk funktion

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna. När spishällen stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

**För att aktivera denna funktion:**

Tryck kort på **Området för val (7)** LED-lampan  **(18)** tänds för att ange att fläkten arbetar i detta läge.

## EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF		Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

## 4. UNDERHÅLL

**Varning!** Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinslag inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

### UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

#### • Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

#### Viktigt:

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnrensning eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en

mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

#### • **D** Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärnen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

#### • **E** Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

### ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

#### • Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

**ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

## •✂A Underhåll av fettfiltret:

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

## •✂B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):




Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luftfilter.

Mättnaden på luftfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs. Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

# 5. ASSISTANS

## FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
 + ljusignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering av knappen detekteras. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kokkärl eller köksredskap på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella objekt från spishällen.
<b>För alla andra felsignaler</b>	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

## SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret

1. Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2. Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

**Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.**

**Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes.** Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningslementerne.

**Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.**

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

\* : delene markeret med dette symbol er ekstraudstyr, der kun leveres på nogle modeller, eller dele, der ikke kan leveres, men købes.

## 1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

### GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

**Advarsel!** Overhold nøje de følgende anvisninger: • Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. • Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. • Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. • For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. • Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. • Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. • Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. • Pas på, at børn ikke

leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. • For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. • Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. • Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. • Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. • Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. • Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. • Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. • Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. • Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. • Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. • Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. • Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. • Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. • Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: • Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningslementerne. Stol ikke på grydedektoren alene. • Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. • Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. • Sluk for kogepladen, når tilberedningen er afsluttet. • Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. • Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. • Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. • Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. • Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogeplader. • Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. • Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. • Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og

viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følge altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

## SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

- Afbryd produktet fra fastnettet.
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten fratægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
- Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
- Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektydelse på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm<sup>2</sup>.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over

omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

- **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

- **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

**POWER LIMITATION:** Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionér det elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

## SIKKERHED VED INSTALLATION

- Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

- **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

### ● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

- Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumbler; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

- Produktet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

- for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

- **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der



kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

• **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

• **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

## BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

## LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Præstation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfilterne, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion,

skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

## 2. BRUG

### BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

**Fordele:** Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

### BRUG KOGEBEHOLDERE

#### • Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

#### Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

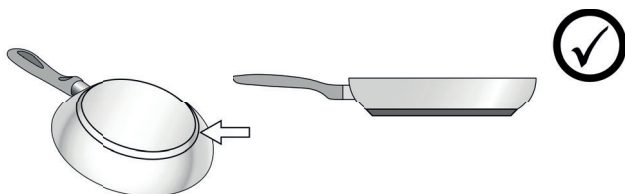
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:
- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



- at bunden er flad og ikke er ru.
- Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



#### • Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induction. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

#### • Anbefalet diameter på grydebundene

**OBS!** Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

#### • Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

## BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

#### • Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende

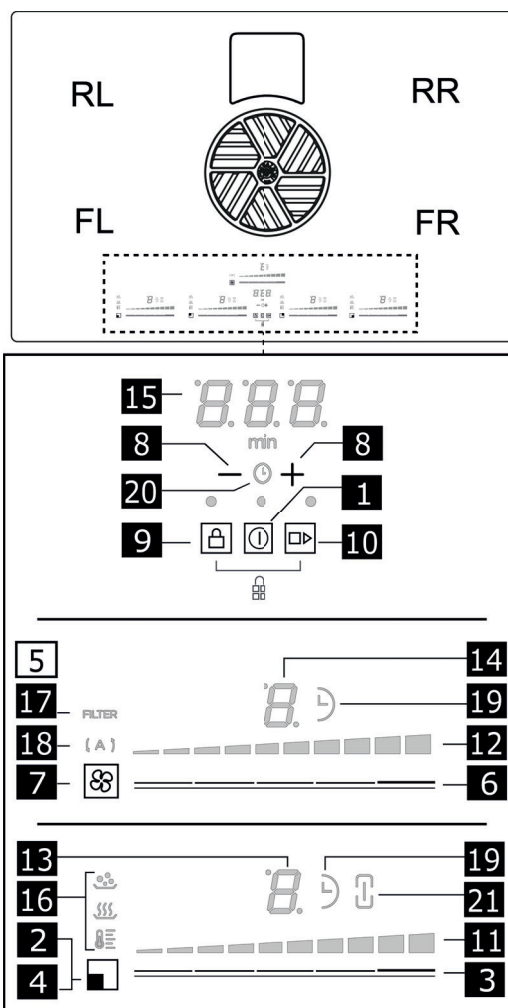
meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filtrende udgave:

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

## 3. DRIFT

### BETJENINGSPANEL



T.	Funktion
1	ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2	Kogezonepositionsindikator
3	Valg af kogezone Forøgelse/Reduktion af Power Level
4	Aktivering af Temperatur Manager
5	Knapper til sugeapparat
6	Sugeapparatmarkering

	Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7	Aktivering af automatiske funktioner
	Nulstilling af filtermætning
8	Timer aktivering
	Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9	Key Lock (Tastblokering)
9+10	Child Lock (børnesikring)
10	Pause / Recall

#### LED Funktion

11	Power Level visning
12	Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13	Kogezonens display
14	Sugeapparatets display
15	Timerens display
16	Visualisering Temperatur Manager
17	Indikator til filterassistance
18	Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19	Indikatoren Aktiv Timer
20	Indikatoren Aktiv Timer Egg
21	Indikatoren Aktiv Bridge

## DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER


Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezonen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").










Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

**Advarsel!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

## KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegejet mangler eller flyttes.


### • **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

### • **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

### • **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

Hvis en eller flere kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

## BRUG AF KOGEPLADE

**Bemærk:** For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

### • **Tænding**

Tryk på (berør let)  **ON/OFF (1)** kogeplade/sugeapparat, indikatorlyset tændes for at angive, at kogepladen/sugeapparatet er klar til brug.

Tryk igen for at slukke

**Bemærk:** Denne funktion har forrang for alle andre.

### • **Valg af kogezoner**

Tryk på **vælgerbjælken (3)** ud for den ønskede kogezone

 FL;  RL;  RR;  FR;


### • **9 Power Level (Styrkeniveau)**


Pladen er udstyret med 9 effekt niveauer. Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:


mod højre, for at forøge effekt niveauet;  
mod venstre, for at reducere effekt niveauet.

### • **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effekt niveau

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.



Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ) , og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet 

### • **Bridge Zones (forening af kogezone)**



Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone

 **FL** (Master) med kogezone  **RL** (Sekundær) og

kogezone  **FR** ("Master") med kogezone  **RR** (Sekundær) så der skabes en enkelt zone med samme effekt niveau (2 i alt: 1 til højre og 1 til venstre). Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

**For at aktivere Bridge-funktionen:**

Vælg de to ønskede kogezone samtidigt **FL + RL** eller **FR + RR**.

• Indikatoren  **Bridge (21)** for de to valgte zoner tænder, og symbolet  vises på displayet for kogezone **RL** eller **FR**.


- med **Området for valg (3)** for kogezone (Master) er det muligt at indstille niveauet (effekten).
- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra.

### • **Temperature Manager**

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

**For at aktivere funktionen:**

- Vælg den ønskede kogezone.
- Tryk en eller flere gange på **Området for valg (4)**, for at vælge det bedst egnede niveau blandt de disponible:  
Første tryk aktiverer niveauet "Melting":


 **(16)** Finder et effekt niveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Andet tryk niveauet "Warming":

 **(16)** Finder et effekt niveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå


kogepunktet.

Tredje tryk niveauet "Simmer":

 **(16)** Finder et effekt niveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsoucer, kødsoucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kog niveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.

- Tryk igen herpå, for at slukke.

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature

Manager, vises symbolet 



### • **Timer**


Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszone).


Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezone (eller udsugningszone) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.

**Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen:**

- Vælg kogezone (effekt forskellig fra 0)

- Tryk samtidigt på   **(8)** for at åbne Timer-funktionen
- Justér Timerens varighedstid:


Tryk på valgknappen  **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid

tryk på valgknappen  **(8)**, for at nedsætte den automatiske slukningstid


Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezone.

**Bemærk:** Hver kogezone kan have indstillet en forskellig

Timer; på displayet  **(15)** visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lyd signal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display **(15)** blinker, med symbol 

**Bemærk:** Ved siden af kogezone display, mens Timeren

er i brug, vises symbolet  **(19)**

Sådan slukkes timeren:

- vælg den ønskede kogezone.

- indstil timerens værdi til  , med  **(8)**

**Bemærk:** Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

### • **Power Limitation (effektbegrænsning):**


Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsugning (kW).

**Bemærk :** Indstillingen skal udføres, mens kogepladen er slukket, men tilsluttet strømforsyningen, eller når strømforsyningen tilsluttes igen inden for de følgende 2



minutter uden at trykke på knappen .

#### **For at indstille Power Limitation funktionen:**

- tryk og hold tasterne  +  nede, indtil et kort lydssignal udsendes
- rul samtidigt på **markeringslinjerne (3) FL og (3) RL**, fra venstre mod højre til enden af **markeringslinjerne** og hold dem indtil et kort lydssignal udsendes.



• displayets Timer **(15)** viser symbolerne  hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen.

• displayet **(13)** på zonen **FL** viser den aktuelle indstilling:

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW


• indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle på **vælgerlinjen (3) FL**

fra venstre mod højre for at øge Kw; fra højre mod venstre for at reducere Kw

- valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne  +  i 1 sekund; et lydssignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.

## **BRUG AF SUGEAPPARATET**

### • **Tænding af sugesystemet:**

- Tryk på  **ON/OFF (1)** på kogeplade/udsugningssystem.
- Rul på **Området for valg (6)** for at aktivere udsugningssystemet.

### • **Udsugningshastighed (effekt):**

Udsugningen er udstyret med 9 hastighedsniveauer (effekt). Stryg med fingrene langs **Området for valg (6):**

mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-9);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (9-0);

### • **Power Booster udsugning**

Emhætten er udstyret med 1 ekstra sugeniveau kaldet Power Buster. Dette er tidsindstillet og varer i 5 minutter.

For at vælge det, skub dine fingre langs **Området for valg**



**(6)** ud over niveauet .

**Bemærk:** ved slutningen af timingtiden vender strømmen tilbage til det tidligere indstillede niveau.


### • **Timer**


#### **Aktivering af funktionen Timer for sugeapparatet:**

• Vælg sugeapparatet (hastighed forskellig fra 0).


• Tryk på  **+**  **(8)** for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)

#### **Justér Timerens varighed:**

• Tryk på valgknappen  **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid.

• tryk på valgknappen  **(8)**, for at øge den automatiske slukningstid, på display **(15)** vises nedtællingen,

**Bemærk:** Ved siden af sugeapparatets display, mens

Timeren er i brug, vises symbolet  **(19)**.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydssignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display **(15)** blinker,

med symbol 

Sådan slukkes timeren:

• vælg udsugningszone


• indstil timerens værdi til nul, med  **(8)**

**Bemærk:** Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

### • **Aktivering/deaktivering af indikatorer for filtermætning.**


Disse indikatorer er normalt deaktiveret (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

#### **Aktiver ved at følge disse trin:**



- tænd for udsugningen ved hjælp af  **ON/OFF (1)**;
- med slukket udsugningsmotor og kogezone, tryk og hold på **Området for valg (7)**: lysdioden **FILTER (17)** og sugeapparatets display **(14)** lyser ved svag lysstyrke.

Displayet **(14)** viser bogstavet ; I denne tilstand er det muligt at aktivere indikatoren for fedtfiltermætning.

• ved at trykke på **Området for valg (7)** anden gang vises

bogstavet  i displayet **(14)**; denne tilstand gør det muligt at aktivere det aktiverede kulfilter.

• Vælg, hvilket filter der skal aktiveres: Tryk på **Området for valg (6)** og lysdioden **FILTER (17)** sammen med

lysdioden i displayet **(14)**  eller  skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er **AKTIVERET**.


For at deaktivere dem gentages trinene, der er beskrevet ovenfor for aktivering; lysdioden **FILTER (17)** og lysdioden i

displayet (14)  eller  vender tilbage til lav lysstyrke og slukker derefter efter 10 sekunder for at angive DEAKTIVERINGEN.


• **Indikator til filtermætning**

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Fedtfilter lysdioden **FILTER (17)** tænder; displayet (14)

viser symbolet  (i 10 sekunder efter tænding)

Aktivt kulfilter lysdioden **FILTER (17)** blinker; displayet (14)

viser symbolet  (i 10 sekunder efter tænding)

• **Nulstil filtermætning**

Efter at have udført vedligeholdelse på filtrene (fedt og/eller

lugte af aktivt kul), tryk længe på **Området for valg (7)**, indtil **FILTER LED (17)** slukker. På denne måde nulstilles filterforbrugstælleren.

**Bemærk:** I tilfælde af multisignalering af de to filtre skal nulstillingsproceduren udføres for begge signaler.











• **Automatisk drift**

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne. Når kogepladen slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrestes suges ud.

**For at aktivere denne funktion:**


Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode  (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

**EFFEKTABEL**

Styrkeniveau	Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)	
Maks. effekt		Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
		Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF		Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

## 4. VEDLIGEHOELDELSE

**Advarsel!** Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.

 For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

### VEDLIGEHOELDELSE AF KOGEPLADE

#### • Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

#### Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovnrens eller pletfjernere.

#### • DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

#### • Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

#### • Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

### VEDLIGEHOELDELSE AF SUGEAPPARAT

#### • Rengøring af sugeapparat:

Brug UDELUKKENDE en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

**UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.  
**UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

#### • Vedligeholdelse af fedtfiltere:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer

fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

#### • Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):




**Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.**

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterne kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikrer en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

## 5. ASSISTANCE

### FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
 + lydsignal 	Der registreres en kontinuerlig (permanent) aktivering af tasten. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkenudstyr på brugergrænsefladen.	Rengør overfladen, fjern eventuelle genstande fra pladen.
<b>Til alle de andre fejlsignaler</b>	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

### SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

**Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.**



**Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht.** Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

**Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.**

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

**\***: de details aangeduid met dit symbool zijn optionele accessoires, die alleen in sommige modellen geleverd worden of details die niet geleverd worden, maar die apart gekocht kunnen worden.

## 1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

### ALGEMENE VEILIGHEID

**Opgelet!** Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: • Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. • De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. • De aarding van het product is wettelijk verplicht. • De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. • Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in

overeenstemming met de installatievoorschriften. • Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. • Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. • Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. • Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. • Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. • Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. • Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. • Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. • Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. • Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. • Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. • Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. • Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. • Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. • Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. • Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde electricien.

Belangrijk: • Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. • Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. • Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. • Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. • Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. • Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten

kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten

die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

## VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm<sup>2</sup> voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm<sup>2</sup> zijn. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

● **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of het netsnoer correct gemonteerd is.

**POWER LIMITATION:** het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor verbruik (kW) kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan. Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

## VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

- Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.
  - **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is
  - **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**
    - Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, ovens, wasmachines en wasdrogers. Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.
    - Dit product is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP (bovenop het werkblad), of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH (verzonken).
- De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.
- NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.
- om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.
  - **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkit (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.
  - **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.
  - **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

## VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

## REGELGEVING

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

- Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12.

## SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

Suggesties voor een correct gebruik om de milieu-impact te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperring efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

## 2. GEBRUIK

### GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kookstelsel op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

**Voordelen:** In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat: **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak. **Sneller:** kortere verwarmingstijden van

het voedsel. **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten. **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

## GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

### • Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met dit symbol.

#### Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

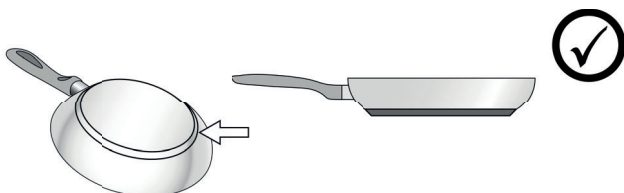
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



### • Recipiënten reeds in uw bezit

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het

materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

### • Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

**BELANGRIJK:** indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.

### • Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

## GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

Het afzuigstelsel kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.

### • Afzuigversie:

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingsflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau. In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht:

- We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan.
- We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken.
- Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te houden (of een rechthoekige doorsnede van 222 x 89 mm).

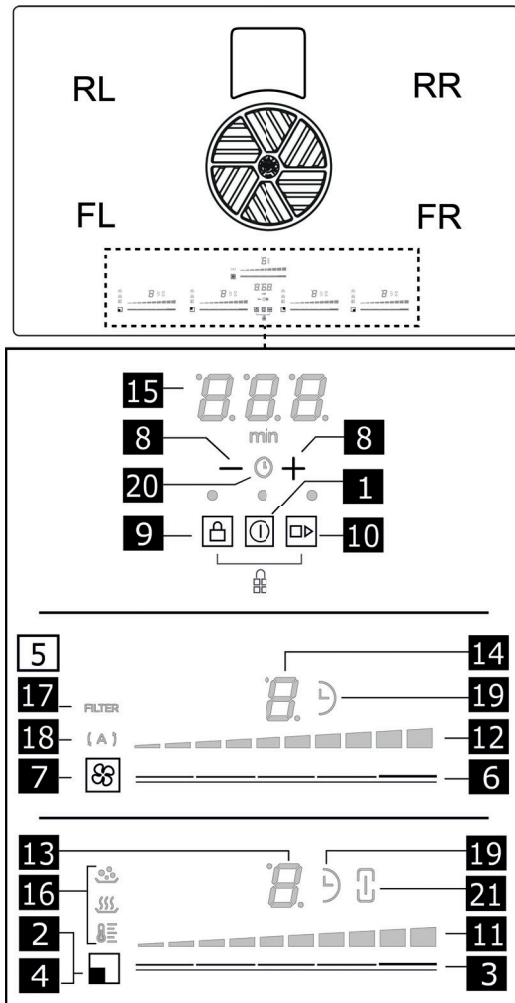
### • Filterversie:

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Het product is uitgerust met een set geurfilters. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze

handleiding).

## 3. WERKING

### BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie
1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat
2	Indicator positie kookzone
3	Selectie kookzones Verhogen/Verlagen Power Level
4	Activeren Temperature Manager
5	Toetsen afzuiger
6	Selectie afzuiger Verhogen/Verlagen afzuigsnelheid (vermogen)
7	Activeren automatische functies Reset verzadiging filters
8	Activeren Timer Verhogen/Verlagen tijd Timer
9	Key Lock

9+10	Child Lock
10	Pauze / Recall

LED	Functie
11	Weergave Power Level
12	Weergave afzuigsnelheid (vermogen)
13	Display kookzone
14	Display afzuiger
15	Display Timer
16	Weergave Temperature Manager
17	Indicator service filters
18	Indicator functie automatische afzuiging
19	Indicator actieve Timer
20	Indicator actieve Timer Egg
21	Indicator Bridge actief

### BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT


Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

- **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**

- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").





Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.






**Opgelet!** In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd;

op het display van de kookzones verschijnt het symbool  om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

### DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	

Functie Bridge Zone actief	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Child Lock actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

## KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

### • Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.


### • Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

### • Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.


### • Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool .

## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

**Opmerking:** Om de functies te activeren, moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

### • Inschakeling

Druk op (raak aan)  **ON/OFF(1)** kookplaat/afzuiger: het lampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuiger klaar is voor gebruik.

Druk nogmaals om uit te schakelen

**Opmerking:** Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

### • Selectie van de kookzones


Raak de **Selectiebalk (3)** van de gewenste kookzone aan

 FL;  RL;  RR;  FR;



### • 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Verplaats de vingers over de **Selectiebalk (3)**: naar rechts om het vermogensniveau te verhogen; naar links om het vermogensniveau te verlagen.



### • Power Booster

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau ) , dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte


niveau.

Verplaats de vingers over de **Selectiebalk (3)** (voorbij het niveau ) en activeer de Power Booster  
Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool .

### • Bridge Zones

Door middel van deze functie kan de kookzone  FL (Master) gecombineerd functioneren met de kookzone 

RL (Secundair) en de kookzone  FR (Master) met de

kookzone  RR (Secundair), voor het vormen van één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau (2 in totaal: 1 rechts en 1 links). Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen.

**Voor de activering van de functie Bridge:**

• selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken: **FL + RL** of **FR + RR**.

• de indicator  **Bridge (21)** van de twee geselecteerde zones wordt verlicht en op het display van de kookzone **RL** of **FR** verschijnt het symbool .

• door middel van de **Selectiezone (3)** van de kookzone (Master) kan het te gebruiken niveau (vermogen) worden ingesteld.

• om de functie Bridge uit te schakelen, is het voldoende om de procedure voor activering te herhalen.

### • Temperature Manager


Temperature Manager is een functie voor de instelling van de vooringestelde temperatuur die het meest geschikt is voor het verkrijgen van het gewenste resultaat.

**Om de functie te activeren:**


• Selecteer de gewenste kookzone.

• Druk eenmaal of meerdere malen op de **Selectiezone (4)** om onder de beschikbare opties het meest geschikte niveau te kiezen:


De eerste druk activeert het niveau "Melting":

 (16) Dit is een vermogensniveau dat geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten, zonder afbreuk te doen aan hun sensorische eigenschappen (chocolade, boter, enz.).

De tweede druk activeert het niveau "Warming":


 (16) Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten op delicate wijze warm te houden, zonder dat ze de kooktemperatuur bereiken.

De derde druk activeert het niveau "Simmer":

 (16) Dit vermogensniveau is geschikt om gerechten lang te laten sudderen. Geschikt voor de bereiding van

tomatensaus, vleessaus, soep, groentesoep die een gecontroleerd bereidingsniveau behoeven (ook ideaal om au bain-marie te koken). Vermijd dat het voedsel overkookt of op de bodem verbrandt, wat vaak gebeurt bij dit type bereiding. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.

• Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van het met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool .



### • **Timer**

De functie Timer is een aftelling die, ook tijdelijk, kan worden ingesteld voor elke kookzone (en voor de afzuigzone).


Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone (of de afzuigzone) automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met het betreffende geluidssignaal.


#### **Activeren/instellen van de functie Timer voor de kookplaat:**

• Selecteer de kookzone (een ander vermogen dan 0)

• Druk gelijktijdig op   (8) om de functie Timer te openen

• Stel de duur van de Timer in:


druk op de toets  (8) om de tijd voor automatische uitschakeling te verhogen

druk op de toets  (8) om de tijd voor automatische uitschakeling te verlagen

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

**Opmerking:** Voor iedere kookzone kan een andere Timer

worden ingesteld. Op het display  (15) verschijnt gedurende 10 seconden de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd met de laagste tijd wordt weergegeven.



Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken), terwijl het display (15) knippert, met het symbool .

**Opmerking:** aan de zijkant van het display van de kookzone met geactiveerde Timer verschijnt het symbool

 (19)

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de gewenste kookzone.

• stel de waarde van de timer in op , met behulp van  (8)

**Opmerking:** de functie blijft actief als er in de tussentijd niet op andere toetsen wordt gedrukt.



### • **Power Limitation:**

Met de Power Limitation (vermogensbegrenzing) kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie (kW) beperken.

**Opmerking:** de instelling moet bij uitgeschakelde kookplaat gebeuren, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet, of bij het opnieuw aansluiten van het elektriciteitsnet, binnen de eerstvolgende 2 minuten, zonder te drukken op de toets

.

#### **Instellen van de Power Limitation:**

• houd de toetsen  +  ingedrukt, tot er een kort geluidssignaal klinkt

• verplaats gelijktijdig de vingers over de **selectiebalken (3) FL** en **(3) RL**, van links naar rechts, tot aan het einde van de **selectiebalken** en handhaaf de aanraking tot er een kort geluidssignaal klinkt.



• het display Timer (15) toont de symbolen  om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

• het display (13) van de zone FL toont de huidige instelling:

Waarde	Vermogen (kW)
	7,4 KW (standaardinstelling)
	4,5 KW



• om de instelling van de Power Limitation te veranderen, moeten de vingers over de **selectiebalken (3) FL** worden verplaatst,

van links naar rechts om de kW te verhogen, of van rechts naar links om de kW te verlagen

• om de gemaakte keuze op te slaan: houdt de toetsen  +  gedurende 1 seconde ingedrukt; de uitgevoerde instelling wordt bevestigd door een geluidssignaal.



### • **Egg Timer**


De functie Egg Timer (eierwekker) is een functie voor aftellen die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer wordt ingeschakeld door

gelijktijd te drukken op   (8).

**Opmerking:** volg voor het instellen van de functie Egg Timer dezelfde procedure als voor de functie Timer.

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt


worden door op  (8) te drukken), terwijl het display  (15) knippert.

**Opmerking:** als de Egg Timer in gebruik is, verschijnt het symbool  (20).

### • **Key Lock**

Door middel van de Key Lock (toetsenvergrendeling) kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat deze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

#### **Activering:**

- druk op  (9)
- de LED van de toets wordt verlicht om aan te geven dat de functie actief is



Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.


### • **Child Lock**

De Child Lock (kinderslot) zorgt ervoor dat er geen functies geactiveerd kunnen worden, zodat het onmogelijk is dat de kookzones en de afzuigzone per ongeluk door kinderen worden ingeschakeld.

De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product, maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

#### **Activering:**

- houd gelijktijdig  (9) en  (10) ingedrukt; een geluidssignaal bevestigt dat de functie actief is en er



verschijnt een  op de displays (13) en (14).

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.


### • **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het bereidingsvermogen op nul gesteld.

#### **Activering:**

- druk op  (10); op de displays (13) en (14) verschijnt het symbool 

Om de functie uit te schakelen:

- druk op  (10), verplaats binnen de eerstvolgende 10 seconden de vingers naar rechts over de **Selectiebalk (3 - RL)**; Als de handeling niet binnen deze tijd wordt verricht, blijft de functie pauze actief.


**Opmerking** : deze handeling herstelt de status die de kookplaat voorafgaand aan de pauze had


**Opmerking**: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### • **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

#### **Activering:**

- schakel de kookplaat in  **on/off (1)**, binnen 6 seconden na de uitschakeling.

- druk binnen nog eens 6 seconden op  (10).

### • **Automatic Heat UP**

Door middel van de functie Automatic Heat UP (automatische opwarming) kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico voor aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur niet die van het ingestelde vermogen overschrijdt. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.


#### **Activering:**

- druk lang op de **Selectiebalk (3)**, tot aan het gewenste vermogen.

- er verschijnt een  op het display (13).

## **GEBRUIK VAN DE AFZUIGER**

### • **Inschakeling van het afzuigstelsel:**

- Druk op  **ON/OFF (1)** van de kookplaat/het afzuigstelsel.
- Verplaats de vingers over de **Selectiezone (6)** om het afzuigstelsel te activeren.

### • **Afzuigsnelheid (vermogen):**

Het afzuigstelsel heeft 9 snelheidsniveaus (vermogens) voor afzuiging. Verplaats de vingers over de **Selectiezone (6)**:

naar rechts om de afzuigsnelheid (vermogen) te verhogen (0-9);

naar links om de afzuigsnelheid (vermogen) te verlagen (9-0);

### • **Power Booster Afzuiging**

Het afzuigstelsel heeft 1 extra afzuigniveau, Power Booster genaamd. Dit is een getimed functie met een duur van 5 minuten.

Voor de selectie van dit niveau moet de vinger over de



**Selectiezone (6)** worden verplaatst, voorbij het niveau .

**Opmerking**: bij het verstrijken van de tijd van deze functie keert het vermogen terug naar het eerder ingestelde niveau.


### • **Timer**

#### **Activering van de functie Timer voor de afzuiger:**

- Selecteer de afzuiger (andere snelheid dan 0).


- Druk op   (8) om de functie Timer te openen (bij een willekeurige snelheid)

#### **Instelling van de tijd van de Timer:**

- Druk op de toets  (8) om de tijd voor automatische uitschakeling te verhogen.



• druk op de toets **— (8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verlagen; op het display **(15)** wordt de afteltijd weergegeven,

**Opmerking:** bij actieve Timer wordt aan de zijkant van het display het symbool  **(19)** weergegeven.

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken), terwijl het display **(15)** knippert, met het symbool



Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de afzuigzone


• stel met **— (8)** de waarde van de timer in op Nul


**Opmerking:** de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.


#### • Activering/Deactivering indicatoren verzadiging filters.

Deze indicatoren zijn normaal gesproken uitgeschakeld (zowel voor het vetfilter als voor het actieve koolstoffilter)



**Ga voor de activering als volgt te werk:**

• schakel de kookplaatafzuiging in met  **ON/OFF (1)**;  
• houd, bij uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones, de **Selectiezone (7) ingedrukt:** de LED **FILTER (17)** en het display van de afzuiger **(14)** worden bij lage helderheid

ingeschakeld. Op het display **(14)** verschijnt de letter ; In deze toestand is het mogelijk om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te activeren.

• druk een tweede keer op de **Selectiezone (7)**; op het display **(14)** verschijnt de letter ; in deze toestand is het mogelijk om het geurfilter met actieve koolstof te activeren.

• Na de keuze van het te activeren filter: Druk op de **Selectiezone (6)**; de LED **FILTER (17)** gaat samen met


de LED op het display **(14)**  of  met hoge helderheid branden; na 10 seconden gaan de LEDS uit om de plaatsgevonden ACTIVERING aan te geven.


Om de uit te schakelen moet de hierboven beschreven activeringsprocedure worden herhaald; de LED **FILTER**

**(17)** en de LED op het display **(14)**  of  keren terug naar de lage helderheid en worden na 10 seconden uitgeschakeld om de plaatsgevonden DEACTIVERING aan te geven.

#### • Indicator verzadiging filters

De afzuigkap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Vetfilter: de LED **FILTER (17)** gaat branden en op het display **(14)** wordt het symbool  weergegeven (gedurende 10 seconden na de inschakeling)

Geurfilter met actieve kool: de LED **FILTER (17)** knippert; op het display **(14)** wordt het symbool  weergegeven (gedurende 10 seconden na de inschakeling)

#### • Reset verzadiging filters


Druk, na het onderhoud van de filters (vetfilter en/of geurfilter met actieve kool), lang op het **selectiegebied (7)**, tot de led **FILTER (17)** niet meer brandt. Op deze manier wordt de teller van het gebruik van de filters op nul gesteld.

**Opmerking:** In geval de signalering voor beide filters wordt gegeven, moet de resetprocedure voor beide signaleringen worden uitgevoerd.

#### • Automatische werking

De afzuigkap wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn afzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

**Voor de activering van deze functie:**


Druk kort op de **Selectiezone (7)**; de LED  **(18)** gaat branden om aan te geven dat de afzuigkap in deze modus functioneert.

## TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau	Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	 Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	 Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	 Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	 Aanbraden - koken - sudderen - fruiten - grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	 Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebrad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeuijg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeuijg maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF	 Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

## 4. ONDERHOUD

**Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.**

 Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

### ONDERHOUD KOOKPLAAT

#### • Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

#### Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te

verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

#### • D Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklap aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

#### • E Reiniging van het metalen rooster:

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

## ONDERHOUD AFZUIGER

### • Reiniging van de afzuiger:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

**GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

### • **XA** Onderhoud vetfilters:

**Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.**

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filter-

eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

### • **XB** Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):




**Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.**

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C voorverwarmde oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

**Opgelet!** Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

## 5. BIJSTAND

### TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

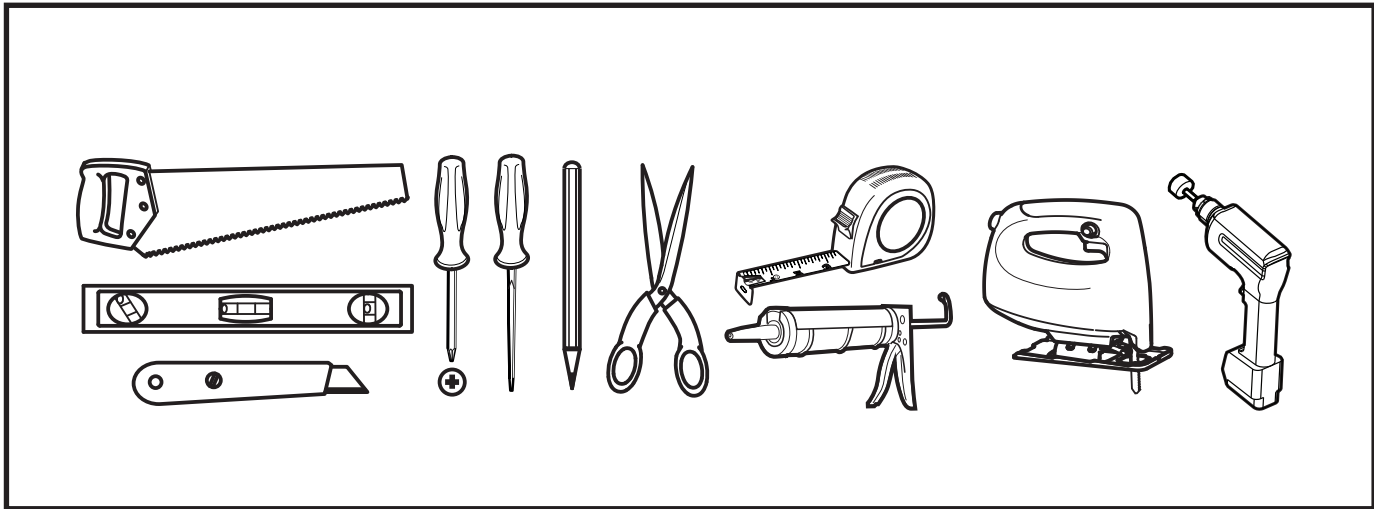
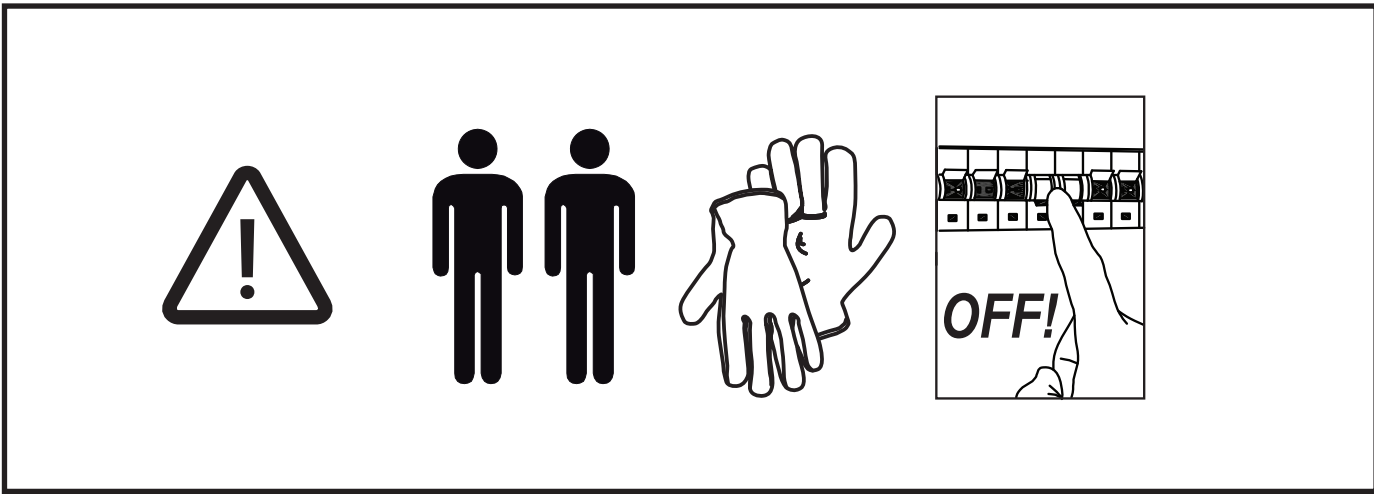
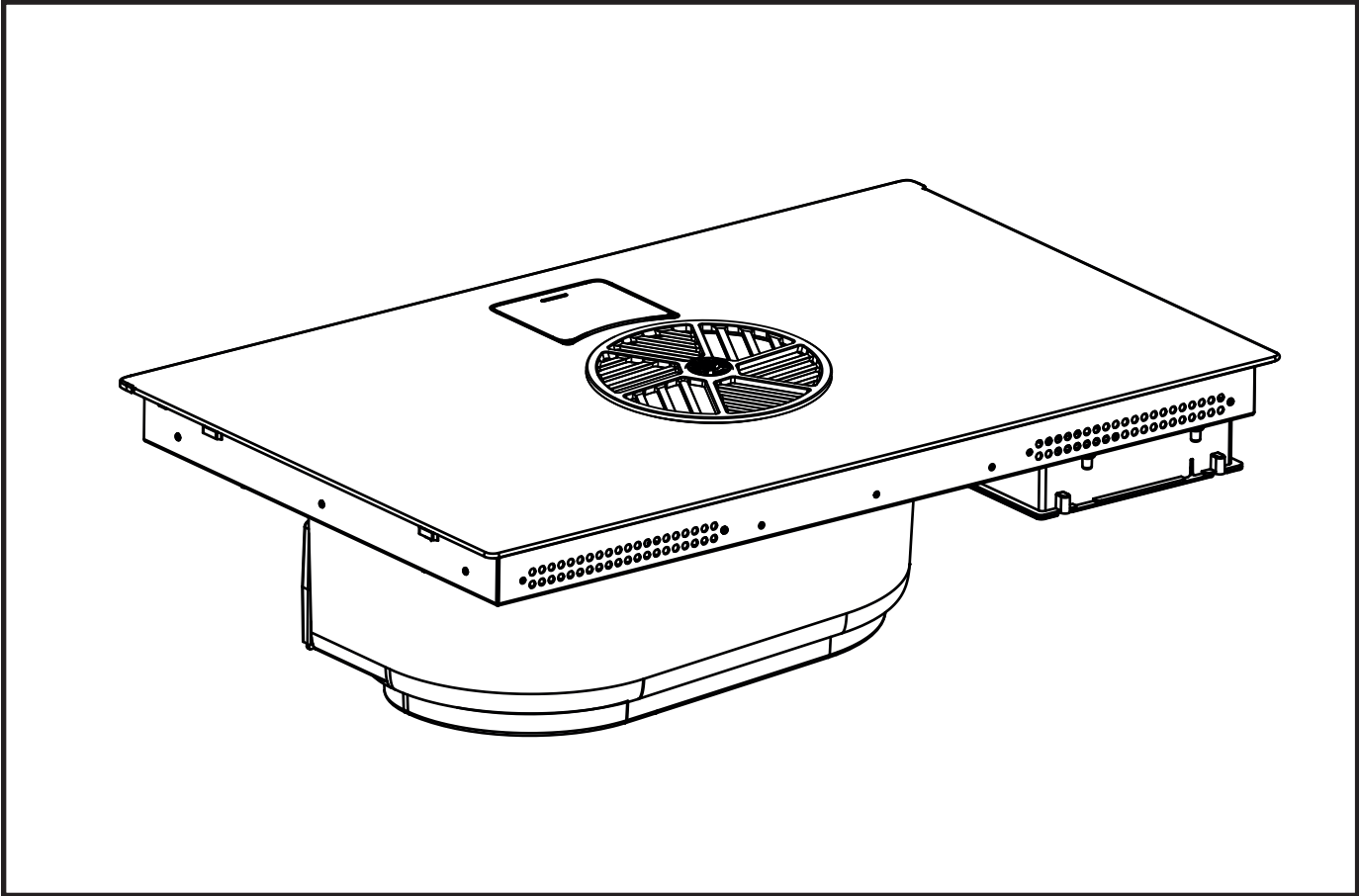
Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
 + geluidssignaal 	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
<b>Voor alle andere foutmeldingen</b>	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

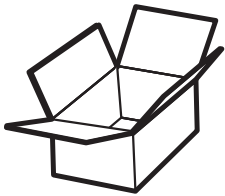
## SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

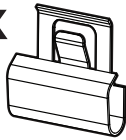
1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

**Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.**





1x



1x



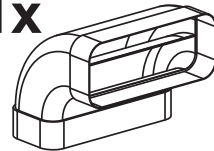
1x



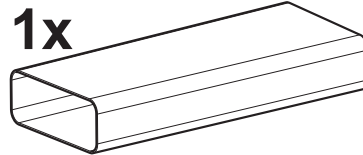
1x



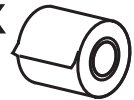
1x



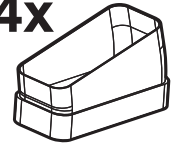
1x



1x



4x



\* 901606

1x  
M8 13 x h5



2x  
M6 10 x h5



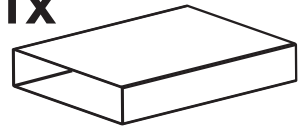
2x  
3,5x9,5mm



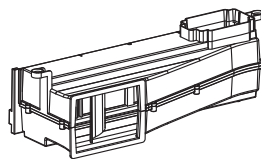
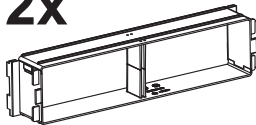
2x  
M4x20mm



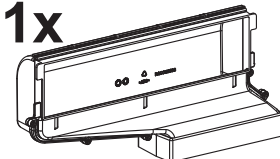
1x



2x



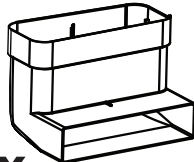
1x



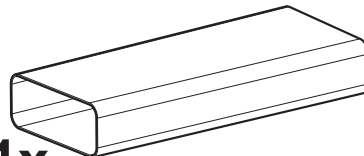
1x



1x



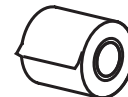
1x



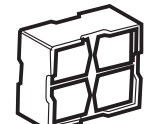
1x



1x

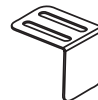


3x



\* 901607

2x



2x



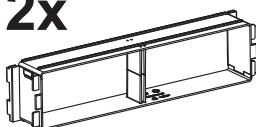
2x  
3,5x9,5mm



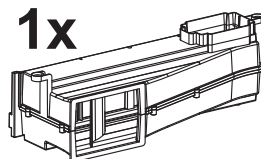
2x  
M4x20mm



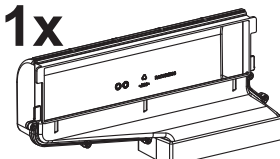
2x



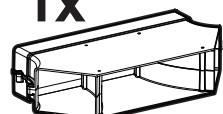
1x



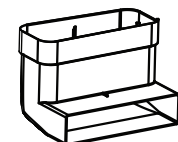
1x



1x



1x



1x



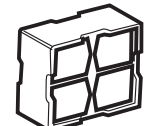
1x

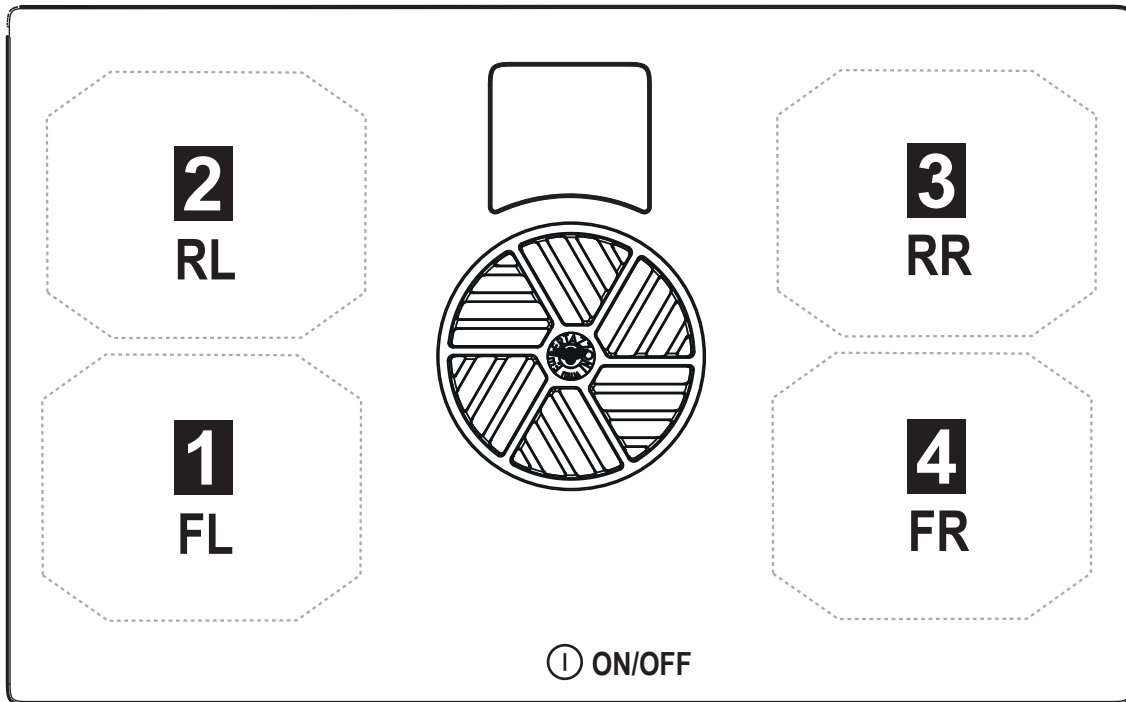


1x

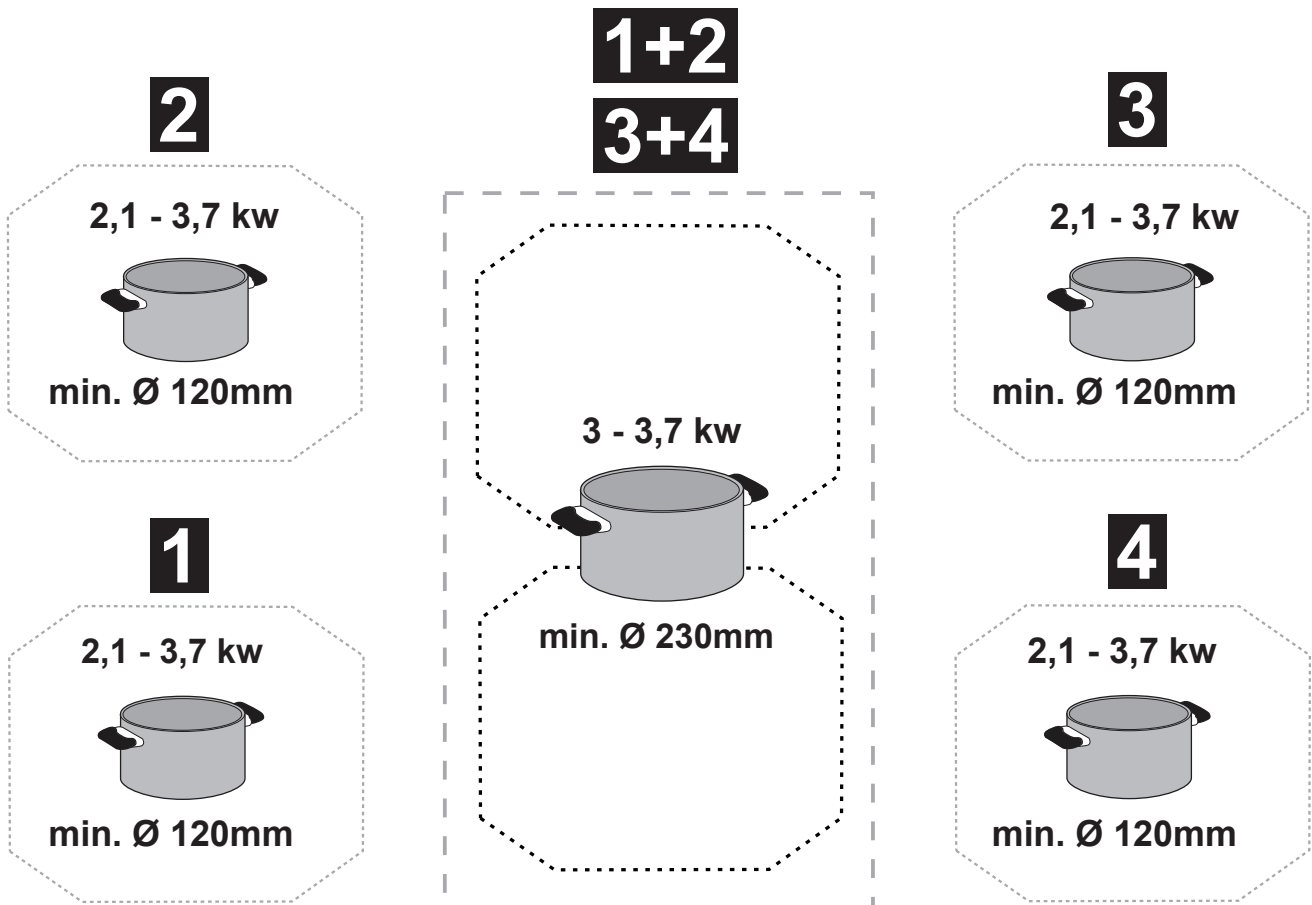


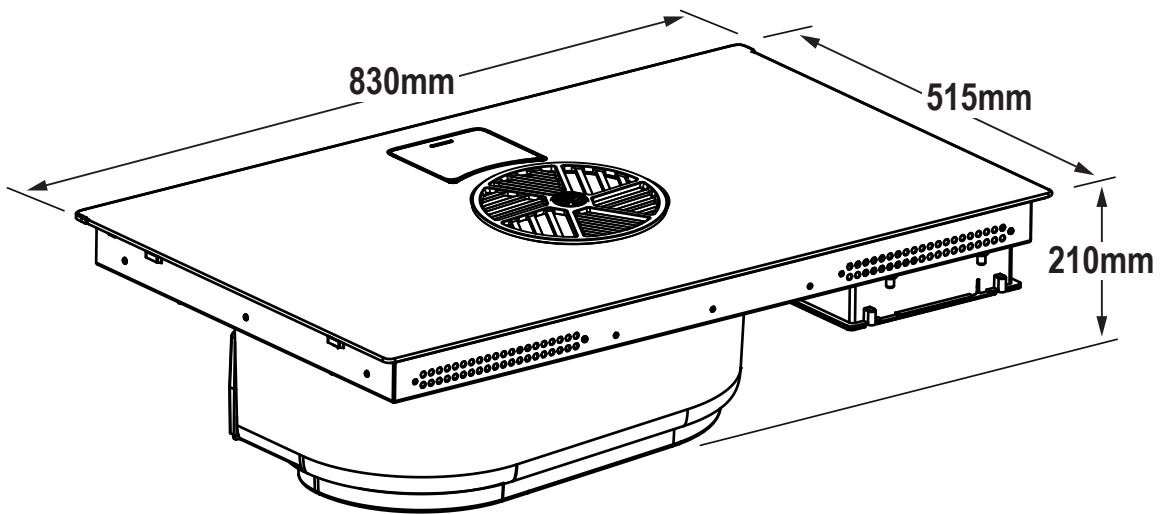
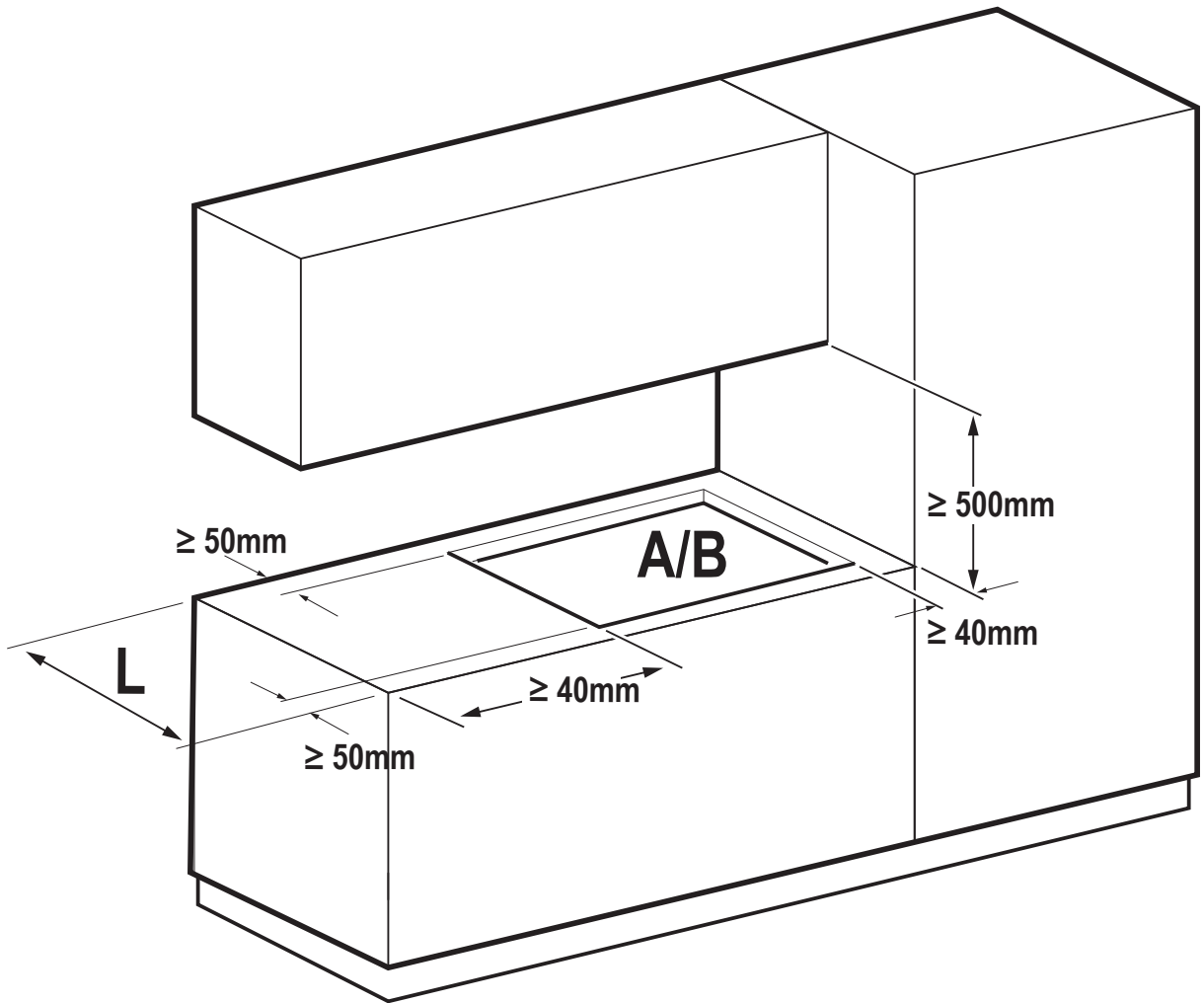
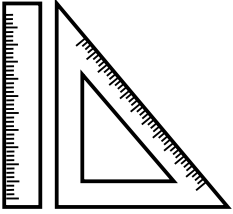
3x

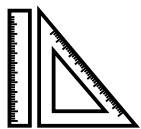




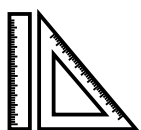
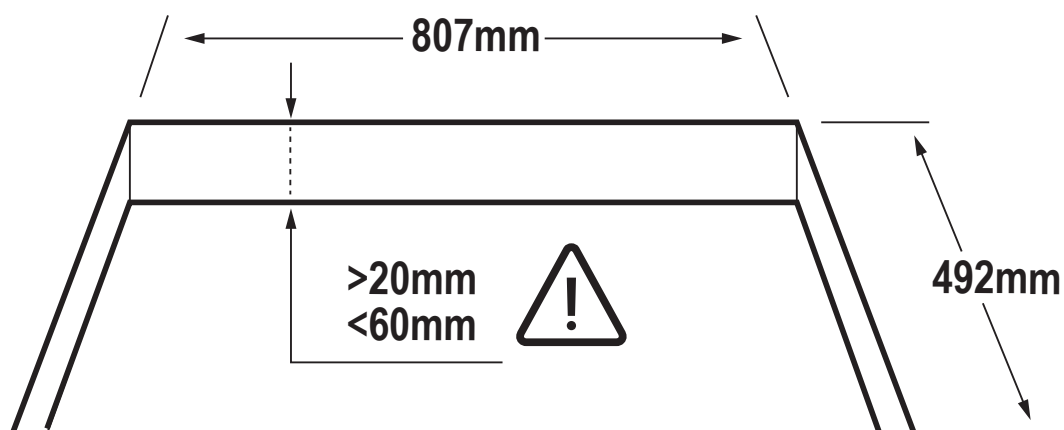
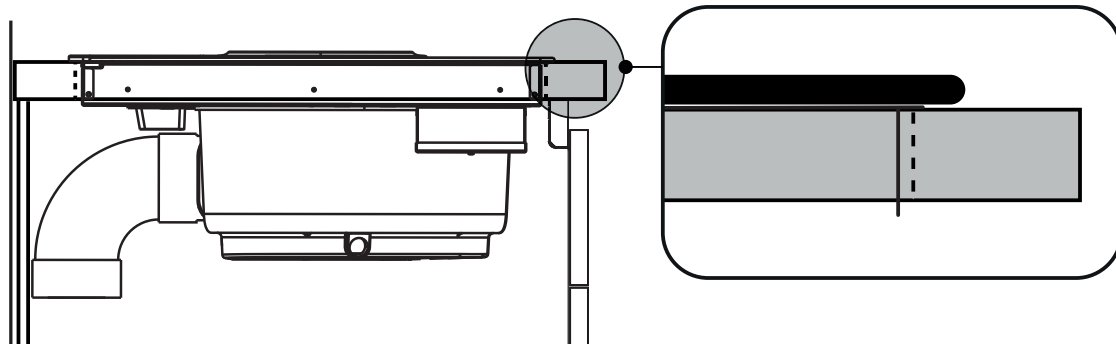
**FRONT**



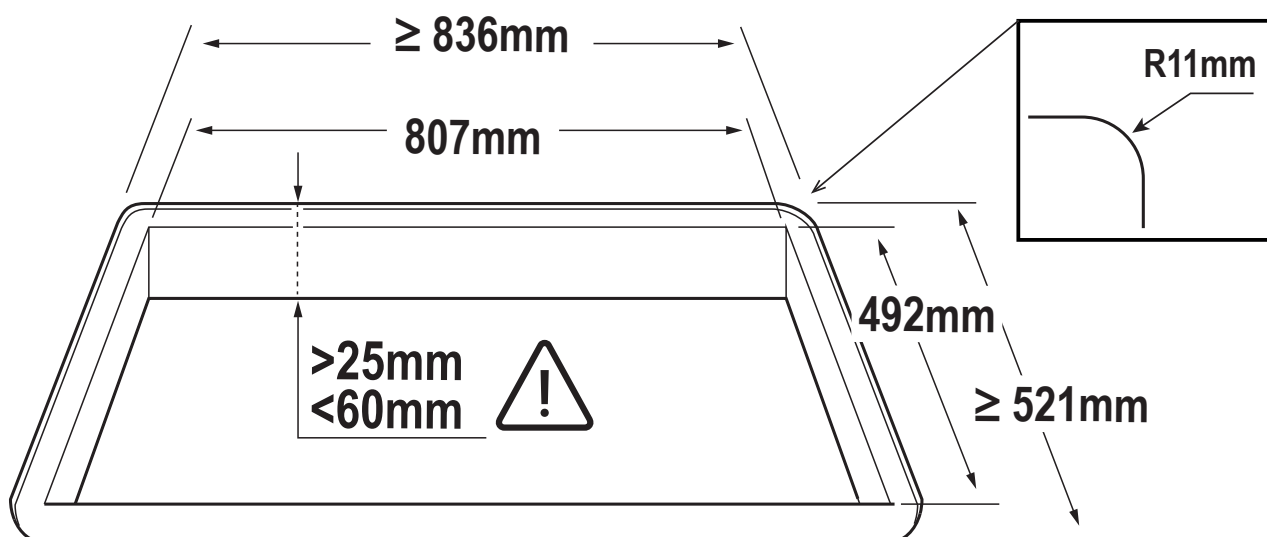
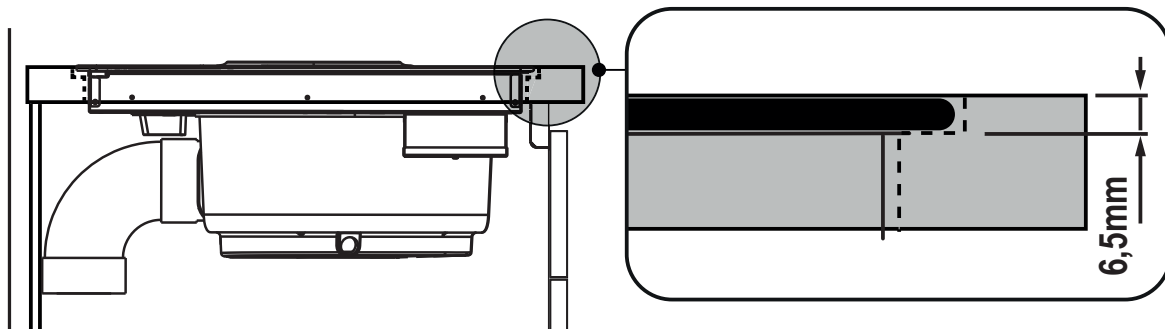




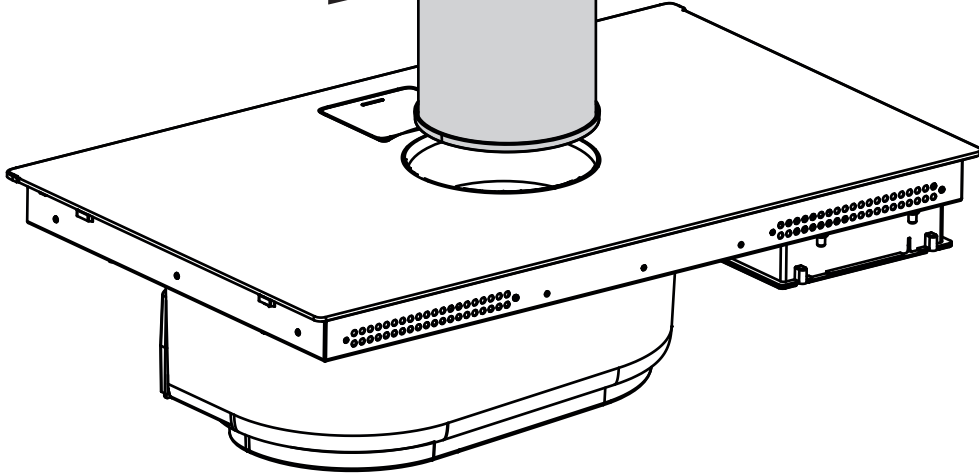
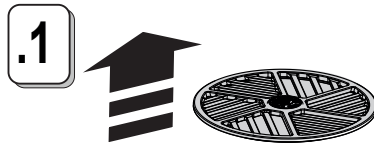
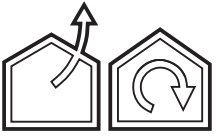
inst.A



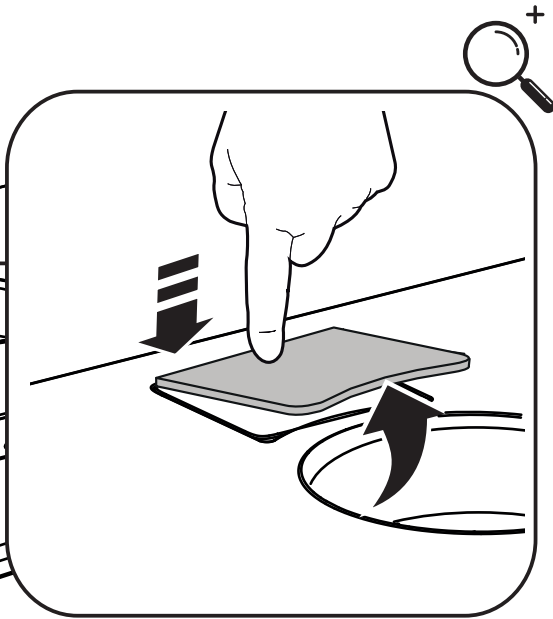
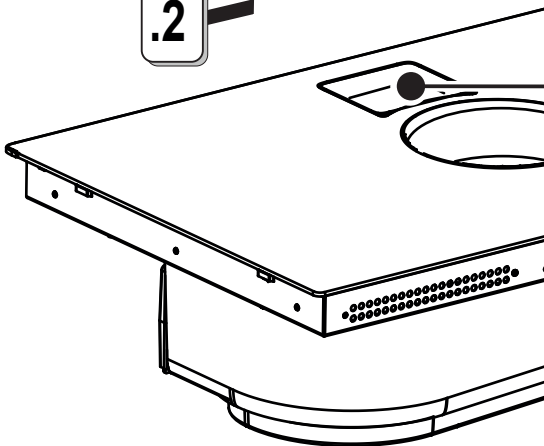
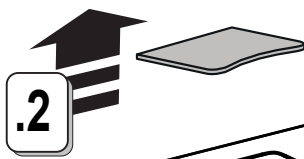
inst.B



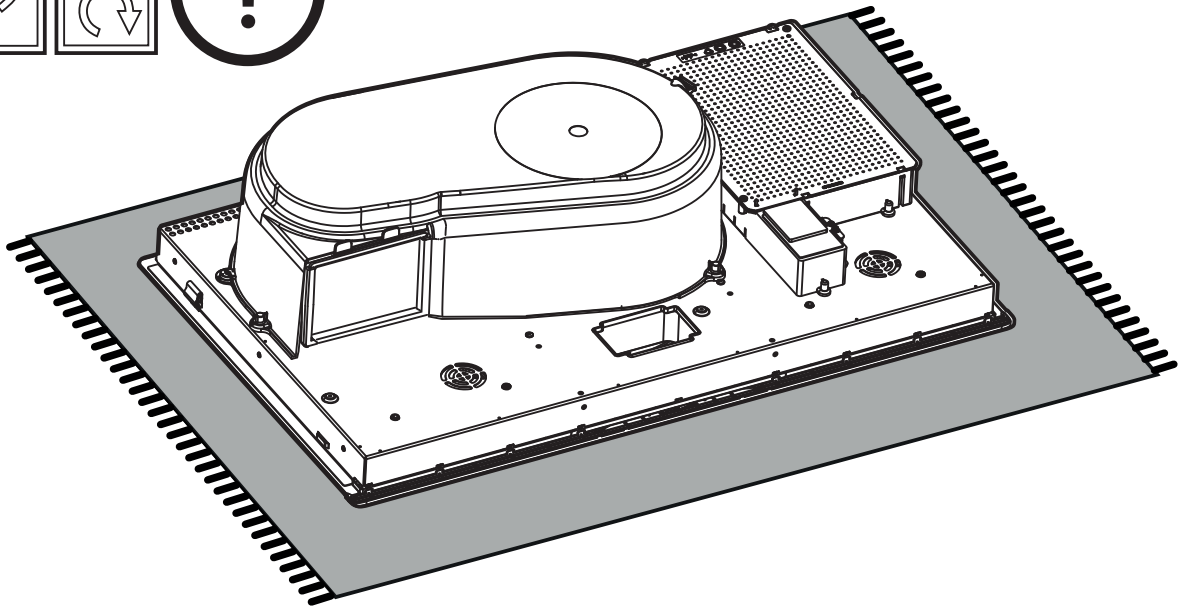




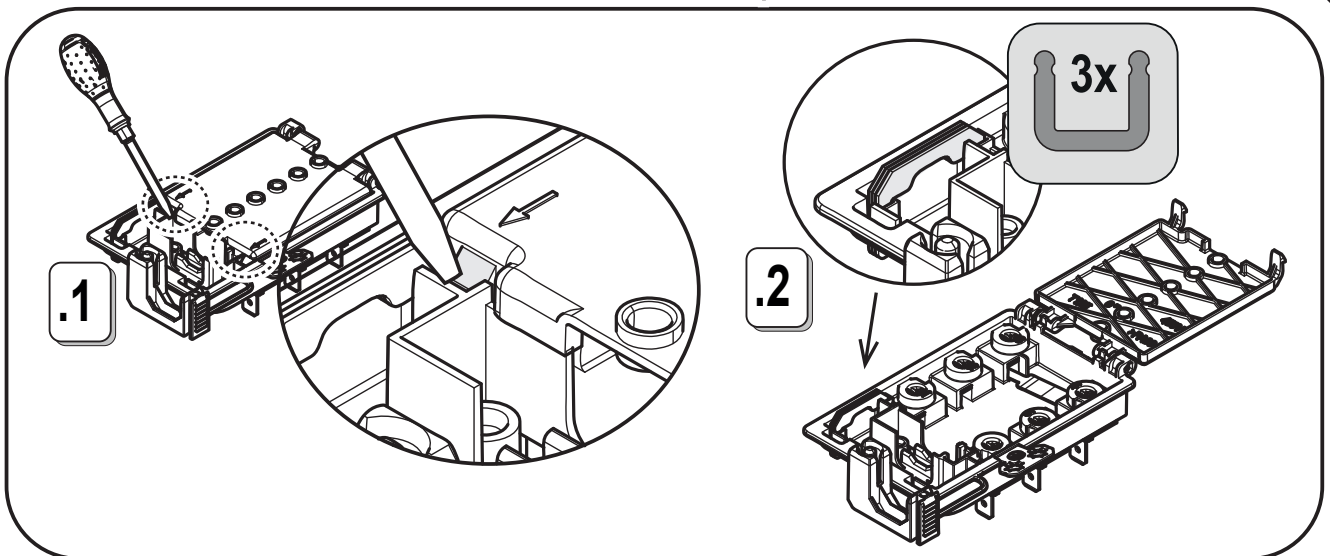
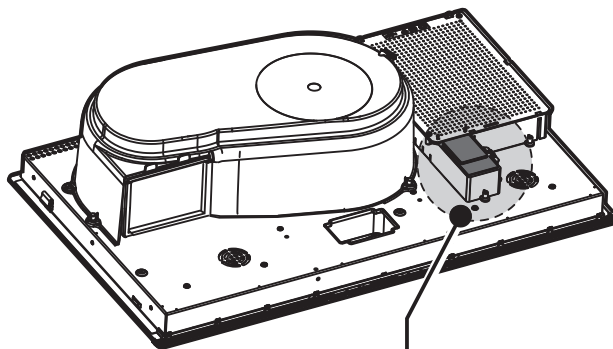
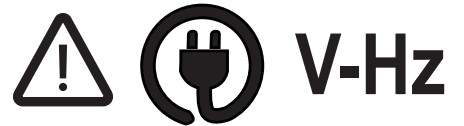
3



3.1

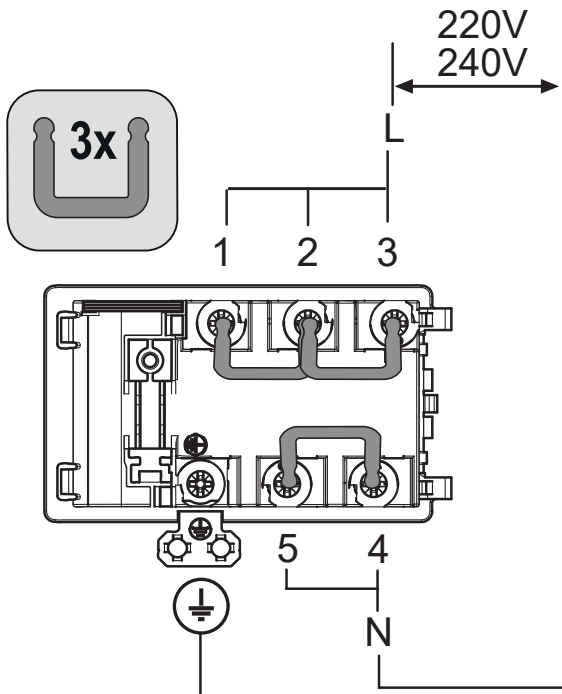


4

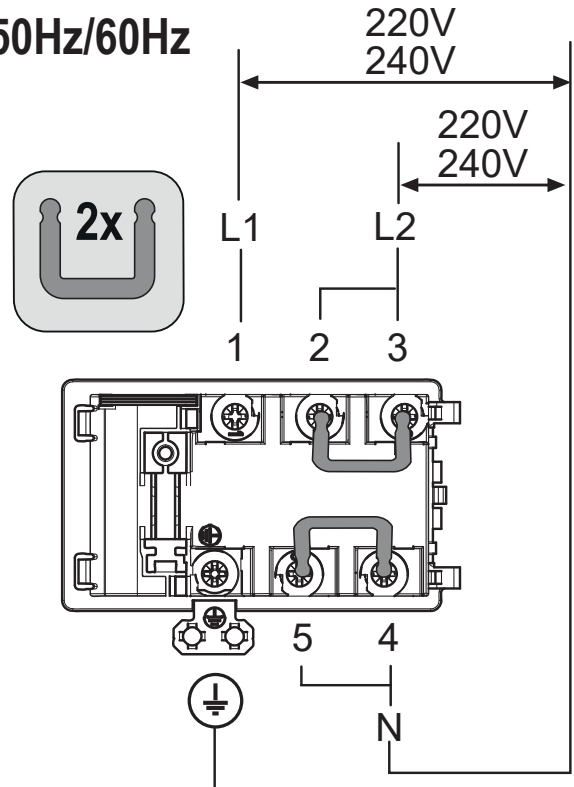


5

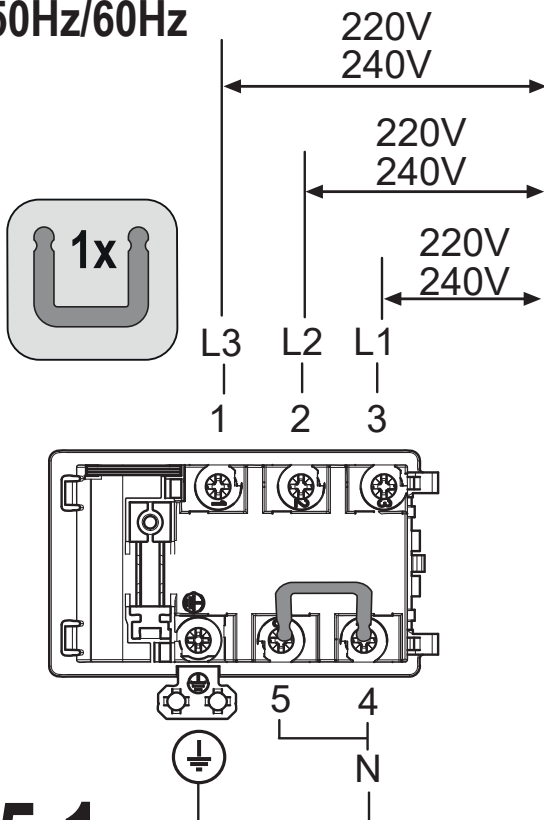
220V-240V ~  
50Hz/60Hz



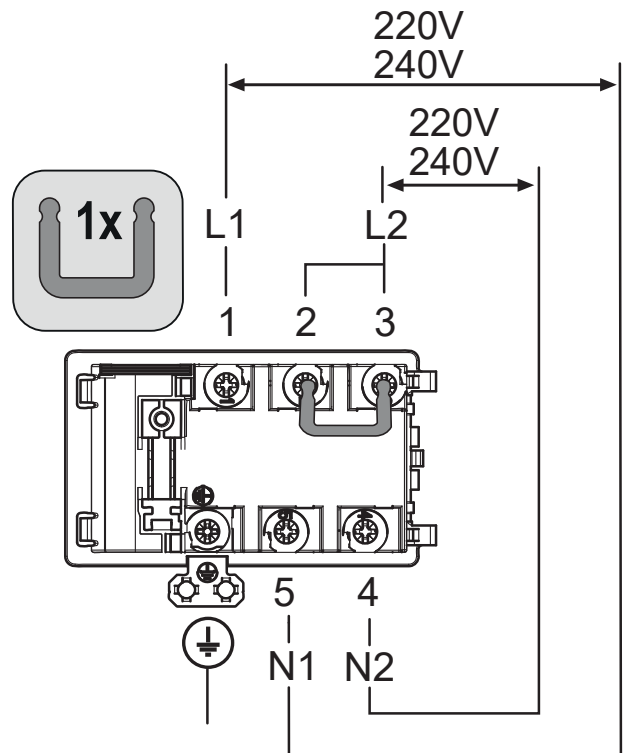
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz

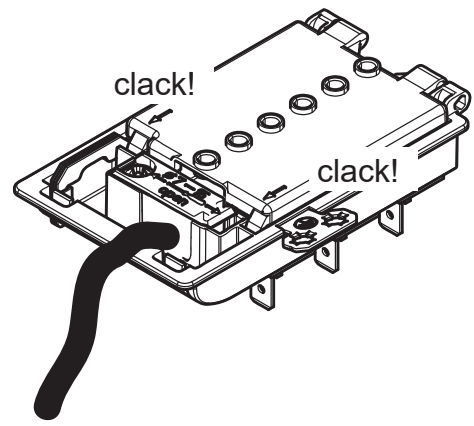
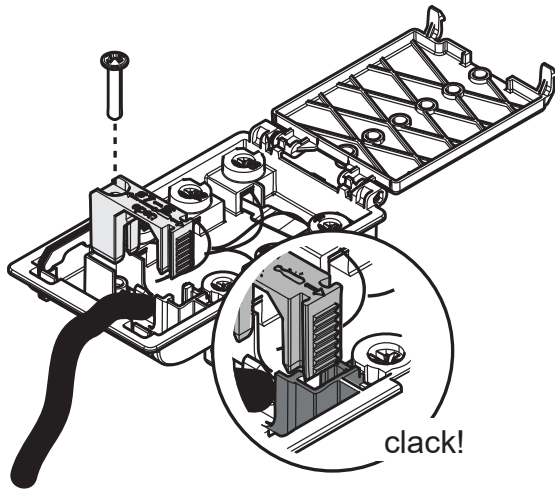


380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz

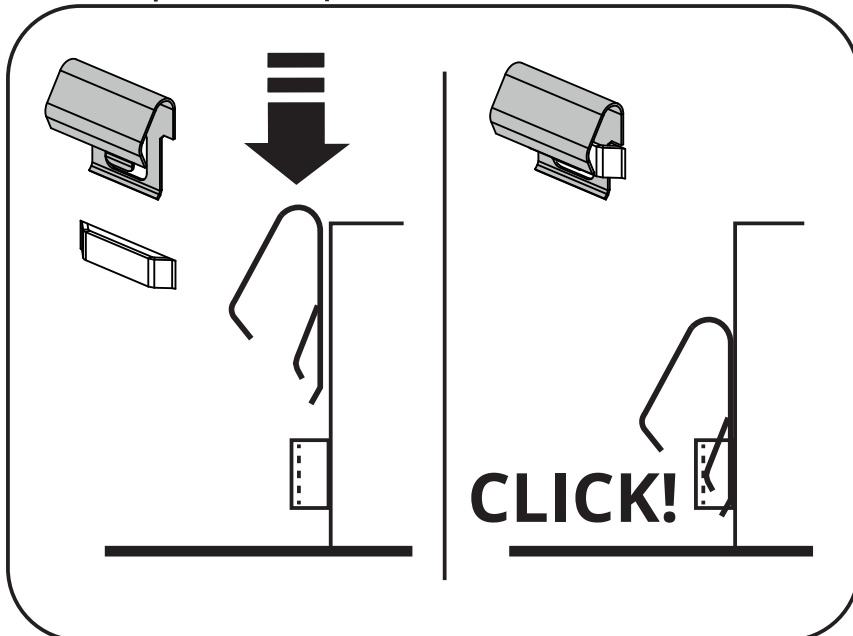
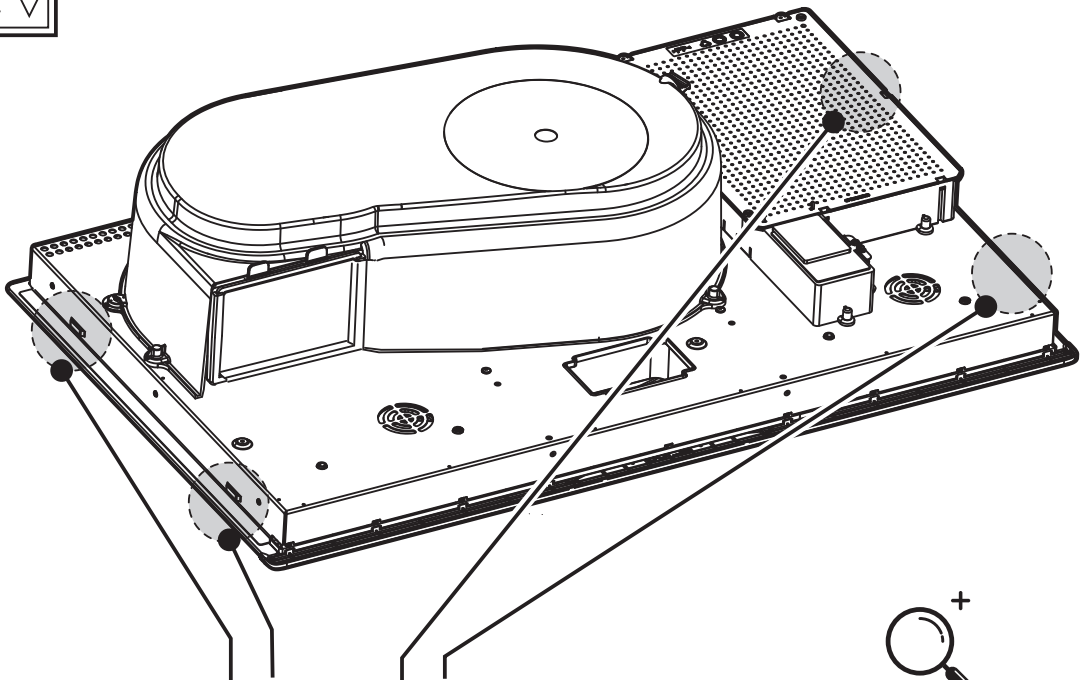


220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz

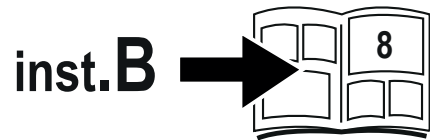
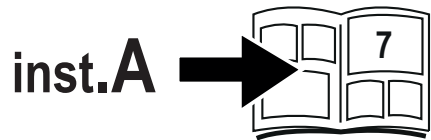




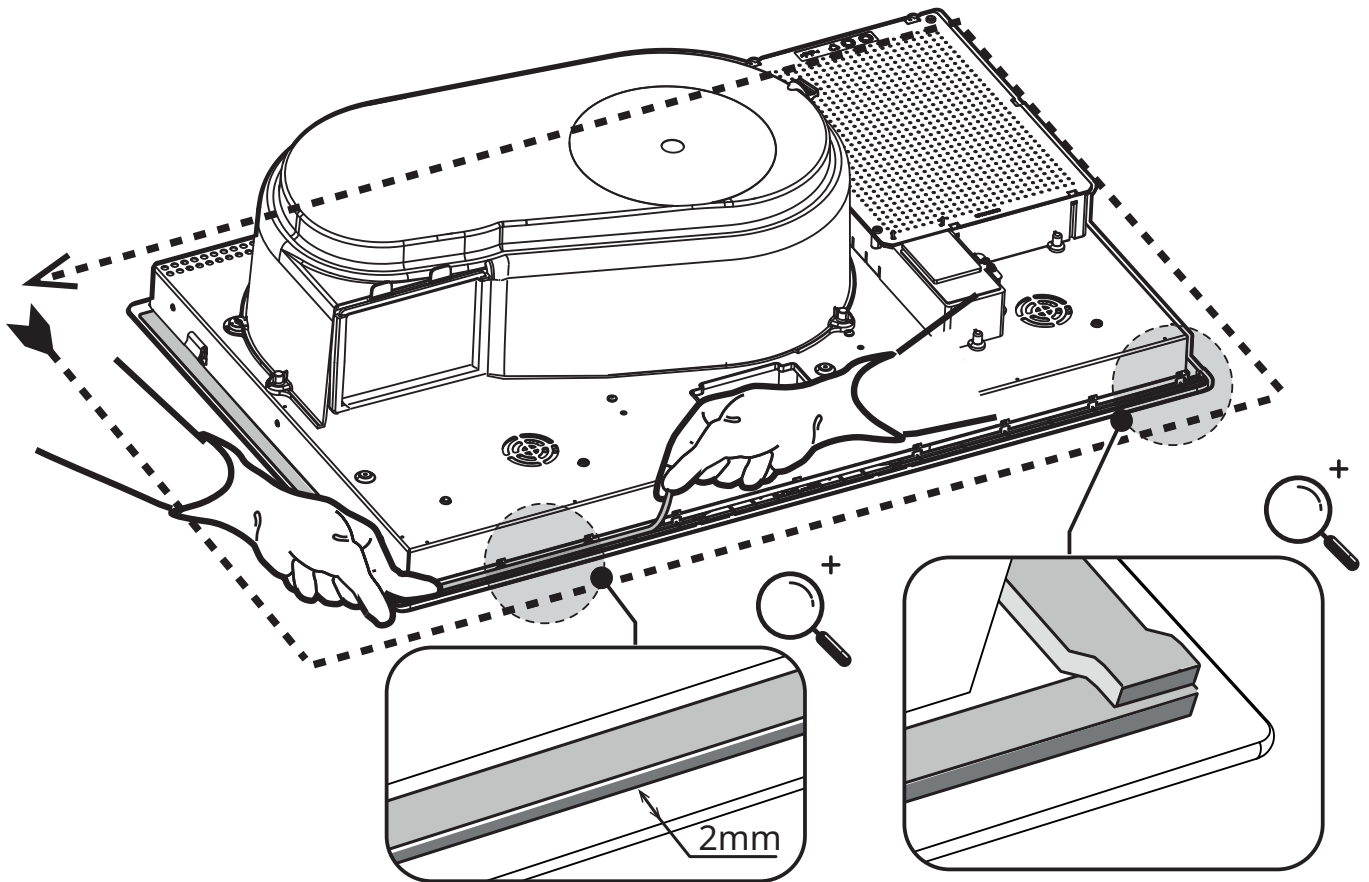
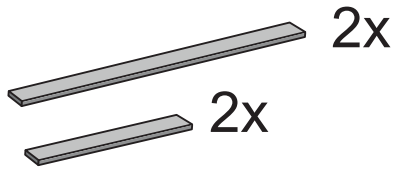
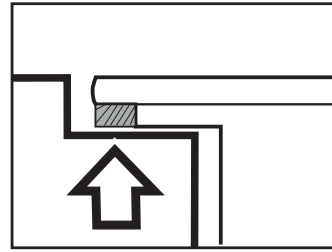
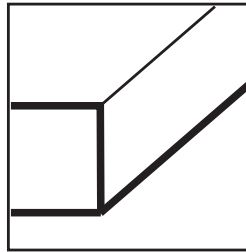
5.2



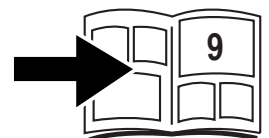
6



inst.A



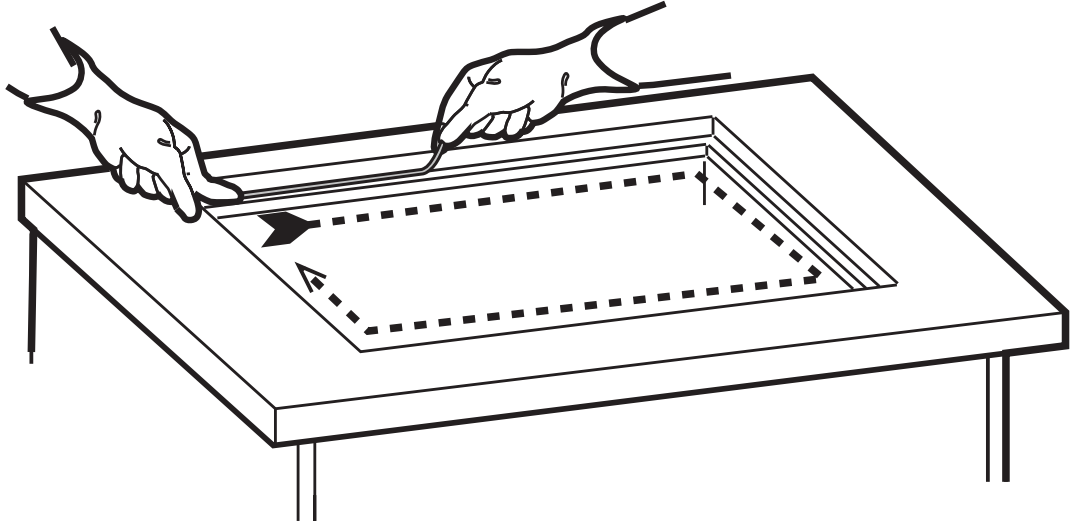
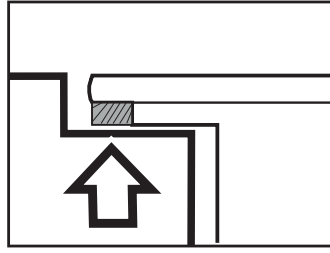
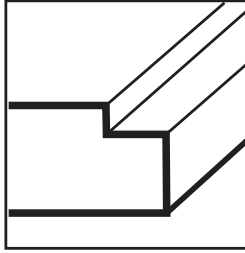
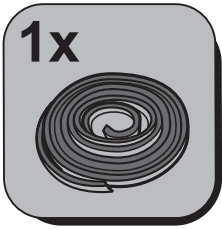
7



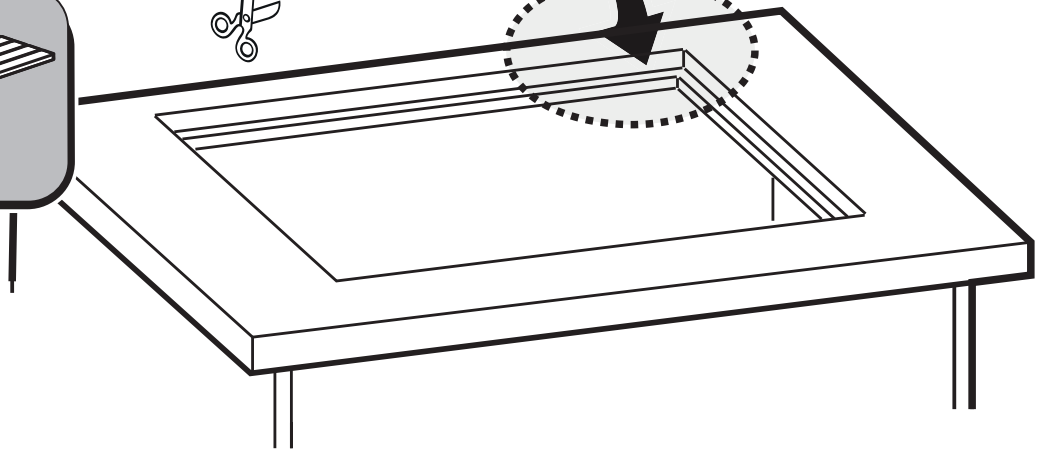
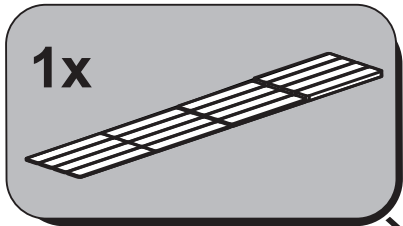
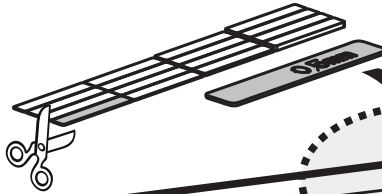


inst. B

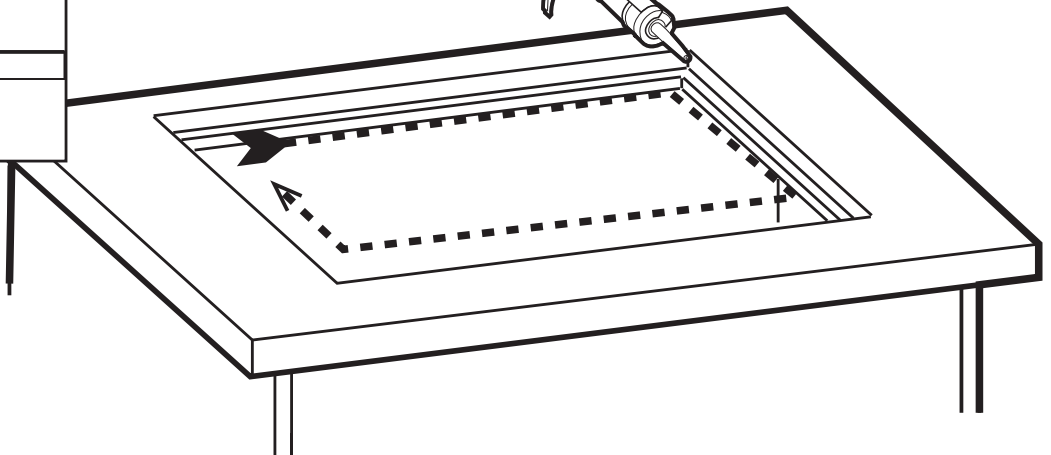
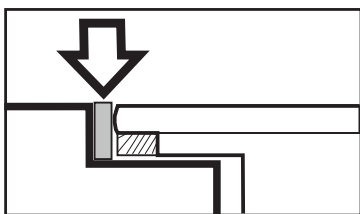
1x



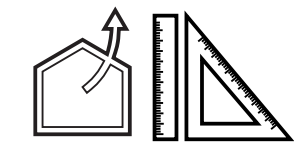
8



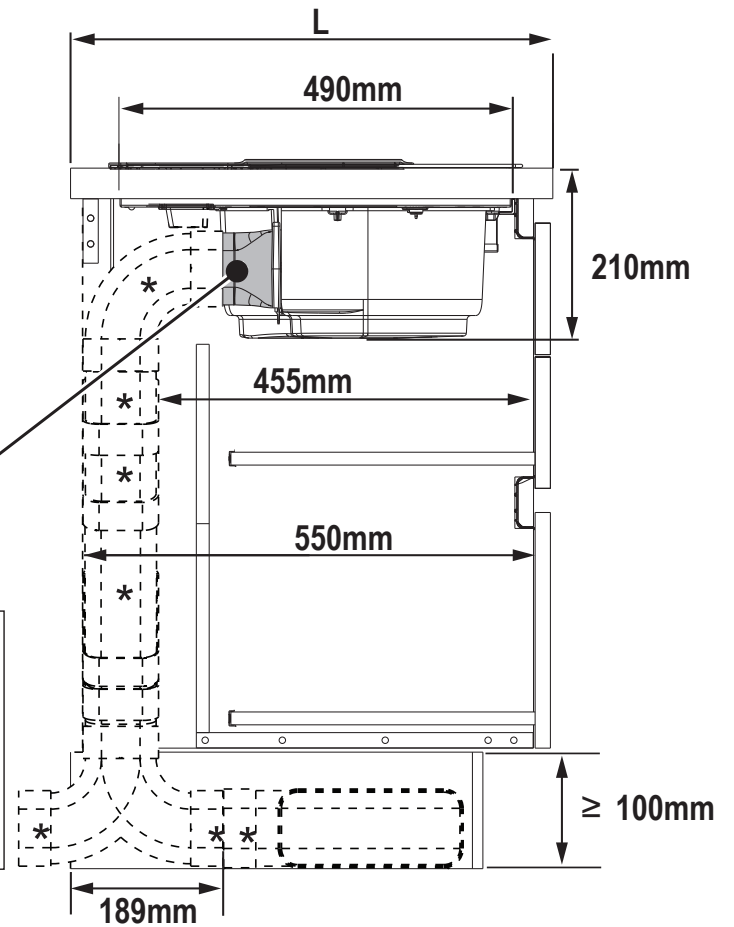
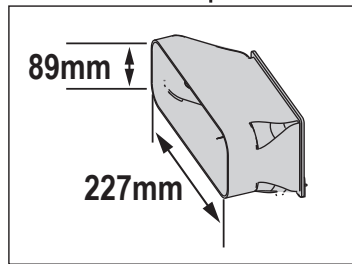
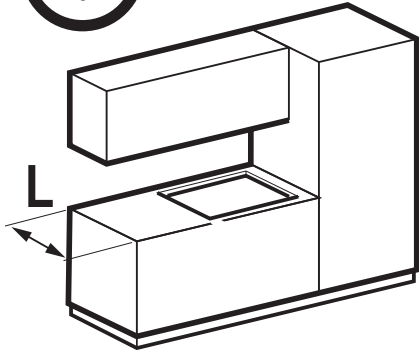
8.1



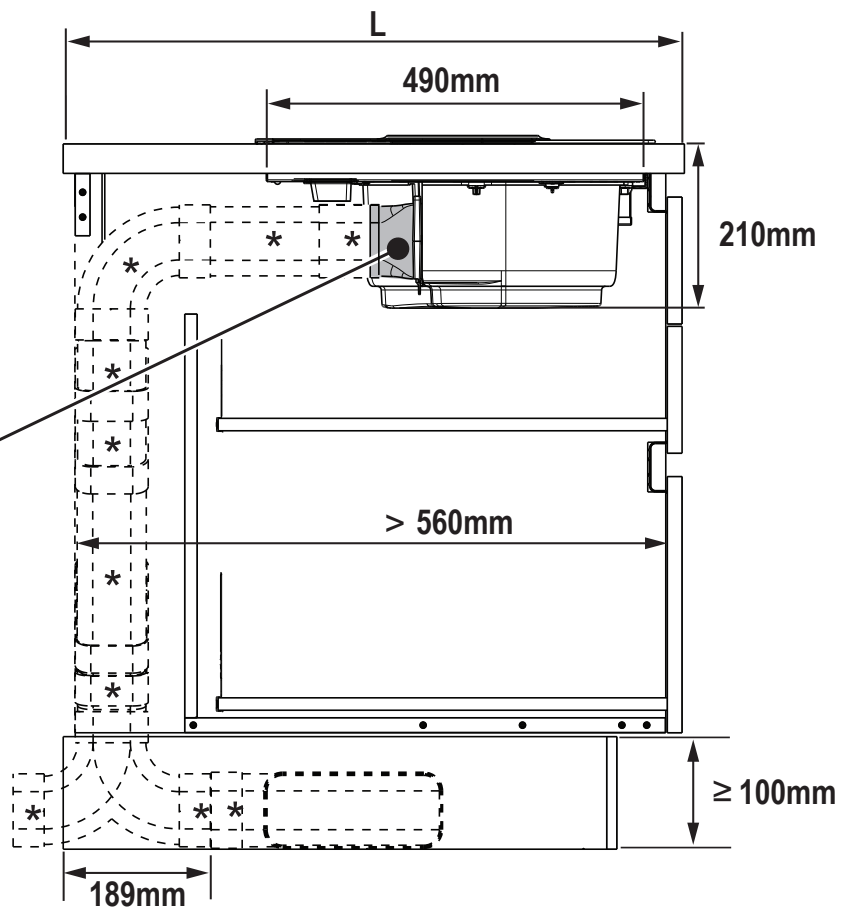
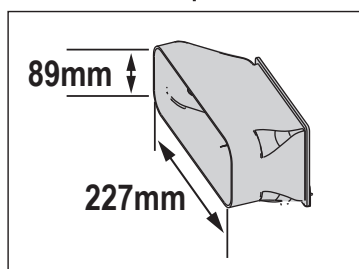
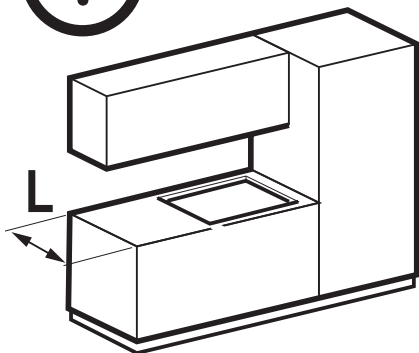
8.2



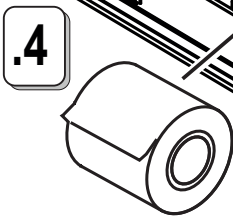
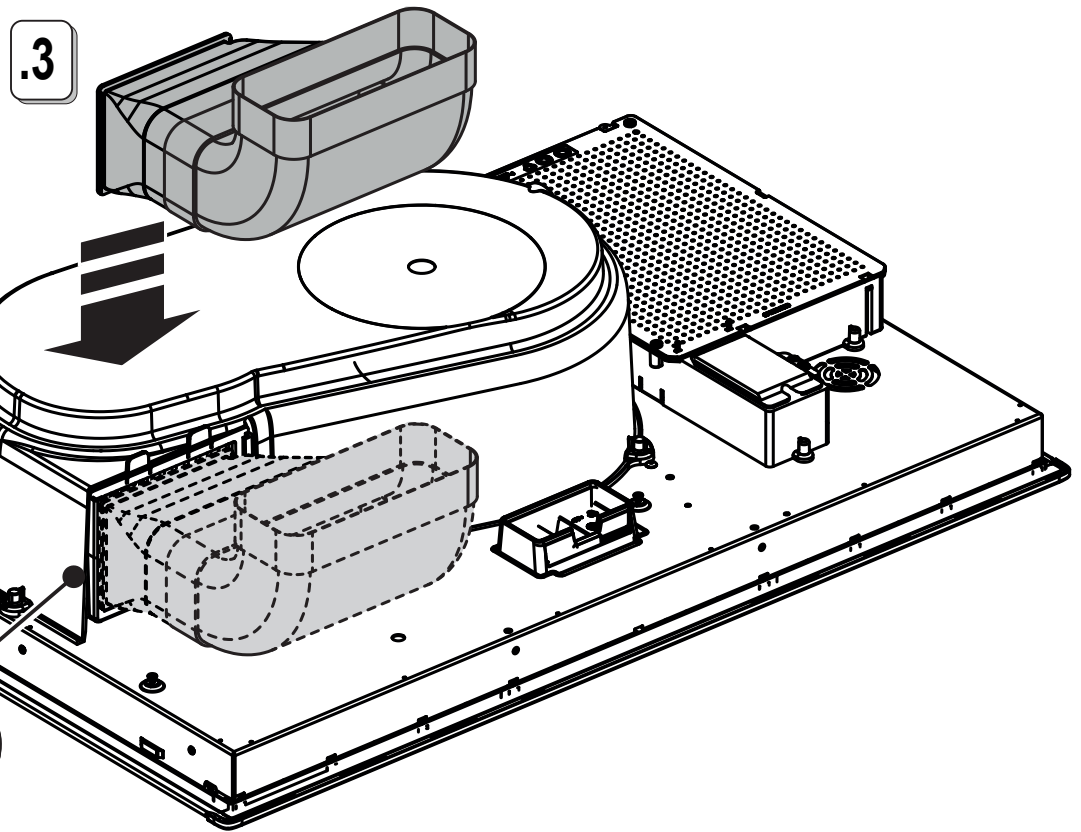
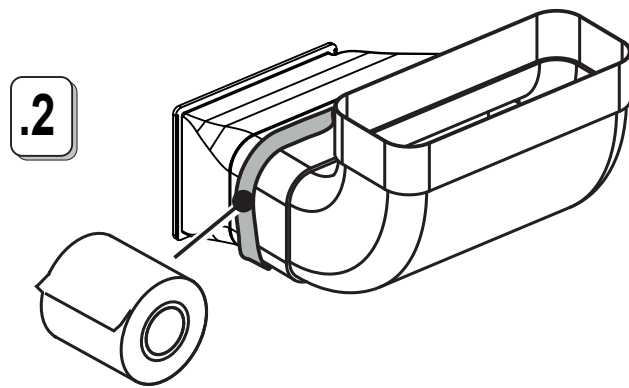
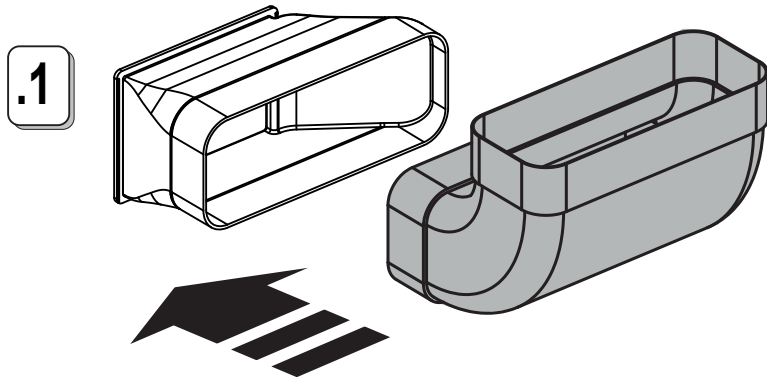
**!** L = 600mm



**!** L > 600mm



9

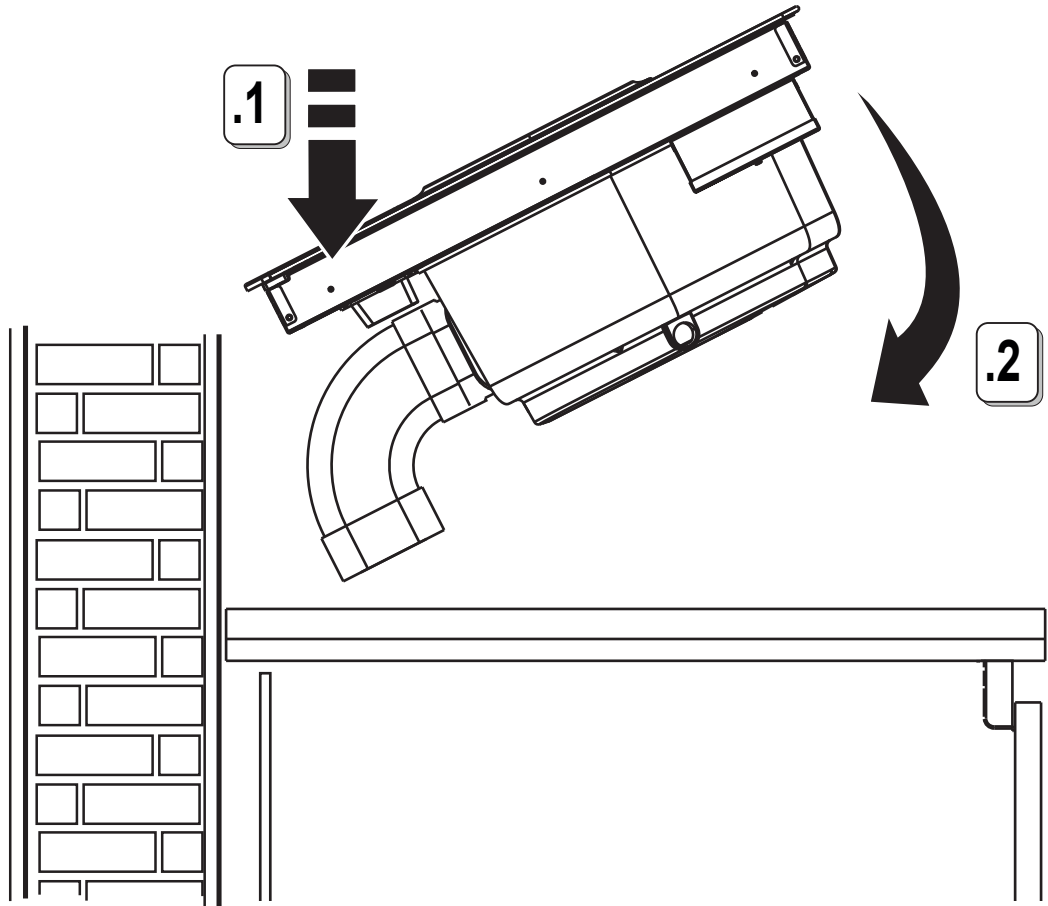


# 9.1

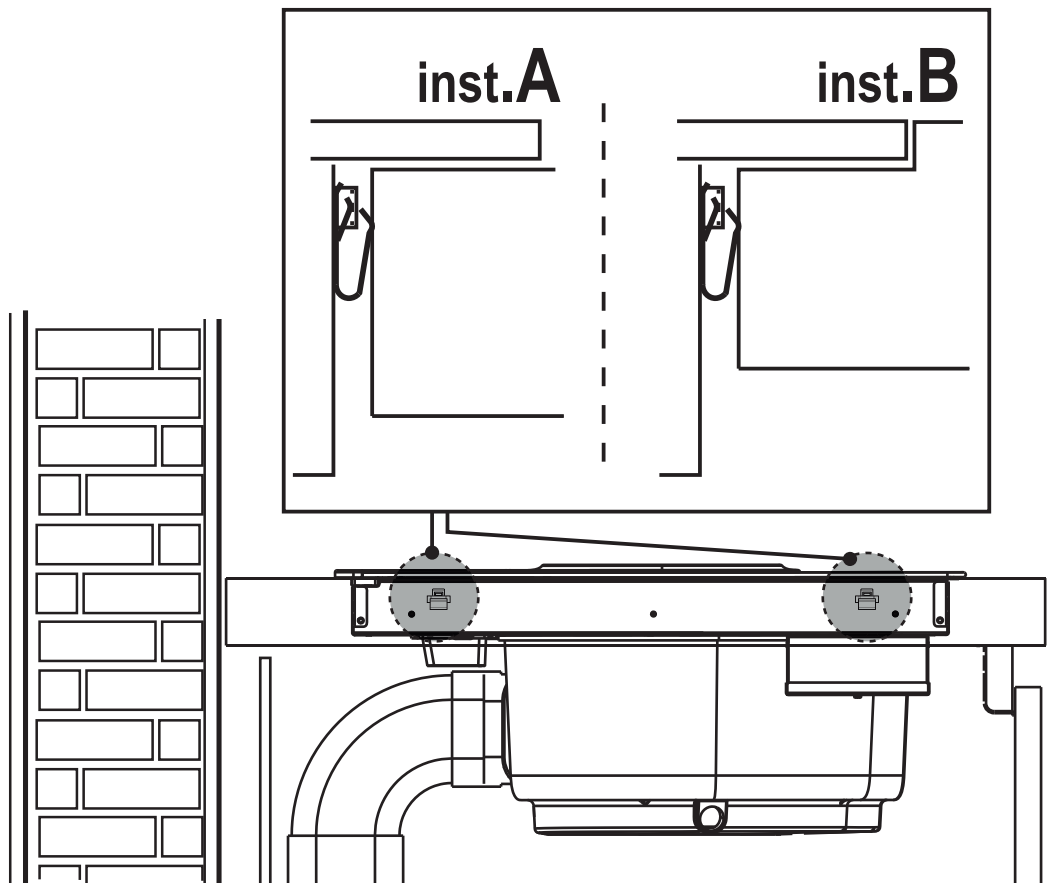


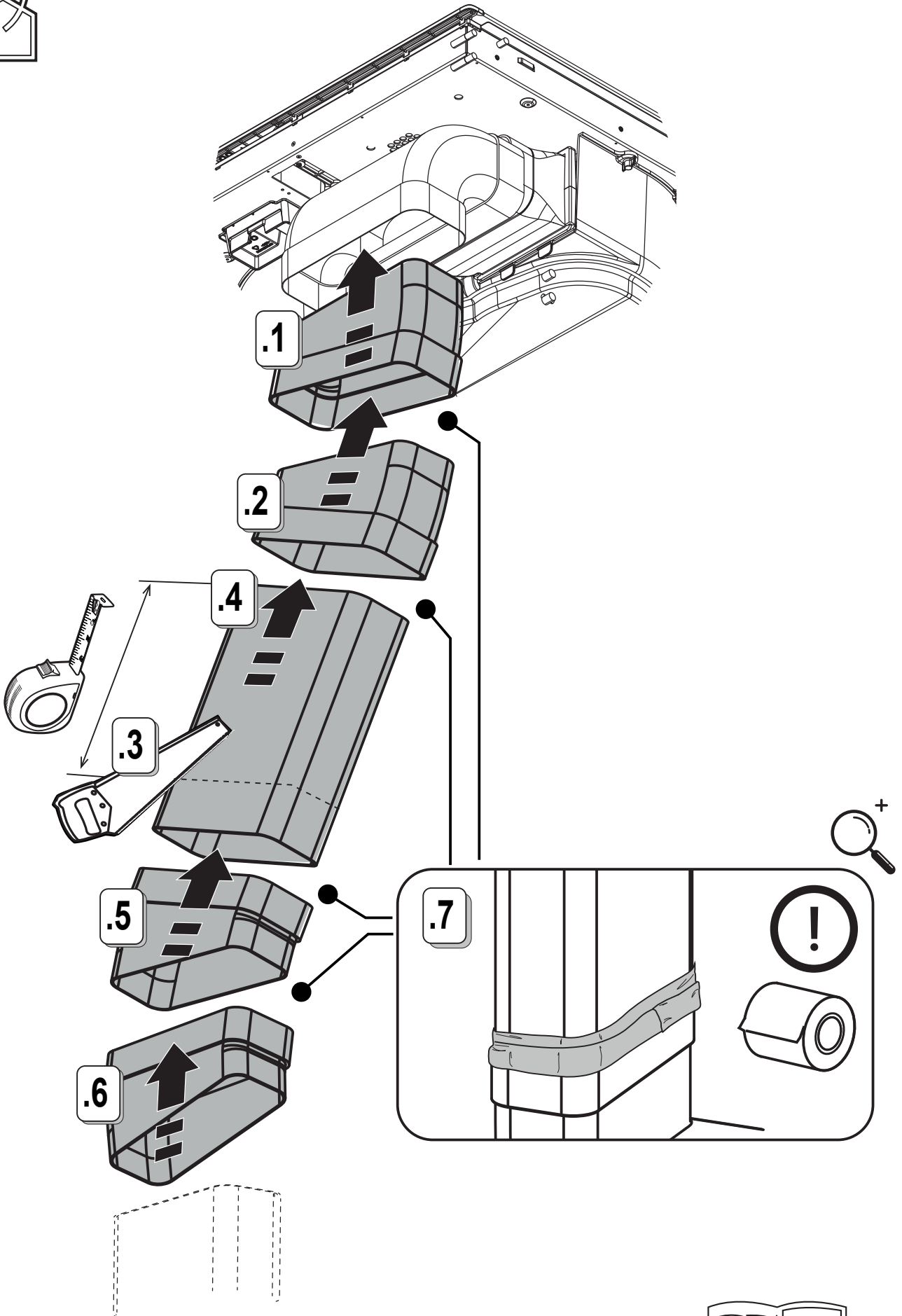


## 9.2



## 9.3





9.4





901606



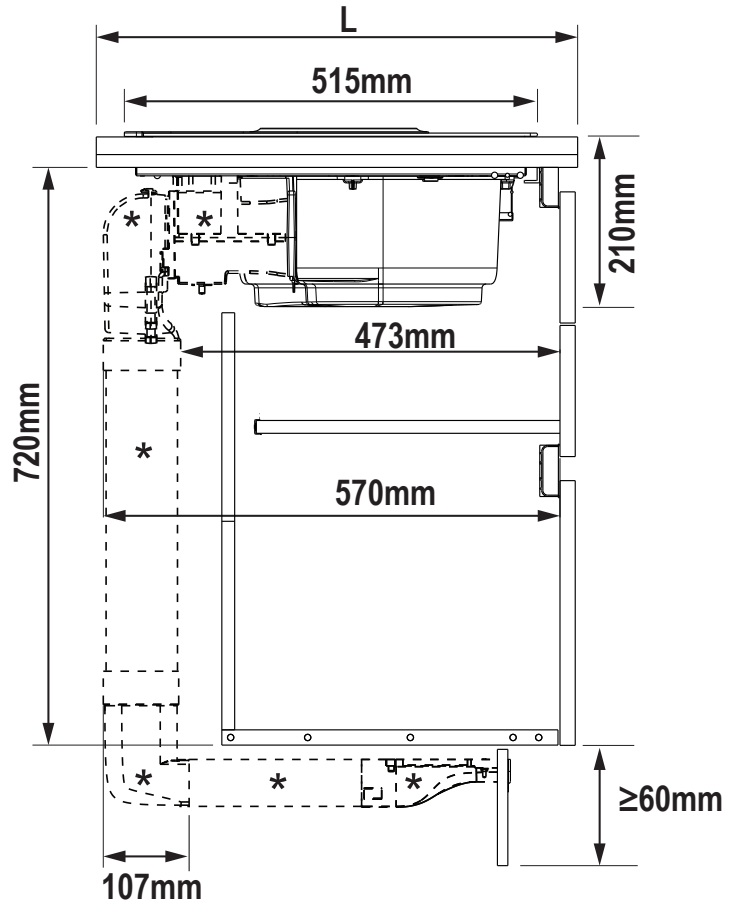
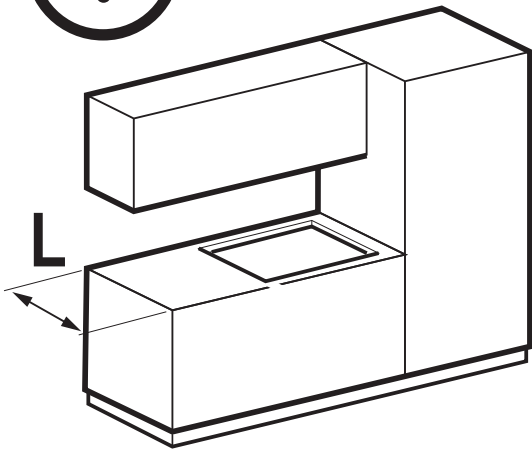
901607



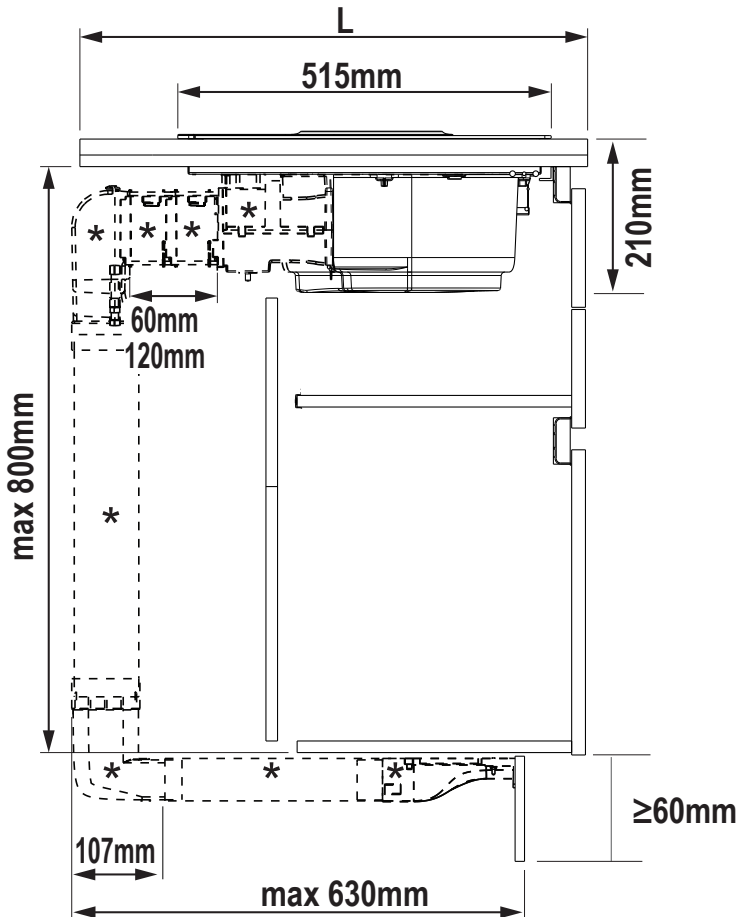
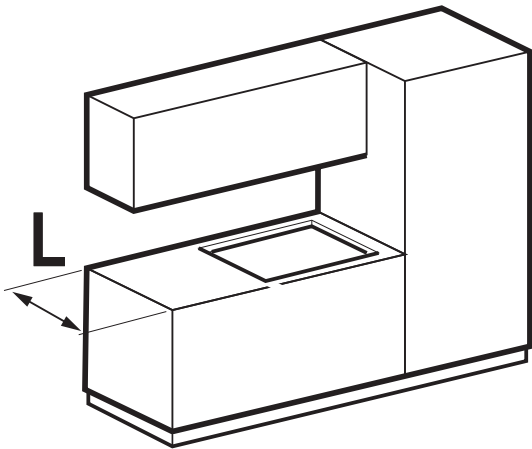
901606



**!** L = 600mm



**!** L > 650mm  
L > 700mm

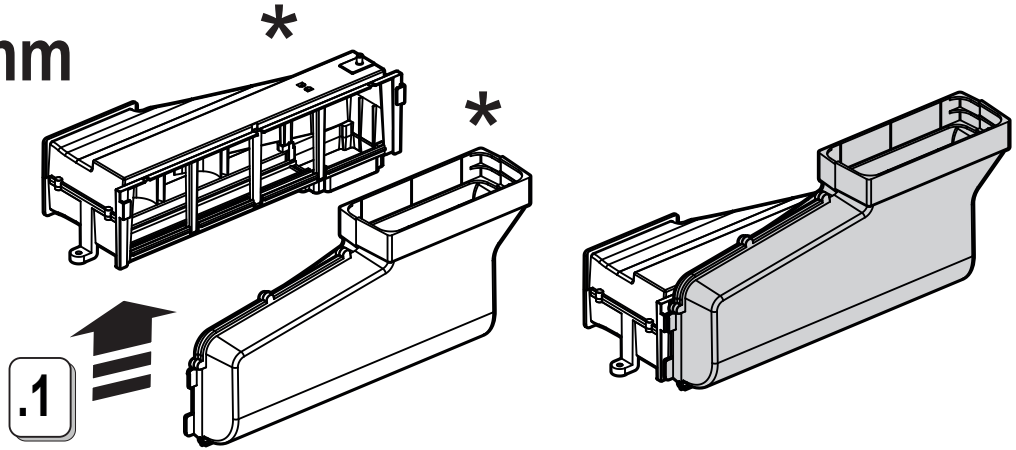


10

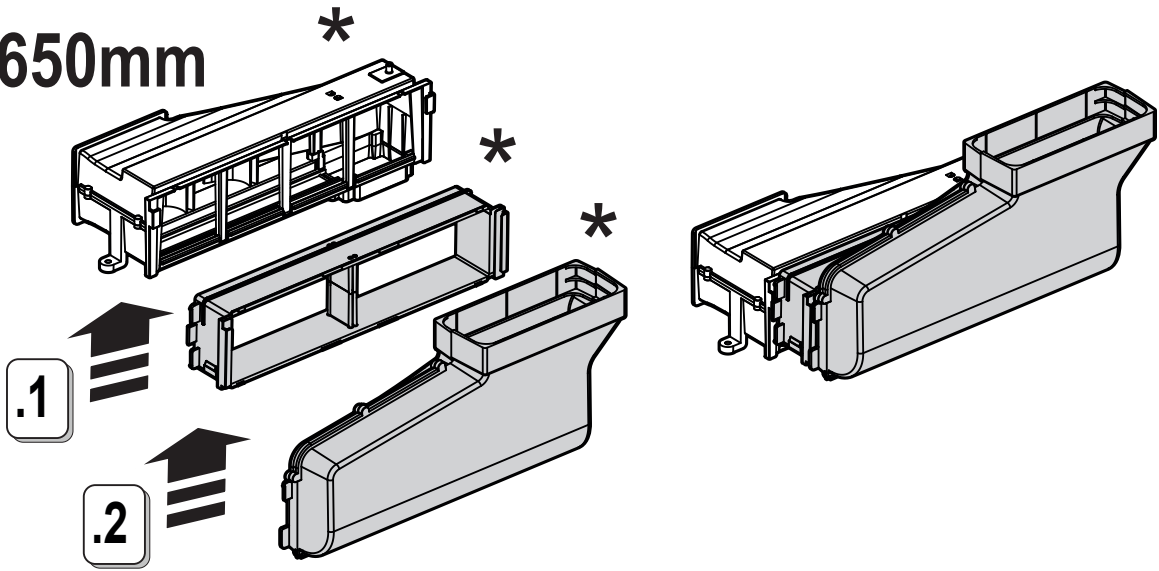


901606

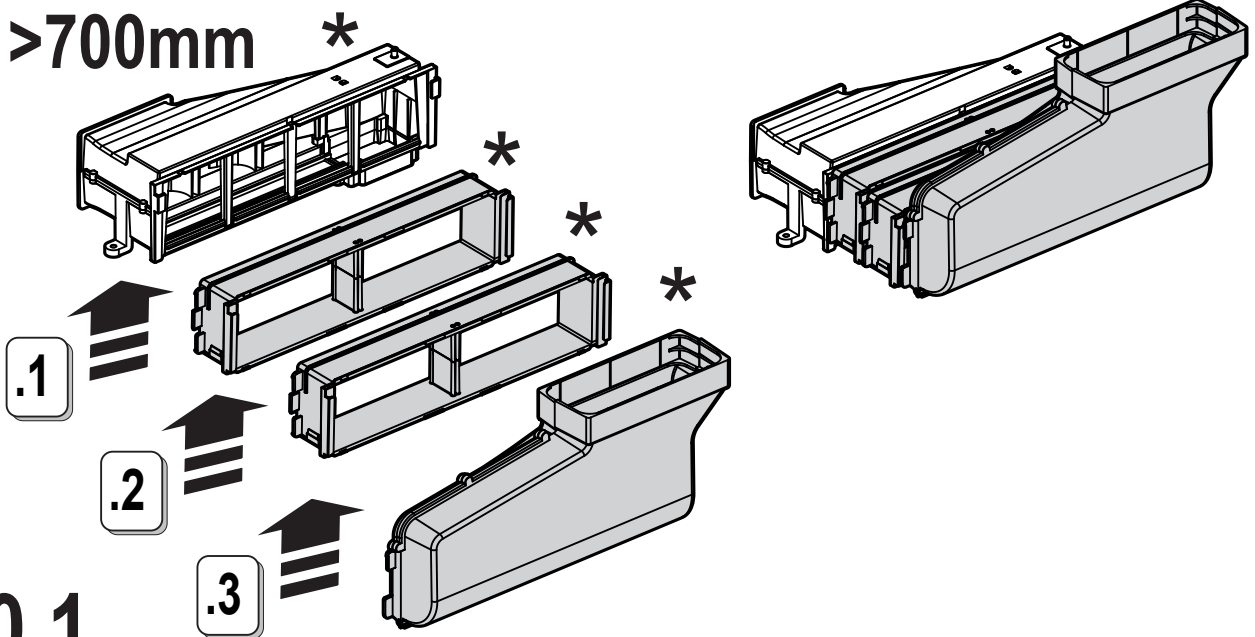
L = 600mm



L > 650mm



L > 700mm



10.1

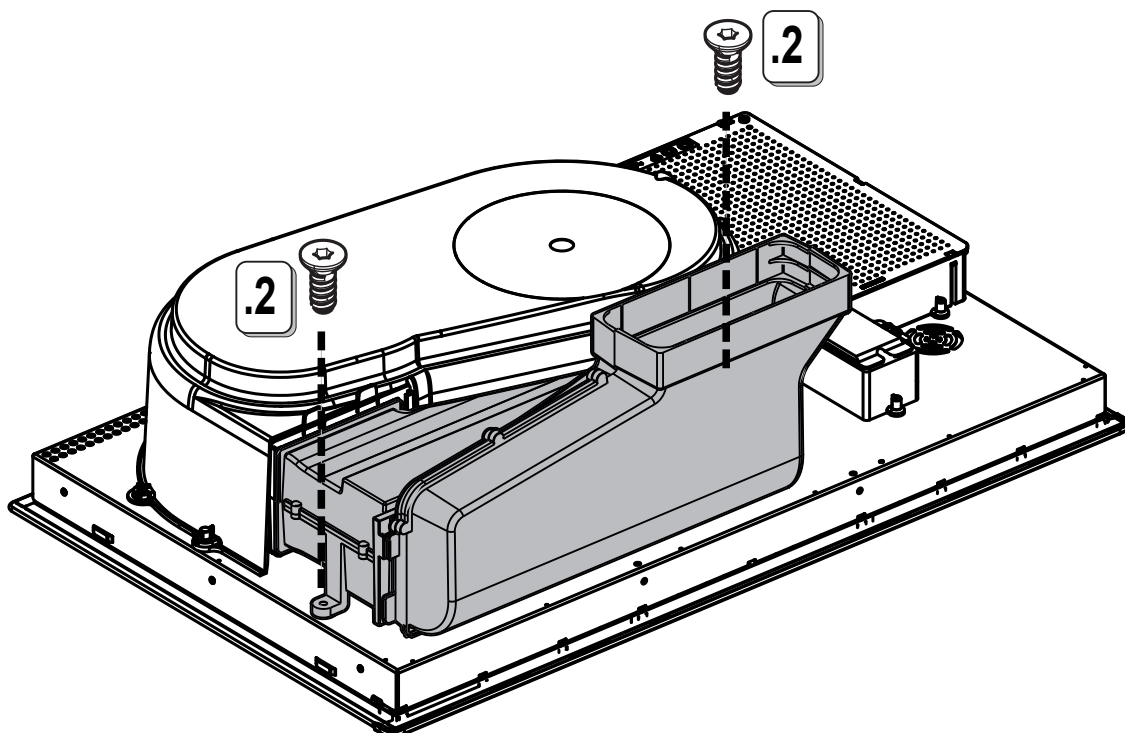
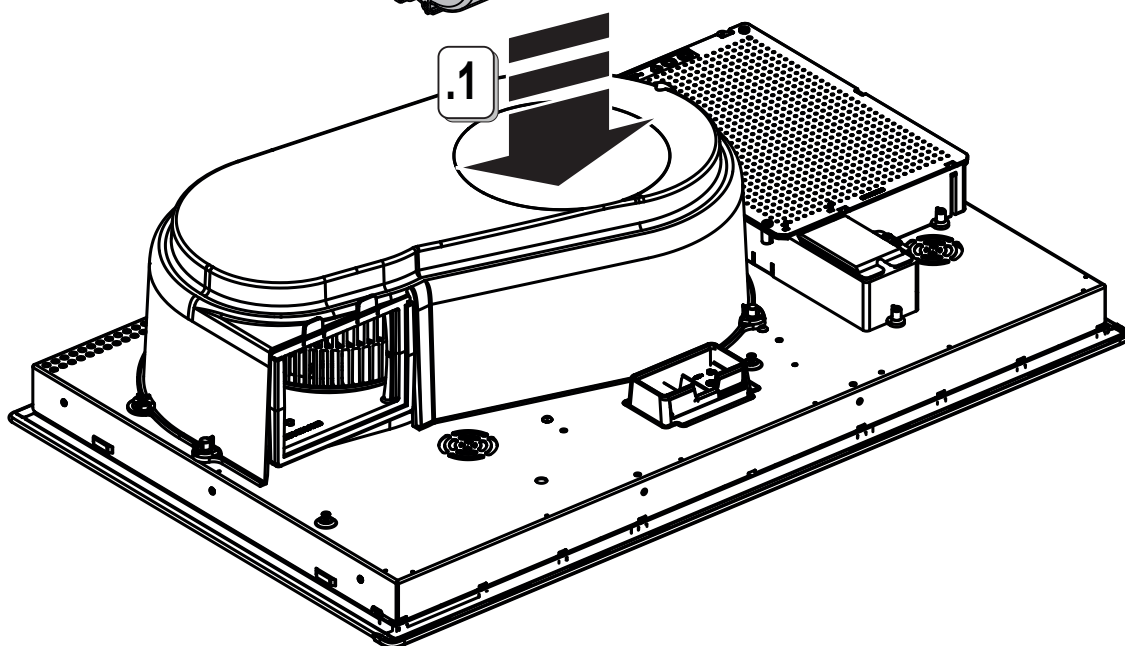
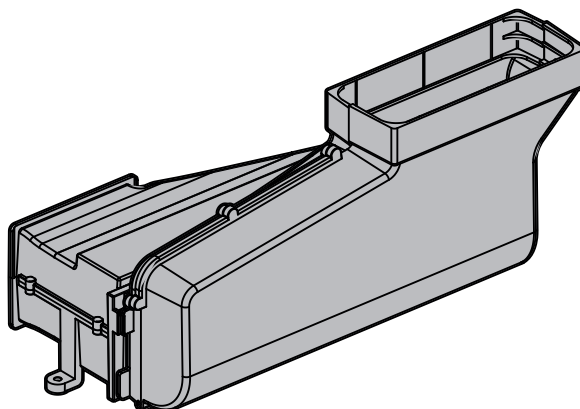


901606

2x



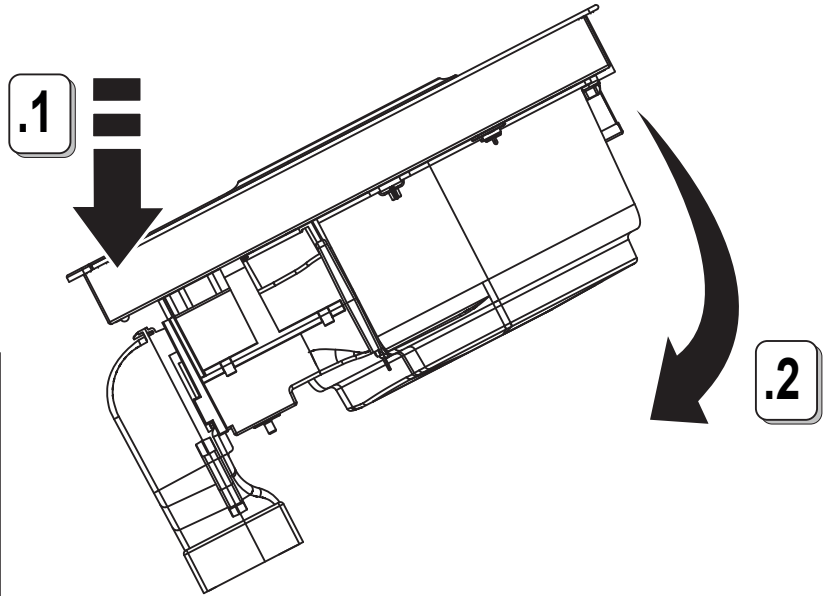
3,5x9,5mm



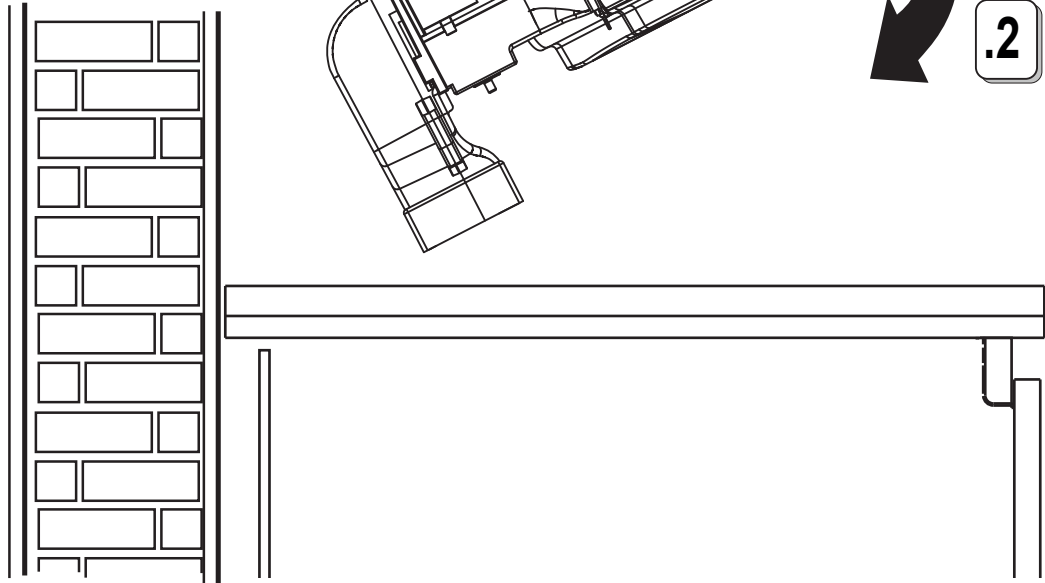
10.2



901606



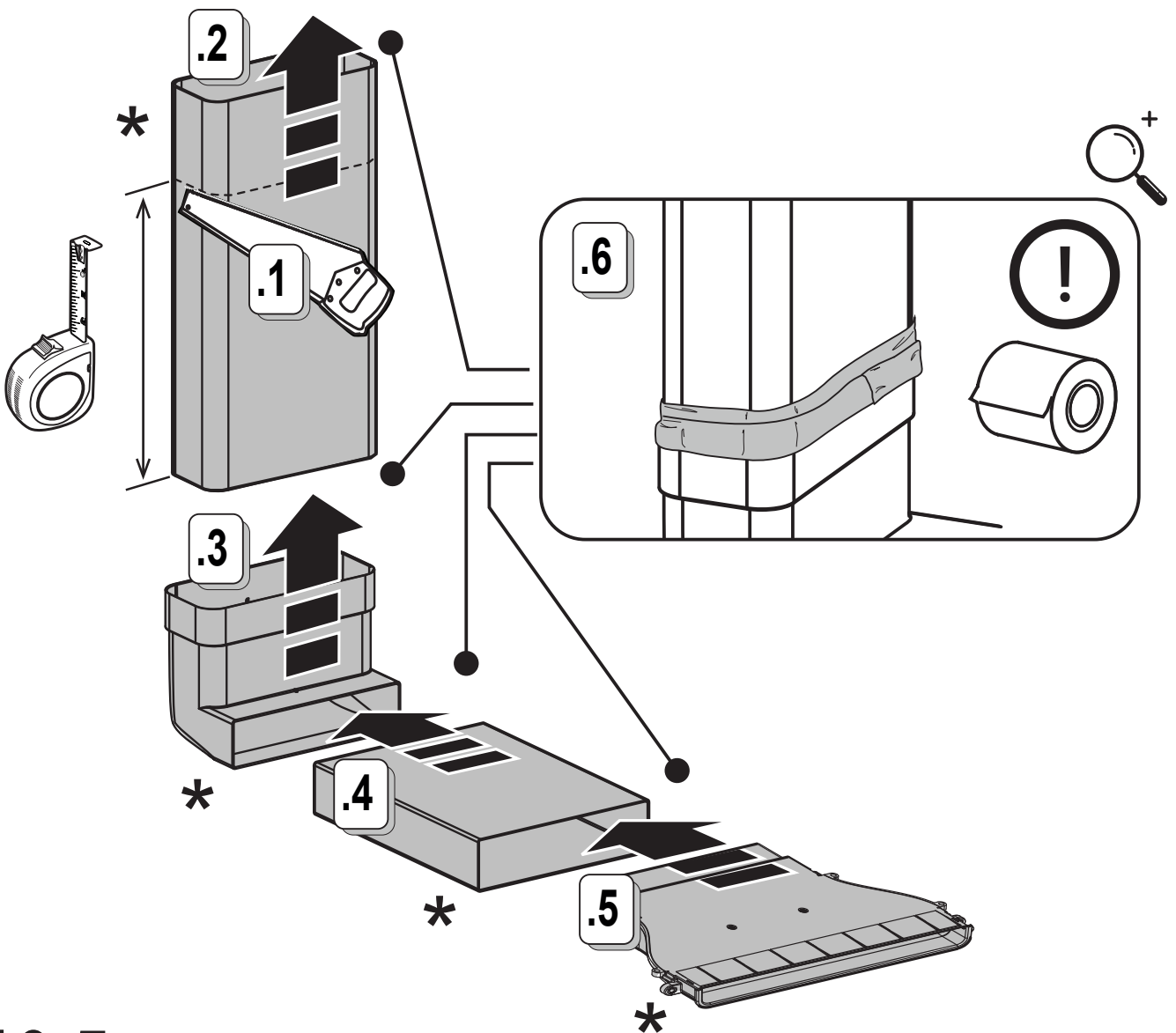
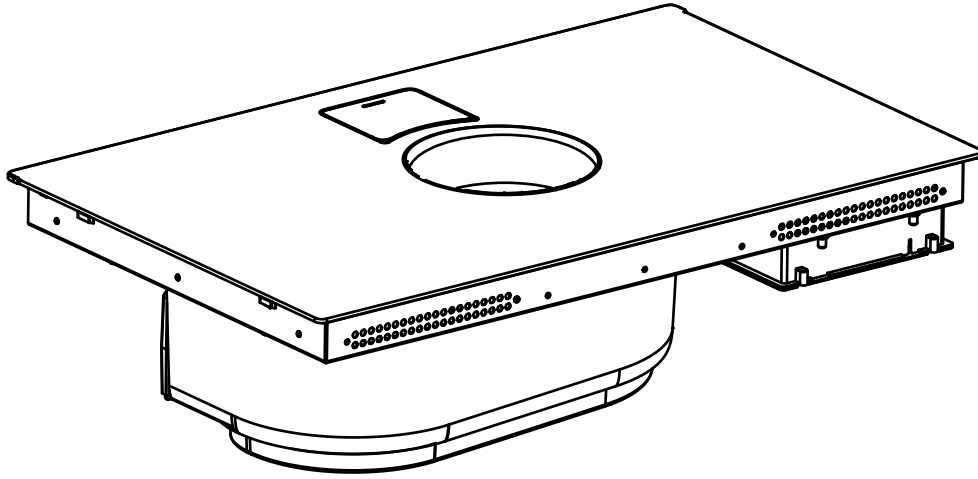
10.3



10.4

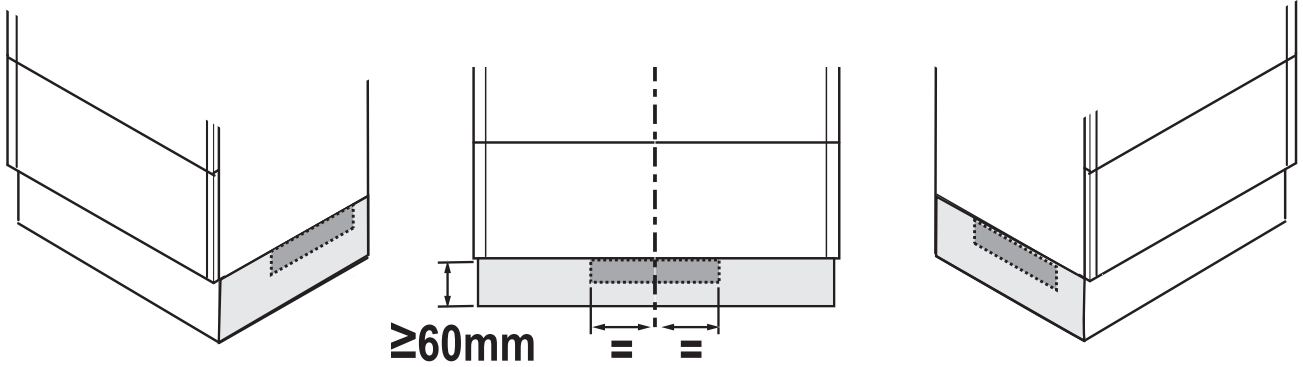


901606

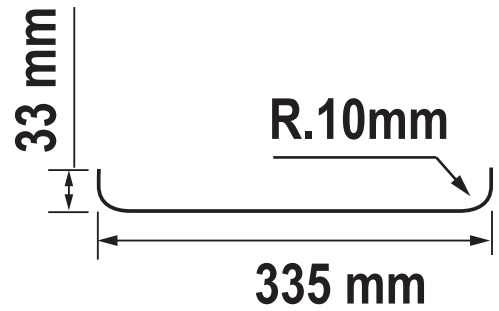
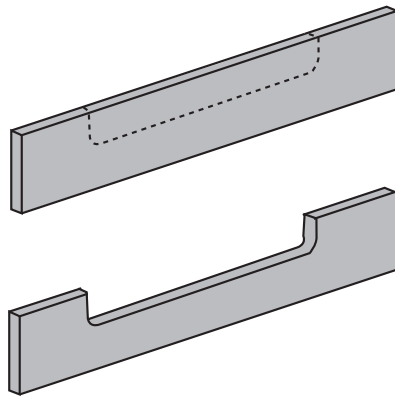




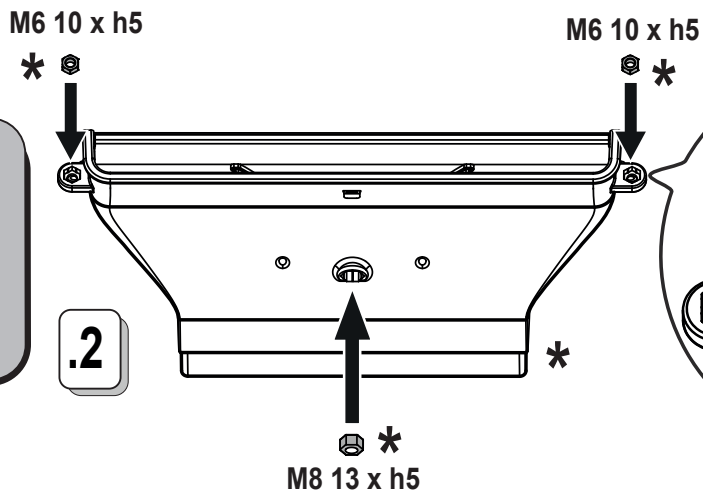
901606



.1



- 1x M8 13 x h5
- 2x M6 10 x h5

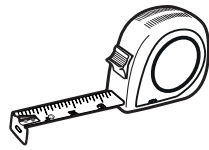
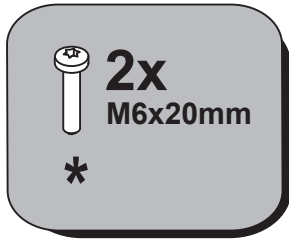


10.6





901606



$X = \leq 18,5\text{mm}$

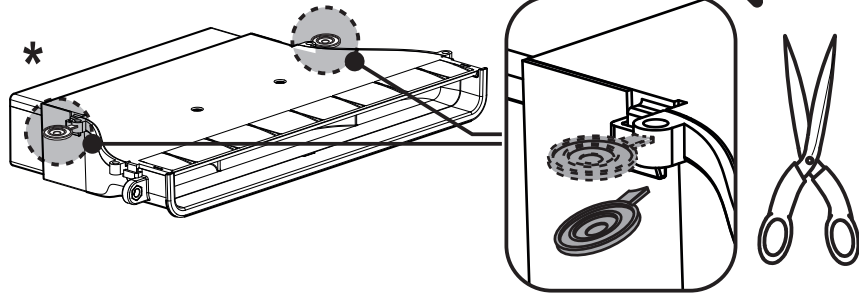
$X = > 18,5\text{mm}$

$X = \leq 22,5\text{mm}$



### $X = \leq 18,5\text{mm}$

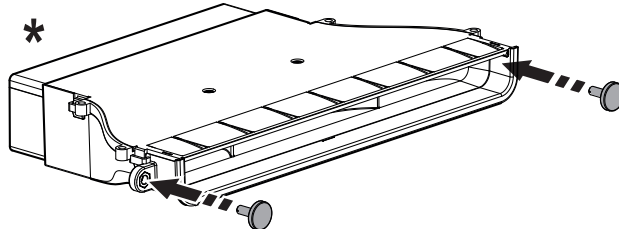
.1



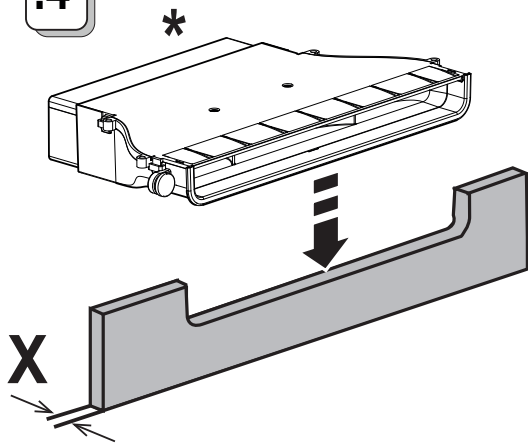
.2



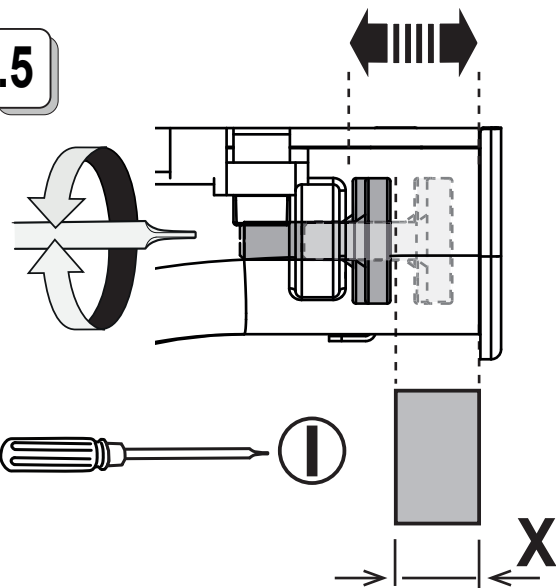
.3



.4



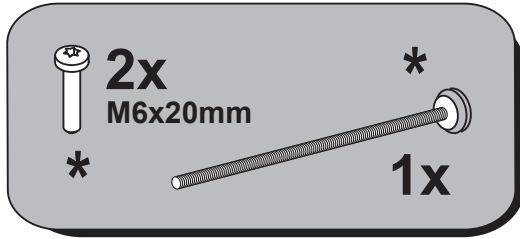
.5



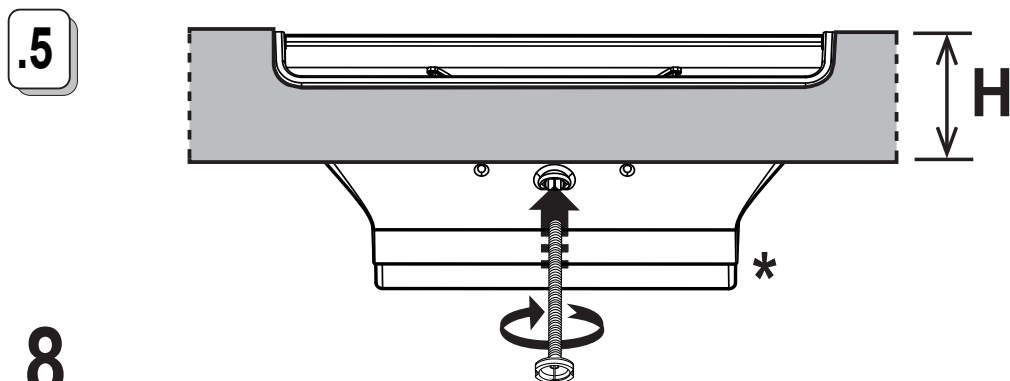
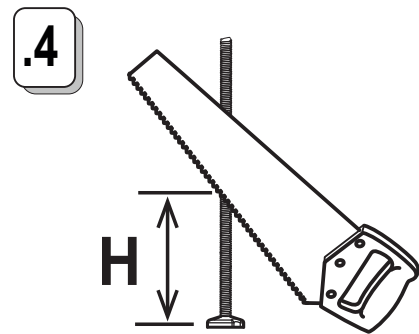
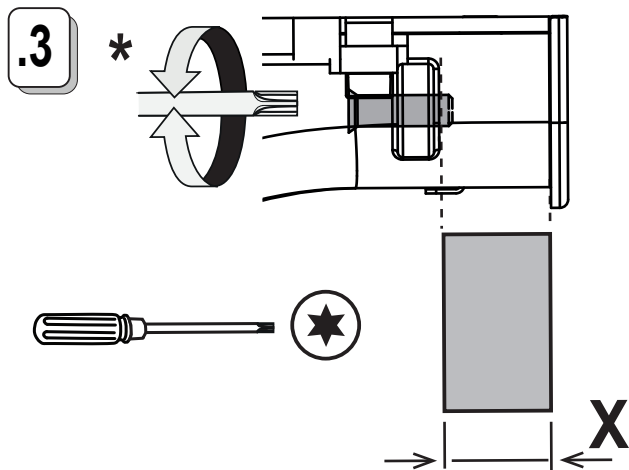
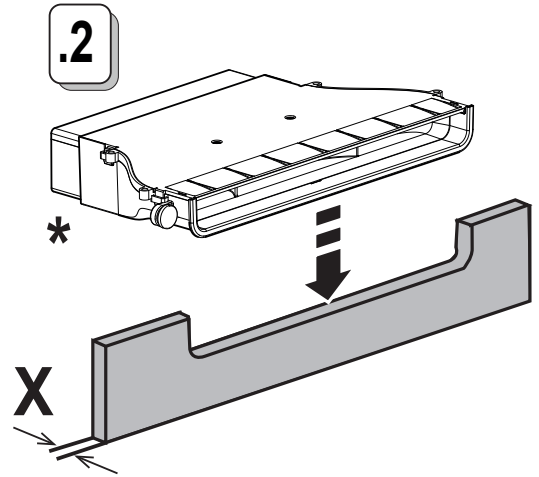
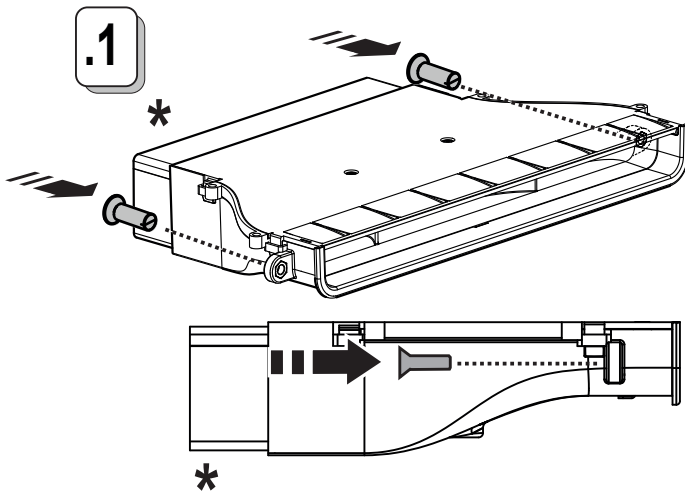
10.7



901606



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



10.8

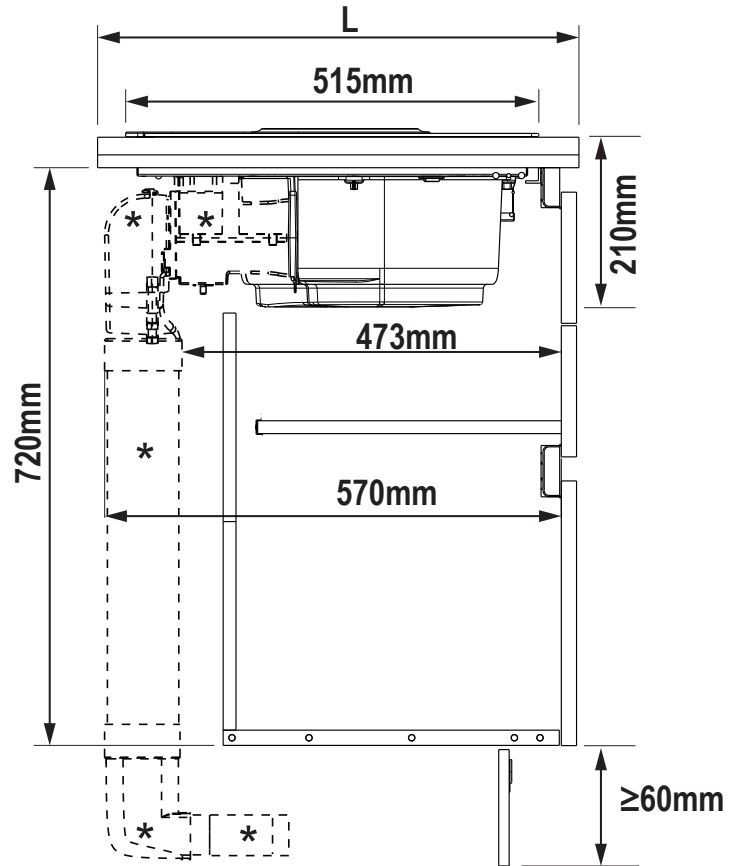
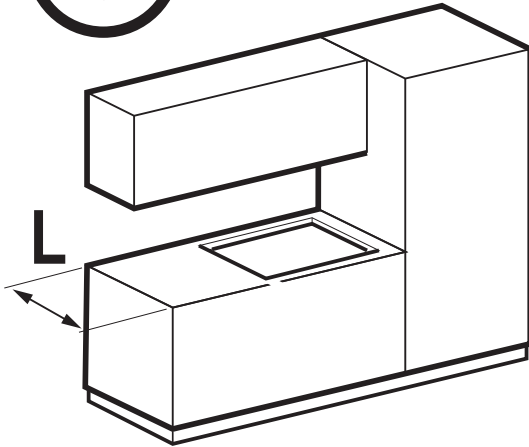




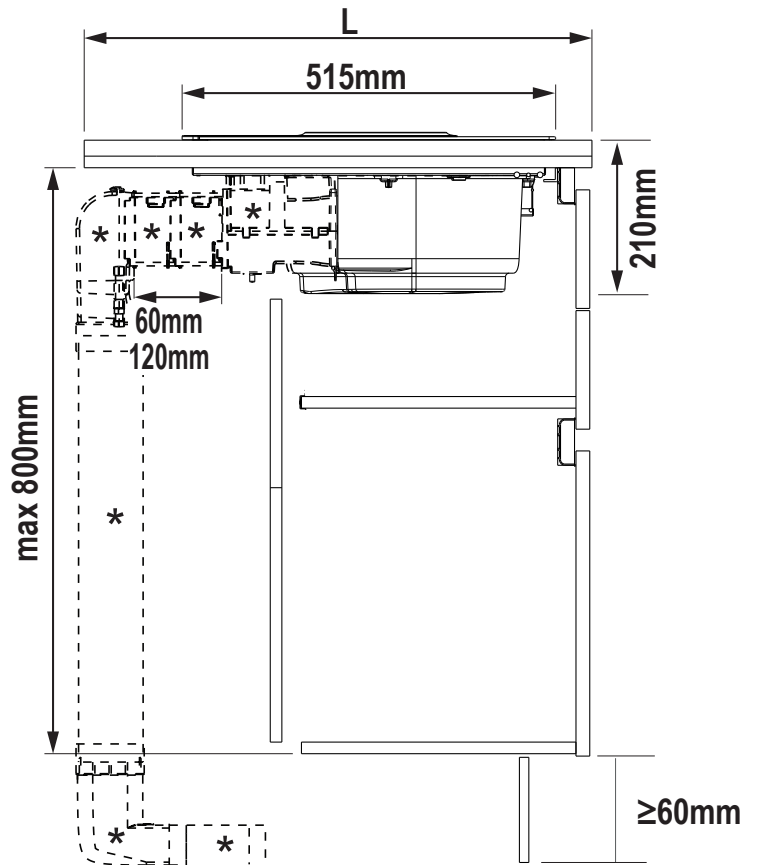
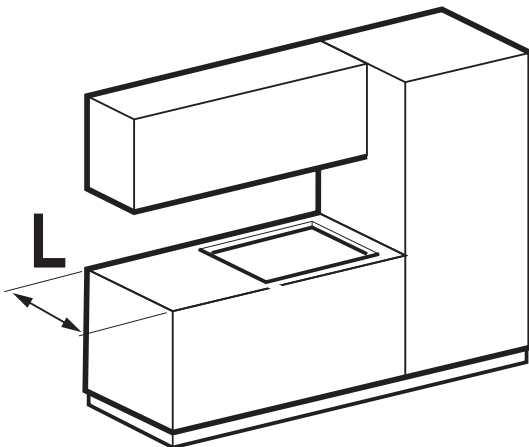
901607



**!** L = 600mm

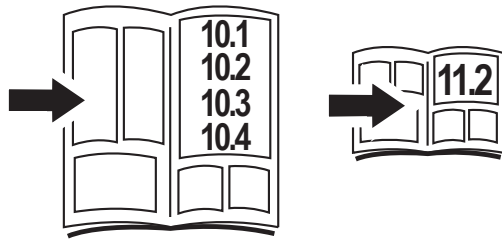


**!** L > 650mm  
L > 700mm

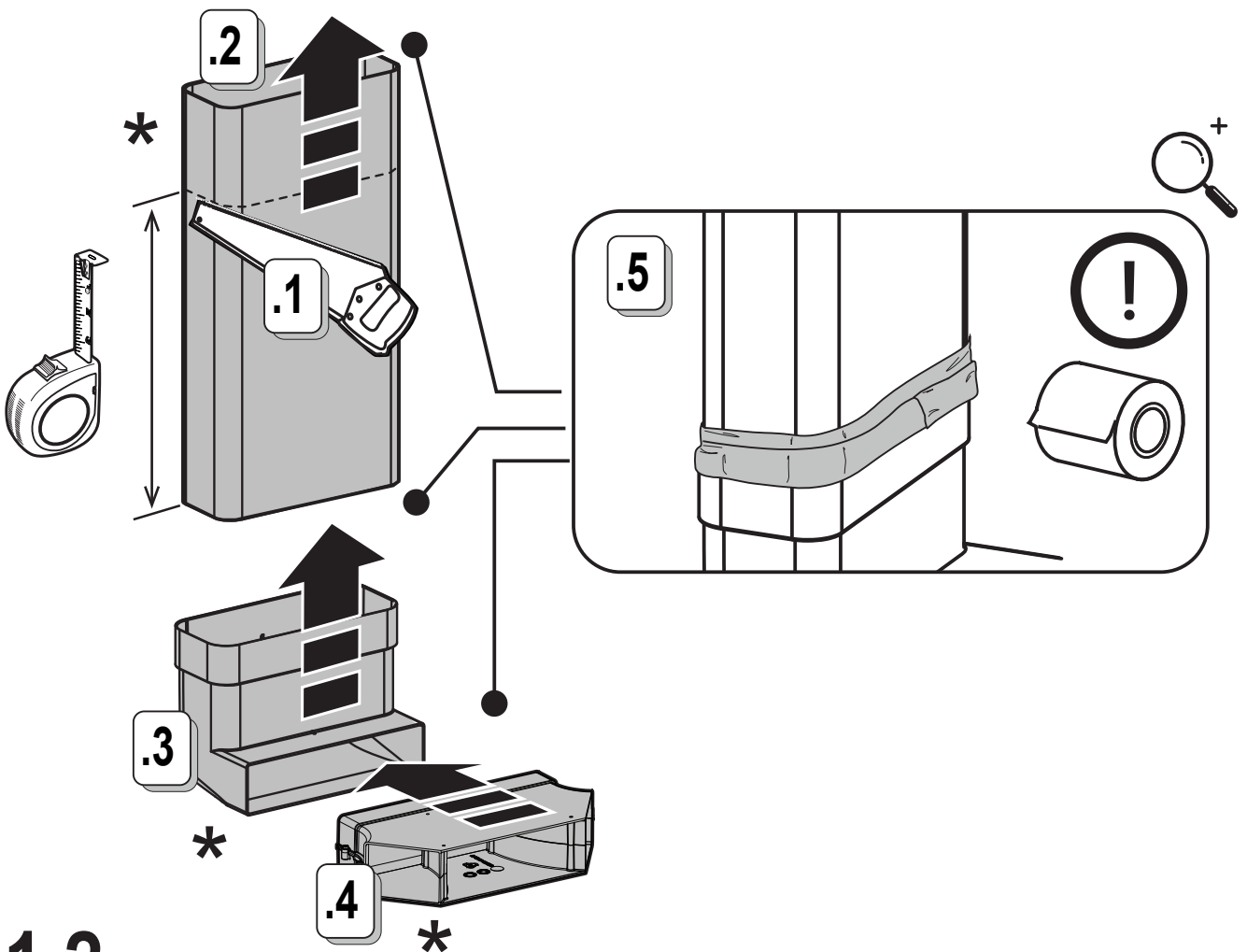
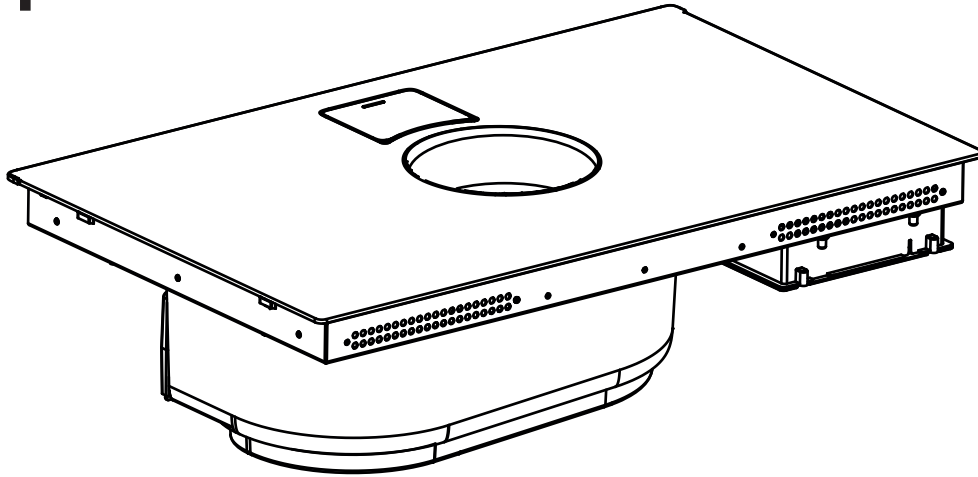




901607



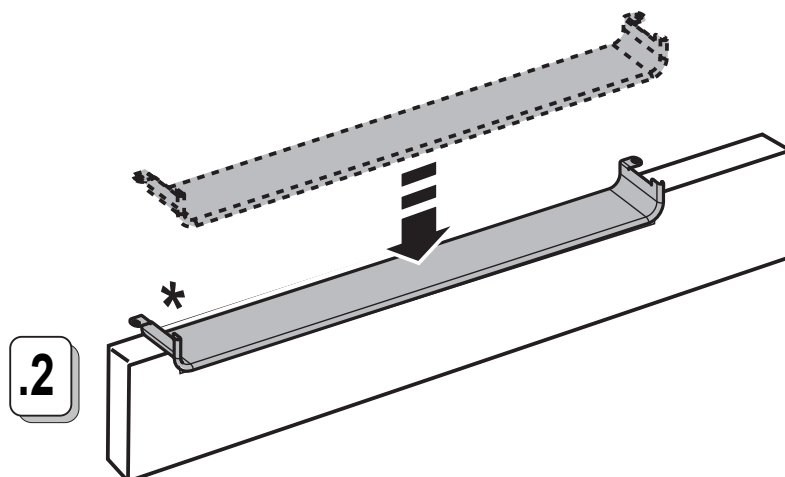
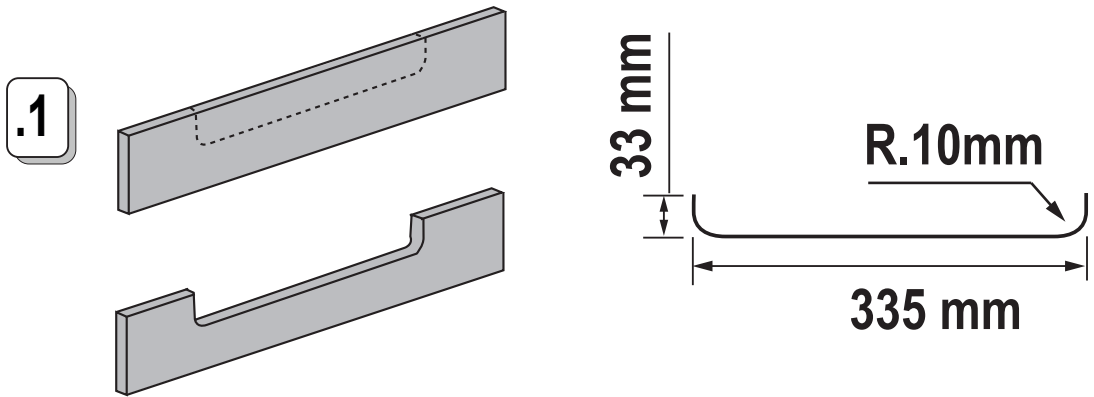
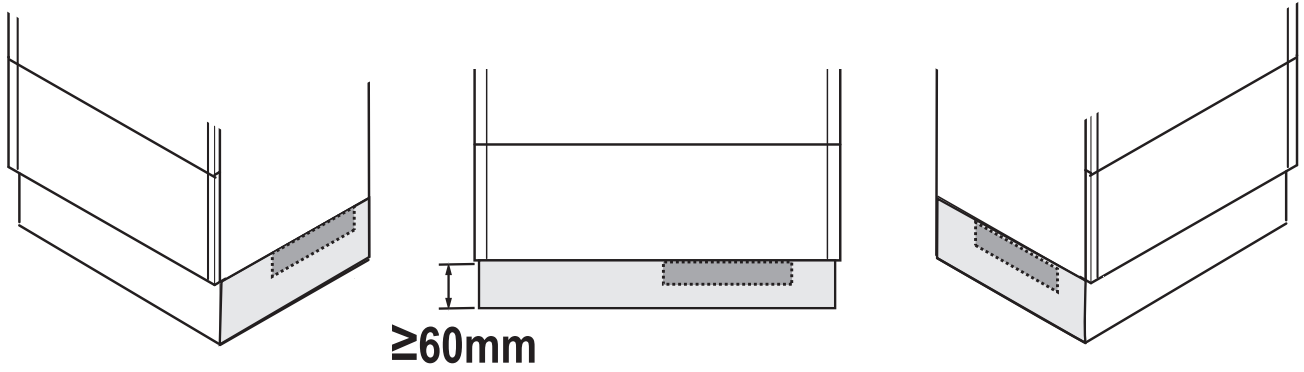
11.1



11.2



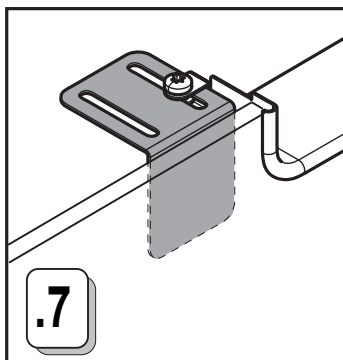
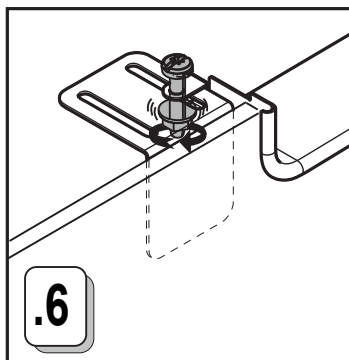
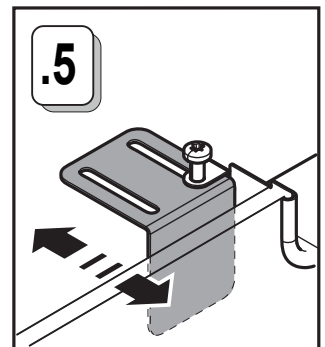
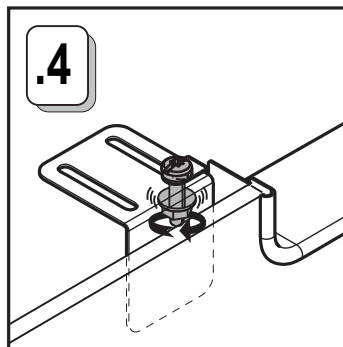
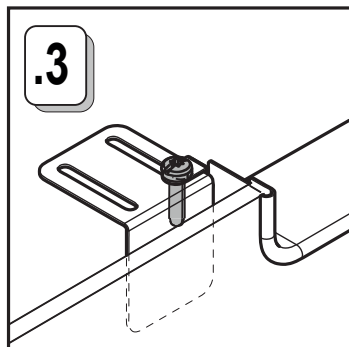
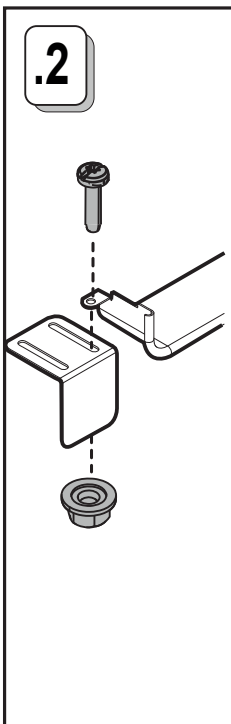
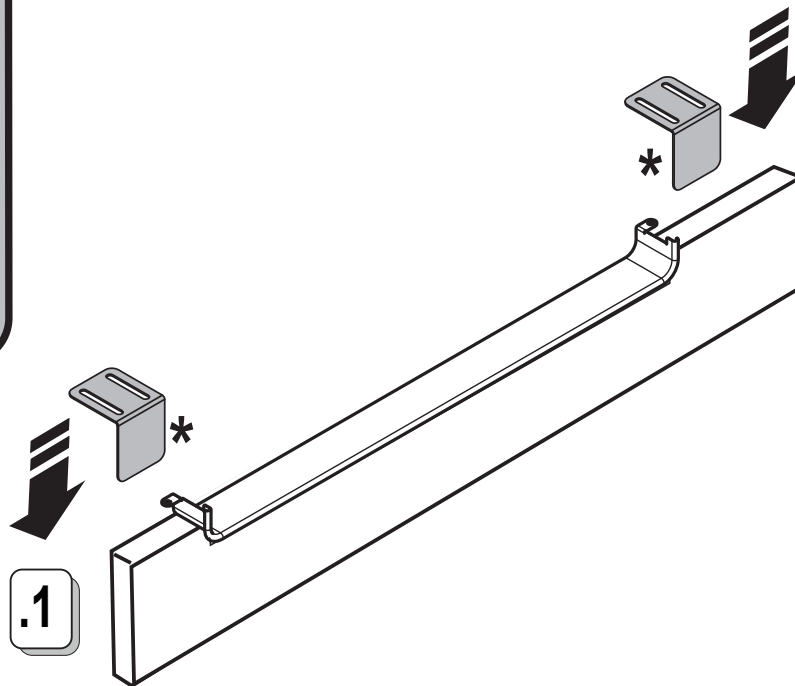
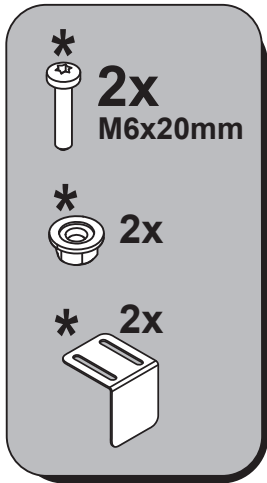
901607



11.3

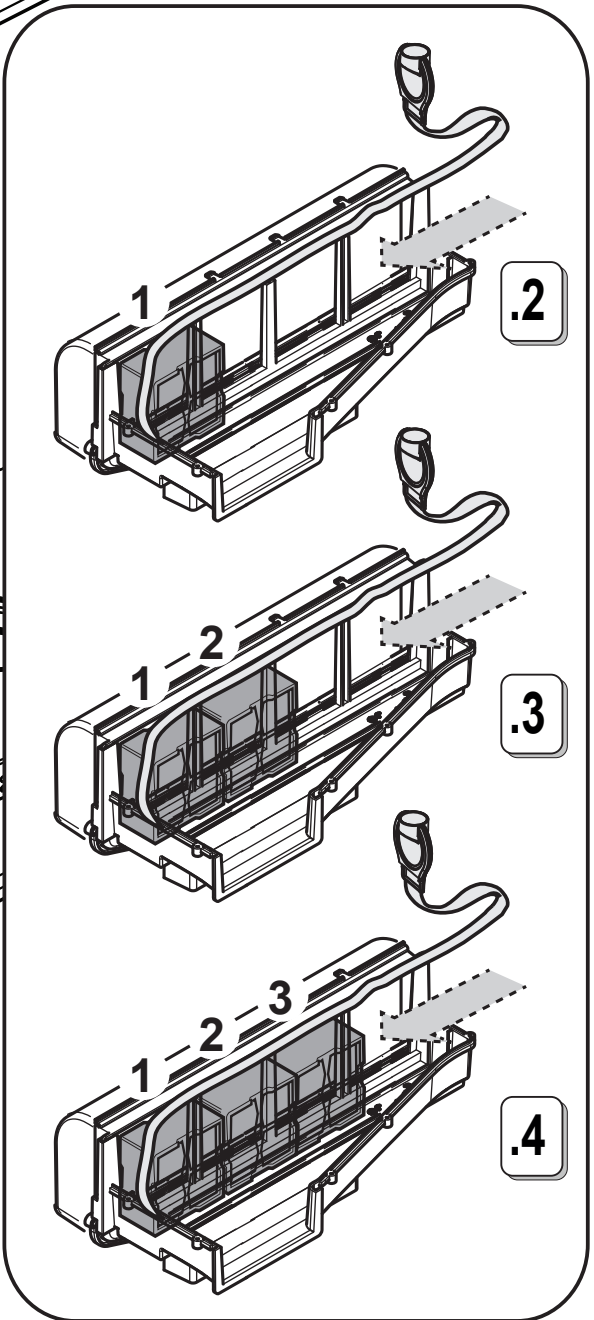
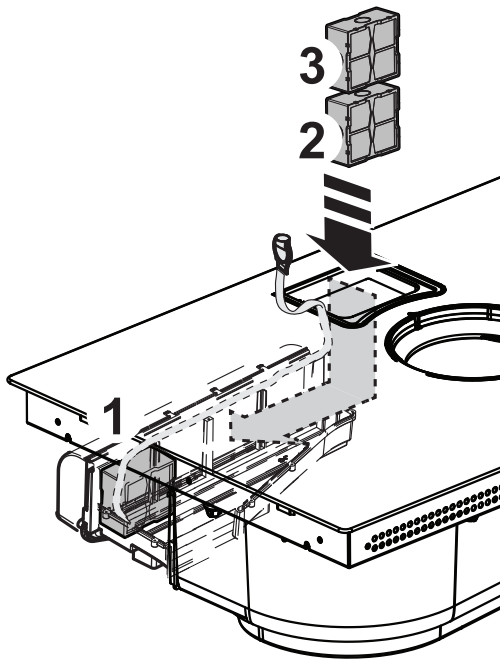
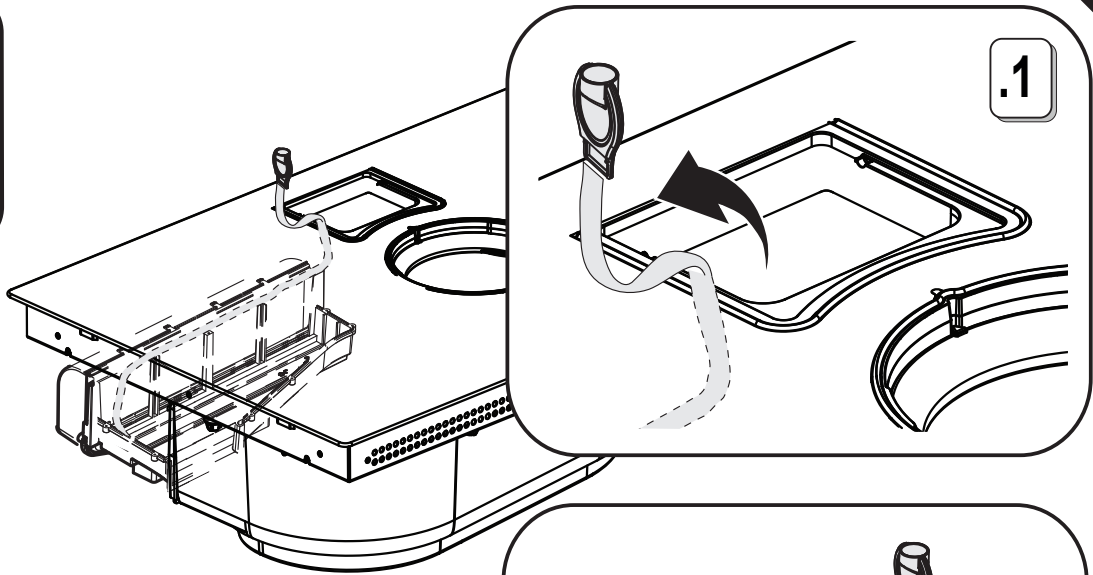
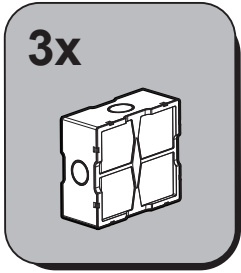


901607





901607



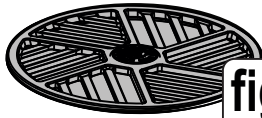
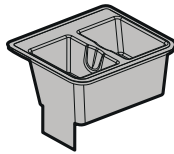
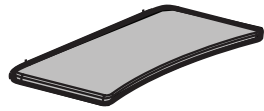


fig.14

fig.15

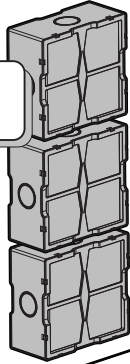


fig.14

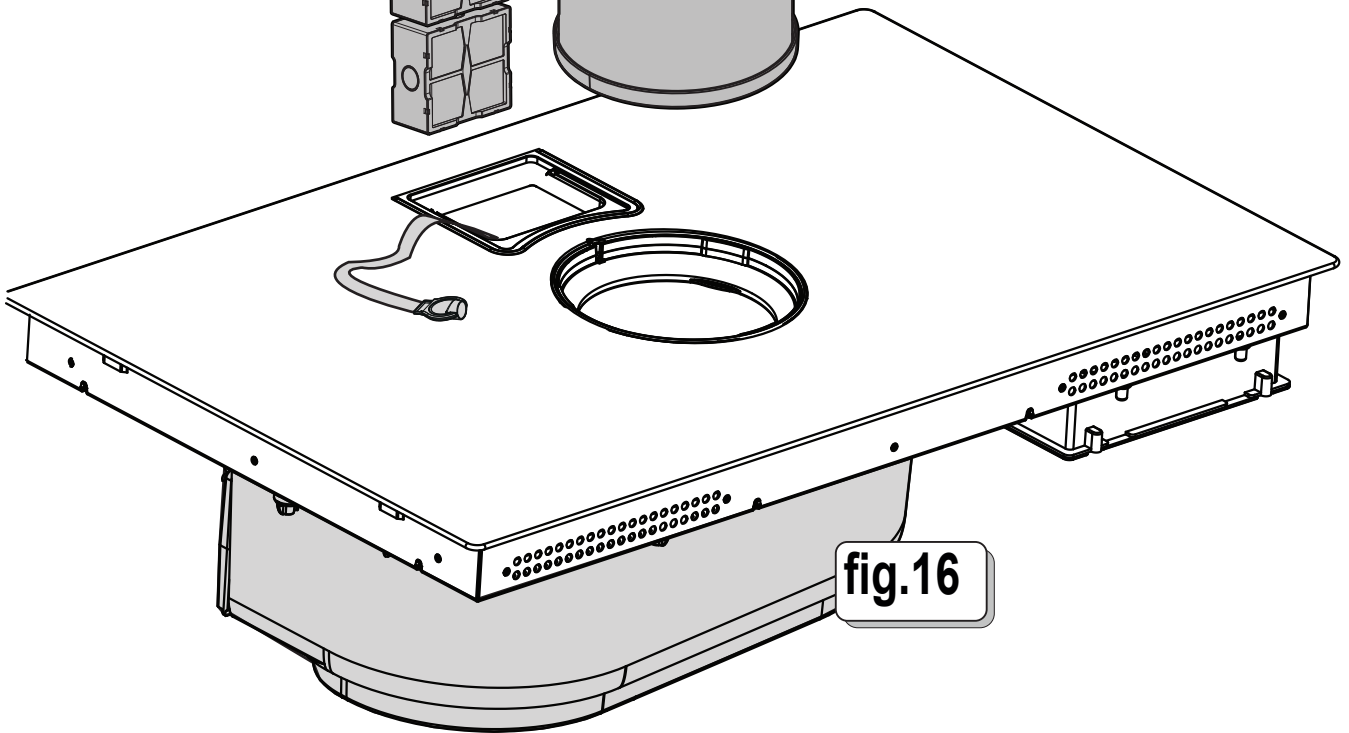
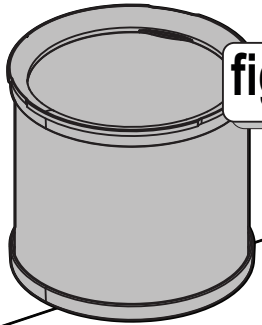
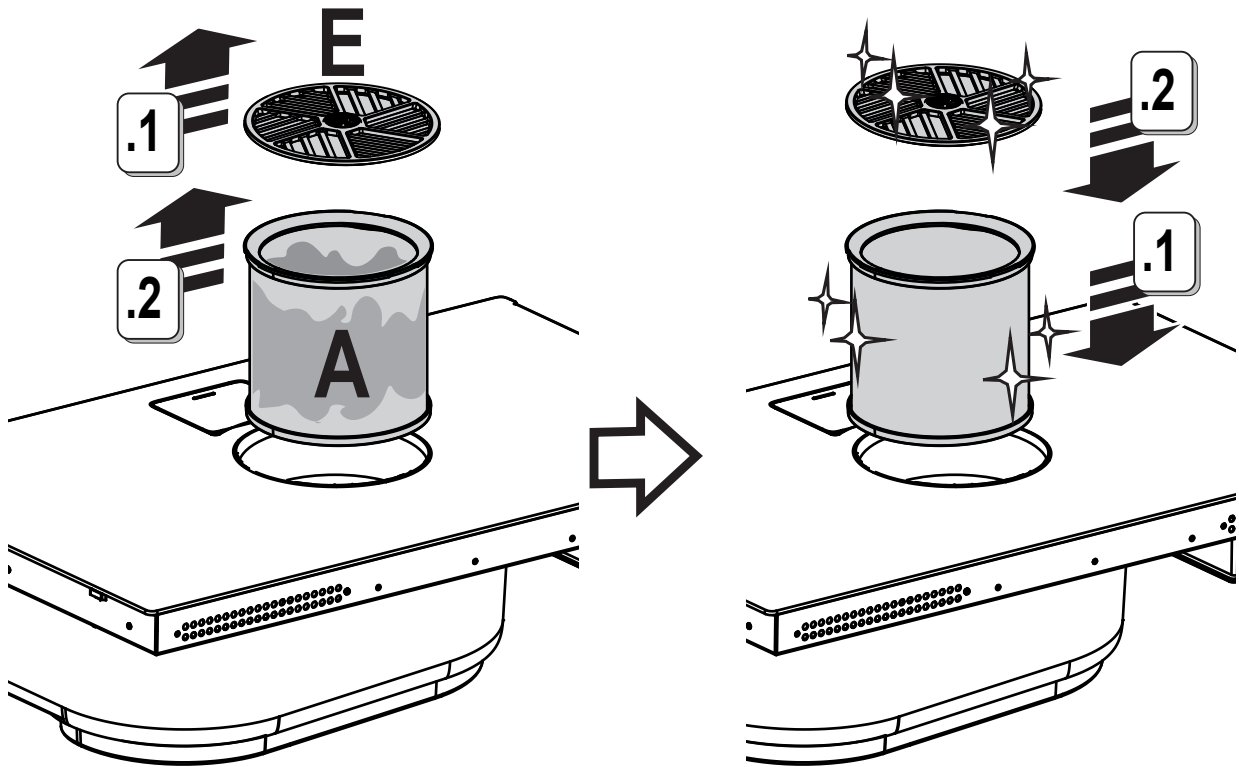
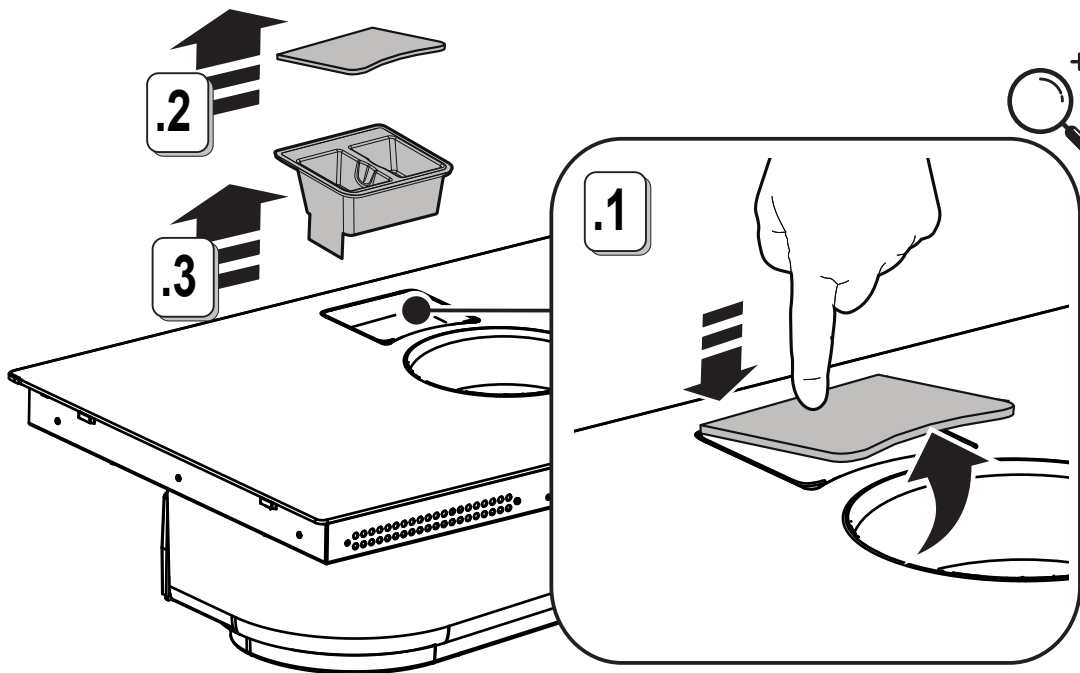


fig.16





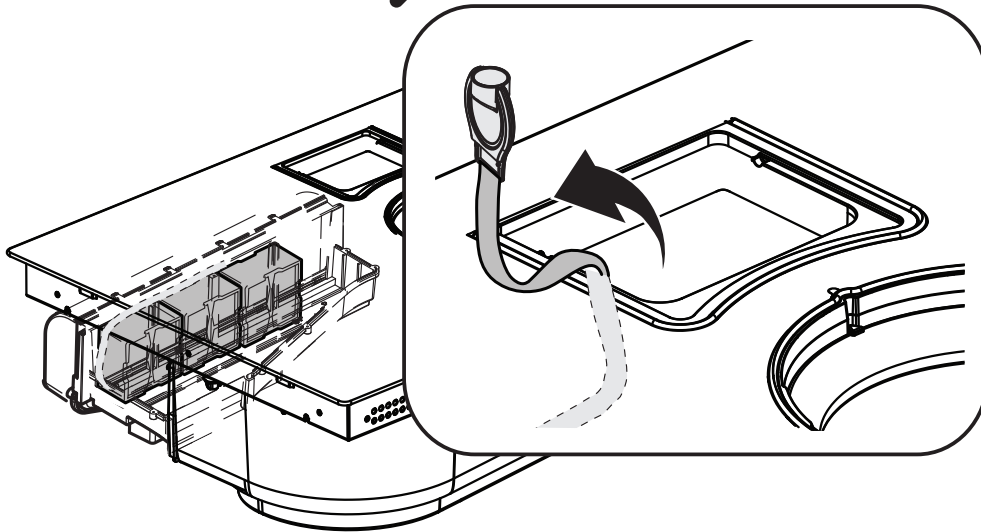
14



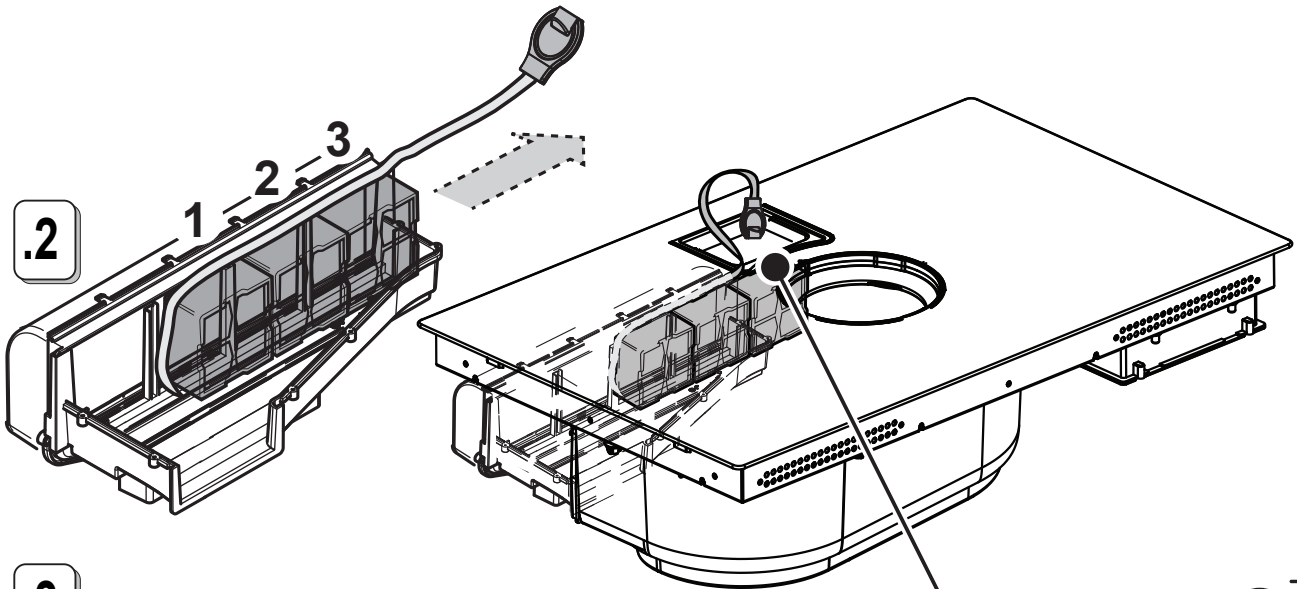
15



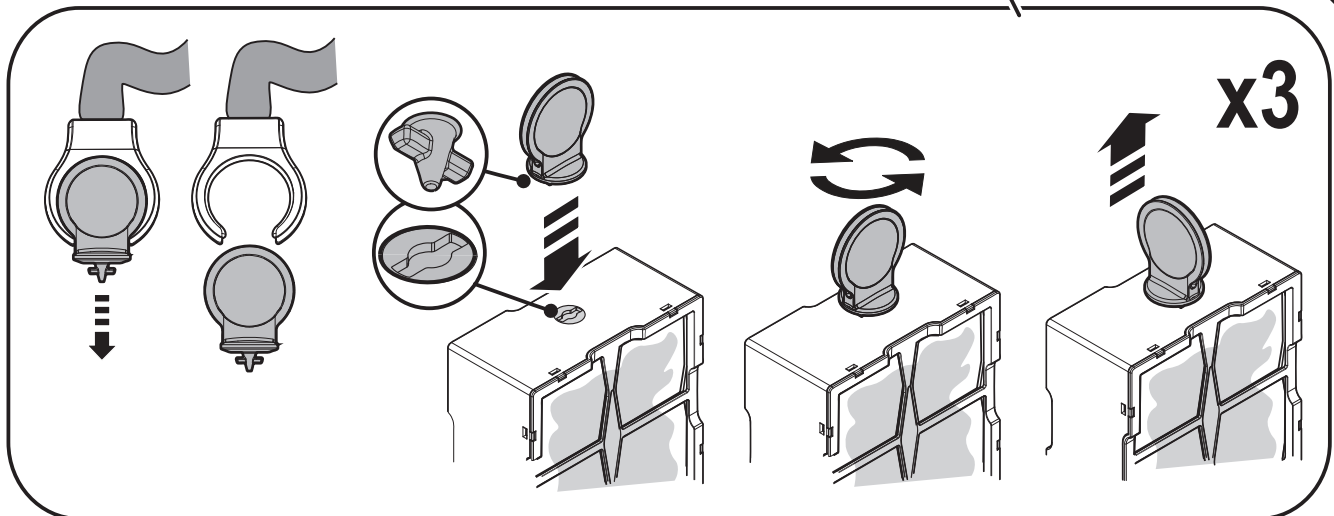
.1



.2



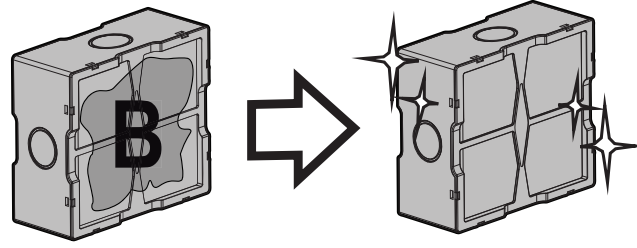
.3



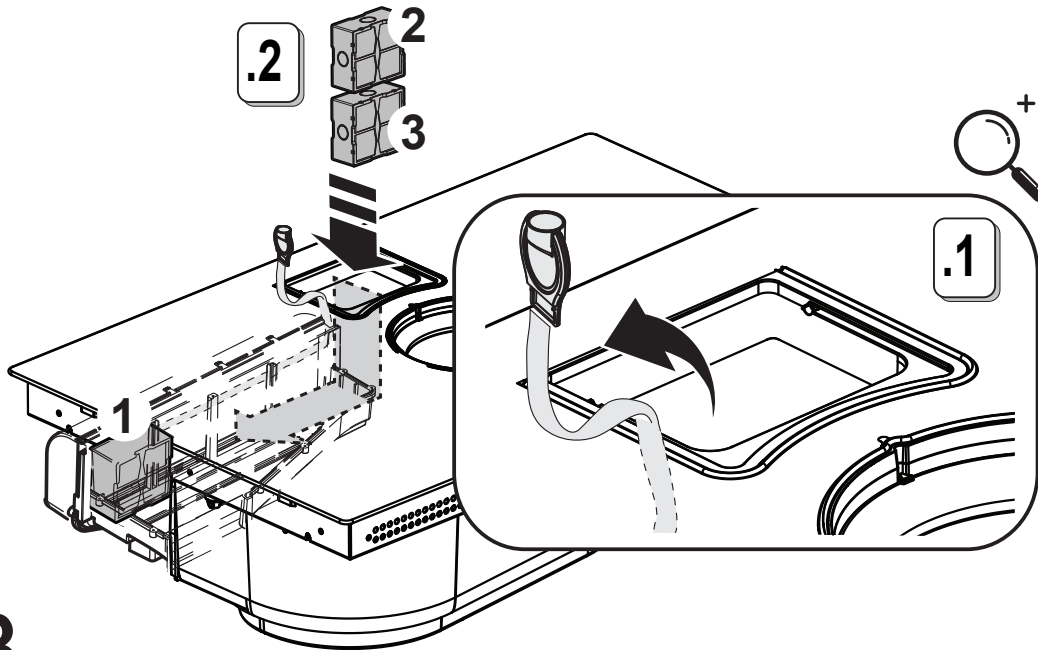
15.1



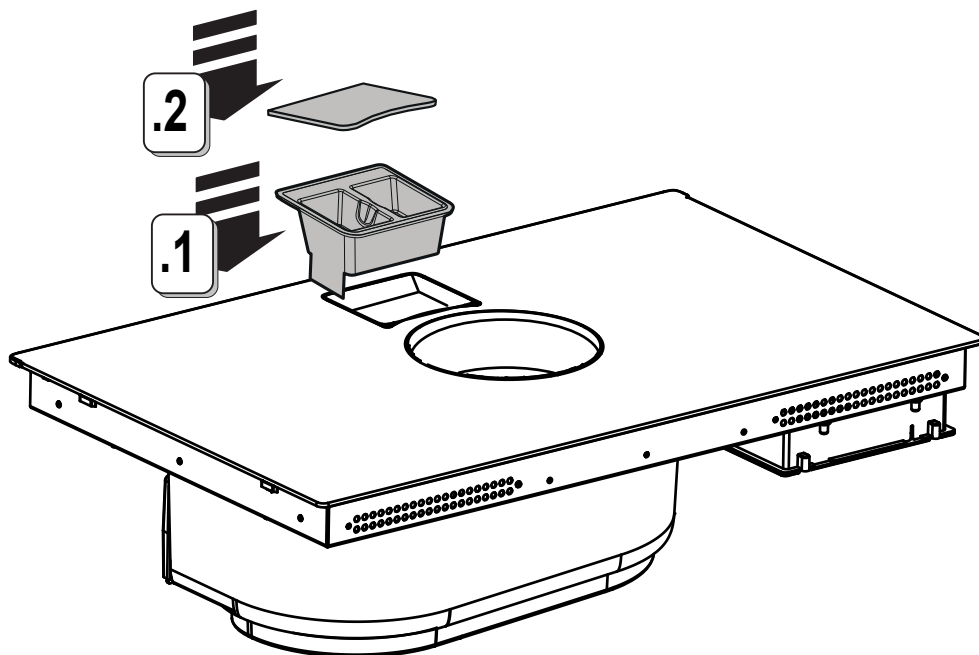
15.2

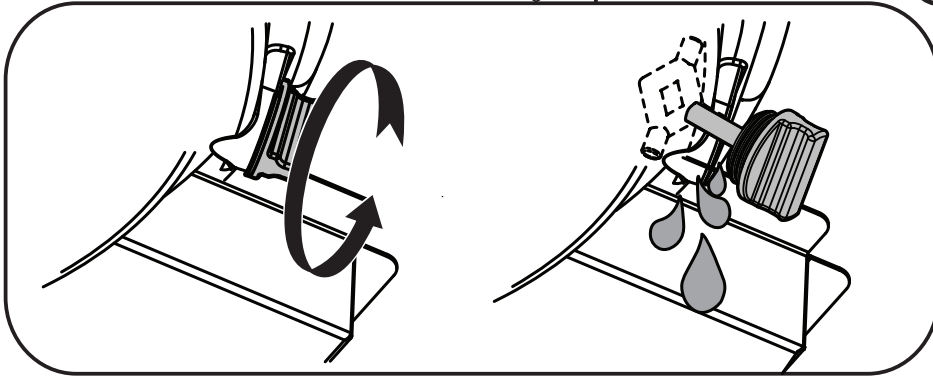
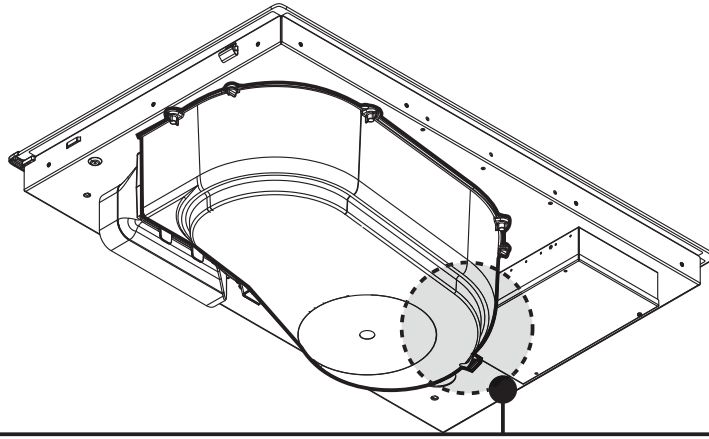


15.3

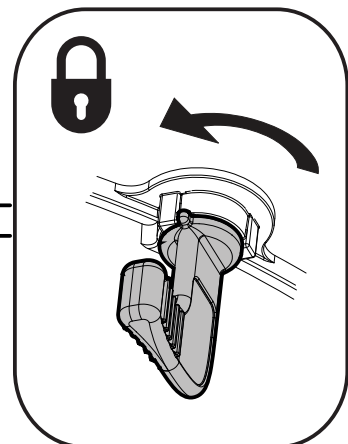
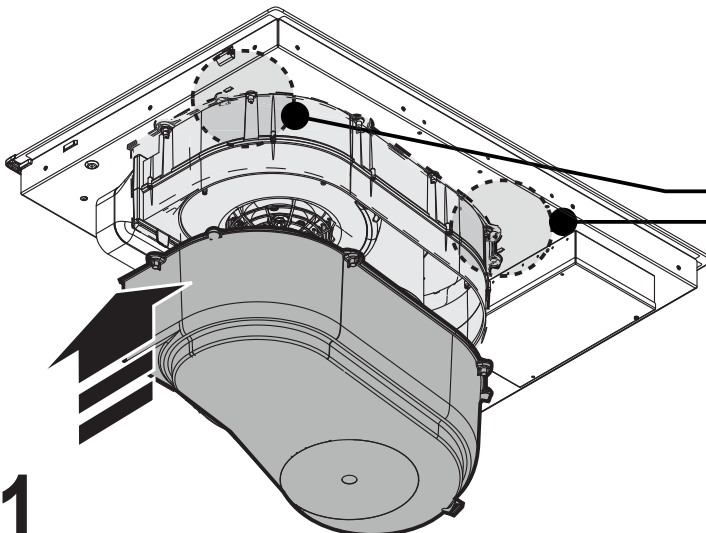
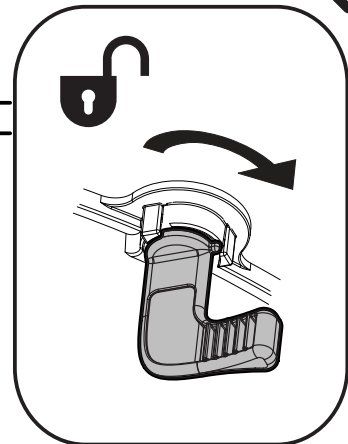
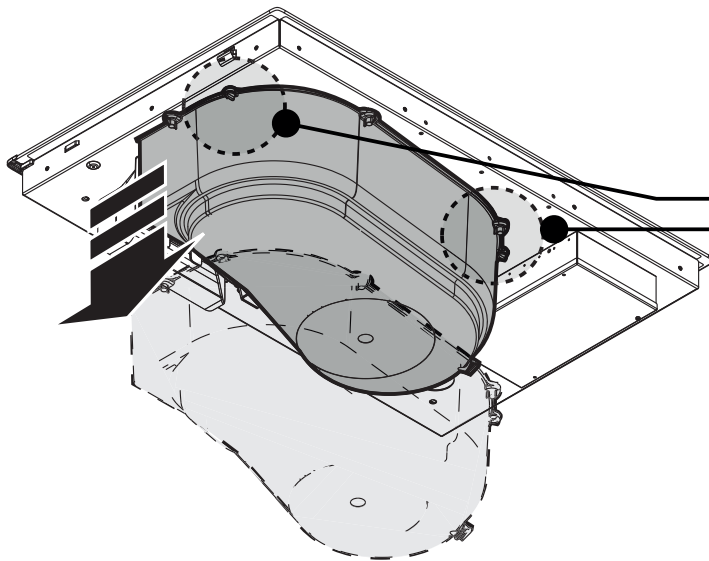


15.4





16



16.1

