

FHH 600 ID TC BK
FHH 800 ID TC BK

**PIANO DI COTTURA
INDUZIONE**

INDUCTION COOKING HOB

**TABLE DE CUISSON
INDUCTION**

INDUKTIONSKOCHFELD

**PLACA DE COCCIÓN
INDUCCIÓN**

PLACA DE INDUÇÃO

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

DE INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

INDICE	PAGINA
1 - GENERALE	2
2 - AVVERTENZE	3
3 - INSTALLAZIONE	6
3.1 TRATTAMENTO DELL'ARIA	6
3.2 INDICAZIONI PRELIMINARI	6
3.3 INSTALLAZIONE	8
3.3.A INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE	8
3.3.B INDICAZIONI COSTRUTTIVE - SCARICO SU ZOCCOLO	10
3.3.C INDICAZIONI COSTRUTTIVE - SCARICO POSTERIORE	11
3.3.D ASSEMBLAGGIO TUBAZIONE SCARICO ARIA	11
3.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO	12
4 - FUNZIONAMENTO	14
4.1 DESCRIZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE	14
4.1.A CARATTERISTICHE TECNICHE	14
4.1.B CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI COMANDO DEL PIANO COTTURA ASPIRANTE	15
4.2 RECIPIENTI PER LA COTTURA	15
4.2.A QUALITA' DELLE PENTOLE	15
4.2.B DIMENSIONI DELLE PENTOLE	15
4.3 PIANO COTTURA AD INDUZIONE	16
4.3.A DISPLAY ZONA COTTURA	16
4.3.B CARATTERISTICHE DEL PIANO	16
4.3.C CONFIGURAZIONE DEL PIANO	16
4.3.D FUNZIONAMENTO DEL PIANO	20
4.4 ASPIRAZIONE	23
4.4.A INDICAZIONI PRELIMINARI	23
4.4.B FUNZIONAMENTO ASPIRAZIONE	24

INDICE	PAGINA
5 - MANUTENZIONE E PULIZIA	26
5.1 PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE	26
6 - GUIDA PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI	28
6.1 ERRORI / RICERCA GUASTI	28
6.1.A SICUREZZA MOTORE	28
6.2 SERVIZIO ASSISTENZA	28
7 - MESSA FUORI ESERCIZIO	30
7.1 MESSA FUORI SERVIZIO	30
7.2 SMONTAGGIO	30
7.3 CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE	30
7.4 SMALTIMENTO	30

Queste istruzioni d'uso descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. Questo libretto è parte integrante dell'apparecchiatura e di conseguenza deve essere conservato con cura e deve SEMPRE accompagnarla, anche in caso di sua cessione ad altro proprietario o utente, oppure di trasferimento su un'altra installazione.

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

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiati senza preavviso.

- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- L'utilizzo dell'apparecchio non può essere diverso da quello per cui è stato costruito ossia da piano di cottura ad induzione aspirante, per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi di cottura, installato su cucine domestiche.
- È esclusa qualsiasi responsabilità del costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di installazione, di manutenzione o da usi impropri.
- Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica controllare la targa matricola (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti quelli della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o in caso di temporali, scollegare l'apparecchio posizionando l'interruttore generale dell'impianto su "spento" (Fig.1) o staccando la spina (Fig.2).

Fig. 1

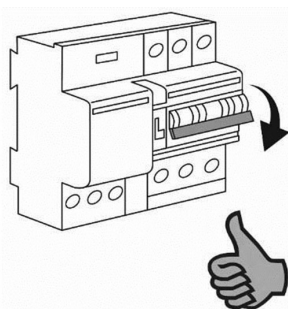
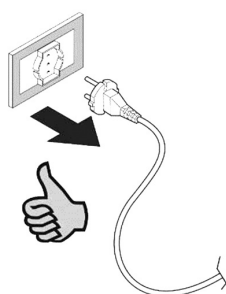


Fig. 2

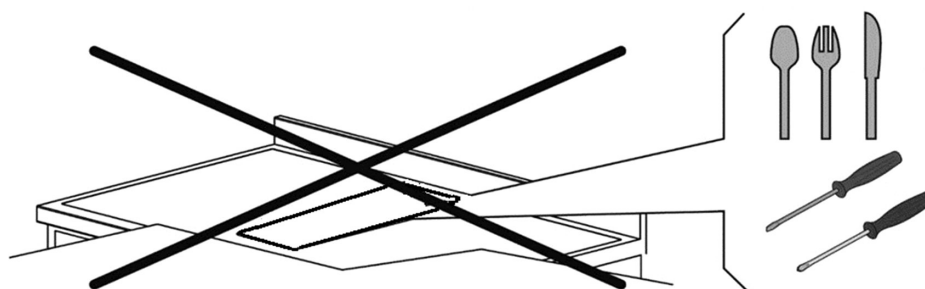


- Quando il piano cottura aspirante è in funzione, anche le parti del piano aspirante adiacenti alle piastre ad induzione possono diventare calde.
- Esiste la possibilità di incendio qualora le operazioni di pulizia non vengano effettuate secondo quanto indicato nelle istruzioni.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- È vietato introdurre qualsiasi oggetto attraverso il flap di aspirazione in vetro (Fig.3).
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- È vietato tirare, staccare, torcere i cavi elettrici fuoriuscenti dall'apparecchio anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.
- Le cappe da cucina e altri estrattori di fumi di cottura possono influenzare negativamente il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un altro estrattore di fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas con flusso dovrebbe essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.
- È vietato cucinare alla fiamma.
- Per evitare qualsiasi disturbo indesiderato sul pannello di controllo (Touch Control "TC"), posizionare le pentole idonee centrate rispetto ai punti contrassegnati nella superficie in vetroceramica (Fig. 4).

Precauzioni prima dell'uso

- Disimballare tutti i materiali.
- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da errori di installazione o di collegamento.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere ben attrezzato e installato in un'unità cucina e su una superficie di lavoro adattata e approvata.
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti, ed esclude qualsiasi altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette e gli autoadesivi dal vetro ceramico.
- Non cambiare o alterare l'apparecchio.
- La piastra di cottura non può essere utilizzata come autoportante o come superficie di lavoro.

Fig. 3



- L'apparecchio deve essere collegato a terra e collegato in conformità con gli standard locali.
- Non utilizzare alcun cavo di prolunga per collegarlo ne prese multiple.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice: il vapore può danneggiare gli apparecchi elettronici.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Utilizzo dell'apparecchio

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Spegnere le zone di riscaldamento dopo l'uso.
- Tenete d'occhio la cottura con grasso o oli che potrebbero infiammarsi rapidamente.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo aver utilizzato l'apparecchio.
- Accertarsi che non ci siano cavi di qualsiasi apparecchio, fisso o mobile, a contatto con il vetro o la pentola calda.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy disk, calcolatrici) non devono essere posizionati vicino all'apparecchio inserito.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura poiché possono surriscaldarsi.
- In generale, non collocare oggetti metallici tranne i contenitori di riscaldamento sulla superficie del vetro. In caso di surriscaldamento imprevisto o residuo, questi possono riscaldare, fondere o persino bruciare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o un foglio di protezione. Questo potrebbe diventare molto caldo e prendere fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 10 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza solo se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

Precauzioni per non danneggiare l'apparecchio

- I fondi della padella grezzi o le pentole danneggiate (non pentole in ghisa smaltate) possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con pentole.
- Accertarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo le istruzioni del produttore.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sui piani di cottura in vetroceramica.
- Zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio non devono entrare in contatto con le zone di riscaldamento. Questi possono causare rotture o altre alterazioni del vetro in vetroceramica mediante raffreddamento: accendere l'apparecchio e toglierli immediatamente dalla zona di riscaldamento calda (fare attenzione: non bruciarsi).



AVVERTENZA

La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e provocare incendi.



ATTENZIONE

Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere costantemente monitorato.

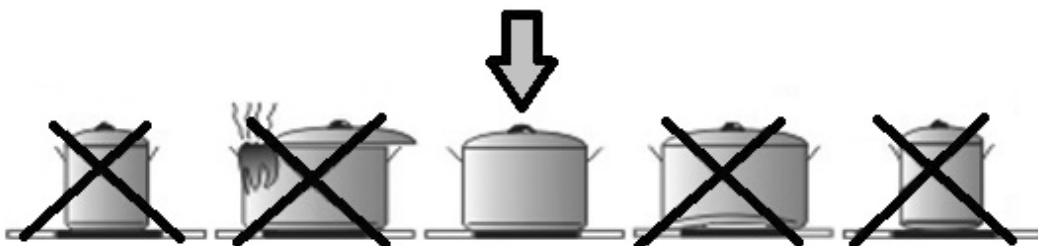


ATTENZIONE

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie di cottura.

- Non posizionare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- È necessario garantire l'opportuna ventilazione sul lato anteriore e posteriore del mobile facendo in modo che l'aria possa circolare.
- Se un cassetto si trova sotto l'apparecchio incorporato, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore del piano ad induzione sia sufficientemente grande (30 mm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (es. Spray) nel cassetto situato sotto il piano di cottura in vetroceramica. Gli eventuali cassetti per posate devono essere resistenti al calore.

Fig. 4



Precauzioni in caso di guasto dell'apparecchio.

- Se si riscontra un difetto, spegnere l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o fessurato, è necessario scollegare l'apparecchio e contattare l'assistenza post-vendita.
- Le riparazioni devono essere eseguite da specialisti. Non aprire l'apparecchio da soli.



AVVERTENZA

Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Altre protezioni

- Notare che la padella/contenitore sia sempre centrata sulla zona di cottura disegnata sul piano.
- Per gli utenti con pacemaker, il campo magnetico potrebbe influenzarne il funzionamento. Si consiglia di chiedere informazioni al rivenditore o al medico.
- Non utilizzare contenitori in alluminio o materiale sintetico: potrebbero sciogliersi in zone di cottura ancora calde.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.



ATTENZIONE

L'USO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI QUALSIASI PIASTRA DI ADATTAMENTO AD INDUZIONE PER PENTOLE NON MAGNETICHE COMPORTA LA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA.

IN TAL CASO, IL COSTRUTTORE NON POTRÀ ESSERE RITENUTO RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA E / O ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE.

3.1 TRATTAMENTO DELL'ARIA

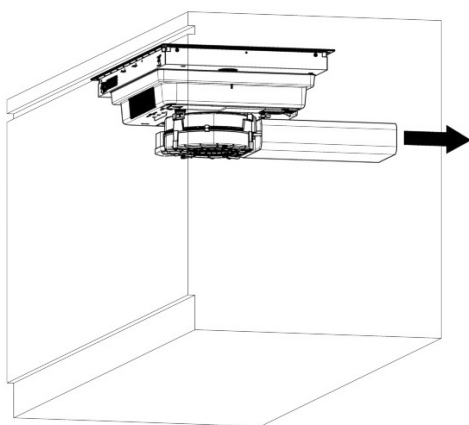
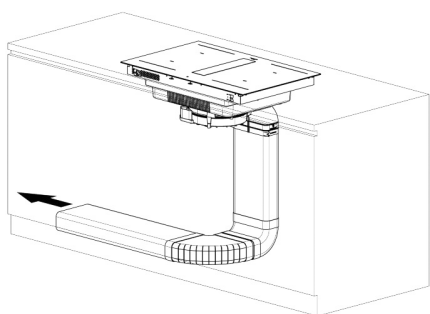
Questo sistema di aspirazione consente il trattamento dei fumi di cottura. Il sistema può essere utilizzato in modalità aspirante o filtrante (kit filtri a carbone attivo fornibile separatamente).

Aspirante (evacuazione esterna).

I fumi della cucina vengono espulsi all'esterno attraverso la tubazione (non fornita con la cappa) collegata al raccordo di scarico del motore.

**ATTENZIONE**

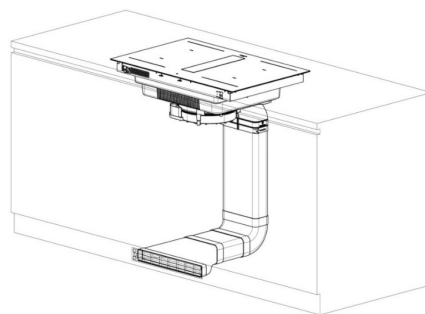
In nessun caso la tubazione deve essere collegata a condotti di scarico di combustione (stufe, caldaie, bruciatori, ecc.).



L'utilizzo di tubi lunghi, con molte curve, corrugati e con sezione inferiore rispetto a quella di uscita del motore causerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un possibile incremento della rumorosità.

Filtrante (riciclo interno).

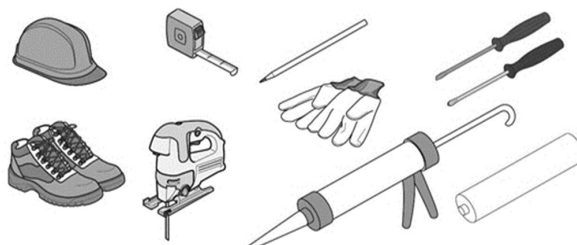
I fumi passano attraverso i filtri ceramici anti odore a carbone attivo (ordinabili separatamente come accessorio) per essere depurati e riciclati nell'ambiente cucina.

**3.2 INDICAZIONI PRELIMINARI**

Leggere tutto il libretto istruzioni prima di installare e utilizzare le apparecchiature.

Per l'installazione delle apparecchiature sono necessarie delle dotazioni di sicurezza e una serie di attrezzature come da Fig. 5.

Fig 5



Il piano aspirante è dotato di tutti i fissaggi necessari alla sua installazione e idonei per la maggior parte dei mobili.

**ATTENZIONE**

Verificare le dimensioni minime del mobile per l'installazione considerando l'ingombro dell'elettrodomestico indicate in Fig. 6 e Fig. 7.

Fig 6

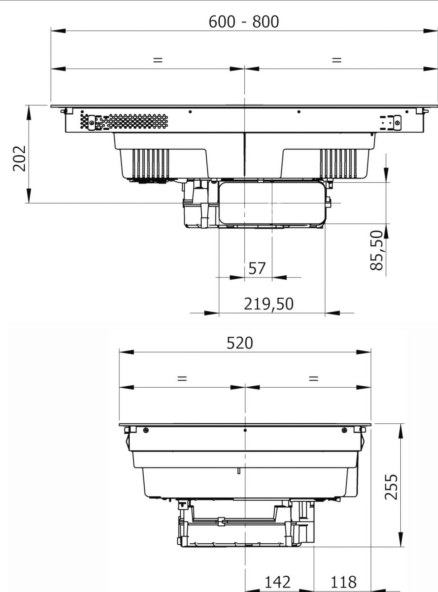


Fig 7

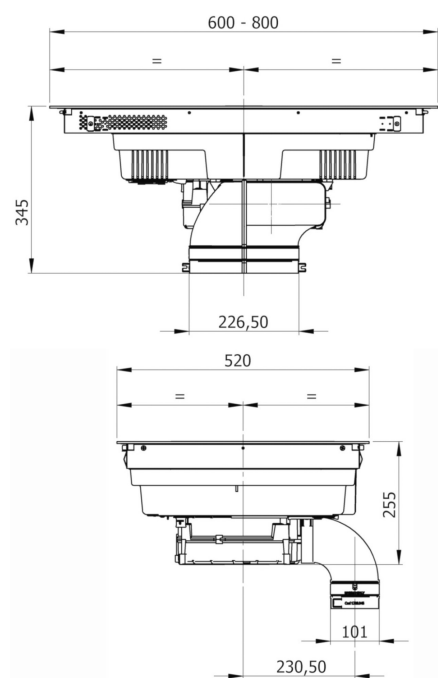


Fig 8A

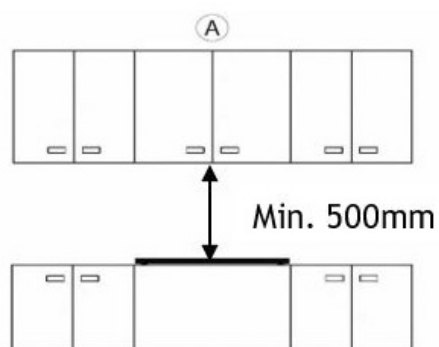


Fig 8B

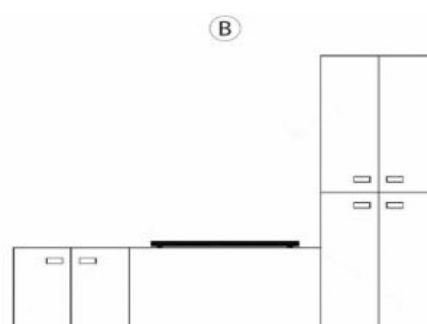
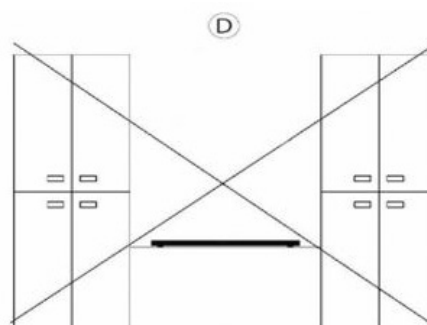


Fig 8C



Fig 8D

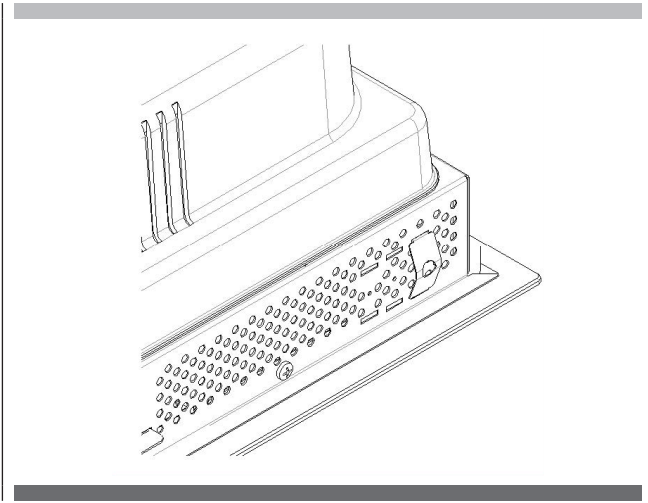


Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.

Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili a colonna o pareti su entrambi i lati (Fig.8-A). È consentita la presenza di mobili a colonna oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio (Fig.8-B e Fig.8-C). Non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio su entrambi i lati (Fig.7-D), per la protezione dal pericolo di incendio. Non è permesso l'uso di decorazioni di legno.

Consigliamo di installare l'apparecchio solo dopo aver montato il mobile pensile per evitare eventuali danni al piano in vetro.

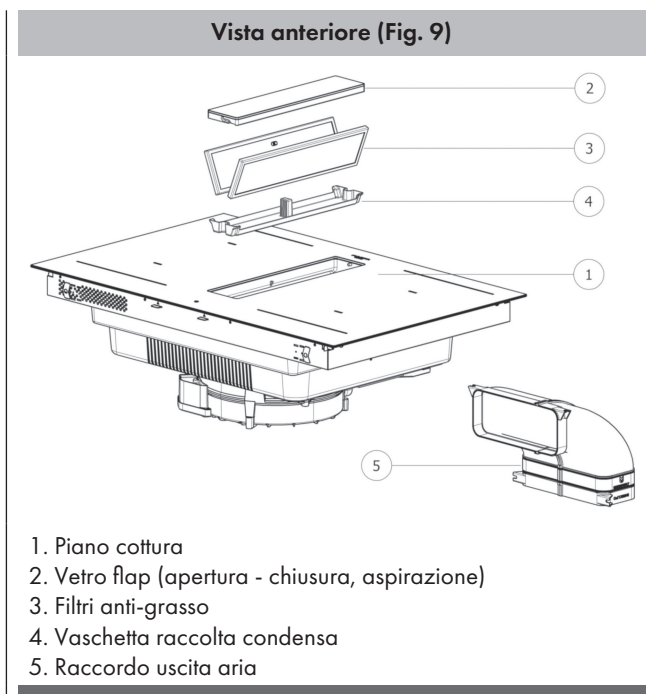
Lo spazio di sicurezza tra il piano di cottura e gli eventuali mobili posizionati sopra di esso deve rispettare una distanza minima di 500 mm. (Fig. 8-A).



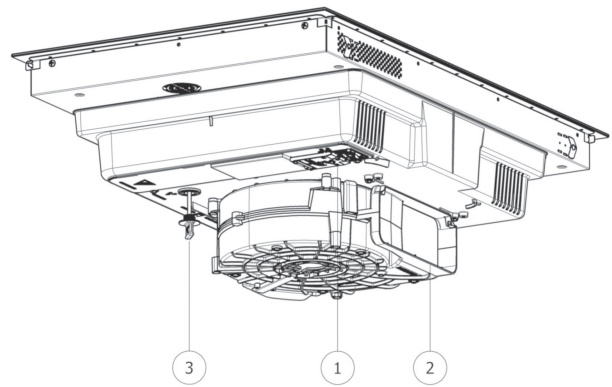
Posizionare le 4 molle di centraggio nei 4 angoli del fondo in metallo come figura sopra.

3.3 INSTALLAZIONE

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi di seguito rappresentati, da installare secondo la modalità descritta in queste pagine.



Vista posteriore (Fig. 10)



1. Scatola alimentazione
2. Uscita aspiratore
3. Tappo scarico liquidi

3.3.A INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzera distante più di 300mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore. Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro.

Per eseguire l'INSTALLAZIONE IN APPOGGIO, forare il piano come illustrato:

Fig. 11 Piano da 60cm

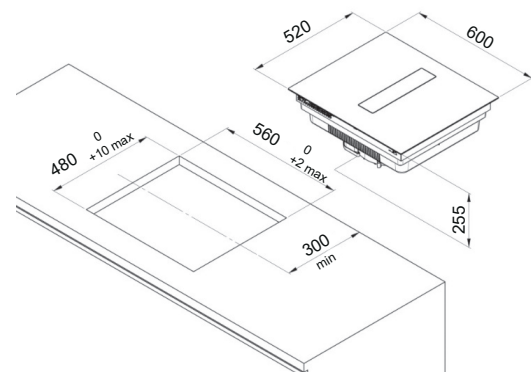
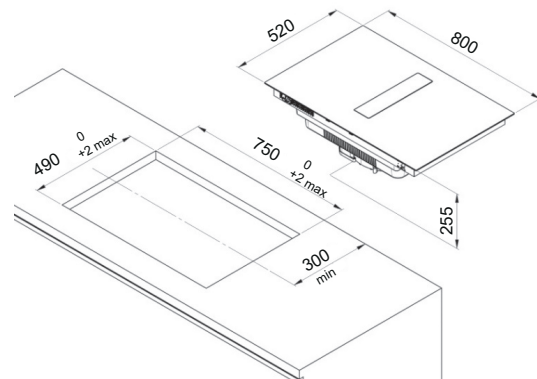
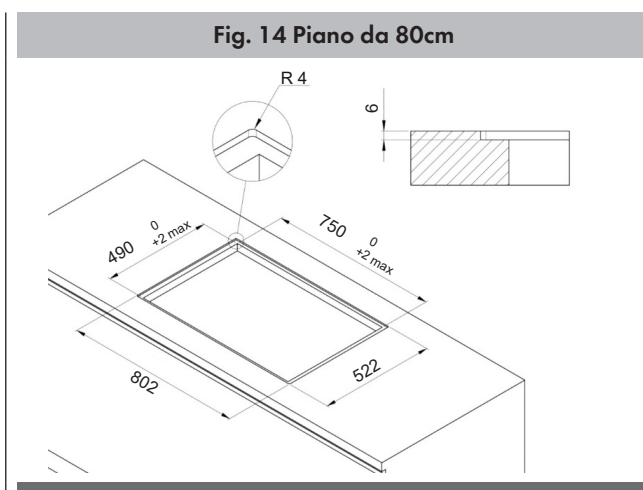
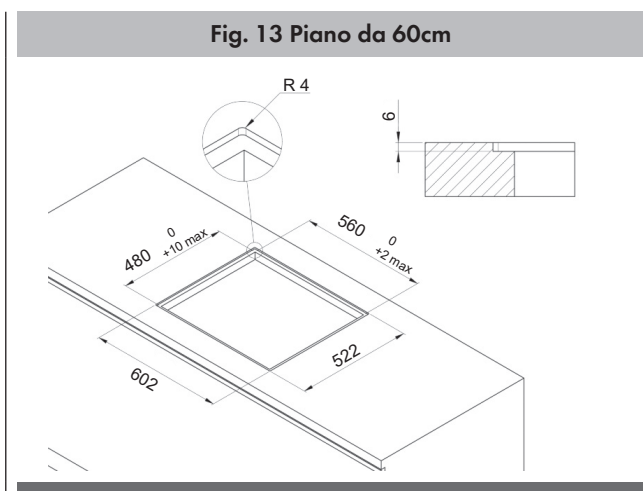


Fig. 12 Piano da 80cm



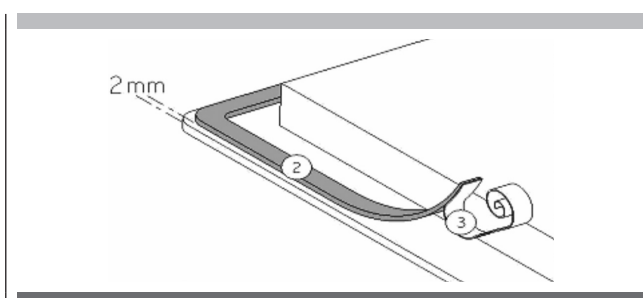
Per eseguire l'INSTALLAZIONE A FILO, forare il piano e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate:



L'installazione è sotto la responsabilità esclusiva degli specialisti. L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione e le norme vigenti nel suo paese d'origine. Per proteggere il bordo tagliato del mobile, applicare una mano di vernice o sigillante speciale. Particolare cura deve essere data all'applicazione della guarnizione adesiva fornita con il piano cottura per evitare perdite nel mobile di supporto. Questa guarnizione garantisce una tenuta corretta se utilizzata in combinazione con superfici di lavoro lisce.

Come attaccare la guarnizione:

La guarnizione fornita con il piano cottura evita tutte le infiltrazioni di liquidi nell'armadio. La sua installazione deve essere eseguita con cura, in conformità con il seguente disegno.

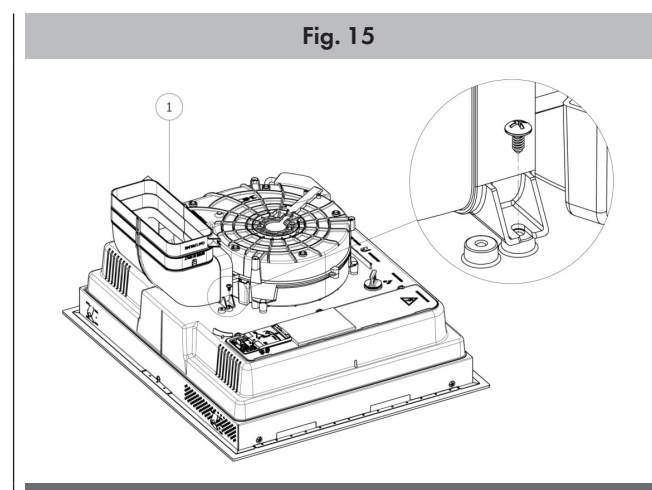


Attaccare la guarnizione (2) a due millimetri dal bordo esterno del vetro, dopo aver rimosso il foglio di protezione (3).

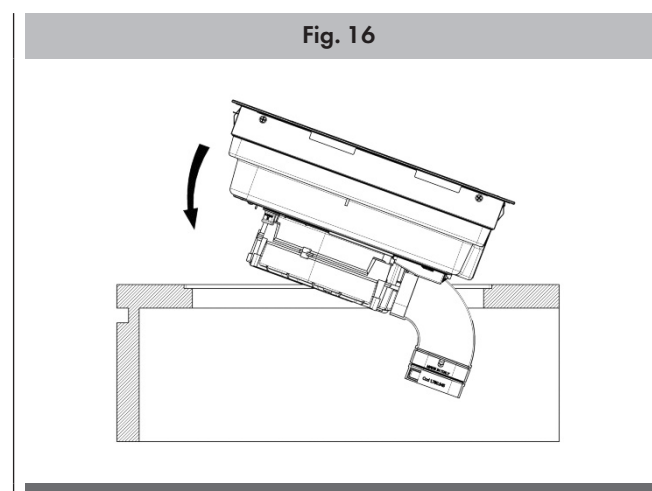
Montaggio - installazione:

- Accertarsi che vi sia una distanza di 50 mm tra il piano cottura e la parete o i lati.
- Idealmente il piano di cottura dovrebbe essere installato con molto spazio su entrambi i lati. Potrebbe esserci un muro nella parte posteriore e unità alte o un muro su un lato. Dall'altro lato, tuttavia, nessuna unità o divisore deve stare più in alto del piano di cottura.
- Il mobile o il supporto in cui deve essere installato il piano cottura, nonché i bordi del mobile, i rivestimenti in laminato e la colla utilizzati per fissarli, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 ° C.
- Non installare il piano cottura sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.

Fissare il raccordo aria (Fig. 15) sull'uscita dell'aspiratore con le due viti in dotazione.

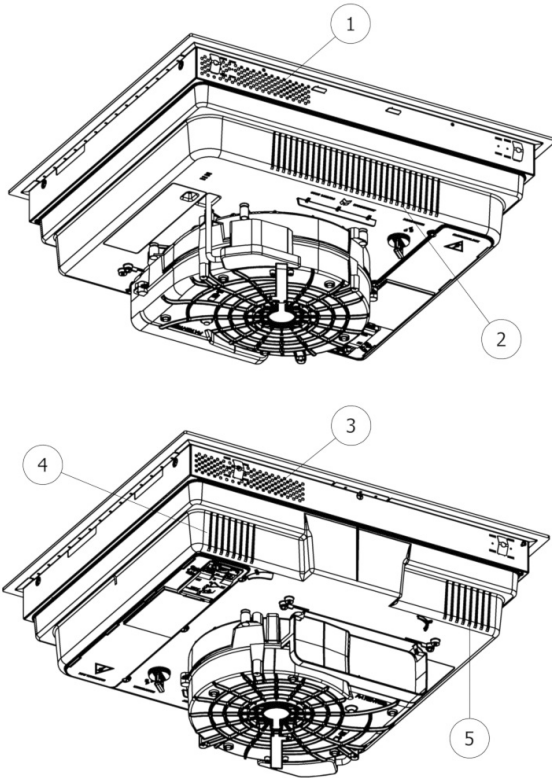


Appoggiare il piano (Fig. 16)

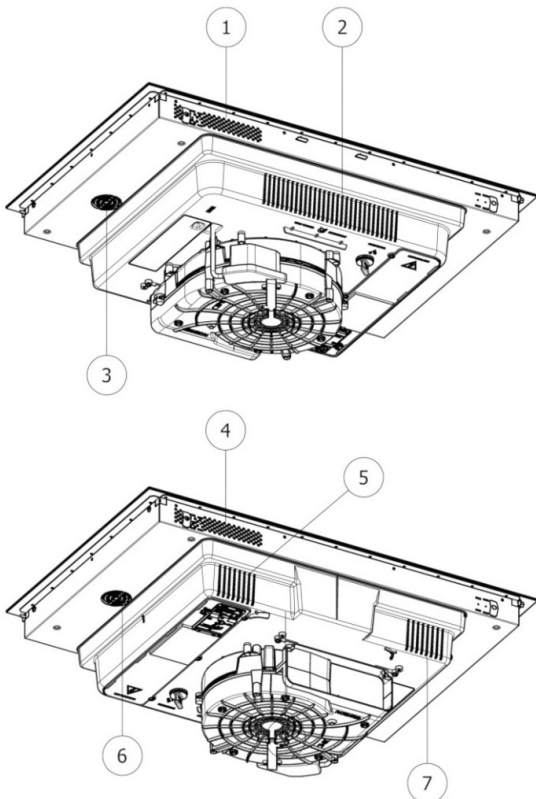


È necessario garantire l'opportuna ventilazione sul lato anteriore e posteriore del mobile facendo in modo che l'aria possa circolare tramite le varie prese d'aria come indicato di seguito nelle figure:

**Fig. 17 Piano da 60cm.
(5 prese d'aria)**



**Fig. 18 Piano da 80cm.
(7 prese d'aria)**



- Se un cassetto è sotto il piano di cottura, per garantire una buona circolazione dell'aria e un buon sistema di raffreddamento dell'apparecchio, mantenere uno spazio di almeno 30 mm tra la ventilazione della parte inferiore del piano cottura e quanto si ripone all'interno del cassetto.
- Se un cassetto viene posizionato sotto il piano, evitare di mettere in questo cassetto oggetti infiammabili (ad esempio: spray) o oggetti non resistenti al calore.
- Il cavo di collegamento non deve essere sottoposto, dopo l'installazione, ad alcuna sollecitazione meccanica, come ad esempio a causa di un cassetto.



ATTENZIONE

Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio di cottura o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

3.3.B INDICAZIONI COSTRUTTIVE - SCARICO SU ZOCCOLO

Per consentire il corretto alloggiamento del tubo di scarico, qualora questo sia previsto sotto lo zoccolo del mobile, la base deve essere scaricata come indicato in Fig. 19 e lo schienale eventualmente rimosso.

L'introduzione di questo sistema aspirante comporta una lunghezza massima possibile per i cassette eventualmente previsti sotto al piano cottura di circa 450mm.

La profondità dei cassette è indicativa e ricavata su una base del mobile con dimensioni standard.

Fig. 19

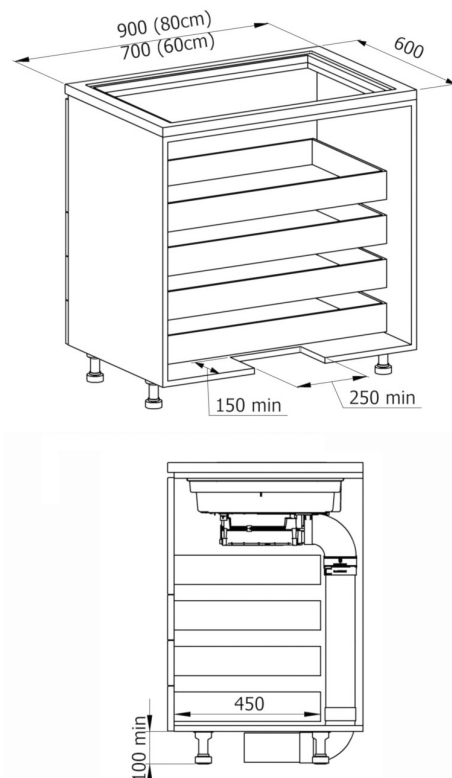


Fig. 19.1

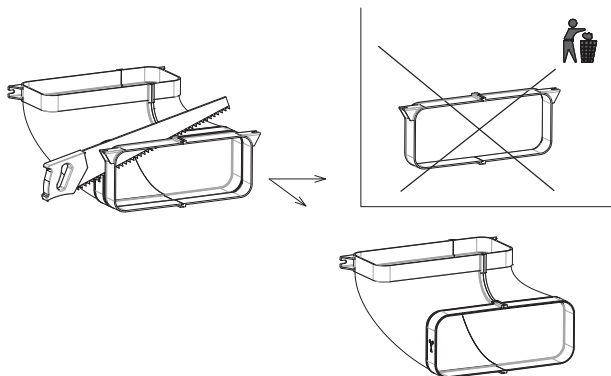
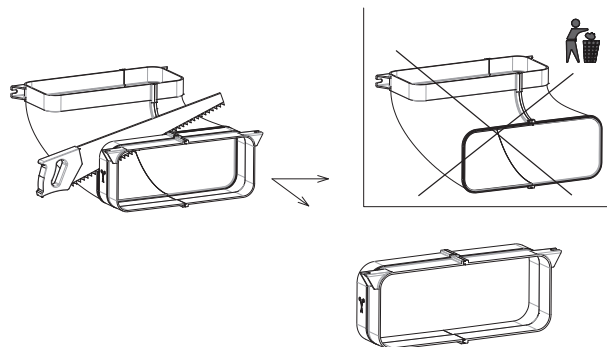


Fig. 20.1



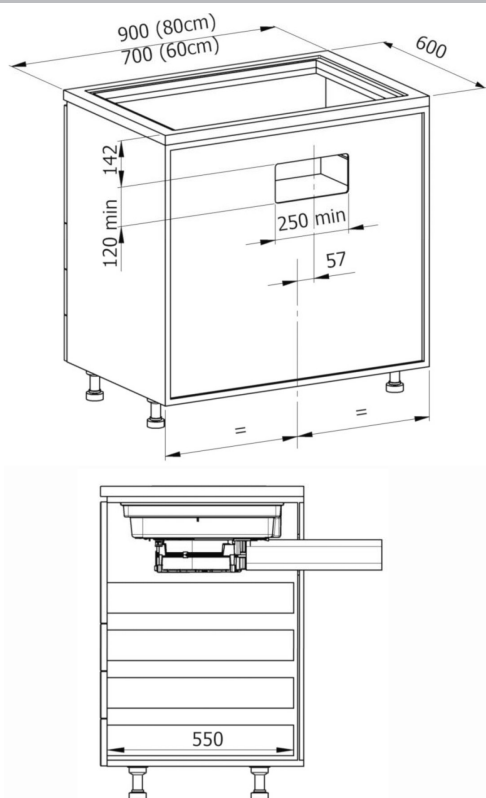
3.3.C INDICAZIONI COSTRUTTIVE - SCARICO POSTERIORE

Per consentire lo scarico dell'aria posteriormente, la base del mobile non deve essere scaricata. Lo schienale va scaricato come indicato in Fig. 20 o, eventualmente, rimosso.

La lunghezza massima possibile per i cassettei eventualmente previsti sotto al piano cottura è di circa 550mm.

La profondità dei cassettei è indicativa e ricavata su una base del mobile con dimensioni standard.

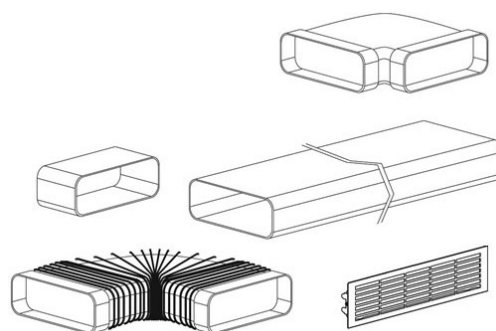
Fig. 20



3.3.D ASSEMBLAGGIO TUBAZIONE SCARICO ARIA

Per portare lo scarico dell'aria nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig. 21). Tutta la condotta dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.

Fig. 21 (Consultare foglio Kit installazione tubazioni, Kit acquistabile separatamente)



3.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito SOLO da tecnici specializzati. La protezione elettrica del collegamento elettrico a monte dell'apparecchiatura deve rispettare le norme in vigore.

ATTENZIONE

Assicurarsi che la tensione (V) e la frequenza (Hz) indicate sulla targa matricola all'interno degli apparecchi corrispondano a quelle disponibili nel luogo di installazione.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per installare la cappa dovrà essere eseguita solo da persone competenti.

Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

ATTENZIONE

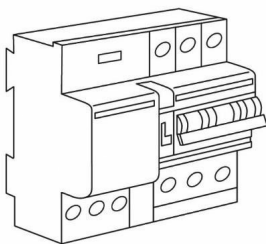
Se il collegamento elettrico viene eseguito in modo errato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e la garanzia non risponde.

ATTENZIONE

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete (Fig. 1 - Fig. 2 capitolo AVVERTENZE).

Questi apparecchi devono essere collegati ad un impianto dotato di messa a terra. L'apparecchio va collegato all'impianto di rete elettrico, interponendo un interruttore onnipolare che assicuri la disconnessione della rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (Fig. 22).

Fig. 22



Il collegamento di terra (cavetto giallo-verde) non va in nessun caso interrotto.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito, in modo da prevenire ogni rischio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

ATTENZIONE

Non possiamo essere ritenuti responsabili per eventuali incidenti derivanti da un collegamento errato o che potrebbero derivare dall'uso di un apparecchio che non è stato collegato alla messa a terra o che è stato dotato di un collegamento alla messa a terra difettoso.

La protezione contro le parti in tensione deve essere garantita dopo l'incasso.

Il collegamento alla rete principale deve essere effettuato utilizzando una spina con messa a terra o un dispositivo di interruzione del circuito onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non toccare le parti calde del piano di cottura o altro.

Per collegare l'elettrodomestico alla rete utilizzare un cavo di alimentazione con sezione dei conduttori adatta per potenza fino a 7360 Watt.

Nota: 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.

In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

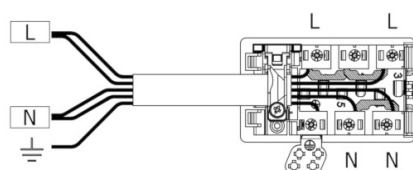
ATTENZIONE

Rispettare il seguente schema di collegamento (Fig. 23):

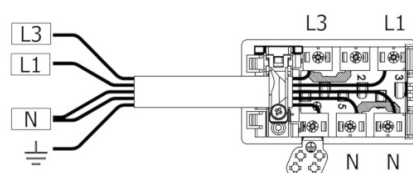
Fig. 23

MONO-PHASEmin. 5x1.5 mm²

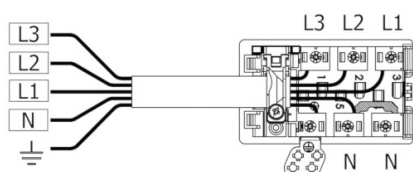
1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**BI-PHASE**min. 4x1.5 mm²

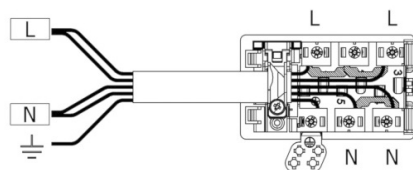
2x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**THREE-PHASE**min. 5x1.5 mm²

3x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**MONO-PHASE**3x4 mm²

1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**TIPOLOGIA CAVI:**

H05VV-F

H05V2V2-F

H05RN-F

H05RR-F

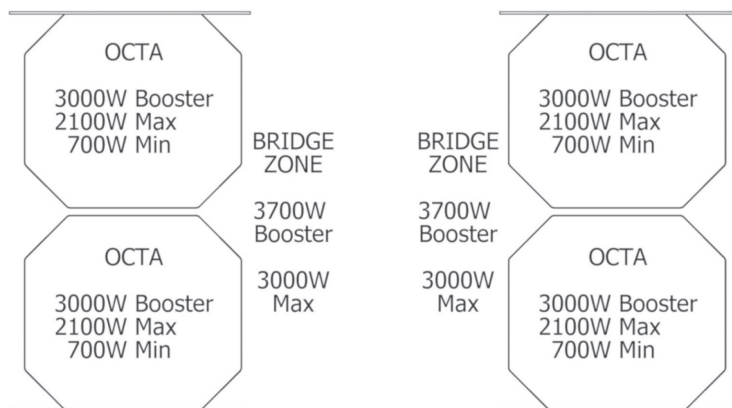
(O CATEGORIE SUPERIORI)

Colore	Connessione			
	MONOFASE 3x4 mm ²	MONOFASE 5x1.5 mm ²	BIFASE 4x1.5 mm ²	TRIFASE 5x1.5 mm ²
NERO		L	L1	L1
MARRONE	L	L	L3	L3
BLU (GRIGIO)		N	N	L2
BLU	N	N	N	N
GIALLO/VERDE	MESSA A TERRA			
	PONTICELLO			

4.1 DESCRIZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE

4.1.A CARATTERISTICHE TECNICHE

Fig. 24



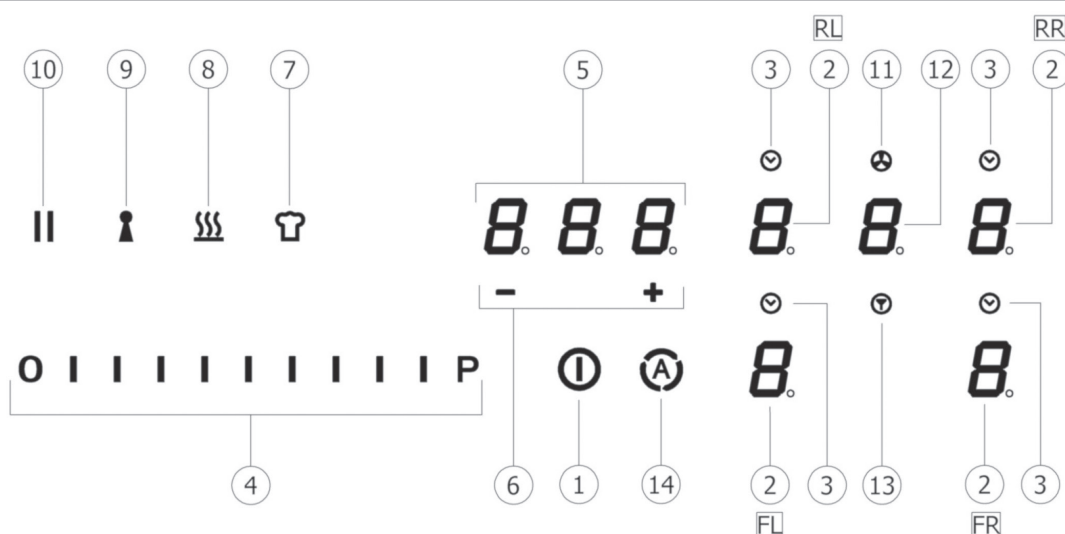
Dettaglio del livello di potenza:

La limitazione di potenza totale (Power Limitation, vedi paragrafo Funzionamento) quando i riscaldatori funzionano contemporaneamente è configurabile secondo i seguenti valori:
 2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W - 7400W

Parametri	Valore
Tensione di collegamento polifase	380 – 415V 2N / 3N
Tensione di collegamento monofase	220 – 240V
Frequenza	50Hz / 60Hz
Max potenza assorbita	7,4 kW
Fusibile / collegamento alla rete trifase	3 x 16A
Fusibile / collegamento alla rete bifase	2 x 16A
Fusibile / collegamento alla rete monofase	1 x 32A
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	60cm. 600 x 520 x 255mm 80cm. 800 x 520 x 255mm
Peso netto (solo piano)	60cm. 19,0 kg. / 80cm. 20,0 kg.
Peso lordo (completo di imballaggio)	60cm. 27,5 kg. / 80cm. 29,5 kg.
Piano cottura	
Materiale superficie	Vetroceramica
Livello di potenza	1 - 9, P
Dimensioni zone cottura	OCTA 210 x 190mm
Livello min-max (booster) power zone cotture	700W-2100W (3000W)
Consumo energetico piano di cottura (dimensioni pentola)	
Zona cottura anteriore sinistra (FL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona cottura anteriore destra (FR) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona cottura posteriore sinistra (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona cottura posteriore destra (RR) (?)	187,3 Wh/Kg
Totale (in media)	187,3 Wh/Kg
Sistema di aspirazione	
Livello di potenza	1 - 9, P
Filtro aria di ricircolo	
Durata rigenerazione filtro ceramico	120 ore

4.1.B CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI COMANDO DEL PIANO COTTURA ASPIRANTE

Fig. 25



PANNELLO DI CONTROLLO (TOUCH CONTROL "TC")

Tasti a sfioramento (Touch) / Display

1. ON/OFF del piano cottura/sistema aspirante
2. Selezione zone cottura / Display zone cottura:
2FL → Anteriore Sinistra
2FR → Anteriore Destra
2RL → Posteriore Sinistra
2RR → Posteriore Destra
3. Attivazione timer zone cottura / Indicatore timer zone cottura attivo
4. Aumento/Riduzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione / Visualizzazione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
5. Attivazione Timer Autonomo / Display Timer Autonomo / Timer zone di cottura
6. Aumento/Diminuzione tempo Timer Autonomo / Display timer zone di cottura
7. Attivazione funzione "Chef cook"
8. Attivazione funzione "Warming"
9. Attivazione funzione "Keylock"
10. Attivazione funzione "Pausa"
11. Indicatore aspiratore attivo in modalità fan after run
12. Selezione / attivazione aspiratore / Display aspiratore
13. Reset saturazione filtri
14. Attivazione funzione automatica aspiratore

4.2 RECIPIENTI PER LA COTTURA

4.2.A QUALITA' DELLE PENTOLE

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo 

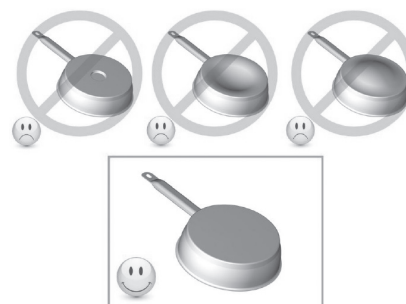
Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inossidabile ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

Materiali non adatti: alluminio e acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana. I produttori specificano se i loro prodotti sono compatibili con l'induzione.

Per verificare se le pentole sono compatibili:

- Metti un po' d'acqua in una padella posizionata su una zona di riscaldamento ad induzione impostata al minimo livello. Questa acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Un magnete si blocca sul fondo della pentola.
- Alcune pentole possono fare rumore quando vengono posizionate su una zona di cottura a induzione. Questo rumore non significa alcun guasto sull'apparecchio e non influenza il funzionamento della cottura.

Fig. 26



4.2.B DIMENSIONI DELLE PENTOLE

Il diametro minimo raccomandato delle pentole da utilizzare è:

Funzione attiva	Diametro minimo Pentola
Zona cottura singola	Ø 110mm
Zona cottura "Bridge"	Ø 230mm



ATTENZIONE

Non è garantita la rilevazione delle pentole per i seguenti diametri:

Funzione attiva	Diametro minimo Pentola
Zona cottura singola	da $\varnothing \geq 80\text{mm}$ fino a $\varnothing < 110\text{mm}$
Zona cottura "Bridge"	da $\varnothing \geq 190\text{mm}$ fino a $\varnothing < 230\text{mm}$

Il fondo della pentola non deve avere un diametro superiore alla superficie della zona cottura e non deve mai invadere il flap centrale in vetro.

Per ottenere la migliore efficienza del piano di cottura, posizionare bene la padella idonea centrata rispetto alla zona di cottura contrassegnata sulla superficie in vetroceramica.

4.3 PIANO COTTURA AD INDUZIONE



IMPORTANTE

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 i livelli, oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer").
- 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 "H" ad indicare che si è in questa fase.
- Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

4.3.A DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	
Livelli di potenza	(P=Power Booster)
Visualizzazione calore Residuo	
Rilevamento Pentola	
Funzione Bridge attiva	
Funzione Warming attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Chef Cook	(2-5-6-8)

Funzione Key Lock	
Funzione Aspirazione Automatica	
Funzione Timer	
Funzione Timer (solo con touch spento)	
Saturazione filtri	

4.3.B CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Rilevamento Pentola (Pot Detector):

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

• Spegnimento di Sicurezza (Safety Shut Down):

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

LIVELLO COTTURA	TEMPO MASSIMO FUNZIONAMENTO (Ore)
WARMING (MANTENIMENTO)	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 (MINUTI)

• Visualizzazione del calore residuo (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 "H".

• Feedback acustico (Beep)

Segnale acustico di attivazione funzioni

4.3.C CONFIGURAZIONE DEL PIANO

Prima dell'uso, il Pannello di Controllo Touch Control del piano può essere impostato adattandolo alle proprie esigenze personali.

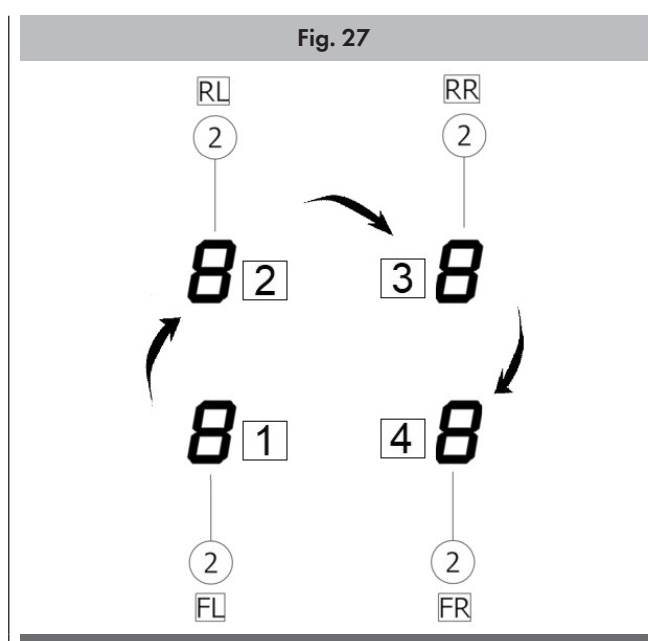
Esistono due tipi di Menù: Menù Utente e Menù di Servizio.

MENÙ UTENTE

Dal menù utente è possibile modificare alcune funzionalità del pannello di controllo come la luminosità, il volume del suono dei tasti, il volume dei suoni di informazione, l'illuminazione del pannello di controllo, l'animazione del timer etc. Per accedere al Menù Utente il pannello di controllo (Display comando del piano cottura) deve essere in modalità standby (spento).

Accesso Menù Utente:

- Toccare ON/OFF per accendere il Pannello di controllo, poi toccare di nuovo ON/OFF entro 3 secondi per spegnere.
- Il tasto || (Pausa) inizia a pulsare per 60 secondi massimo (se non si interviene si esce automaticamente dal tentativo di ingresso nel menù dopo questi 60 secondi).
- Premere il tasto || (Pausa) senza rilasciare.
- Premere il display di ogni zona di cottura in senso orario come mostrato in Fig. 27, sempre senza rilasciare il tasto Pausa, partendo dal display della zona cottura frontale sinistra 2FL (1-2-3-4).



- Ogni pressione di un tasto sarà confermata da un segnale acustico (beep).
- Rilasciare il tasto || (Pausa) che ha pulsato.
- Il menù utente è attivo.
- Il display della zona di cottura posteriore sinistra (2RL) mostra ad intermittenza "U0" ("U" e "0"). Selezionare la voce di menù che si desidera visualizzare/modificare tramite lo slider (4) come riepilogato in tabella Fig. 27.

Ad esempio per andare su U4 (luminosità display) si preme sul display 2RL e con lo slider a sfioramento si seleziona il livello 4 (la terza barra dello slider partendo da sinistra) **0 | | |** Adesso quindi lampeggia intermittenza U4.

- A questo punto si seleziona il display anteriore sinistro (2FL) dove viene visualizzato il valore impostato ed eventuali possibilità. Nell'esempio dell'impostazione della luminosità, dopo aver selezionato il display anteriore sinistro (2FL), compariranno sullo slider tutte le barre fino al 9 e sul display (2FL) comparirà il numero con un valore ammesso, in questo caso da 0 a 9 (in altri casi potrebbero esserci meno valori, ad esempio nel U3 ci sono solo valori da 0 a 3) **0 | | | | | | | | |** Quindi sul display della zona cottura anteriore sinistra (2FL) viene visualizzato il valore scelto del relativo elemento selezionato, quindi modificare il valore tramite sfioramento nello slider.

Uscita dal Menù Utente:

- Uscita senza salvare: Toccare il tasto || (Pausa). Tutte le modifiche vengono eliminate.
- Uscita con Salvataggio impostazioni: Toccare il tasto di accensione ON/OFF per 2 secondi. Le modifiche vengono salvate.

Nota: Il menù utente si chiude automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione per 1 minuto.

Panoramica delle voci del menù utente

La tabella seguente fornisce una panoramica delle voci di menù utente:


Display Posteriore Sinistro (2RL)	Significato	Variabile	Display Anteriore Sinistro (2FL) (Formato Valore)	Nota
U0	Regolazione Potenza (1,4÷7,4) (se impostazione predefinita C8=0) (passo 0.1 kW) Es. Regolazione Potenza (1,4÷3.7) (se modificato con impostazione C8=5)	Si	es. 7,4 (predefinito) es. 3,7 (se impostato il menu servizio C8 = 5)	
U1	Impostazione del filtro: Filtro grassi o filtro carboni con o senza fan after-run di 5 minuti (fan after-run è un funzionamento dell'aspirazione al livello 1 dopo che si è spento il piano perché si è finito di cucinare)	Si	0,1,2,3 (U1 PREDEFINITO = 0)	Filtro: 0-filtro grassi + fan after-run 5 min. (G) 1-filtro carboni + fan after-run 5 min. (F) 2-filtro grassi senza fan after-run (G) 3-filtro carboni senza fan after-run (F)
U2	Volume per i toni dei pulsanti	Si	0,1,2,3 (U2 PREDEFINITO = 3)	Regolazione del volume per i toni dei pulsanti: 0: nessun tono dei pulsanti 1: minimo volume 2: metà volume 3: massimo volume


Display Posteriore Sinistro (2RL)	Significato	Variabile	Display Anteriore Sinistro (2FL) (Formato Valore)	Nota
U3	Volume per i toni dei segnali	Si	0, 1, 2, 3 (U3 PREDEFINITO = 3)	Regolazione del volume dei segnali acustici (ad es. allo scadere del timer): 0: nessun tono dei pulsanti 1: minimo volume 2: metà volume 3: massimo volume
U4	Luminosità del display	Si	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 PREDEFINITO = 0)	Regolazione della luminosità del display: 0: massima luminosità 9: minima luminosità
U5	Animazione del timer	Si	0, 1 (U5 PREDEFINITO = 1)	0: Nessuna animazione del timer 1: Il timer viene animato 10 secondi prima della scadenza
U6	Rilevamento permanente pentola	No		
U7	Comportamento allo scadere del Timer	Si	0, 1, 2	0: Segnale acustico per 120 sec. 1: Segnale acustico per 10 sec. 2: Nessun tono

MENÙ DI SERVIZIO

Il menù di servizio è destinato esclusivamente al servizio assistenza tranne per alcune funzioni di "gestione energetica" come il Livello di Potenza massimo regolabile dal Menù Utente ma imposto da Menù di Servizio.

Accesso al menù di servizio

Quando viene alimentato il piano è attivo per 2 minuti al massimo il simbolo . Ogni volta che si toglie fisicamente la tensione al piano si può accedere a questo Menù.

Il tasto della funzione speciale  è lampeggiante.


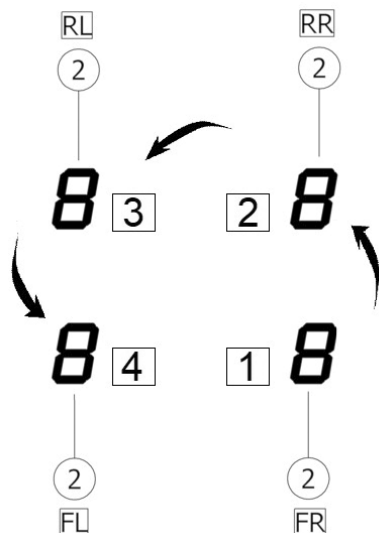

- Premere il tasto  senza rilasciare
- Premere il display di ogni zona di cottura (2) in senso antiorario, come mostrato in Fig. 28, partendo dalla anteriore destra, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL)

Fig. 28




- Ogni pressione di un tasto sarà confermata da un segnale acustico (beep).
- Rilasciare il tasto  che ha pulsato.
- Il menù di servizio è attivo.
- Il display della zona di cottura posteriore sinistra (2RL) mostra ad intermittenza "CO" ("C" e "0").

Selezione e modifica dei valori del menù

- Selezionare il display Posteriore Sinistro (2RL) e con lo slider ad esempio tocchiamo l'ultimo trattino, lampeggerà quindi C9 (% attenuazione display non selezionati)
- A questo punto premere sul display della zona cottura anteriore sinistra (2FL) dove quindi viene visualizzato il valore settabile.
0 1 1 1
- La voce di menù selezionata viene visualizzata a piena luminosità.
- Gli altri display sono attenuati
- Scegliere il valore della voce di menù tramite lo slider, ad esempio in questo, C9 selezionando nel display Anteriore Sinistro (2FL) il valore 0 premendo all'inizio dello slider si sceglie di attenuare i display non attivi del 10% rispetto alla massima luminosità dei comandi selezionati.

Uscita dal menù di servizio

- Uscita senza salvare: toccare il tasto . Tutte le modifiche vengono eliminate.
- Uscita con Salvataggio impostazioni: toccare il tasto di accensione ON/OFF per 2 secondi. Le modifiche vengono salvate.

Nota: Il menù di servizio si chiude automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti.

Panoramica delle voci del menù di servizio

La tabella seguente fornisce una panoramica delle voci di menù di servizio riservato al Servizio Assistenza.

Indichiamo di seguito esclusivamente le funzioni di "gestione energetica" che possono essere impostate e l'attenuazione dei display led:

Display Posteriore Sinistro (2RL)	Significato	Variabile	Display Anteriore Sinistro (2FL) (Formato Valore)	Nota
C8	Massima potenza	Si	0,1,2,3,4,5,6,7 (C8 predefinito=0)	Configurazione già impostata: 0->7.4 kW (predefinito) 1->6.0 kW 2->5.0 kW 3->4.5 kW 4->4.0 kW 5->3.7 kW 6->3.0 kW 7->2.8 kW
C9	Attenuazione Luminosità led dei display	Si	0,1,2,3 (C9 predefinito=1)	0->10% 1->25% (predefinito) 2->40% 3->66%

Funzione Power Limitation (Limitazione di Potenza Totale)

Questa funzione permette di impostare una limitazione di potenza totale di tutte le zone di cottura attive in modo da dare un primo vincolo all'assorbimento massimo del piano.



Questo primo vincolo di potenza può essere impostato su 7 scelte come da tabella.

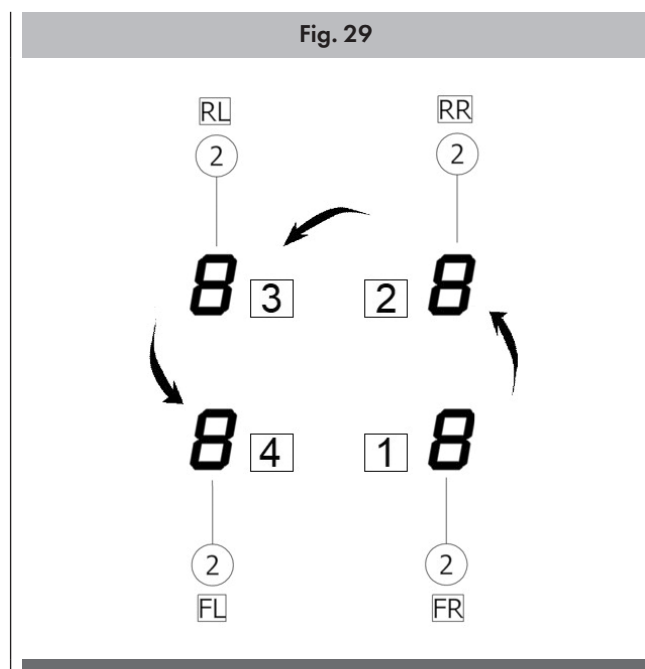
La configurazione deve avvenire da piano spento (senza premere il tasto ON/OFF (1), nel momento del collegamento del piano alla rete elettrica o attivando la connessione della rete elettrica, entro i 2 minuti successivi.


Come valore preimpostato C8 e 0 quindi con vincolo assorbimento 7,4. Ciò non toglie che dal menù utente si possa entrare ad esempio nel menù UO e regolare il valore di potenza da 7,4 fino a 1,4 con step di 0,1 kw.

Se per esempio il menù di servizio C8 fosse stato impostato al livello 7, dal menù utente UO la regolazione della potenza sarebbe regolabile da 2.8 fino a 1.4 kW.

Procedere come segue:

- premere  che sarà lampeggiante solo per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto
- continuando a tenere premuto  (7) premere, una alla volta, tutte le aree di Selezione/Display (2) delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra come indicato in Fig. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL):



- Ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico (beep)
- Quando premuti tutti i Display (2), sarà possibile rilasciare il tasto .

Ora:

- il Display (2) della zona posteriore sinistra (RL) mostrerà in sequenza alternata i simboli "C" e "0".
- Ora è possibile eseguire la programmazione:
 - selezionare il Display (2RL)
 - scorrere successivamente sulla Barra di selezione (4), finché nel Display appariranno i simboli "C" e "8"
 - nel Display (2FL) verrà visualizzato il seguente settaggio impostabile:

- 0 → 7.4 kW (settaggio impostato di default)
- 1 → 6.0 kW
- 2 → 5.0 kW
- 3 → 4.5 kW
- 4 → 4.0 kW
- 5 → 3.7 kW
- 6 → 3.0 kW
- 7 → 2.8 kW

- Per cambiare l'impostazione del livello di Potenza massimo (Power Limitation):
 - Selezionare il Display (2) della zona frontale sinistra (FL)
 - scorrere successivamente sulla Barra di selezione (4), per impostare il nuovo settaggio
 - per salvare la scelta effettuata premere il tasto ON/OFF (1), per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico prolungato (beep) a confermare l'avvenuto settaggio

4.3.D FUNZIONAMENTO DEL PIANO

Prima di selezionare qualsiasi funzione è necessario attivare la zona desiderata.

Accensione / Spegnimento

Il piano di cottura aspirante si accende toccando il tasto ON/OFF (1) per qualche secondo.

Tenendo premuto questo tasto tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante, successivamente rimarranno attive solo le funzioni principali.

Durante l'utilizzo del piano si attiveranno e potranno essere utilizzate anche le altre funzioni. Tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con bassa intensità, che aumenterà solo quando verranno attivate.

Per spegnere toccare per qualche secondo il tasto ON/OFF (1).



IMPORTANTE

Questa funzione ha la priorità su tutte le altre quindi risulta possibile spegnere il piano in qualsiasi momento.

Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi se tutti i livelli di cottura sono impostati su 0 e nessuna operazione è in esecuzione.



IMPORTANTE

SICUREZZA MOTORE

A seguito di ripetute aperture e chiusure del flap centrale, l'elettronica per motivi di sicurezza potrebbe bloccare momentaneamente il funzionamento del motore. Tale blocco ha una durata di 5 minuti. Al termine del blocco l'aspirazione riprenderà se il flap è ancora aperto e sul touch control è ancora impostato un livello di aspirazione valido.

Selezione delle zone di cottura

Toccare l'area di Selezione/Display (2) corrispondente alla zona di cottura desiderata.

Livello di potenza: aumentare/diminuire

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza.

Toccare e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4) per

aumentare o ridurre:

→ verso destra per aumentare il livello di potenza;

← verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (2)

Funzione Booster "P" (Livello Potenziato)

Il piano di cottura è dotato di un livello di potenza supplementare (Booster, oltre al livello 9) che rimane attivo per 5 minuti e successivamente la potenza ritorna al livello precedente.

Questa funzione è utile per scaldare o far bollire una grande quantità di acqua.


Per attivare la funzione Booster scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4), oltre il livello 9 ed attivare la funzione Booster. Sul Display (2) apparirà il simbolo "P"

Attenzione: poiché la funzione Booster può raggiungere temperature elevate, deve essere utilizzata solo per la cottura con l'utilizzo di acqua. Olio o grasso possono iniziare a bruciare se viene utilizzata la funzione Booster.


Funzione Key Lock (Blocco)

La funzione Key Lock blocca le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Per attivarla toccare il tasto  (9); per disattivarla premere nuovamente lo stesso tasto.

Se viene selezionata qualsiasi altra funzione mentre è attivo il Key Lock, il simbolo  lampeggerà per indicare che la funzione è attiva. Disattivare quindi la funzione per poter agire sul piano.


Funzione Child Lock (Blocco Bambini)

Il blocco a prova di bambino è una funzionalità per proteggere il piano da operazioni indesiderate, ad esempio da parte di bambini. Se viene bloccato, il piano cottura può essere acceso, ma non è possibile selezionare la zona cottura, né il livello di riscaldamento né il timer. I display delle zone cottura mostreranno il simbolo .

Il blocco a prova di bambino può essere attivato solo una volta dopo l'accensione. Una volta attivato e disattivato, il blocco bambini non può essere attivato una seconda volta. Solo dopo aver acceso e spento ON/OFF, il blocco a prova di bambino può essere attivato di nuovo.

Il blocco a prova di bambino rimane attivo anche se la tensione di alimentazione viene interrotta e recuperata. Deve essere disattivato manualmente.

Attivazione:

- Accendere il piano cottura (Tasto 1).
- Tenere premuto il display di una qualunque zona di cottura (2) per 3 secondi. Quindi rilasciare il Display.
- La barra di scorrimento (4) si illumina in modo sequenziale.
- Far scorrere il cursore dello slider da 0 a 9 entro 10 secondi.
- Il blocco a prova di bambino è attivato. Tutti i display delle zone di cottura mostrano .

Disattivazione:

- Accendere il piano cottura (Tasto 1).
- Tenere premuto il display di una qualunque zona di cottura (2) per 3 secondi. Quindi rilasciare il display.
- La barra di scorrimento (4) si illumina in modo sequenziale.

Far scorrere il cursore dello slider da 9 a 0 entro 10 secondi.

Il blocco a prova di bambino viene disattivato. Il piano cottura passa in modalità operativa e può essere azionato normalmente.

Funzione Chef Cook

La funzione Chef Cook permette di preparare le zone di cottura a funzionare con dei livelli fissi senza dispersione di energia quando non c'è un recipiente appoggiato.

Non appena un recipiente adatto viene posizionato nelle zone di cottura questi sono i valori impostati:

Zona anteriore sinistra: Livello 2

Zona posteriore sinistra: Livello 5

Zona posteriore destra: Livello 6

Zona anteriore destra: Livello 8

Note: I livelli di potenza non possono essere settati dall'utente. Il limite di tempo di funzionamento per la funzione Chef Cook è di 2 ore.

Mentre è attiva la funzione Chef Cook il simbolo "rilevazione pentola" viene rimosso.

Attivazione:

- Il piano cottura è acceso.
- Toccare il tasto funzione Chef Cook (7).
- La modalità Chef Cook è attivata.
- I display delle zone di cottura (2) e i livelli di potenza impostati da sinistra a destra in senso orario (2-5-6-8).

Disattivazione:

- Toccare il tasto funzione Chef Cook (7).
- La modalità Chef Cook è disattivata.
- I livelli di potenza per tutte le zone di cottura sono impostati su 0.

Funzione Heat-Up automatico (Riscaldamento rapido)

Questa funzione consente di riscaldare una pentola fredda con piena potenza di riscaldamento e di ritornare automaticamente al livello di cottura desiderato. Si potranno quindi effettuare riscaldamenti più veloci con minor rischio di bruciare i cibi. La funzione è attivabile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Il tempo nel quale permane la piena potenza nella zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato e menzionato nella tabella qui sotto. I tempi di riscaldamento sono adattati per essere utilizzati con pentole a freddo e comuni quantità di cibo domestico.

Livello di Cottura	Tempo Heat-Up (secondi)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	Non disponibile
P	Non disponibile

Attivazione:

Le pentole sono posizionate e il piano di cottura è attivo con un livello tra 1 e 8 per la zona di cottura (2). Selezionare la zona di cottura interessata.

Toccare e mantenere premuto per 3 secondi il livello di cottura sulla barra di selezione (4).

Nel Display (2) appare lampeggiante una **A** che si alterna alla

potenza impostata nella zona cottura. Aumentando il livello di potenza della zona di cottura, funzione Heat-Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di tempi di cottura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura la funzione Heat-Up si disattiva.

Disattivazione:

Toccare e tenere premuta la zona di cottura (2) per 3 secondi.

Il riscaldamento rapido viene disattivato e la zona di cottura viene riscaldata con il livello di cottura impostato prima.

Alternativa:

Selezionare un livello di cottura inferiore al livello attualmente impostato per questa zona di cottura. Il riscaldamento rapido viene disattivato. La zona di cottura viene riscaldata con il nuovo livello di cottura.

Funzione Warming (Tenere al caldo)

Questa funzione permette di mantenere caldo, ad una temperatura costante, il cibo già cotto.

La funzione si attiva alla prima pressione del tasto **SSS** (8).

Nel display (2) della zona che sta lavorando con funzione attiva "Warming" compare il simbolo **W**. Selezionando contemporaneamente un'altra zona di cottura, il simbolo **SSS** (8) tornerà ad avere luce di leggera intensità, e si potrà quindi, anche per questa zona, attivare la funzione. La funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2). Premere ancora il tasto **SSS** (8) per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display (2) a 0.

Se la funzione "Warming" è attiva su più zone di cottura, selezionare prima la zona desiderata tramite il Display di Selezione (2). Questa funzione può essere disattivata anche tramite la Barra di Selezione (4), portando il Livello di potenza a 0.

Funzione Pausa

La funzione Pausa sospende qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a 0 la potenza di cottura. Per attivare la funzione premere **||** (Pausa, 10) e nei Display delle Zona cottura (2) apparirà lampeggiante **||**.

Per disattivare la funzione premere **||** (Pausa, 10), il tasto inizierà a lampeggiare, entro 10 secondi premere un altro tasto, la funzione si disattiverà.

La disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa e il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente impostate.

Attenzione: il piano cottura non deve mai essere lasciato incustodito mentre la funzione pausa è attiva.

Dopo 10 minuti dall'attivazione della Funzione Pausa, se non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

La Funzione Pausa non sospende l'aspirazione.

Funzione Recall (Richiamo)

Questa funzione consente di recuperare i livelli di potenza, le impostazioni del timer e riscaldamento rapido dopo che il piano cottura è stato spento involontariamente.

Se il piano cottura viene spento e riacceso entro 6 secondi, tutte le impostazioni precedenti (livelli di potenza, timer, riscaldamento rapido) verranno recuperate automaticamente.

La funzione di richiamo non può essere disattivata dall'utente.

(il piano tornerà ai livelli impostati prima della pausa).

Attivazione:

Il piano cottura è stato spento.

Riacendere il piano cottura tramite ON/OFF (1).

Il tasto Pausa || (10) lampeggia per 6 secondi.

Toccare il tasto Pausa || (10).

La funzione di richiamo diventa attiva (viene emesso un segnale acustico "beep"). Tutti i livelli di potenza, i timer e riscaldamento rapido impostati prima sono recuperati.

Funzione Timer Autonomo

La funzione Timer autonomo è un countdown (conto alla rovescia) indipendente dalle zone cottura e dall'aspirazione che alla scadenza emette un segnale acustico (beep).

Il Timer si attiva premendo il display centrali (5), i due tasti + / - (6) compariranno per la regolazione.

Quando il Display mostra "----" allora il Timer può essere impostato. Impostare la durata desiderata del timer attraverso i tasti + / - (6) e verrà visualizzata nel Display (5).

Il timer si avvia dopo 6 secondi dall'attivazione di questa funzione (non premendo nessun altro comando).

Il timer autonomo può arrivare a 600 minuti. Nella Zona/Display (5) verrà visualizzato il tempo rimanente; al termine del countdown verrà emesso un segnale acustico (beep).

Se il tempo rimasto del timer è inferiore a 1 minuto verrà visualizzato col formato sottoindicato e il punto avrà luce fissa:

0. → minuti
00 → secondi restanti

Per spegnere il Timer si può agire in due modi:

- selezionare 8 (5) e impostare la durata del Timer a 0.00, tramite + / - (6) oppure
- premere due volte il tasto ON/OFF (1)
- il timer di aspirazione ferma l'aspirazione e può essere impostato a parte solo quando le zone cottura sono a zero (quando il timer è partito e poi si spegne il piano, questo tempo ha la priorità rispetto alla funzione fan after run).

Timer Zone di Cottura

Su ogni zona cottura, anche contemporaneamente, è possibile impostare la funzione Timer Zone di Cottura che è un conto alla rovescia (massimo 119 minuti per zona).

Al termine del quale le zone cottura si spengono automaticamente emettendo un segnale acustico (beep).

Per attivare la funzione:

- toccare l'area di Selezione/Display (2) (con livello di potenza diverso da 0)
- toccare il tasto ⏻ (3) relativo alla zona di cottura
- il display mostra "----" e il Timer può essere impostato (con i tasti + e - che verranno visualizzati).
- impostare la durata del timer, con i tasti + / - (6), che viene visualizzata nella zona Display (5) Durante la programmazione il simbolo ⏻ (3) lampeggia.

Il timer zona di cottura si avvia dopo 6 secondi dall'attivazione (non premendo nessun altro tasto). Per azzerare il timer zona cottura premere nuovamente a lungo il tasto ⏻ (3)

Se si desidera si può ripetere la programmazione del Timer per più zone di cottura.

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso e nel display (5) compare il countdown della zona di cottura selezionata in quel momento ⏻ (3) (lampeggiante) oppure il timer con tempo minore.

Se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (5) viene visualizzato il countdown del Timer Autonomo.

La visualizzazione del countdown è la stessa del Timer Autonomo (vedi paragrafo precedente)

Al termine del countdown verrà emesso un segnale acustico (beep) e la zona cottura si spegne.

Per disattivare il Timer:

- selezionare la zona di cottura (2) poi toccare il tasto ⏻ (3) e impostare la durata del Timer a 0.00 con i tasti + / - (6)

Funzione Bridge (Ponte)

Questa funzione permette di far lavorare entrambe le zone di cottura contemporaneamente formando un'unica zona di cottura con lo stesso livello di potenza.

Tale funzione permette una cottura omogenea con pentole di grandi dimensioni.

È possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale "Primaria" con la corrispondente sul retro "Secondaria".

La funzione è prevista su tutte le zone di cottura:

2FL (primaria) + 2RL (secondaria)

2FR (primaria) + 2RR (secondaria)

Attivazione Funzione Bridge:

- selezionare una zona cottura e portarla ad un valore maggiore di 1 poi
- selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare
- nel Display (2) della zona di cottura "Secondaria" appare il simbolo "B"
- tramite la Barra di selezione (4) sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio, che sarà visualizzato nel Display (2) della zona di cottura "Principale"

Disattivare la Funzione Bridge:

Selezionare contemporaneamente le 2 zone cottura.



IMPORTANTE

durante la Funzione Bridge, le zone di cottura sono considerate un'unica area di cottura e quindi, se è attivo il Timer

Zone di Cottura, allo scadere questo provocherà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura.

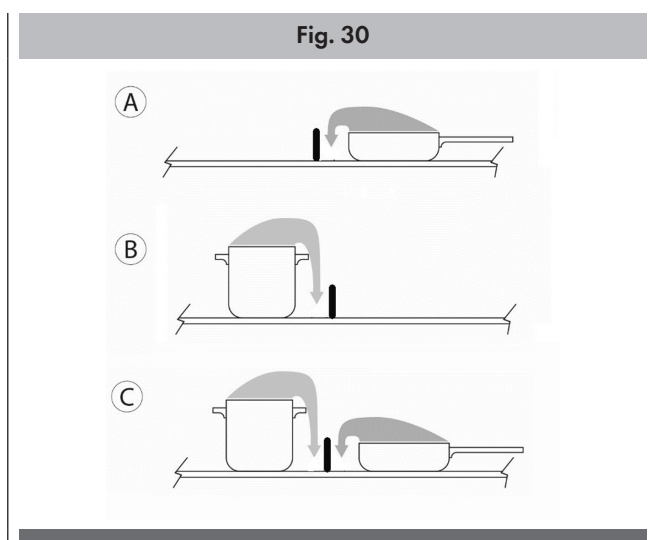
Tabella di potenza

Livello di Potenza		Tipo di cottura	Utilizzo consigliato
Massima	Booster	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta	7-8	Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media	4-5	Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa	1-2	Fondere, scongelare, mantenere in caldo, mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	U	Fondere, scongelare, mantenere in caldo, mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
Spento	0	Nessuna, superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H)

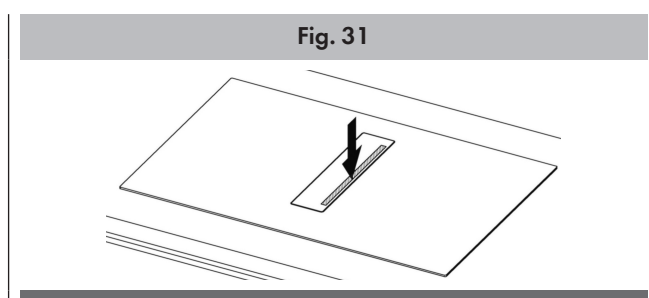
4.4 ASPIRAZIONE

4.4.A INDICAZIONI PRELIMINARI

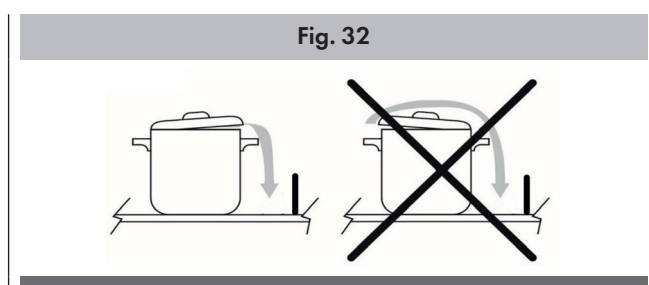
Per accendere la cappa si dovrà innanzi tutto aprire il flap in vetro (Fig. 30)



Per aprire il flap in vetro sarà sufficiente premere su qualsiasi punto della zona esterna del flap stesso (Fig. 31).

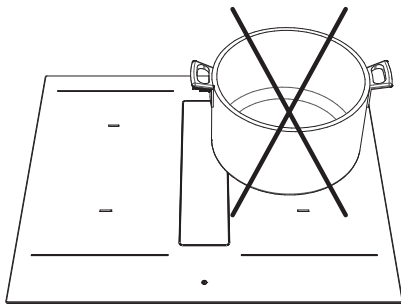
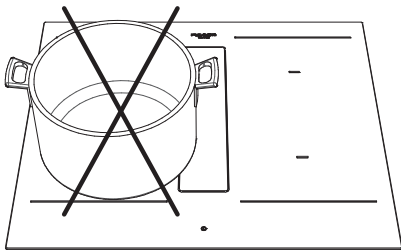


Per favorire una migliore aspirazione dei fumi cercare di fare uscire gli stessi dalla parte più vicina all'aspirazione (Fig. 32).



Non appoggiare alcun oggetto sopra al flap in vetro o sopra al pannello di controllo (Touch Control "TC") (Fig.33).

Fig. 33



4.4.B FUNZIONAMENTO ASPIRAZIONE

Accensione del sistema aspirante:

- Aprire il flap centrale in vetro
- Toccare la Zona di selezione (12) per attivare il sistema aspirante



ATTENZIONE

La zona aspirante è dotata un flap centrale rotante meccanica.

È necessario aprire il flap prima di accendere la cappa e attivare il sistema aspirante.

Se inavvertitamente, ad aspirazione attivata, viene chiusa completamente il flap centrale, un sensore fa arrestare automaticamente il motore. L'aspirazione riparte solo quando viene riaperta il flap.

Velocità (potenza) di aspirazione:

L'aspiratore è dotato di 9 livelli di velocità (potenza) di aspirazione. Toccare e scorrere il display (12) con le dita lungo la Barra di selezione (4) per aumentare o ridurre:

- ➔ verso destra per aumentare il livello di potenza;
- ➔ verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12)

Funzione Booster "P" (Aspirazione Potenziata)

L'aspiratore è dotato di un livello di potenza supplementare (Booster, oltre al livello 9). L'aspiratore andrà alla velocità supplementare (Booster) per 5 minuti e poi passerà automaticamente al livello 9. Per attivare la funzione Booster selezionare il display (12) e scorrere con le dita lungo la Barra di selezione (4) oltre il livello 9 fino alla "P".

Il livello Booster 1 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con simbolo **P** lampeggiante.

Funzionamento Automatico

Attivando questa funzione la cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola progressivamente, eliminando gli odori e i vapori residui.

Attivazione:

- Premere il tasto specifico **A** (14)

Disattivazione:

- Premere nuovamente il tasto specifico **A** (14)

Se viene spento il piano con Funzionamento automatico attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

Funzione Fan after-run

Questa funzione dovrebbe garantire che vengano aspirati eventuali odori e vapori residui. Dopo aver completato il processo di cottura e aver spento il piano di cottura, il ventilatore continua a funzionare.

È previsto un funzionamento automatico di 5 minuti a livello 1 che inizia nei seguenti casi:

- spegnimento manuale del piano (ON/OFF) con aspiratore attivo
- spegnimento dell'aspiratore in modalità automatica tramite algoritmo

Quando la funzione è attiva nel display (12) c'è il punto (o 1. o A.) in basso a destra e lampeggia il **A** (11).

Quando la modalità automatica è attiva rimane il simbolo **A**; in modalità manuale viene visualizzato il livello 1.

In generale la velocità della ventola può essere cambiata anche durante l'esecuzione della funzione e termina immediatamente se viene portata a zero.

Timer aspirazione

È possibile impostare un timer dell'aspirazione come quello della zona di cottura.

Il timer viene visualizzato su display (5). Il timer inizia a funzionare solo quando il processo di cottura è terminato e non è impostato un ulteriore livello di cottura.

Il timer dell'aspirazione può essere attivato nelle seguenti modalità:

1. Modalità manuale 1

- Sono impostati sia il livello di aspirazione che il timer e tutte le zone di cottura sono spente. -> Il piano resta acceso e il livello di aspirazione rimane attivo per il tempo del timer.
- Ultimato il tempo del timer il piano cottura si spegne completamente.

2. Modalità manuale 2


- Sono impostati sia il livello di aspirazione che il timer e il piano cottura viene spento tramite pulsante di accensione ON/OFF
- È impostato il livello 1 della funzione "After-run" e rimane attivo per il tempo settato nel timer. -> Alla fine del tempo impostato nel timer il piano cottura si spegne completamente.

3. Modalità automatica

- Il timer può essere impostato non appena l'aspirazione è in funzione e inizia a operare appena tutte le zone di cottura sono spente.
- Non viene emesso l'avviso timer dopo la scadenza della funzione after-run

Avviso pulizia filtri

Questo indicatore è normalmente spento  (13).

Quando sarà necessario eseguire la manutenzione dei filtri, viene acceso il simbolo  (13).

Per l'azzeramento premere per 5 secondi il simbolo  (13)

comparirà il simbolo **F** o **G** nel display (12) indicate le necessità di manutenzione dei filtri antigrasso **F** o la necessità di manutenzione dei filtri anti-odore **G** a carbone ceramici.

Questa funzione è programmata per avvisare che è necessario effettuare la manutenzione:

Filtri anti-odore a carbone ceramici: ogni 120 ore

Filtri anti-grasso: ogni 30 ore

L'avviso verrà segnalato anche se la cappa non è filtrante: in questo caso procedere con la normale pulizia dei filtri anti-grasso e azzerare l'avviso. Per la manutenzione/pulizia vedere capitolo successivo.

ATTENZIONE

Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (Fig. 1 – Fig. 2 capitolo AVVERTENZE).

5.1 PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE ASPIRANTE**Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.**

Non pulire il piano di cottura se il vetro è troppo caldo perché c'è il rischio di scottature.

Rimuovere le macchie leggere con un panno umido con detersivo per piatti diluito in poca acqua. Quindi sciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.

I detersivi altamente corrosivi o abrasivi e le attrezzature per la pulizia che possono causare graffi devono essere assolutamente evitati.

Non utilizzare mai apparecchi a pressione o a vapore.

Non utilizzare oggetti che potrebbero graffiare il vetro ceramico.

Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurati che non ci siano granelli di polvere o qualsiasi genere sul piano cottura in vetroceramica o sulla pentola. Le pentole ruvide scorrevoli graffieranno la superficie.

Le fuoriuscite di zucchero, marmellata, gelatina, ecc. devono essere rimosse immediatamente. In questo modo si eviterà di danneggiare la superficie.

ATTENZIONE

I prodotti che **NON** devono essere usati sono:

Prodotti contenenti cloruri, specialmente quelli contenenti acido cloridrico;

Prodotti a base di alogenuri;

Prodotti a base di perossido di idrogeno;

Candeggine a base di acido ipocloroso;

Prodotti aggressivi contenenti acidi;

Detersivi contenenti polvere abrasiva;

Prodotti per la pulizia dell'argento;

Detersivi la cui composizione chimica è sconosciuta;

Pagliette, spazzole o dischetti abrasivi;

Panni ruvidi o carta ruvida;

Utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.

Pulizia ordinaria

Non lasciare accumulare sporcizia nelle superfici esterne ed interne della cappa.

Per il flap in vetro centrale seguire le stesse istruzioni indicate per la pulizia del piano ad induzione.

ATTENZIONE

Il flap non può essere lavata in lavastoviglie.

La pulizia ordinaria deve essere eseguita prima che si crei un eccessivo accumulo di sporco che può causare fenomeni abrasivi.

Prima di eseguire le operazioni di lavaggio, è necessario rimuovere eventuali particelle di polvere mediante aria o aspirandole, in modo tale da evitare lo sfregamento sulla superficie.

Dove l'acqua è stata utilizzata come mezzo di pulizia o risciacquo, soprattutto nelle aree con notevole presenza di calcare, si raccomanda di asciugare la superficie per prevenire la comparsa di macchie.

Per evitare contaminazioni causate da particelle di ferro, bisogna assicurarsi che gli utensili scelti per la pulizia non siano stati usati precedentemente su altri metalli o leghe.

I materiali per la pulizia dei manufatti di acciaio inossidabile devono essere esclusivamente riservati a questo scopo.

Una cura particolare va rivolta al filtro antigrasso, che ha la funzione di trattenere le particelle grasse contenute nei vapori, e alla vaschetta sottostante, che ha la funzione di raccogliere il grasso che potrebbe colare dal filtro antigrasso, raccogliere la condensa o raccogliere i liquidi accidentalmente sversati al suo interno attraverso il flap in vetro.

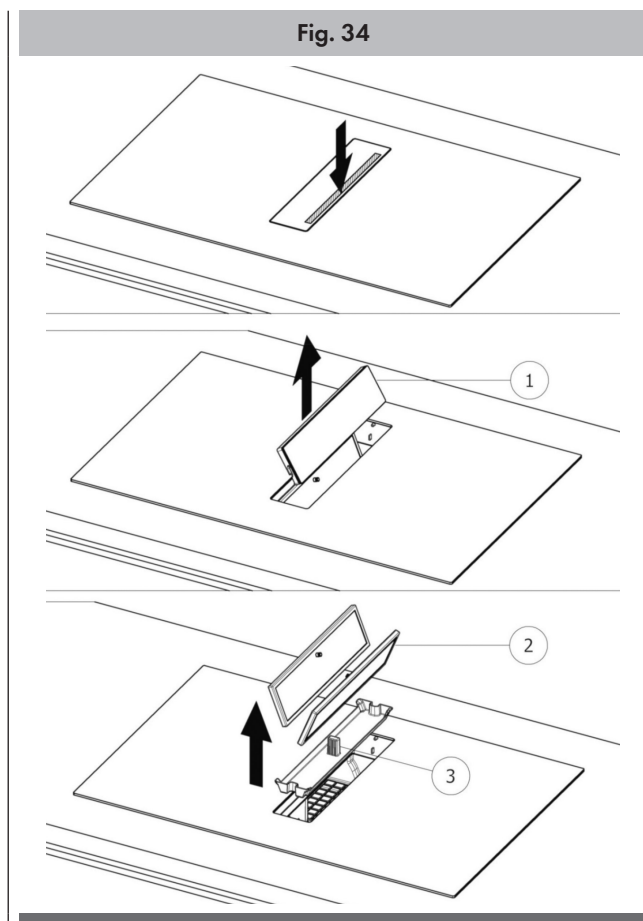
Entrambi questi elementi devono essere lavati quando compare il relativo avviso o almeno una volta al mese in acqua calda e detersivo (anche in lavastoviglie).

Il filtro può scolorirsi dopo alcuni lavaggi. Questo è normale e non significa che abbia perso la sua efficacia.

Per eseguire la manutenzione del filtro metallico antigrasso e della vaschetta sottostante è indispensabile rimuoverli dalla cappa.

Per togliere il filtro metallico antigrasso e la vaschetta, procedere come illustrato in Fig. 34: -> Spingere in giù il lato destro del flap centrale di vetro

- Sfilare il flap centrale in vetro (1)
- Afferrare i filtri metallici per il pomello e sfilarli (2)
- Togliere la vaschetta raccogli condensa (3)

Fig. 34

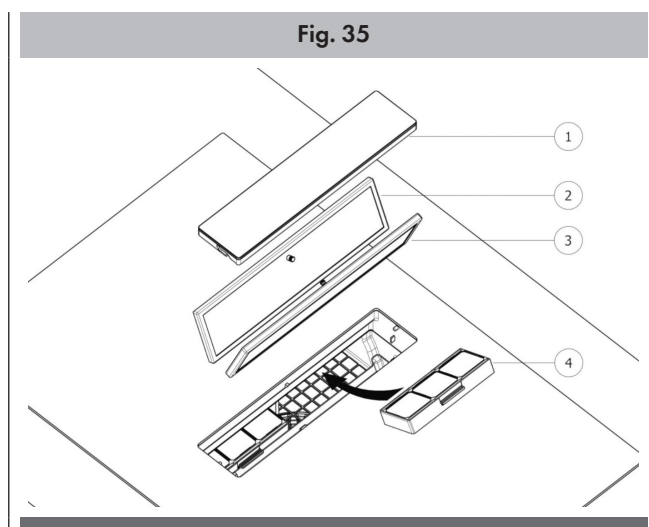
Dopo aver fatto queste operazioni si potranno pulire tutti i componenti appena tolti. Ultimata la pulizia, i componenti devono essere asciugati e infine riposizionati eseguendo le operazioni suindicate (Fig. 31) in ordine inverso.

Il filtro anti odore ceramico, se presente, ha la funzione di trattenere gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura e deve essere rigenerato quando compare il relativo avviso.

Per rigenerare i filtri anti odore ceramici devono essere tolti dalla cappa.

Per togliere i filtri anti odore ceramici, procedere come illustrato in Fig. 35:

- > Spingere in giù il lato destro del flap centrale di vetro
- > Sfilare il flap centrale in vetro (1)
- > Afferrare i filtri metallici per il pomello e sfilarli entrambi (2,3)
- > Afferrare i filtri anti odore ceramici sulle loro maniglie esterne e sfilarli (4)

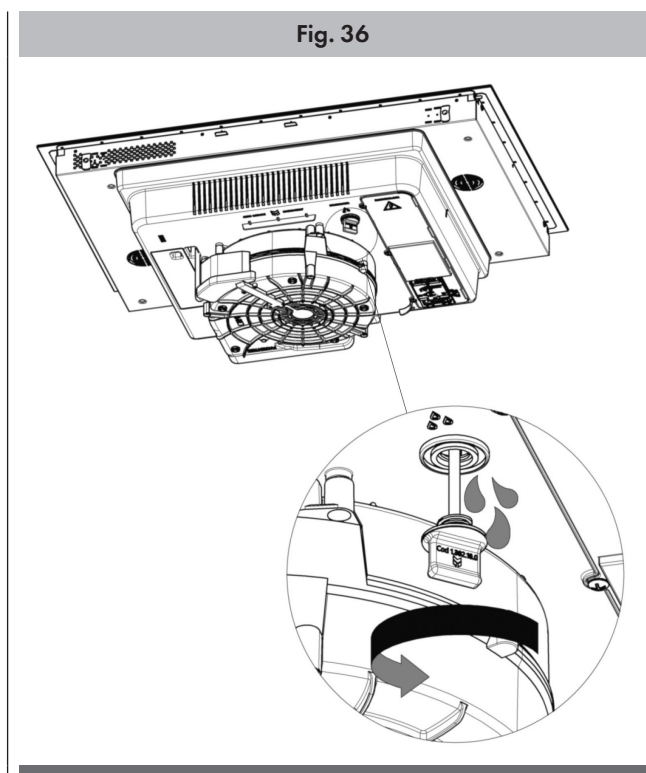


Per rigenerare termicamente i filtri anti odore ceramici devono essere messi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

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

Per acquistare un nuovo filtro richiederlo alla Ditta costruttrice.

La cappa è dotata di un tappo di sicurezza per svuotare eventuali liquidi sversati accidentalmente all'interno della vaschetta raccogli condensa, ma che hanno superato la capienza della stessa. Verificare quotidianamente che non vi sia presenza di liquidi all'interno della vasca esterna del piano. Per fare questo è necessario rimuovere il tappo presente sotto il piano avendo cura di posizionare prima, sotto e in corrispondenza del tappo stesso, un contenitore per raccogliere gli eventuali liquidi presenti (vedi Fig. 36).



ATTENZIONE

Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.

ATTENZIONE

Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (Fig.1 – Fig. 2 capitolo AVVERTENZE).

- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami provocati dall'uso o dall'installazione non corretta dell'apparecchio, non saranno effettuati in garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.

6.1 ERRORI / RICERCA GUASTI

Il piano è programmato per fornire codici di errore dedicati per una rapida ed efficiente risoluzione dei problemi.

I display delle zone di cottura mostrano i codici di errore.

Un codice di errore inizia sempre con le lettere "E" o "ER" a seconda del componente elettronico che ha generato l'errore.

6.1.A SICUREZZA MOTORE

A seguito di ripetute aperture e chiusure del flap centrale, l'elettronica per motivi di sicurezza potrebbe bloccare momentaneamente il funzionamento del motore. Tale blocco ha una durata di 5 minuti. Al termine del blocco l'aspirazione riprenderà se il flap è ancora aperto e sul touch control è ancora impostato un livello di aspirazione valido.

6.2 SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza è importante:

- Verificare se è possibile risolvere il problema consultando la tabella errori al paragrafo "Errori/Ricerca Guasti".
- Spegner e riaccendere l'apparecchio (ON/OFF) per accertarsi che il problema sia stato risolto.

Infine, se dopo aver eseguito i controlli suindicati dovessero persistere segnalazioni di errore, chiamare il Servizio Assistenza.

Codice Errore possibile	Significato Errore	Comportamento del piano	Causa possibile	Soluzione Problema
ER03	Rilevato attivazione continua di un tasto	Spegnimento dopo 10 secondi	Acqua o pentole posizionate sul TC*	Rimuovere acqua o pentole dal TC*
ER20	Errore interno al TC*	Spegnimento	-	Sostituire TC*
ER21	Surriscaldamento	Spegnimento	Il sensore di temperatura su TC* ha rilevato una temperatura > 85°C	Lasciar raffreddare il piano (l'errore scompare se la temperatura è < 75' C) Controllare che ci siano gli scarichi d'aria nell'incasso del mobile cucina
ER22	Errore interno al TC*	Spegnimento dopo 3.5 - 7.5 secondi		Sostituire TC*
ER31	Le configurazioni interne del TC* e induzione sono incongruenti	ER31 viene visualizzato continuamente	I dati di configurazione interne del generatore a induzione sono diversi dalla configurazione all'interno del TC*	Scaricare la configurazione. Se l'errore è ancora presente, sostituire il TC*. Se l'errore è ancora presente, sostituire il generatore di induzione.
ER35	Errore interno al TC*	Spegnimento	-	Sostituire TC*
ER36	Errore interno al TC*	Spegnimento	-	Sostituire TC*
ER42	Alimentazione secondaria non idonea	12V o 5V troppo alto / troppo basse		
ER47	Nessuna comunicazione ad almeno un LIN abbinato	ER47 viene visualizzato continuamente	Cavo LIN danneggiato. Nessuna tensione di alimentazione per LIN abbinato. LIN abbinato difettoso.	Controllare e sostituire il cablaggio LIN. Controllare la tensione di alimentazione. Sostituire LIN abbinato.

(*) TC = Touch Control (Pannello di controllo)

Codice Errore possibile	Significato Errore	Comportamento del piano	Causa possibile	Soluzione Problema
E2	Surriscaldamento del sensore di temperatura della zona di cottura	La zona di cottura corrispondente è SPENTA	Pentole vuote	Non riscaldare pentole vuote pots
			Pentole sbagliate	Utilizzare pentole adeguate
			Temperatura della pentola o del vetro troppo alta Temperatura elettronica troppo alta	Sistema di raffreddamento
E3	Pentola sbagliata	La zona o le zone di cottura corrispondenti sono SPENTE	Le pentole stanno perdendo le loro caratteristiche magnetiche	Utilizzare pentole adeguate
			Errore interno nel circuito del generatore	Sostituire il generatore
			La pentola crea sul modulo un punto operativo anomalo che può danneggiare i dispositivi, ad esempio l'IGBT.	1. L'errore viene automaticamente annullato dopo 8s e la zona di cottura può essere utilizzata di nuovo. In caso di ulteriori errori successivi, le pentole devono essere sostituite. 2. Sostituire il generatore se l'errore si presenta senza una pentola sulla zona di cottura.
E4	Errore di configurazione	La zona di cottura non può essere accesa ON (Accesa)	Il modulo a induzione non è ancora configurato	Eeguire una configurazione manuale (vedere la documentazione del Touch Control per i dettagli)
			Errore dei dati di configurazione del modulo a induzione	Cancellare e riconfigurare la zona di cottura. Se i passaggi elencati non danno esito positivo, sostituire il modulo
EA.	Errore interno	Le zone di cottura sono SPENTE	Rilevata interferenza o segnale anomalo (ad es. disturbi EMC, condensa sul PCB)	1. Spegner il piano cottura, rimuovere tutte le pentole e lasciar raffreddare il piano cottura 2. Se l'errore persiste: sostituire il generatore
			Difetto dell'hardware (ad es. flash o MCU errati, induttore difettoso)	1. Spegner il piano cottura, rimuovere tutte le pentole e lasciar raffreddare il piano cottura 2. Se l'errore persiste: sostituire il generatore 3. Se l'induttore è difettoso: sostituire l'induttore
EH	Sensore di temperatura bloccato per la zona di cottura	La zona di cottura corrispondente è SPENTA	Variazione di temperatura insufficiente dopo l'accensione del piano di cottura	Raffreddare il vetro
E5	Nessuna comunicazione tra l'interfaccia utente e il generatore a induzione Generatore	Non è possibile ACCENDERE la zona di cottura	Cablaggio LIN o cablaggio di alimentazione difettoso (ad es. conduttore di linea mancante)	Controllare il cablaggio e la tensione di alimentazione
			Assenza di tensione di rete sulla scheda slave	Controllare il collegamento della tensione di rete sulla scheda slave
			Errore interno nel circuito del generatore o del filtro	Sostituire il generatore
			(Versione mista) Errore di tensione del relè HiLight - Dispositivo hardware difettoso	Sostituire il generatore
			Errore di configurazione dei dati	Cancellare e riconfigurare la zona di cottura.

Note: Qualora non venga visualizzato nessun codice di errore e l'interfaccia utente non reagisca alle pressioni dei tasti, controllare la tensione di alimentazione per verificare che non vi siano conduttori di linea mancanti, ponticelli mancanti o connessioni errate a 400 V.

7.1 MESSA FUORI SERVIZIO

Con messa fuori esercizio si intende l'arresto definitivo e lo smontaggio dell'apparecchio. A seguito della messa fuori esercizio, l'apparecchio può essere incorporato in un altro mobile, rivenduto privatamente o smaltito.

⚠ ATTENZIONE

Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere l'apparecchio e staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (Fig. 1-2 capitolo AVVERTENZE).

⚠ ATTENZIONE

Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche solo da personale specializzato.

7.2 SMONTAGGIO

Lo smontaggio richiede che l'apparecchio sia accessibile per lo smontaggio e sia stato disconnesso dall'alimentazione di tensione.

Per compiere questa operazione bisogna:

Allentare viti e staffe di fissaggio

Rimuovere eventuali sigillature in silicone

Scollegare il motore e il canale di aspirazione dal piano cottura

Estrarre il piano cottura dall'alto

7.3 CONSERVAZIONE DELL'AMBIENTE

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili.

Gli apparecchi elettronici sono composti da materiali riciclabili e talvolta dannosi per l'ambiente, ma necessari per il buon funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

7.4 SMALTIMENTO

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



CONTENTS	PAGE
1 - GENERAL	2
2 - WARNINGS	3
3 - INSTALLATION	6
3.1 AIR HANDLING	6
3.2 PRELIMINARY INSTRUCTIONS	6
3.3 INSTALLATION	8
3.3.A INDUCTION HOB INSTALLATION	8
3.3.B CONSTRUCTION INSTRUCTIONS - DISCHARGE ON BASEBOARDS	10
3.3.C CONSTRUCTION INSTRUCTIONS - REAR DISCHARGE	11
3.3.D AIR OUTLET PIPE ASSEMBLY	11
3.4 ELECTRICAL CONNECTION	12
4 - OPERATION	14
4.1 DESCRIPTION OF THE EXTRACTOR INDUCTION HOB	14
4.1.A TECHNICAL FEATURES	14
4.1.B MAIN EXTRACTOR HOB CONTROL FEATURES	15
4.2 COOKING VESSELS	15
4.2.A QUALITY OF POTS	15
4.2.B DIMENSIONS OF POTS	15
4.3 INDUCTION HOB	16
4.3.A COOKING ZONE DISPLAY	16
4.3.B HOB FEATURES	16
4.3.C HOB CONFIGURATION	16
4.3.D HOB OPERATION	20
4.4 EXTRACTION	23
4.4.A PRELIMINARY INSTRUCTIONS	23
4.4.B EXTRACTOR OPERATION	24

CONTENTS	PAGE
5 - MAINTENANCE AND CLEANING	26
5.1 CLEANING THE EXTRACTOR INDUCTION HOB	26
6 - TROUBLESHOOTING	28
6.1 ERRORS / FAULT FINDING	28
6.1.A MOTOR SAFETY	28
6.2 CUSTOMER SERVICE	28
7 - PUTTING OUT OF SERVICE	30
7.1 DECOMMISSIONING	30
7.2 DISASSEMBLY	30
7.3 ENVIRONMENTAL PRESERVATION	30
7.4 DISPOSAL	30

These operating instructions describe the appliance and its use. This manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept with care and must ALWAYS accompany it, even if it is passed on to another owner or user or transferred to another installation. The appliance may differ in appearance from that illustrated in the drawings in this manual, however the instructions for installation, use and maintenance remain the same.

The manufacturer is committed to continuous improvement. For this reason, the text and illustrations in this manual may be changed without notice.

- The appliance is manufactured to current safety standards.
- The appliance may not be used for any other purpose than the one for which it was built, i.e. as an extractor induction hob for cooking food and extraction of cooking fumes, installed in household kitchens.
- Any liability of the manufacturer for damage caused to persons, animals or property due to incorrect installation, maintenance or improper use is excluded.
- Before connecting the appliance to the mains supply, check the nameplate (located on the underside of the appliance) to ensure that the voltage and wattage correspond to those of the mains supply and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

CAUTION

Before any cleaning or maintenance operations or during thunderstorms, disconnect the appliance, setting the system's main switch to "off" (Fig. 1) or pulling out the plug (Fig.2).

Fig. 1

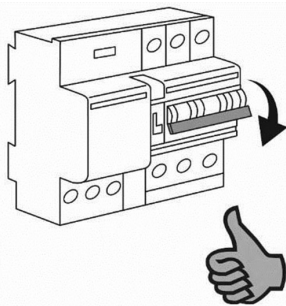
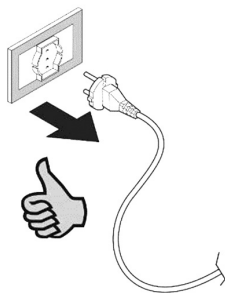


Fig. 2

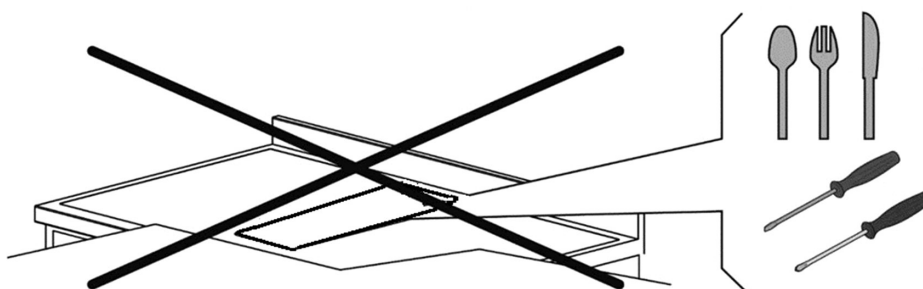


- When the extractor hob is in operation, the parts of the extractor hob adjacent to the induction plates may also become hot.
- There is a possibility of fire if cleaning is not carried out according to the instructions.
- The appliance must not be cleaned with steam or high pressure appliances.
- Putting any objects through the glass intake flap (Fig.3) is prohibited.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Make sure that the electrical connections of other appliances in the immediate vicinity do not come into contact with the hot appliance.
- Pulling, unplugging or twisting the electrical cables coming out of the appliance is prohibited, even if it is disconnected from the mains supply.
- Hob hoods and other cooking fume extractors can adversely affect the safe operation of appliance that burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the return flow of combustion gases. These gases can potentially cause carbon monoxide poisoning. After installation of a hood or other kitchen fume extractor, the operation of gas appliances with flow should be tested by a competent person to ensure that no return flow of combustion gases occurs.
- Cooking with a flame is prohibited.
- To avoid any unwanted disturbance on the control panel ("TC" Touch Control), place suitable pots centred to the marked points in the glass-ceramic surface (Fig. 4).

Precautions before use.

- Unpack all materials.
- Appliance installation and connection must be carried out by authorised specialists.
- The manufacturer cannot be held liable for damage caused by installation or connection errors.
- To be used, the appliance must be properly equipped and installed in a kitchen unit and on an adapted and approved work surface.
- This appliance is intended exclusively for cooking food and excludes any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate may not be used as self-supporting or as a work surface.
- The appliance must be earthed and connected in accordance with local standards.
- Do not use extension cords or power strips to connect it.
- The appliance may not be used above a dishwasher or tumble dryer: steam can damage electronic appliances.

Fig. 3



- The appliance is not designed for use with an external timer or a separate remote control system.

Using the appliance

- After use, switch off the hob via its control device and do not rely on the pot detector.
- Switch off the heating zones after use.
- Keep an eye on cooking with grease or oils that could ignite quickly.
- Take care not to burn yourself during or after using the appliance.
- Make sure that no fixed or movable cables from any appliance come into contact with the hot glass or pots.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) must not be placed near the inserted appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface as they can become hot.
- In general, do not place metal objects except heating containers on the glass surface. In the event of unexpected or residual overheating, these can heat up, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or protective sheet. It may become very hot and catch fire.
- This appliance may only be used by children aged 10 years and over. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must be supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.

Precautions against damaging the appliance

- The bottoms of rough cookware or damaged pots (not enamelled cast-iron pots) can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials can damage the ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the ceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with pots.
- Make sure that the appliance's ventilation works in accordance with the manufacturer's instructions.
- Do not place or leave empty pots on the glass-ceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not come into contact with the heating zones. These can cause breakage or other alterations to the glass-ceramic by cooling: switch on the appliance and remove them immediately from the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).



WARNING

Unattended cooking on a hob with grease or oil can be dangerous and cause fires.



CAUTION

The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

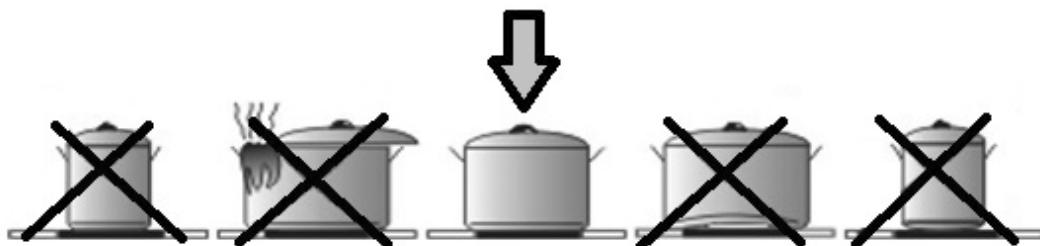


CAUTION

Fire hazard: do not place objects on the cooking surface.

- Never place hot containers on the control panel.
- Adequate ventilation must be ensured at the front and rear of the cabinet so that air can circulate.
- If a drawer is located under the built-in appliance, make sure that the clearance between the contents of the drawer and the bottom of the induction hob is large enough (30 mm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never place flammable objects (e.g. sprays) in the drawer under the glass-ceramic hob. Any cutlery drawers must be heat-resistant.

Fig. 4



Precautions in case of appliance failure.

- If a defect is found, switch off the appliance and interrupt the power supply.
- If the ceramic glass is broken or cracked, disconnect the appliance and contact after-sales service.
- Repairs must be carried out by specialists. Do not open the appliance yourself.

**WARNING**

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note that the cookware/container is always centred on the cooking zone drawn on the hob.
- The magnetic field may affect the operation of pacemakers. We recommend that you ask your dealer or doctor for information.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they could melt in cooking zones that are still hot.
- NEVER attempt to extinguish a fire with water but switch off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or fire blanket.

**CAUTION**

THE USE OF POOR QUALITY POTS OR ANY NON-MAGNETIC POTS INDUCTION ADAPTER PLATE WILL RESULT IN A BREACH OF WARRANTY. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

3.1 AIR HANDLING

This extraction system enables the handling of cooking fumes. The system can be used in extraction or filter mode (active carbon filter kit supplied separately).

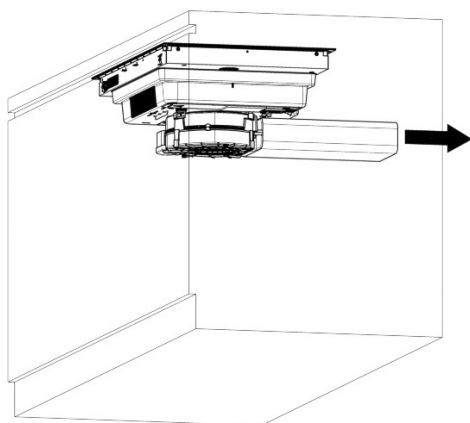
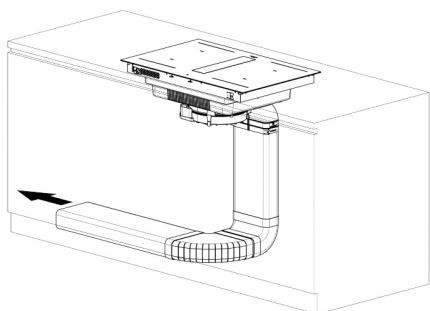
Extractor (external evacuation).

The cooking fumes are expelled to the outside through the pipe (not supplied with the hood) connected to the motor exhaust fitting.



CAUTION

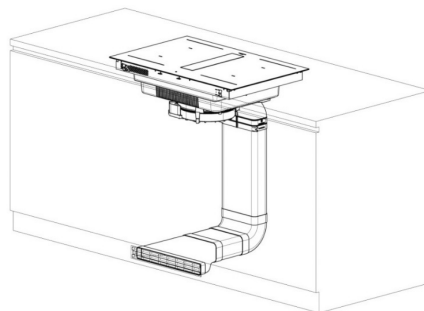
Under no circumstances should the pipe be connected to combustion exhaust ducts (stoves, boilers, burners, etc.).



The use of long pipes with many bends, corrugated and with a smaller cross-section than the motor outlet will cause a decrease in extraction performance and a possible increase in noise.

Filter (internal recycling).

The fumes pass through activated carbon ceramic odour filters (can be ordered separately as an accessory), to be purified and recycled in the kitchen environment.

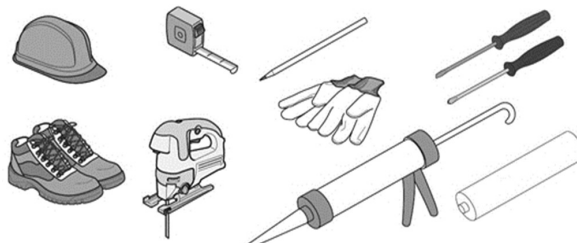


3.2 PRELIMINARY INSTRUCTIONS

Read the entire instruction manual before installing and using the equipment.

Safety equipment and a series of tools are required for equipment installation, as shown in Fig.5.

Fig 5



The extractor hob is equipped with all the fixings necessary for its installation and suitable for most furniture.

CAUTION

Check the minimum cabinet dimensions for installation considering the footprint of the appliance shown in Fig. 6 and Fig. 7.

Fig 6

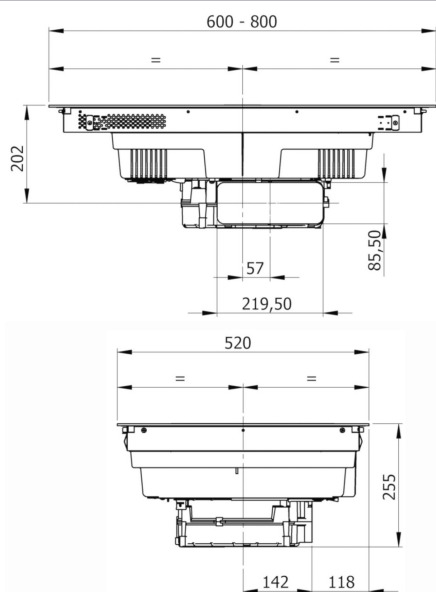


Fig 7

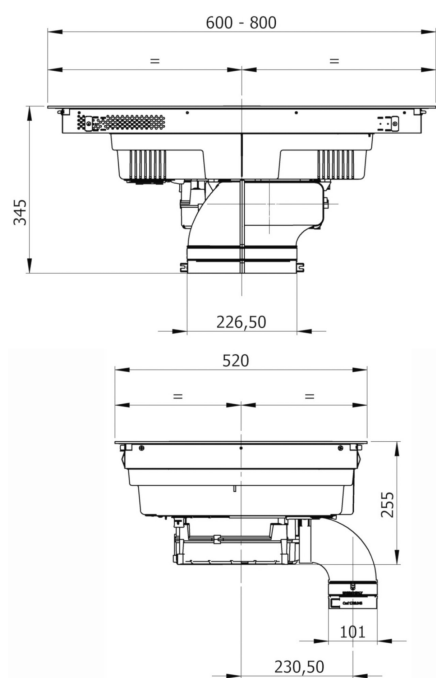


Fig 8A

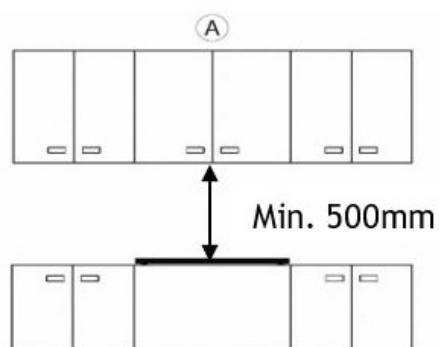


Fig 8B

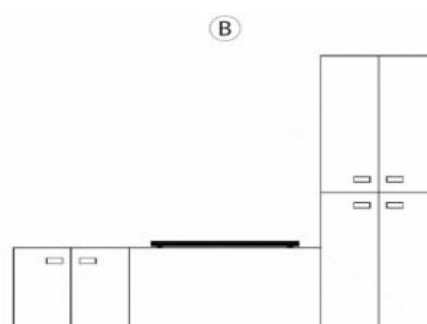


Fig 8C

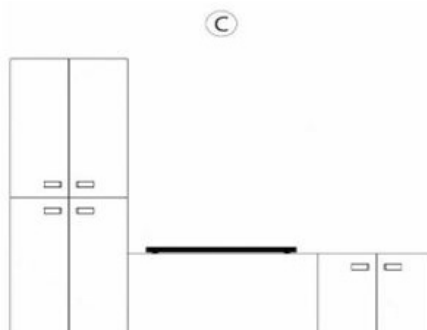
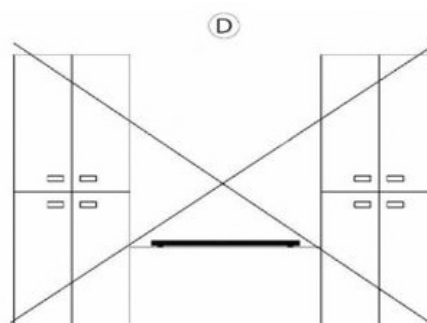


Fig 8D

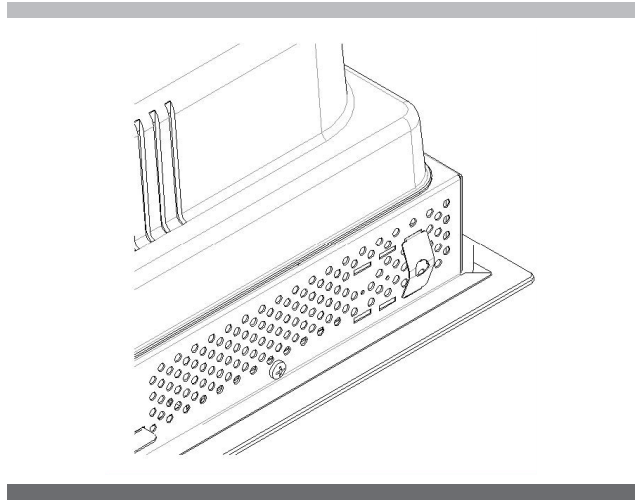


The furniture cladding must be treated with heat-resistant glue (100°C), otherwise the shape and colour may change due to lower heat resistance.

Ideally, the appliance should be installed without column cabinets or walls on both sides (Fig.8-A). Column cabinets or walls may only be placed on one side of the appliance (Fig.8-B and Fig.8-C). Under no circumstances may cabinets or walls be placed higher than the appliance on both sides (Fig.7-D), for protection against fire hazards. Wooden decorations are not permitted.

We recommend that you install the appliance only after the wall cabinet has been mounted to avoid possible damage to the glass top.

The safety clearance between the hob and any furniture positioned above it must be at least 500 mm. (Fig. 8-A).

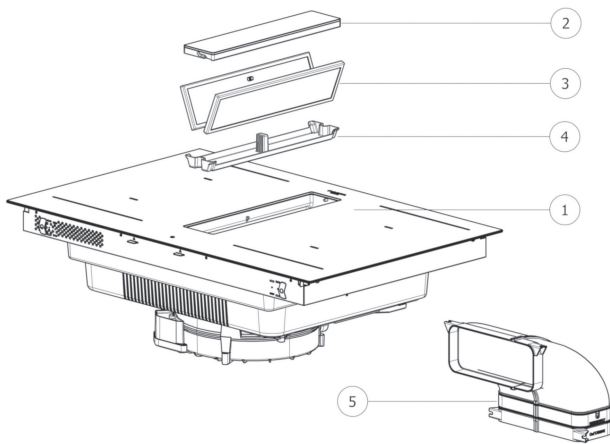


Place the 4 centring springs in the 4 corners of the metal base as shown above.

3.3 INSTALLATION

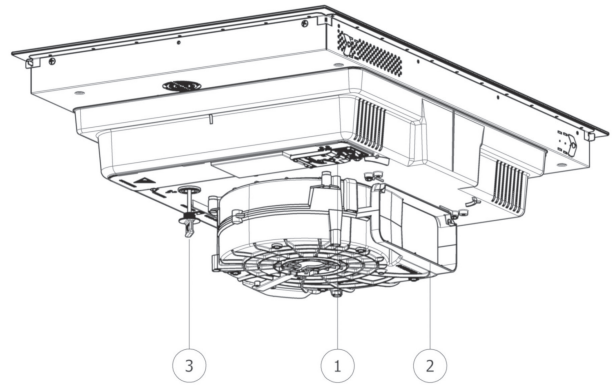
The installer will find the items shown below when the box is opened, to be installed as described on these pages.

Front view (Fig. 9)



1. Hob
2. Flap glass (opening - closing, extraction)
3. Grease filters
4. Condensate drip tray
5. Air outlet fitting

Rear view (Fig. 10)



1. Power supply box
2. Extraction outlet
3. Liquid drain cap

3.3.A INDUCTION HOB INSTALLATION

To leave the necessary clearance for the air piping, it is important to install the induction hob with the centreline more than 300 mm from any wall at the rear.

The induction hob can be installed in two ways, either resting on the worktop or flush with the worktop.

To perform WORKTOP INSTALLATION, drill holes in the hob as illustrated:

Fig. 11 - 60cm worktop

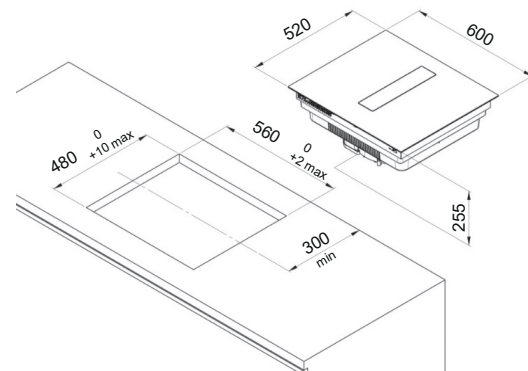
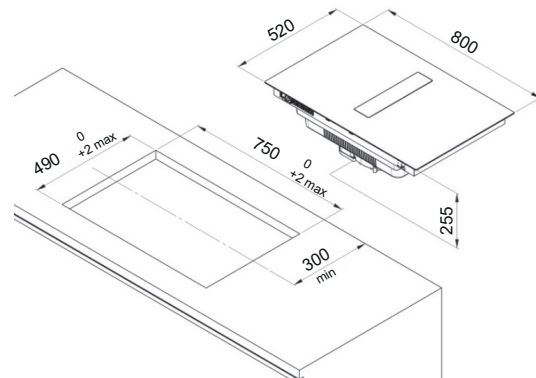
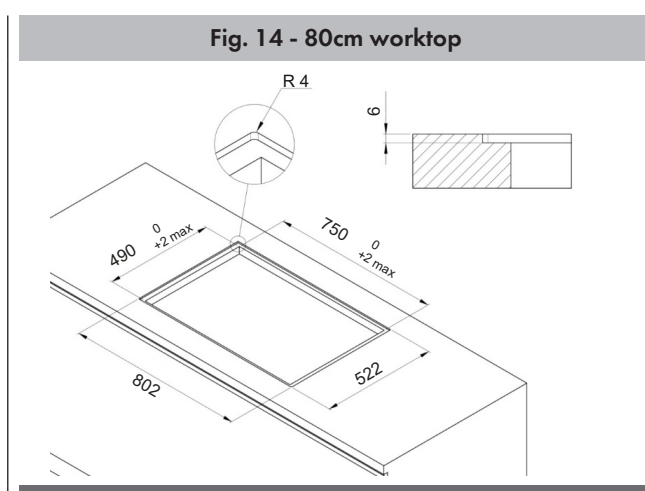
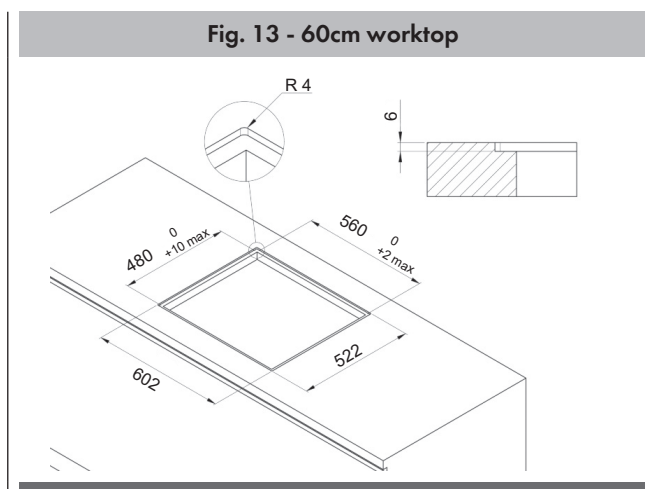


Fig. 12 - 80cm worktop



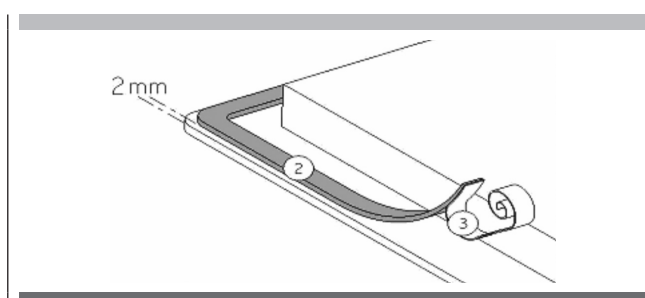
To perform FLUSH INSTALLATION, drill the top and mill the worktop along the edge of the installation hole, respecting the measurements indicated:



Installation is under the sole responsibility of the specialists. The installer must comply with the legislation and standards in force in his/her country of origin. To protect the cut edge of the cabinet, apply a coat of special paint or sealant. Special care must be taken when applying the adhesive gasket supplied with the hob to prevent leaks in the supporting cabinet. This gasket ensures a proper seal when used in combination with smooth work surfaces.

How to attach the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents all liquid ingress into the cabinet. It must be installed carefully in accordance with the following drawing.

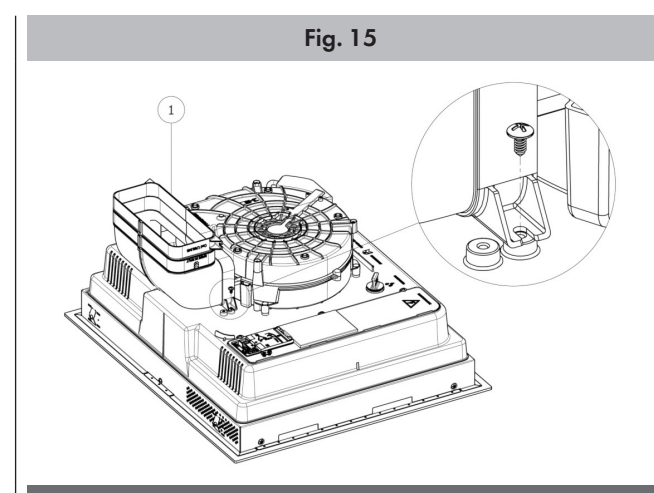


Attach the gasket (2) two millimetres from the outer edge of the glass after removing the protective film (3).

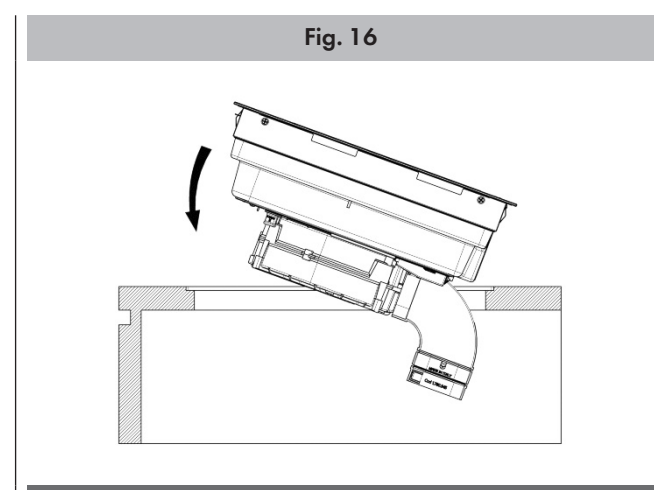
Assembly - installation:

- Make sure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- Ideally, the hob should be installed with plenty of space on both sides. There could be a wall at the back and high units or a wall on one side. On the other side, however, no unit or divider should be higher than the hob.
- The cabinet or stand in which the hob is to be installed, as well as the edges of the cabinet, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to withstand temperatures of up to 100°C.
- Do not install the hob above a non-ventilated oven or dishwasher.

Secure the air connection (Fig. 15) on the extractor fan outlet with the two screws provided.

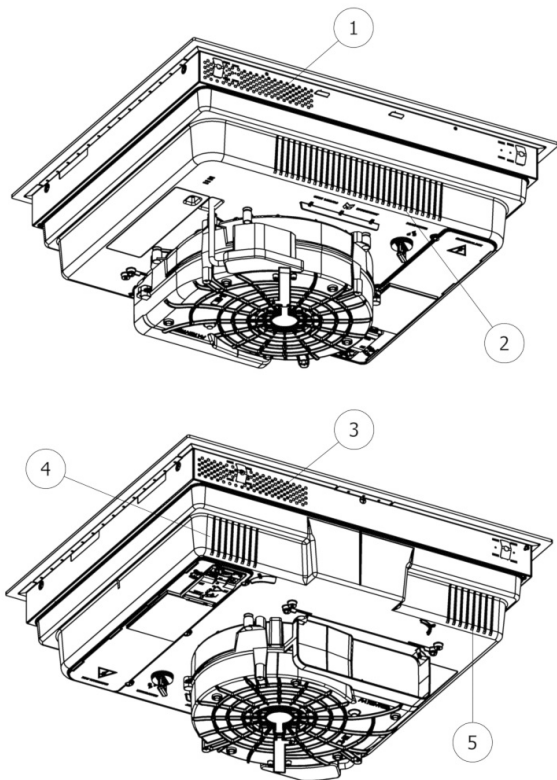


Set down the hob (Fig. 16).

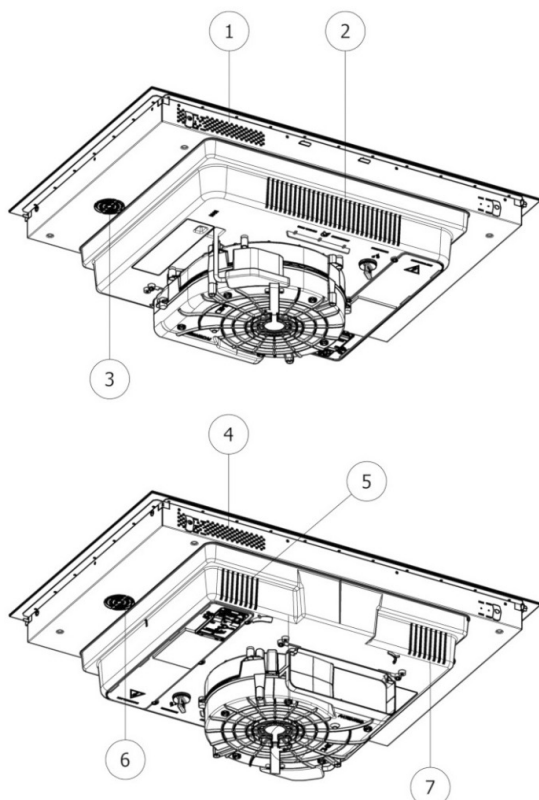


Adequate ventilation must be ensured at the front and rear of the cabinet so that air can circulate through the various air intakes as indicated below in the figures:

**Fig. 17 - 60cm worktop.
(5 air intakes)**



**Fig. 18 - 80cm worktop.
(7 air intakes)**



- If a drawer is placed under the hob, maintain a clearance of at least 30 mm between the ventilation of the underside of the hob and what is stored inside the drawer to ensure good air circulation and cooling of the appliance.
- If a drawer is placed under the hob, avoid placing flammable objects (e.g. sprays) or non-heat-resistant objects in this drawer.
- The connection cable must not be subjected to any mechanical stress after installation, e.g. from a drawer.

⚠ CAUTION

Only use the hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the operating instructions as suitable or hob guards built into in the appliance. The use of inappropriate guards can lead to accidents.

3.3.B CONSTRUCTION INSTRUCTIONS - DISCHARGE ON BASEBOARDS

To allow correct housing of the discharge pipe, if it is fitted under the cabinet baseboard. The base must be discharged as shown in Fig. 19 and the back panel removed if necessary.

Introduction of this extraction system results in a maximum possible length for any drawers provided under the hob of approximately 450 mm.

The depth of the drawers is indicative and based on a cabinet base with standard dimensions.

Fig. 19

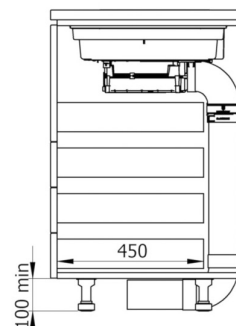
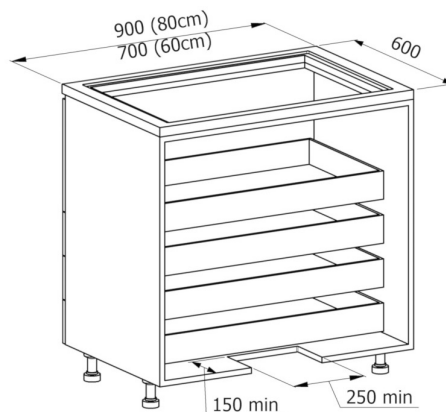


Fig. 19.1

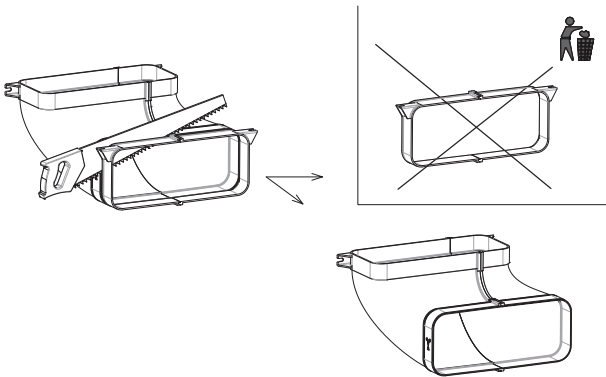
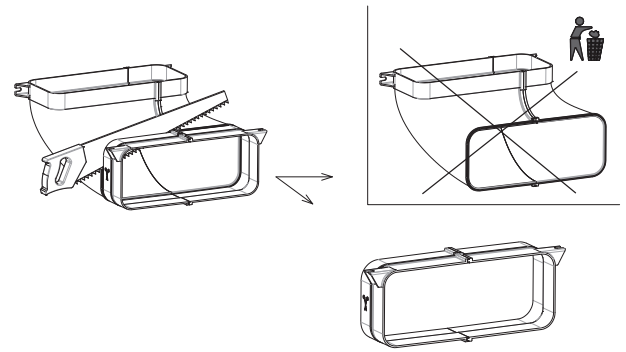


Fig. 20.1



3.3.C CONSTRUCTION INSTRUCTIONS - REAR DISCHARGE

To allow air to be discharged from the rear, the base of the cabinet must not be discharged. The back panel must be discharged as shown in Fig. 20 or, if necessary, removed.

The maximum possible length for any drawers provided under the hob of approximately 550mm.

The depth of the drawers is indicative and based on a cabinet base with standard dimensions.

3.3.D AIR OUTLET PIPE ASSEMBLY

In order to bring the air outlet to the desired position, pipes must be installed using separately purchased fittings (Fig. 21). All piping must pass under the base of the cabinet, in the baseboard riser space.

Fig. 20

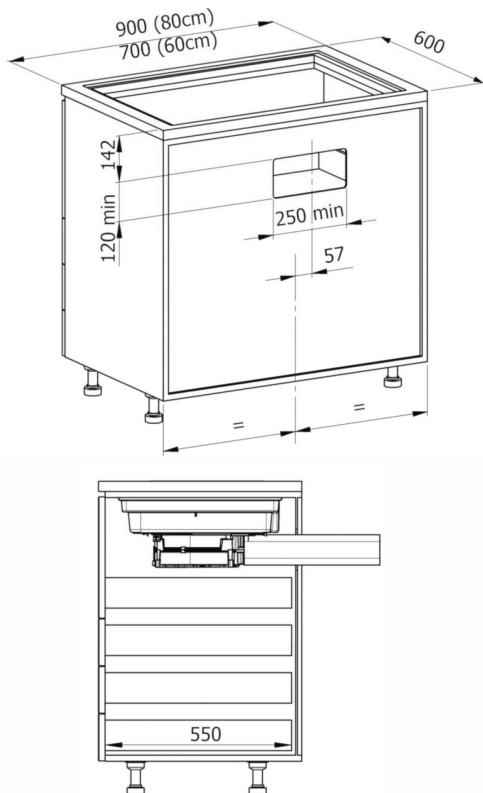
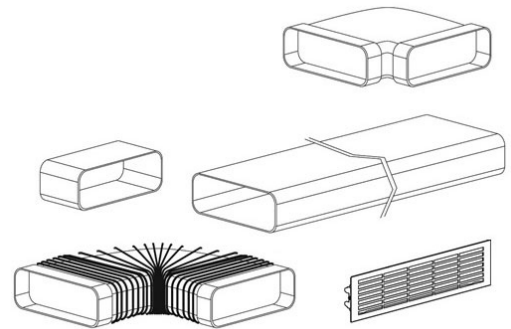


Fig. 21 (Consult the Piping Installation Kit sheet, Kit sold separately)



3.4 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must ONLY be made by specialised technicians. The electrical protection of the electrical connection upstream of the appliance must comply with the standards in force.

CAUTION

Make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the nameplate inside the appliances correspond to those available at the installation site.

Any changes that may be necessary to the electrical system in order to install the hood must only be carried out by competent persons. After installation, insulated and current-carrying parts must be protected against contact.

CAUTION

If the electrical connection is made incorrectly or not in accordance with standards, parts of the appliance may become damaged and the warranty shall not cover this.

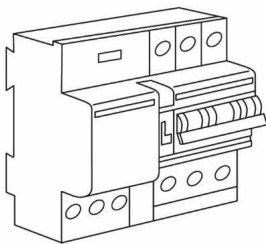
CAUTION

Disconnect the appliance from the mains before any work is carried out (Fig. 1 - Fig. 2 WARNINGS chapter).

These appliances must be connected to an earthed system.

The appliance must be connected to the mains power system, interposing an omnipolar switch that ensures mains disconnection, with a contact opening distance that allows complete disconnection under the conditions of overvoltage category III in accordance with the installation rules (Fig. 22).

Fig. 22



The earth connection (yellow-green cable) must not be interrupted under any circumstances.

The power cable must be long enough to connect the appliance recessed in the cabinet to the mains supply. If the power cable is damaged, it must be replaced in order to prevent any risks.

If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical customer service or a similarly qualified person in order to prevent any risks.

CAUTION

We cannot be held liable for any accidents resulting from an incorrect connection or which may result from use of an appliance which has not been connected to earth or which has been fitted with a defective earth connection.

Protection against live parts must be ensured after installation.

Connection to the mains must be made using an earthed plug or an omnipolar circuit-breaking device with a contact opening of at least 3 mm.

The power cable must be positioned so that it does not touch hot parts of the hob or anything else.

Use a power cable with a conductor cross-section suitable for power up to 7360 Watts to connect the appliance to the mains.

Note: the product is equipped with a Power Limitation function that allows you to set a maximum absorption threshold (Kw). This setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains is reconnected (within 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. See this manual in the Operation section for the Power Limitation setting sequence.

At no point should the cable reach a temperature of 50°C above the ambient temperature.

The appliance is intended to be permanently connected to the mains.

CAUTION

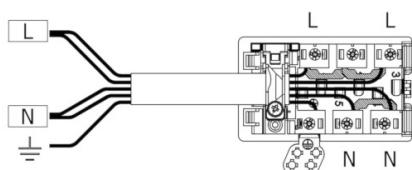
Comply with the following connection diagram (Fig. 23):

Fig. 23

MONO-PHASE

min. 5x1.5 mm²

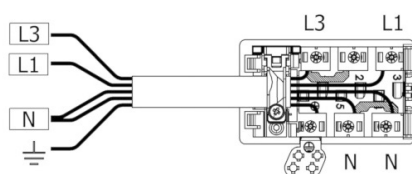
1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN



BI-PHASE

min. 4x1.5 mm²

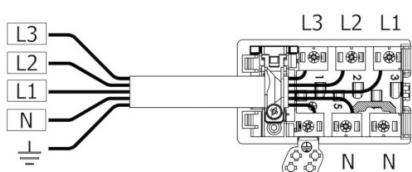
2x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN



THREE-PHASE

min. 5x1.5 mm²

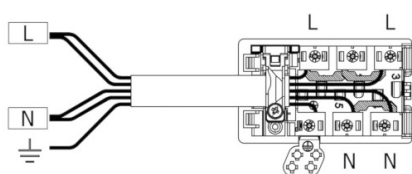
3x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN



MONO-PHASE

3x4 mm²

1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN



CABLE TYPE:

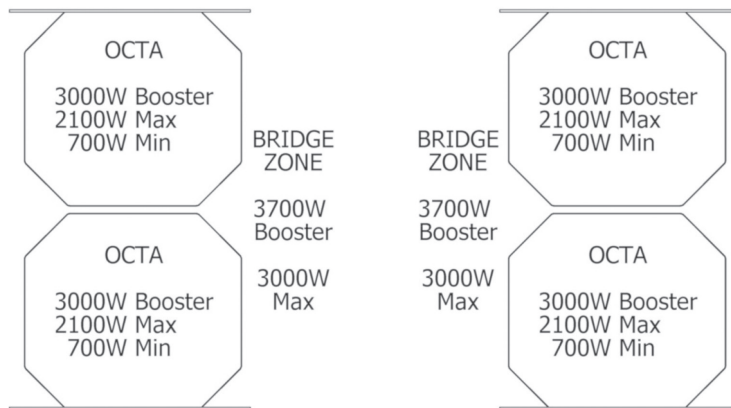
- H05VV-F
- H05V2V2-F
- H05RN-F
- H05RR-F
- (OR HIGHER CATEGORIES)

Colour	Connection			
	MONO-PHASE 3x4 mm ²	MONO-PHASE 5x1.5 mm ²	BI-PHASE 4x1.5 mm ²	THREE-PHASE 5x1.5 mm ²
BLACK		L	L1	L1
BROWN	L	L	L3	L3
BLUE (GREY)		N	N	L2
BLUE	N	N	N	N
YELLOW/GREEN	EARTHING			
	BRIDGE			

4.1 DESCRIPTION OF THE EXTRACTOR INDUCTION HOB

4.1.A TECHNICAL FEATURES

Fig. 24



Power level detail:

The total power limitation (Power Limitation, see Operation paragraph) when the heaters operate simultaneously can be configured according to the following values:
2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W - 7400W

Parameters	Value
Multi-phase connection voltage	380 – 415V 2N / 3N
Mono-phase connection voltage	220 – 240V
Frequency	50Hz / 60Hz
Max absorbed power	7.4 kW
Fuse / connection to the three-phase network	3 x 16A
Fuse / connection to the bi-phase network	2 x 16A
Fuse / connection to the mono-phase network	1 x 32A
Dimensions (width x depth x height)	60cm. 600 x 520 x 255mm 80cm. 800 x 520 x 255mm
Net weight (hob only)	60cm. 19.0 kg. / 80cm. 20.0 kg.
Gross weight (complete with packaging)	60cm. 27.5 kg. / 80cm. 29.5 kg.
Hob	
Surface material	Glass-ceramic
Power level	1 - 9, P
Cooking zone dimensions	OCTA 210 x 190mm
Min-max level (booster) cooking zone power	700W-2100W (3000W)
Hob energy consumption (pot dimensions)	
Left front cooking zone (FL) (?)	187.3 Wh/Kg
Front right cooking zone (FR) (?)	187.3 Wh/Kg
Rear left cooking zone (RL) (?)	187.3 Wh/Kg
Rear right cooking zone (RR) (?)	187.3 Wh/Kg
Total (on average)	187.3 Wh/Kg
Extraction system	
Power level	1 - 9, P
Recirculating air filter	
Ceramic filter regeneration duration	120 hours

Function active	Minimum Pot diameter
Single cooking zone	from $\varnothing \geq 80\text{mm}$ to $\varnothing < 110\text{mm}$
"Bridge" cooking zone	from $\varnothing \geq 190\text{mm}$ to $\varnothing < 230\text{mm}$

The bottom of the pot must not be larger in diameter than the surface of the cooking zone and must never encroach on the central glass flap.

For best efficiency of the hob, position the suitable cookware well centred in relation to the marked cooking zone on the glass-ceramic surface.

4.3 INDUCTION HOB

IMPORTANT


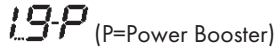







All hob functions are designed to comply with the strictest safety regulations.





For this reason:

- Some functions do not activate or deactivate automatically when there are no pots on the hob or when the pots are poorly positioned. In other cases, activated functions deactivate automatically after a few seconds when the selected function requires an additional setting that is not given (e.g.: "Turn on hob" without "Select cooking zone" and levels, or the "Key Lock" or the "Timer" function).
- Caution! In case of (for example) prolonged use, cooking zone power-off may not be immediate because it is in the cooling phase; the symbol "H" appears in the cooking zone display to indicate that you are in this phase.
- Wait for the display to switch off before approaching the cooking zone.

4.3.A COOKING ZONE DISPLAY

The following are indicated in the cooking zone displays:

Cooking zone on	
Power levels	 (P=Power Booster)
Residual heat display	
Pot detector	
Bridge function on	
Warning function on	
Pause function	
Chef Cook function	 (2-5-6-8)
Key Lock function	

Automatic Extraction function	
Timer function	
Timer function (only with touch off)	
Filter saturation	

4.3.B HOB FEATURES

- **Pot Detector:**
The hob automatically detects the presence of pots on the cooking zones.
- **Safety Shut Down:**
For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time that depends on the power level set.

COOKING LEVEL	MAXIMUM OPERATING TIME (Hours)
WARMING	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 (MINUTES)

- **Residual Heat Indicator:**
When one or more cooking zones are switched off, the presence of residual heat is signalled with a visual signal with the symbol "H" on the display of the corresponding zone.
- **Beep**
Acoustic function activation signal

4.3.C HOB CONFIGURATION

Before use, the hob's Touch Control Panel can be set to suit your personal requirements.

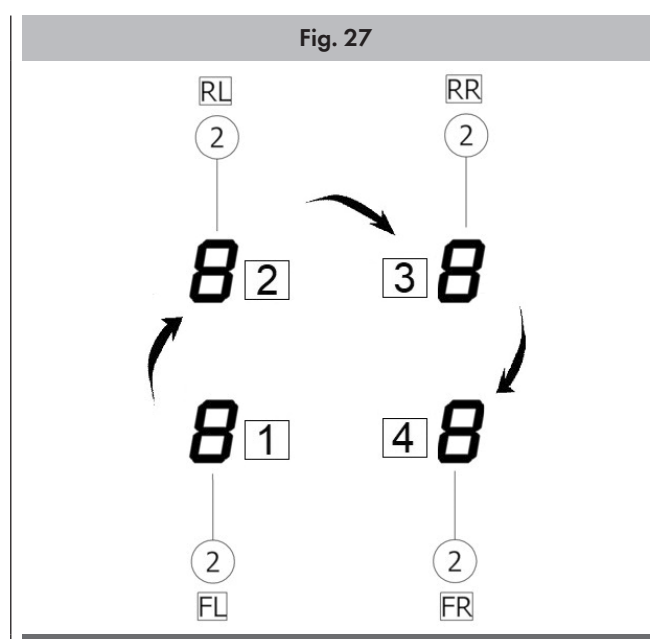
There are two types of Menus: User Menu and Service Menu.

USER MENU

From the User Menu, you can change certain control panel functions such as brightness, key sound volume, information sound volume, control panel lighting, timer animation, etc. To access the User Menu, the control panel (hob control display) must be in standby mode (off).

Accessing the User Menu:

- Touch ON/OFF to switch on the Control Panel, then tap ON/OFF again within 3 seconds to switch off.
- The || (Pause) key starts pulsing for up to 60 seconds (if no action is taken, the menu entry attempt is automatically exited after these 60 seconds).
- Press the || (Pause) key without releasing it.
- Press the display of each cooking zone clockwise as shown in Fig. 27, again without releasing the Pause key, starting from the front left cooking zone display 2FL (1-2-3-4).



- Each key press will be confirmed by an acoustic signal (beep).
- Release the || (Pause) key that has pulsed.
- The user menu is active.
- The left rear cooking zone display (2RL) intermittently shows "U0" ("U" and "0"). Select the menu item you wish to view/change using the slider (4) as summarised in the table Fig. 27. For example, to go to U4 (display brightness), press on the 2RL display and with the touch slider select level 4 (the third slider bar from the left) **0 | | | |**. U4 now flashes intermittently.

- At this point, select the front left display (2FL), where the set value and any possibilities are displayed.

In the example of the brightness setting, after selecting the front left display (2FL), all bars up to 9 will appear on the slider and the display (2FL) will show the number with a permitted value, in this case from 0 to 9 (in other cases there may be fewer values, e.g. in U3 there are only values from 0 to 3)

0 | | | | | | | | |

Then the front left cooking zone display (2FL) will show the selected value of the respective selected element; you can then change the value by touching the slider.

Exiting the User Menu:

- Exit without saving: Touch the || (Pause) key. All changes are deleted.
- Exiting with Save Settings: Touch the power ON/OFF key for 2 seconds. Changes are saved.

Note: The user menu closes automatically if no operations are performed for 1 minute.

Overview of user menu items

The following table provides an overview of the user menu items:


Left Rear Display (2RL)	Meaning	Variable	Front Left Display (2FL) (Value Format)	Note
U0	Power Adjustment (1.4-7.4) (if default setting C8=0) (step 0.1 kW) E.g. Power Adjustment (1.4-3.7) (if modified with setting C8=5)	Yes	e.g. 7.4 (default) e.g. 3.7 (if service menu setting C8 = 5)	
U1	Filter setting: Grease or carbon filter with or without a 5-minute after-run fan (after-run fan is extractor operation at level 1 after you have switched off the hob because you have finished cooking)	Yes	0,1,2,3 (U1 DEFAULT= 0)	Filter: 0-grease filter + after-run fan 5 min. (G) 1-carbon filter + after-run fan 5 min. (F) 2-grease filter without after-run fan (G) 3-carbon filter without after-run fan (F)
U2	Volume for button tones	Yes	0,1,2,3 (U2 DEFAULT= 3)	Volume setting for button tones: 0: no button tones 1: minimum volume 2: half volume 3: maximum volume


Left Rear Display (2RL)	Meaning	Variable	Front Left Display (2FL) (Value Format)	Note
U3	Volume for signal tones	Yes	0, 1, 2, 3 (U3 DEFAULT= 3)	Volume setting for beeps (e.g. when the timer expires): 0: no button tones 1: minimum volume 2: half volume 3: maximum volume
U4	Display brightness	Yes	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 DEFAULT= 0)	Display brightness setting: 0: maximum brightness 9: minimum brightness
U5	Timer animation	Yes	0, 1 (U5 DEFAULT= 1)	0: No timer animation 1: The timer is animated 10 seconds before expiry
U6	Permanent pot detection	No		
U7	Behaviour when the Timer expires	Yes	0, 1, 2	0: Buzz for 120 sec. 1: Buzz for 10 sec. 2: No tone

SERVICE MENU

The service menu is for service purposes only, except for certain "energy management" functions such as the maximum Power Level, which can be adjusted from the User Menu but is set by the Service Menu.

Accessing the service menu

When the hob is powered up, the symbol  is active for a maximum of 2 minutes. This menu can be accessed whenever power is physically removed from the hob.

The special function key  is flashing.


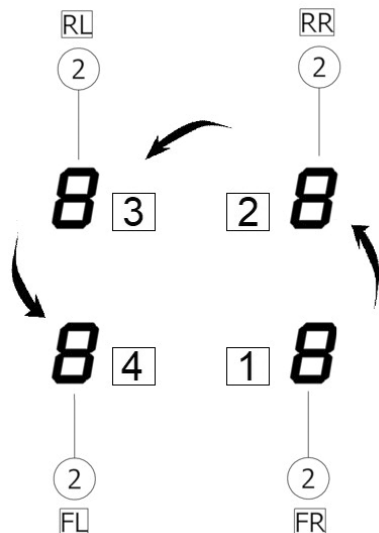

- Press the key  without releasing it.
- Press each cooking zone display (2) counter-clockwise, as shown in Fig. 28, starting from the front right, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL).

Fig. 28




- Each key press will be confirmed by an acoustic signal (beep).
- Release the key  that has pulsed.
- The service menu is active.
- The left rear cooking zone display (2RL) intermittently shows "CO" ("C" and "0").

Selecting and changing menu values

- Select the Left Rear display (2RL) and with the slider, for example, touch the last dash and C9 will then flash (% dimming of displays not selected).
- Now press on the front left cooking zone display (2FL) where the value that can be set is then shown. **0 | | |**
- The selected menu item is displayed at full brightness.
- The other displays are dimmed.
- Choose the value of the menu item via the slider, for example in this, C9, selecting the value 0 in the Front Left display (2FL). Press at the beginning of the slider to choose to dim the inactive displays by 10% compared to the maximum brightness of the selected controls.

Exiting the service menu

- Exit without saving: touch the key . All changes are deleted.
- Exiting with Save Settings: touch the power ON/OFF key for 2 seconds. Changes are saved.

Note: The service menu closes automatically if no operations are performed for 2 minutes.

Overview of service menu items

The following table provides an overview of the service menu items reserved for Service.

Only the "energy management" functions that can be set and LED display dimming are indicated below:

Left Rear Display (2RL)	Meaning	Variable	Front Left Display (2FL) (Value Format)	Note
C8	Maximum power	Yes	0,1,2,3,4,5,6,7 (C8 default=0)	Configuration already set: 0->7.4 kW (default) 1->6.0 kW 2->5.0 kW 3->4.5 kW 4->4.0 kW 5->3.7 kW 6->3.0 kW 7->2.8 kW
C9	Display LED Brightness Dimming	Yes	0,1,2,3 (C9 default=1)	0->10% 1->25% (default) 2->40% 3->66%

Power Limitation (Total Power Limitation) function

This function lets you set a total power limitation of all active cooking zones in order to give a first constraint on the maximum absorption of the hob.



This first power constraint can be set from 7 choices as shown in the table.

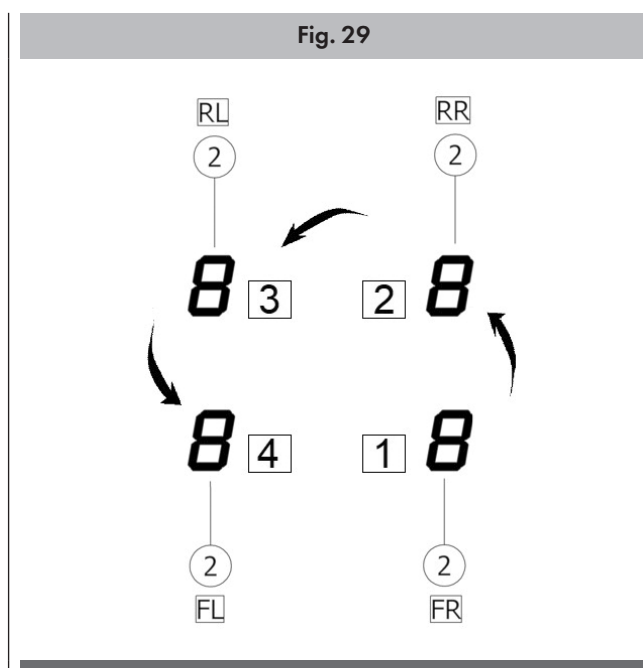
This configuration must be set while the hob is switched off (without pressing the ON/OFF key (1), when connecting the hob to the electrical mains or activating connection to the mains, within 2 minutes.


As default value C8 and 0, therefore with absorption constraint 7.4. It is still possible to enter the UO menu from the user menu, for example, and adjust the power value from 7.4 to 1.4 with steps of 0.1 kW.

If for example the service menu C8 was set to level 7, therefore the power setting from the user menu U0 would be adjustable from 2.8 up to 1.4 kW.

Proceed as follows:

- Press  which will flash only for the first 2 minutes after the product is powered on
- Press and hold  (7); press, one at a time, all the Selection/Display areas (2) of the cooking zones, counter-clockwise starting from the front right zone as indicated in Fig. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL):



- A short beep will sound with each press.
- When all Displays (2) are pressed, the button can be released .

Now:

- the Display (2) of the rear left zone (RL) will show the symbols "C" and "0" in alternating sequence.
- You can now perform programming:
 - Select the Display (2RL)
 - Then slide on the Selection bar (4) until the symbols "C" and "8" appear in the Display
 - The following settable setting will appear on the Display (2FL):
 - 0 → 7.4 kW (default setting)
 - 1 → 6.0 kW

- 2 → 5.0 kW
- 3 → 4.5 kW
- 4 → 4.0 kW
- 5 → 3.7 kW
- 6 → 3.0 kW
- 7 → 2.8 kW

- To change the maximum power level (Power Limitation) setting:
 - Select the Display (2) on the left front zone (FL).
 - Then slide on the Selection bar (4) to set the new setting.
 - To save the selection made, press the ON/OFF key(1) for 2 seconds; a prolonged beep will be emitted to confirm the setting.

4.3.D HOB OPERATION

The desired zone must be activated before selecting any function.

On / Off

The hob is switched on by touching the ON/OFF key (1) for a few seconds.

When you press and hold this key, all available functions will become visible for a few moments, after which only the main functions will remain active.

During hob use, the other functions will be activated and can be used. All available functions will be illuminated with low intensity, which will only increase when they are activated.

To switch off, touch the ON/OFF key (1) for a few seconds.

IMPORTANT

This function has priority over all others, so it is possible to switch off the hob at any time.

The hob switches off automatically after 20 seconds if all cooking levels are set to 0 and no operation is running.

IMPORTANT

MOTOR SAFETY

Following repeated opening and closing of the central flap, the electronics may temporarily block motor operation for safety reasons. This block lasts 5 minutes. At the end of the block, extraction will resume if the flap is still open and a valid extraction level is still set on the touch control.

Selecting cooking zones

Touch the Selection/Display area (2) corresponding to the desired cooking zone.

Power level: increase/decrease

The hob is equipped with 9 power levels.

Touch and slide your fingers along the Selection Bar (4) to increase or decrease:

→ to the right to increase the power level;

← to the left to decrease the power level.

The set power level will be displayed in the Selection/Display area (2)

Booster "P" function (Booster level)


The hob is equipped with an additional power level (Booster, in addition to level 9) which stays active for 5 minutes and then the power returns to the previous level.


This function is useful for heating or boiling a large quantity of water. To activate the Booster function, slide your finger along the Selection bar (4), past level 9, and activate the Booster function. The symbol "P" will appear on the display (2).

Caution: as the booster function can reach high temperatures, it should only be used for cooking with water. Oil or grease may start to burn if the Booster function is used.

Key Lock function


The Key Lock function locks the hob settings to prevent accidental tampering, leaving the functions already set active.

To activate it, touch the key  (9); to deactivate it, tap the same key again.

If any other function is selected while Key Lock is active, the symbol  will flash to indicate that the function is active. Deactivate the function to be able to operate the hob.


Child Lock function

The childproof lock is a feature to protect the hob from unwanted operation, for example by children. If it is locked, the hob can be switched on but the cooking zone, heating level and timer cannot

be selected. The cooking zone display will show the symbol . The childproof lock can only be activated once after switching on. Once activated and deactivated, the childproof lock cannot be activated a second time. The childproof lock can be activated again only after switching ON/OFF.

The childproof lock remains active even if the supply voltage is interrupted and recovered. It must be deactivated manually.

Activation:

- Switch on the hob (Key 1).
- Press and hold any cooking zone display (2) for 3 seconds. Then release the Display.
- The slider bar (4) lights up sequentially.
- Slide the slider from 0 to 9 within 10 seconds.
- The childproof lock is activated. All the cooking zone displays will show .

Deactivation:

- Switch on the hob (Key 1).
- Press and hold any cooking zone display (2) for 3 seconds. Then release the display.
- The slider bar (4) lights up sequentially.

Slide the slider from 9 to 0 within 10 seconds.

The childproof lock is deactivated. The hob switches to operating mode and can be operated normally.

Chef Cook function

The Chef Cook function allows you to prepare the cooking zones to operate at fixed levels without dispersing energy when there is no container placed on it.

As soon as a suitable vessel is placed in the cooking zones, these are the set values:

Front left zone: Level 2

Rear left zone: Level 5

Rear right zone: Level 6

Front right zone: Level 8

Notes: Power levels cannot be set by the user.

The operating time limit for the Chef Cook function is 2 hours.

While the Chef Cook function is active, the "pot detection" symbol is removed.

Activation:

- The hob is on.
- Touch the Chef Cook function key (7).
- Chef Cook mode is on.
- The cooking zone displays (2) and the power levels set from left to right in a clockwise direction (2-5-6-8).

Deactivation:

- Touch the Chef Cook function key (7).
- Chef Cook mode is off.
- The power levels for all cooking zones are set to 0.

Automatic Heat-Up function (Fast heat-up)

This function lets you heat up a cold pot with full heating power and automatically return to the desired cooking level. This enables faster heating with less risk of burning food. The function can be activated for power levels 1 to 8.

The time during which full power remains in the cooking zone depends on the cooking level selected and mentioned in the table below. The heating times are adapted for use with cold pots and common household food quantities.

Cooking Level	Heat-Up Time (seconds)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	Not available
P	Not available

Activation:

The pots are placed and the hob is active with a level between 1 and 8 for the cooking zone (2). Select the desired cooking zone. Touch and hold the cooking level on the selection bar (4) for 3 seconds.

A flashing **R** alternating with the power set in the cooking zone will appear on the Display (2). Increasing the power level of the cooking zone, the Heat-Up function remains active with the new

cooking time setting;

Decreasing the power level of the cooking zone, the Heat-Up function is deactivated.

Deactivation:

Touch and hold the cooking zone (2) for 3 seconds.


Fast heat-up is deactivated and the cooking zone is heated with the cooking level set before.




Alternative:

Select a cooking level lower than the level currently set for this cooking zone. Fast heat-up is deactivated. The cooking zone is heated with the new cooking level.

Warming function (Keeping warm)



This function allows already cooked food to be kept warm at a constant temperature.


This function is activated when the key  (8) is pressed for the first time.

In the display (2) of the zone that is working with the "Warming" function active, the symbol  will appear. If another cooking zone is selected at the same time, the symbol  (8) will light up again and it will then be possible to activate the function for this zone as well. The function still remains active in the zone in which it has already been set, as indicated on the Display (2). Press the key  (8) again to deactivate and switch off until bringing the level shown on the Display (2) to 0.

If the "Warming" function is active on multiple cooking zones, first select the desired zone via the Selection Display (2). This function can also be deactivated via the Selection Bar (4) by setting the Power Level to 0.

Pause function

The Pause function suspends any active function on the hob, bringing the cooking power to 0. To activate the function press  (Pause, 10) and the Cooking Zone Displays (2) will flash .

To deactivate the function press  (Pause, 10), the key will start flashing; press another key within 10 seconds and the function will deactivate.

Deactivation restores the conditions of the hob before the pause and the hob continues to work with the same settings as previously set.

Caution: the hob must never be left unattended while the pause function is active.

If the Pause Function is not deactivated after 10 minutes, the hob will automatically switch off.

The Pause Function does not affect extraction.

Recall Function

This function lets you recover power levels, timer settings and fast heat-up after the hob has been unintentionally switched off.

If the hob is switched off and on again within 6 seconds, all previous settings (power levels, timer, fast heat-up) will be retrieved automatically.

The recall function cannot be deactivated by the user.

(The hob will return to the levels set before the pause).

Activation:

The hob has been switched off.

Switch the hob back on via ON/OFF (1).
 The Pause || (10) key flashes for 6 seconds.
 Touch the Pause || (10) key.
 The recall function becomes active (a beep sounds). All previously set power levels, timers and fast heat-up are retrieved.

Stand-Alone Timer function

The Stand-Alone Timer function is a countdown independent of the cooking zones that emits an acoustic signal (beep) when it expires. The Timer is activated by pressing the central display (5); the two keys + / - (6) will appear for adjustment.

The Timer can be set when the Display shows "---".

Set the desired duration of the timer via the + / - keys (6) and it will be shown in the Display (5).

The timer starts 6 seconds after activating this function (when no other control is pressed).

The stand-alone timer can be up to 600 minutes. The remaining time will be displayed in the Zone/Display (5); a beep will sound at the end of the countdown.

If the remaining time of the timer is less than 1 minute, it will be displayed in the format shown below and the dot will have a steady light:

0. → minutes
 00 → remaining seconds

There are two ways to switch off the Timer:

- Select 8 (5) and set the duration of the Timer to 0.00 using + / - (6) or
- Press the ON/OFF key (1) twice
- The extraction timer stops the extraction and can only be set separately when the cooking zones are at zero (when the timer is started and then the hob is switched off, this time has priority over the after-fan function).

Cooking Zone Timer

The Cooking Zone Timer function is a countdown (maximum 119 minutes per zone) that can be set, even simultaneously, on each cooking zone.

At the end of the set time, the cooking zones switch off automatically and a beep is emitted.

To activate the function:

- Touch the Selection/Display area (2) (with a power level other than 0).
- Touch the key ⏻ (3) corresponding to the cooking zone.
- The display will show "---" and the Timer can be set (with the + and - keys which will be displayed).
- Use the + / - keys (6) to set the duration of the timer, which is displayed in the Display area (5). The symbol ⏻ (3) flashes during programming.

The cooking zone timer starts after 6 seconds after activation (when no other key is pressed). To reset the cooking zone timer, press and hold the key ⏻ (3) again.

If desired, Timer programming can be repeated for multiple cooking zones.

Each cooking zone can have a different Timer set and the display (5) will show the countdown of the cooking zone selected at that moment ⏻ (3) (flashing) or the timer with the shortest time.

If no zone is selected, press on the Display (5) to view the Stand-Alone Timer countdown.

The countdown display is the same as for the Stand-Alone Timer (see previous paragraph).

When the timer has finished the countdown, a beep sounds and the cooking zone switches off.

To deactivate the Timer:

- Select the cooking zone (2) then touch the key ⏻ (3) and set the Timer duration to 0.00 using the keys + / - (6)

Bridge function

This function allows both cooking zones to work simultaneously, forming a single cooking zone with the same power level.

This function allows even cooking with large pots.

The front "Primary" cooking zone can be used in combination with the corresponding rear "Secondary" zone.

The function is available on all cooking zones:

2FL (primary) + 2RL (secondary)

2FR (primary) + 2RR (secondary)

Bridge function activation:

- Select a cooking zone and set it to a value greater than 1, then
- Select the two cooking zones you want to use at the same time.
- The "Secondary" cooking zone Display (2) will show the symbol "B".
- Use the Selection bar (4) to set the operating Level (Power), which will be shown on the "Main" cooking zone Display (2).

Deactivate the Bridge Function:

Select the 2 cooking zones at the same time.



IMPORTANT

During the Bridge Function, the cooking zones are considered a single cooking area and therefore, if the Timer is active.

Cooking Zones, when this expires both cooking zones to switch off automatically.

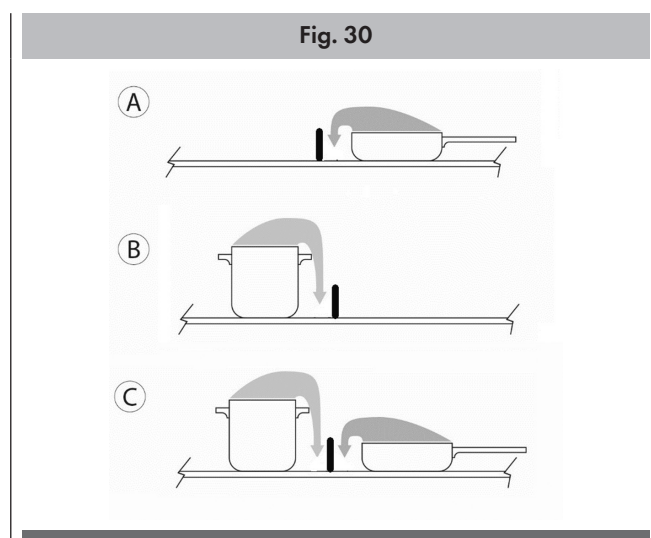
Power table

Power Level		Type of cooking	Recommended use
Maximum	Booster	Fast Heat-up	Ideal for quickly raising the temperature of food to a rapid boil in the case of water or quickly heating cooking liquids
	8-9	Frying, boiling	Ideal for browning, starting cooking, frying frozen products, boiling quickly
High	7-8	Browning, sautéing, boiling, grilling	Ideal for sautéing, simmering, cooking and grilling (for short duration, 5-10 minutes)
	6-7	Browning, cooking, stewing, sautéing, grilling	Ideal for sautéing, light simmering, cooking and grilling (for medium duration, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium	4-5	Cooking, stewing, sautéing, grilling	Ideal for stewing, maintaining gentle simmering, cooking (for long duration), blending pasta
	3-4	Cooking, simmering, thickening, blending	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of accompanying liquids (e.g. water, wine, broth, milk), blending
	2-3	Cooking, simmering, thickening, blending	Ideal for prolonged cooking (volumes under one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of accompanying liquids (e.g. water, wine, broth, milk)
Low	1-2	Melting, thawing, keeping warm, blending	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	U	Melting, thawing, keeping warm, blending	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping serving dishes warm and blending risottos
Off	0	None, support surface	Hob in stand-by position or switched off (possible presence of residual heat from the end of cooking, indicated by H)

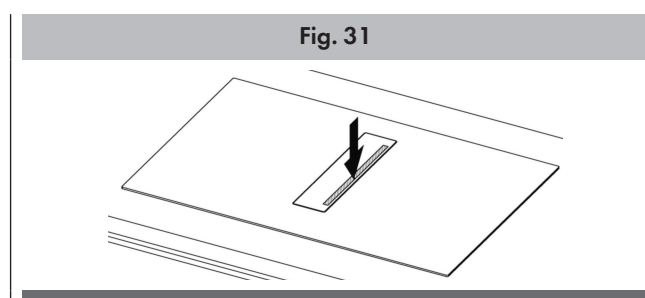
4.4 EXTRACTION

4.4.A PRELIMINARY INSTRUCTIONS

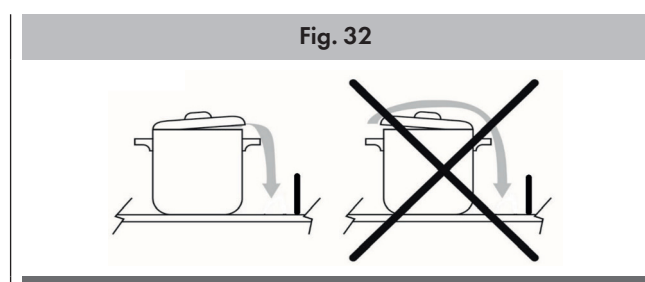
To switch on the hood, the glass flap must first be opened (Fig. 30).



To open the glass flap, simply press anywhere on the outside of the flap itself (Fig. 31).

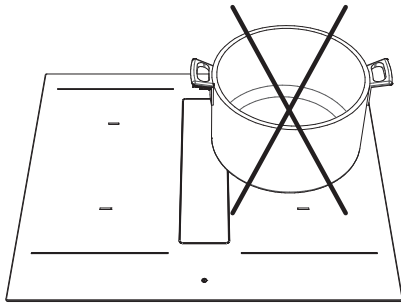
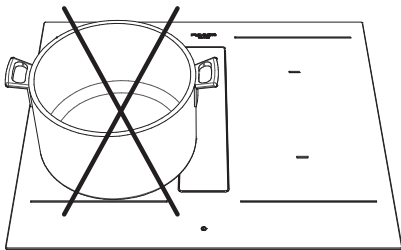


For better smoke extraction, try to draw the smoke out of the part closest to the intake (Fig. 32).



Do not place any objects on top of the glass flap or the control panel ("TC" Touch Control) (Fig.33).

Fig. 33



4.4.B EXTRACTOR OPERATION

Switching on the extractor system:

- Open the central glass flap.
- Touch the Selection zone (12) to activate the extractor system.

CAUTION

The extraction area is equipped with a mechanical rotating central flap.

The flap must be opened before switching on the hood and activating the extraction system.

If the central flap is accidentally closed completely while extraction is activated, a sensor automatically stops the motor. Extraction only restarts when the flap is opened again.

Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 9 extraction speed (power) levels. Touch and slide the display (12) with your fingers along the Selection bar (4) to increase or reduce:


- ➔ to the right to increase the power level;
- ➔ to the left to decrease the power level.

The set power level will be displayed in the Selection/Display area (12)

Booster "P" function (Booster Extraction)

The extractor is equipped with an extra power level (Booster, in addition to level 9). The extractor will run at extra speed (Booster) for 5 minutes and then automatically switch to level 9.

To activate the Booster function, select the display (12) and slide your fingers along the Selection bar (4) past level 9 to "P".

Booster level 1 is indicated in the Selection/Display area (12) with the flashing symbol .

Automatic function

When this function is activated, the hood will switch on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, gradually decreasing it, eliminating residual odours and vapours.

Activation:

- Press the specific key  (14).

Deactivation:

- Press the specific key  (14) again.


If the hob is switched off with Automatic operation active, the fan will gradually switch off automatically.


After-run Fan function

This function should ensure that any residual odours and vapours are extracted. After the cooking process is completed and the hob is switched off, the fan continues to run.

There is a 5-minute automatic operation at level 1 which starts in the following cases:

- Manual shut-down of the hob (ON/OFF) with extractor fan
- Shut-down of the extractor fan in automatic mode via algorithm

When the function is active in the display (12) there is the dot (or 1. or A.) in the bottom right-hand corner and  (11) flashes.

When automatic mode is active, the symbol  remains. In manual mode, level 1 is displayed.

In general, the fan speed can also be changed while the function is running and ends immediately if it is set to zero.

Extraction timer

An extraction timer can be set in the same way as for the cooking zone.

The timer is shown on the display (5). The timer only starts running when the cooking process is finished and no further cooking level is set.

The extraction timer can be activated in the following modes:

1. Manual mode 1

- Both the extraction level and the timer are set and all cooking zones are switched off. -> The hob remains switched on and the extraction level remains active for the timer time.
- Once the timer time has expired, the hob switches off completely.


2. Manual mode 2


- Both the extraction level and the timer are set and the hob is switched off via the ON/OFF button
- "After-run" function level 1 is set and remains active for the time set in the timer. -> At the end of the time set in the timer, the hob switches off completely.






3. Automatic mode

- The timer can be set as soon as extraction is running and starts operating as soon as all cooking zones are switched off.
- There is no timer warning after the after-run function has expired.

Filter cleaning warning

This indicator is normally off  (13).

When the filters need to undergo maintenance, the symbol  (13) lights up.

To reset, press the symbol  (13) for 5 seconds and the symbol  or  appears on the display (12) indicating the need for maintenance of the grease filters  or the need for maintenance of the carbon ceramic  odour filters.

This function is programmed to warn that maintenance is required:

Carbon ceramic odour filters: every 120 hours

Grease filters: every 30 hours

The warning will also be signalled if the hood is not filtering: in this case proceed with normal cleaning of the grease filters and reset the warning. For maintenance/cleaning see the next chapter.

CAUTION

Before any maintenance or cleaning, disconnect the power supply from the hood (Fig. 1 – Fig. 2 WARNINGS chapter).

5.1 CLEANING THE EXTRACTOR INDUCTION HOB**Switch off the appliance before cleaning.**

Do not clean the hob if the glass is too hot as there is a risk of scalding.

Remove light stains with a damp cloth with dishwashing liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment that can cause scratches should absolutely be avoided.

Never use pressure or steam appliances.

Do not use objects that could scratch the ceramic glass.

Make sure that pots are dry and clean. Make sure there are no specks of dust or anything else on the ceramic hob or pots. Rough sliding pots will scratch the surface.

Spills of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. This will prevent damage to the surface.

CAUTION

The following products must **NOT** be used:
 Products containing chlorides, especially those containing hydrochloric acid;
 Halide based products;
 Hydrogen peroxide based products;
 Hypochlorous acid based bleaches;
 Aggressive products containing acids;
 Cleaners containing abrasive powder;
 Silver cleaning products;
 Detergents whose chemical composition is unknown;
 Scouring pads, brushes or discs;
 Rough cloths or rough paper;
 Tools that have previously cleaned other metals or alloys.

Routine cleaning

Do not allow dirt to accumulate on the outer and inner surfaces of the hood.

Follow the same instructions for the central glass flap as for cleaning the induction hob.

CAUTION

The flap cannot be washed in a dishwasher.
 Routine cleaning must be carried out before an excessive build-up of dirt can cause abrasion.

Before washing, it is necessary to remove any dust particles by blowing or vacuuming them, in order to avoid rubbing on the surface.

Where water has been used for cleaning or rinsing, especially in areas with a considerable presence of limescale, it is advisable to

dry the surface to prevent the appearance of stains.

To avoid contamination by iron particles, make sure that the tools chosen for cleaning have not previously been used on other metals or alloys.

Materials for cleaning stainless steel articles must be reserved exclusively for this purpose.

Particular care must be paid to the grease filter, which has the function of retaining the grease particles contained in the vapours, and to the tray below, which has the function of collecting the grease that could drip from the grease filter. Collect the condensate or collect the liquids accidentally poured into it through the glass flap.

Both of these elements must be washed with hot water and detergent (also in a dishwasher) when the corresponding warning appears or at least once a month.

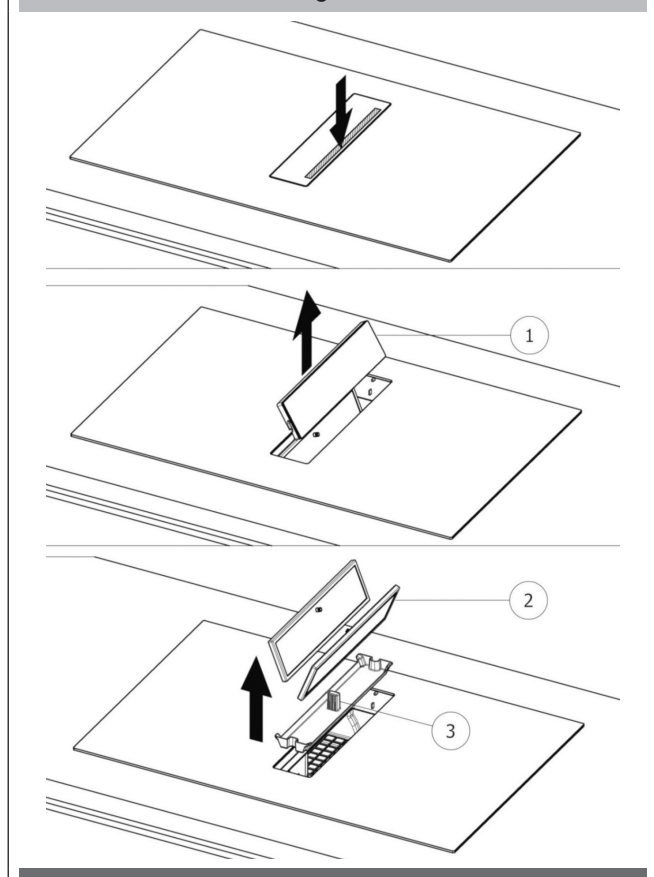
The filter may become discoloured after a few washes. This is normal and does not mean that it has lost its effectiveness.

To service the metal grease filter and the tray underneath, it is essential to remove them from the hood.

To remove the metal grease filter and tray, proceed as shown in Fig. 34: -> Push down the right side of the central glass flap.

- Remove the central glass flap (1).
- Grasp the metal filters by the knob and pull them off (2).
- Remove the condensate drip tray (3)

Fig. 34



After doing these steps, you can clean all the components you have just removed. After cleaning, the components must be dried and finally replaced by performing the above steps (Fig. 31) in reverse order.

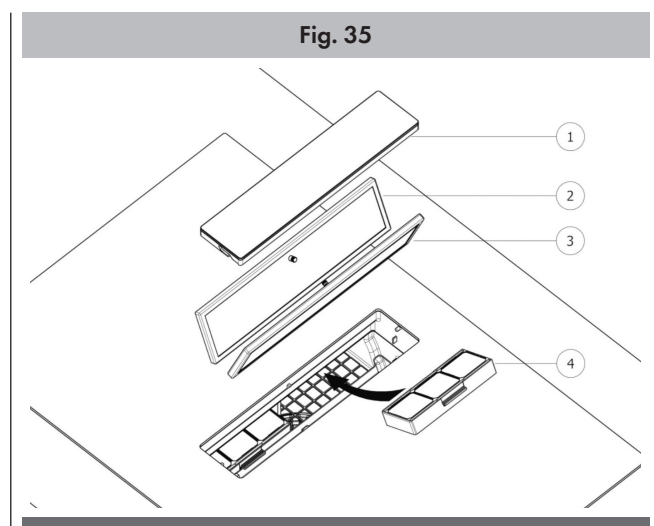
The ceramic odour filter, if present, has the function of retaining unpleasant cooking odours and must be regenerated when the

corresponding warning appears.

To regenerate ceramic odour filters, they must be removed from the hood.

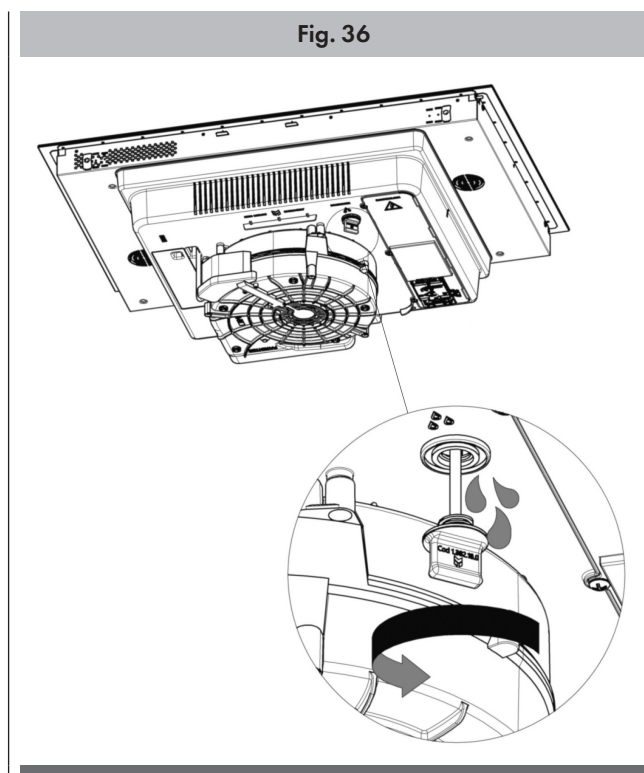
To remove the ceramic odour filters, proceed as shown in Fig. 35:

- > Push down the right side of the central glass flap.
- > Remove the central glass flap (1).
- > Grasp the metal filters by the knob and pull them both off (2.3).
- > Grasp the ceramic odour filters on their outer handles and pull them off (4).



To thermally regenerate the ceramic odour filters, they must be placed in a preheated oven at 200°C for 45 minutes. Proper regeneration ensures constant filter effectiveness for 5 years. Caution! Do not place the filters on the bottom of the oven but place them on a baking tray and place it at an intermediate height. Contact the manufacturer to purchase a new filter.

The hood is equipped with a safety cap for emptying any liquids that may have accidentally spilled into the condensation tray but which have exceeded its capacity. Check daily that there are no liquids inside the external hob tray. To do this, you need to remove the cap present under the hob, taking care to first place a container under and in correspondence with the cap itself to collect any liquids present (see Fig. 36).



CAUTION

During the warranty period, repairs may only be carried out by the authorised Customer Service department.

CAUTION

Before any maintenance or cleaning, disconnect the power supply from the hood (Fig. 1 – Fig. 2 WARNINGS chapter).

- Unauthorised interventions and repairs may result in electrocution or short-circuiting, so please do not perform them. Leave this work to authorised technicians.
- In the case of minor faults, you can try to solve the problem by following the advice in the operating instructions.
- Rectification of faults or claims caused by incorrect use or installation of the device will not be covered under warranty. Costs for repairs will be borne by the user.

6.1 ERRORS / FAULT FINDING

The hob is programmed to provide corresponding error codes for quick and efficient troubleshooting.

The cooking zone displays show the error codes.

An error code always starts with the letters "E" or "ER" depending on the electronic component that generated the error.

6.1.A MOTOR SAFETY

Following repeated opening and closing of the central flap, the electronics may temporarily block motor operation for safety reasons. This block lasts 5 minutes. At the end of the block, extraction will resume if the flap is still open and a valid extraction level is still set on the touch control.

6.2 CUSTOMER SERVICE

Before contacting the Customer Service Department, it is important to:

- Check whether the problem can be solved by consulting the error table under "Errors/Fault Finding".
- Switch the appliance off and on again (ON/OFF) to ensure that the problem has been resolved.

Finally, call Customer Service if error messages persist after the above checks have been made.

Possible Error Code	Error meaning	Hob behaviour	Possible cause	Solution to Problem
ER03	Continuous key activation detected	Shut-down after 10 seconds	Water or pots positioned on TC*	Remove water or pots from TC*
ER20	Internal TC* error	Shut-down	-	Replace TC*
ER21	Overheating	Shut-down	The temperature sensor on TC* has detected a temperature > 85 °C.	Let the hob cool down (the error disappears if the temperature is < 75°C). Check that there are air outlets in the kitchen cabinet recess.
ER22	Internal TC* error	Shut-down after 3.5 - 7.5 seconds		Replace TC*
ER31	The internal configurations of the TC* and induction are inconsistent.	ER31 is displayed continuously.	The internal configuration data of the induction generator is different from the configuration inside the TC*.	Download the configuration. If the error is still present, replace the TC*. If the error is still present, replace the induction generator.
ER35	Internal TC* error	Shut-down	-	Replace TC*
ER36	Internal TC* error	Shut-down	-	Replace TC*
ER42	Unsuitable secondary power supply	12V or 5V too high / too low		
ER47	No communication to at least one paired LIN	ER47 is displayed continuously.	LIN cable damaged. No supply voltage for paired LIN. Defective paired LIN.	Check and replace LIN wiring. Check supply voltage. Replace paired LIN.

(*) TC = Touch Control (Control panel)

Possible Error Code	Error meaning	Hob behaviour	Possible cause	Solution to Problem
E2	Overheating of the cooking zone temperature sensor	The corresponding cooking zone is switched OFF	Empty pots	Do not heat empty pots
			Wrong pots	Use appropriate pots
			Pot or glass temperature too high Electronics temperature too high	Cooling system
E3	Wrong pot	The corresponding cooking zone or zones are switched OFF	The pots are losing their magnetic properties	Use appropriate pots
			Internal error in the generator circuit	Replace the generator
			The pot creates an abnormal operating point on the module which can damage devices, e.g. the IGBT.	1. The error is automatically cleared after 8s and the cooking zone can be used again. In case of subsequent errors, the pots must be replaced. 2. Replace the generator if the error occurs without a pot on the cooking zone.
E4	Configuration error	The cooking zone cannot be switched ON	The induction module is not yet configured	Perform manual configuration (see Touch Control documentation for details)
			Induction module configuration data error	Delete and reconfigure the cooking zone. If the steps listed are unsuccessful, replace the module
EA.	Internal error	Cooking zones are switched OFF	Interference or abnormal signal detected (e.g. EMC noise, condensate on PCB)	1. Switch off the hob, remove all pots and allow the hob to cool down 2. If the error persists: Replace the generator
			Hardware defect (e.g. wrong flash or MCU, defective inductor)	1. Switch off the hob, remove all pots and allow the hob to cool down 2. If the error persists: Replace the generator 3. If the inductor is defective: Replace the inductor
EH	Temperature sensor blocked for the cooking zone	The corresponding cooking zone is switched OFF	Insufficient temperature variation after switching on the hob	Cool the glass
E5	No communication between the user interface and the induction generator Generator	The cooking zone cannot be SWITCHED ON	Defective LIN wiring or power supply wiring (e.g. line conductor missing)	Check wiring and supply voltage
			No mains voltage on the slave board	Check mains voltage connection on the slave board
			Internal error in the generator or filter circuit	Replace the generator
			(Mixed version) HiLight relay voltage error - Faulty hardware device	Replace the generator
			Data configuration error	Delete and reconfigure the cooking zone.

Notes: If no error code is displayed and the user interface does not react to key presses, check the supply voltage for missing line conductors, missing jumpers or incorrect 400 V connections.

7.1 DECOMMISSIONING

Decommissioning means the definitive shut-down and disassembly of the appliance. Following decommissioning, the appliance can be incorporated into another piece of furniture, resold privately or disposed of.



CAUTION

For decommissioning, the appliance must be switched off and the power supply must be disconnected from the hood (Fig. 1- 2 WARNINGS chapter).



CAUTION

The disconnection and closing of electrical lines must only be carried out by specialised personnel.

7.2 DISASSEMBLY

Disassembly requires that the appliance be accessible for disassembly and has been disconnected from the power supply.

To carry out this operation you must:

Loosen screws and fixing brackets

Remove any silicone seals

Disconnect the motor and the extraction duct from the hob

Remove the hob from above

7.3 ENVIRONMENTAL PRESERVATION

Packaging materials are environmentally friendly and recyclable. Electronic devices are made of recyclable materials that are sometimes harmful to the environment but are necessary for the proper functioning and safety of the appliance.

7.4 DISPOSAL

This appliance is marked in accordance with the European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The symbol on the product or on the packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste but should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By disposing of this product appropriately, you will help prevent potential negative consequences for the environment and your health. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



INDEX	PAGE
1 - GÉNÉRALITÉS	2
2 - AVERTISSEMENTS	3
3 - INSTALLATION	6
3.1 TRAITEMENT DE L'AIR	6
3.2 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	6
3.3 INSTALLATION	8
3.3.A INSTALLATION DE LA TABLE À INDUCTION	8
3.3.B INDICATIONS DE CONSTRUCTION - SYSTÈME EXTRACTION D'AIR SUR PLINTHE	10
3.3.C INDICATIONS DE CONSTRUCTION - SYSTÈME EXTRACTION D'AIR ARRIÈRE	11
3.3.D ASSEMBLAGE TUYAU EXTRACTION D'AIR	11
3.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	12
4 - FONCTIONNEMENT	14
4.1 DESCRIPTION DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE	14
4.1.A CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	14
4.1.B CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE COMMANDE DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE	15
4.2 RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON	15
4.2.A QUALITÉ DES CASSEROLES	15
4.2.B DIMENSIONS DES CASSEROLES	15
4.3 TABLE DE CUISSON À INDUCTION	16
4.3.A INDICATEUR FOYER	16
4.3.B CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON	16
4.3.C CONFIGURATION DE LA TABLE DE CUISSON	16
4.3.D FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON	20
4.4 ASPIRATION	23
4.4.A INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	23
4.4.B FONCTIONNEMENT ASPIRATION	24

INDEX	PAGE
5 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
5.1 NETTOYAGE DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE	26
GUIDE POUR LA RÉOLUTION DES	
6 - PROBLÈMES	28
6.1 ERREURS / RECHERCHE DES PANNES	28
6.1.A SÉCURITÉ MOTEUR	28
6.2 SERVICE ASSISTANCE	28
7 - MISE HORS SERVICE	30
7.1 MISE HORS SERVICE	30
7.2 DÉMONTAGE	30
7.3 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	30
7.4 ÉLIMINATION	30

Ces instructions décrivent l'appareil et son utilisation. Ce livret fait partie intégrante de l'appareil et par conséquent doit être conservé avec soin et doit TOUJOURS l'accompagner, même en cas de cession à un autre propriétaire ou utilisateur, ou en cas de transfert sur une autre installation.

L'appareil pourrait avoir des différences au niveau esthétiques par rapport aux illustrations des dessins sur ce livret, mais les instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien restent toutefois les mêmes.

Le fabricant s'engage à apporter des améliorations continues. Pour cette raison, le texte et les illustrations de ce manuel pourraient être changés sans préavis.

- L'appareil est produit selon les normes de sécurité en vigueur.
- L'utilisation de l'appareil ne peut pas être différente que celle pour laquelle il a été construit c'est-à-dire une table de cuisson à induction avec hotte intégrée, pour la cuisson d'aliments et l'aspiration des fumées de cuisson, installé sur des cuisines domestiques.
- Toute responsabilité du fabricant pour des dommages causés à des personnes, animaux ou choses, pour des erreurs d'installation, d'entretien ou pour des utilisations abusives est exclue.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler la plaque de données (placée en bas de l'appareil) pour s'assurer que tension et puissance correspondent à celles du réseau et que la prise soit adaptée. En cas de doute, contacter un électricien qualifié.

ATTENTION

Avant toute opération de nettoyage ou entretien ou en cas d'orages, débrancher l'appareil en plaçant l'interrupteur général de l'installation sur "éteint" (Fig.1) ou en retirant la fiche dans la prise de courant (Fig.2).

Fig. 1

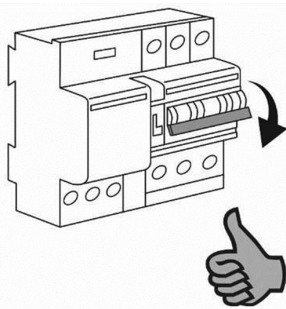


Fig. 2

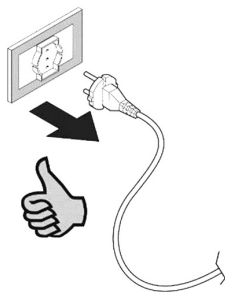
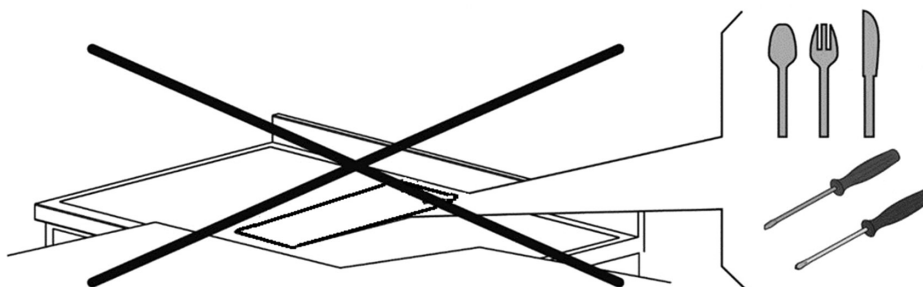


Fig. 3



- Quand la table de cuisson avec hotte intégrée est en marche, même les parties de la hotte adjacentes aux foyers à induction peuvent devenir chaudes.
- Il existe un risque d'incendie si les opérations de nettoyage ne sont pas effectuées selon les indications des instructions.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
- Il est interdit d'introduire n'importe quel objet à travers la hotte d'aspiration en verre (Fig.3).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- Attention au branchement électrique d'autres appareils à proximité qui ne doivent pas entrer en contact avec l'appareil chaud.
- Il est interdit de tirer, détacher, tordre les câbles électriques sortant de l'appareil même quand ce dernier est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Les hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson peuvent influencer négativement le fonctionnement en toute sécurité des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux présents dans d'autres pièces) en raison du débit de retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte ou d'un autre extracteur de fumées en cuisine, le fonctionnement des appareils à débit de gaz devrait être testé par une personne compétente pour garantir l'absence d'un débit de retour des gaz de combustion.
- Il est interdit de cuisiner à la flamme.
- Pour éviter tout inconvénient sur le dispositif à commande tactile (Touch Control "TC"), positionner les casseroles adéquates centrées par rapport aux points marqués à la surface en vitrocéramique (Fig. 4).

Précautions avant l'utilisation

- Déballez tous les matériaux.
- L'installation et le raccordement de l'appareil doivent être confiés à des professionnels qualifiés.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages provenant d'erreurs d'installation ou de raccordement.
- Pour être utilisé, l'appareil doit être bien équipé et installé sur un plan de cuisine et sur une surface de travail adaptée et conforme.
- Cet appareil électroménager est destiné exclusivement à la cuisson d'aliments et exclu tout autre usage domestique, commercial ou industriel.
- Retirez toutes les étiquettes et les adhésifs présents sur la vitrocéramique.

- Ne pas changer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne peut pas être utilisée comme système autoporteur ou comme surface de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre et son raccordement doit être conforme aux normes locales.
- N'utiliser aucune câble de rallonge pour le brancher dans une multiprise.
- L'appareil ne peut pas être utilisé sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge : la vapeur peut endommager les appareils électroniques.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système télécommandé externe.

Utilisation de l'appareil

- Après l'utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen du dispositif à commande tactile et non pas uniquement grâce au système de reconnaissance des récipients.
- Éteindre les foyers après utilisation.
- Jeter un coup d'œil à la cuisson avec graisse et huile qui pourraient s'enflammer rapidement.
- Faire attention à ne pas se brûler durant ou après avoir utilisé l'appareil.
- Contrôler qu'il n'y ait pas de câbles d'autres appareils, fixes ou mobiles, à contact avec le verre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil.
- Les objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couverts ne doivent pas être placés sur la table de cuisson puisqu'ils pourraient surchauffer.
- En général, ne pas placer d'objets métalliques à part les récipients à chauffer sur la surface en verre. En cas de surchauffe imprévue ou résiduelle, ces derniers pourraient chauffer, fondre ou même brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec un chiffon ou un film de protection. Ces derniers pourraient devenir très chauds et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge minimum ou supérieur à 10 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans expérience ou connaissance si ces dernières sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.

Précautions pour ne pas endommager l'appareil

- Les fonds de poêles bruts ou les casseroles abîmées (pas des casseroles en fonte émaillées) peuvent endommager la vitrocéramique.
- Le sable ou d'autres matières abrasives peuvent endommager la vitrocéramique.
- Éviter de faire tomber des objets, même petits, sur la vitrocéramique.
- Ne pas heurter les bords du verre avec des casseroles.
- Contrôler que la ventilation de l'appareil fonctionne selon les instructions du fabricant.
- Ne pas mettre ou laisser des casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Du sucre, des matières synthétiques ou des feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les foyers. Ces derniers pourraient provoquer des fissures ou d'autres altérations de la vitrocéramique par refroidissement : allumer l'appareil et les éloigner immédiatement des foyers chauds (faire attention : ne pas se brûler).



AVERTISSEMENT

La cuisson sans surveillance sur la table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer des incendies.



ATTENTION

La cuisson doit se faire sous surveillance. Une cuisson rapide doit être constamment sous contrôle.

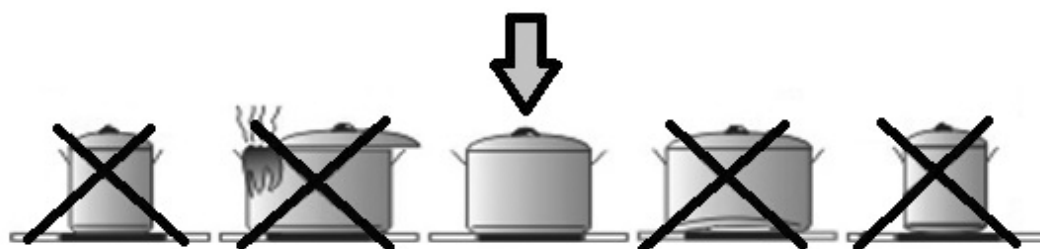


ATTENTION

Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les foyers.

- Ne jamais placer de récipients chauds sur le dispositif de commande tactile.
- Il est nécessaire de garantir une ventilation adéquate sur le côté avant et arrière du meuble et de faire en sorte que l'air circule.
- Si un tiroir se trouve sous l'appareil incorporé, s'assurer que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de la table de cuisson à induction soit suffisamment grand (30 mm). C'est essentiel pour garantir une ventilation correcte.
- Ne jamais mettre d'objets inflammables (par ex. spray) dans le tiroir situé sous la table de cuisson en vitrocéramique. Les tiroirs à couverts éventuels doivent être résistants à la chaleur.

Fig. 4



Consignes en cas de panne de l'appareil.

- En cas de dysfonctionnement, éteindre l'appareil et couper l'alimentation au secteur.
- Si la vitrocéramique est cassée ou fissurée, il faut débrancher l'appareil et contacter l'assistance après-vente.
- Les réparations doivent être effectuées par des spécialistes. Ne pas ouvrir l'appareil seul.



AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Autres protections

- Toujours centrer la poêle/le récipient sur les foyers présents sur la table de cuisson.
- Pour les personnes portant un stimulateur cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer le fonctionnement. Il est conseillé de demander des informations auprès du revendeur ou de votre médecin.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium ou en matière synthétique : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau mais éteindre l'appareil et recouvrir la flamme avec prudence, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



ATTENTION

L'UTILISATION DE CASSEROLES DE MAUVAISE QUALITÉ OU DE N'IMPORTE QUEL ADAPTATEUR INDUCTION POUR LES CASSEROLES NON MAGNÉTIQUES ENTRAÎNE LA RÉSILIATION DE LA GARANTIE.

DANS CE CAS, LE FABRICANT NE POURRA PAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ÉVENTUELS PROVOQUÉS SUR LA TABLE DE CUISSON ET/OU DANS LE MILIEU ENVIRONNANT.

3.1 TRAITEMENT DE L'AIR

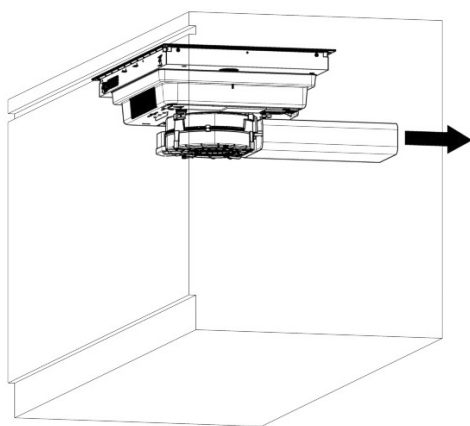
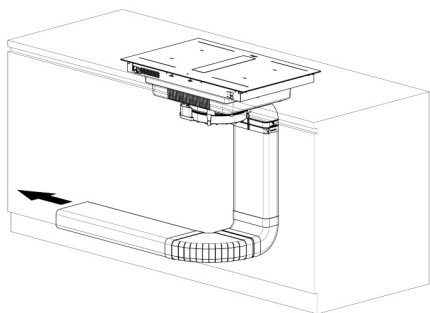
Ce système d'aspiration permet le traitement des fumées de cuisson. Le système peut être utilisé en mode aspiration ou filtration (kit filtres à charbon actif fourni séparément).

Mode aspiration (extraction vers l'extérieur).

Les fumées de la cuisine sont expulsées vers l'extérieur à travers un tuyau (non fourni avec la hotte) branché au raccord d'évacuation du moteur.

**ATTENTION**

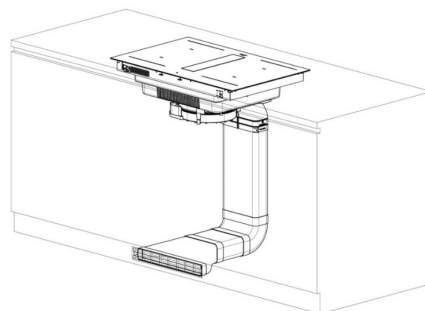
Le tuyau ne doit en aucun cas être raccordé à des conduits d'évacuation de combustion (poêles, chaudières, brûleurs, etc.).



L'utilisation de tuyaux longs, avec de nombreuses courbes, ondulés et ayant une section inférieure par rapport à celle de sortie du moteur provoquera une diminution des performances d'aspiration et une augmentation possible du bruit.

Mode filtration (recyclage interne).

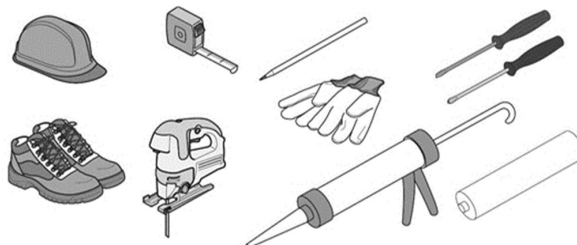
Les fumées passent à travers les filtres en céramique anti-odeur à charbon actif (pouvant être commandés séparément comme accessoire) pour être purifiées et remises en circulation dans la cuisine.

**3.2 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES**

Lire tout le livret d'instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils.

Des équipements de sécurité et une série d'outils sont nécessaires pour l'installation des appareils, voir la Fig. 5.

Fig 5



La hotte est dotée de toutes les fixations nécessaires à son installation et adaptées à la majeure partie des meubles.

ATTENTION

Vérifier les dimensions minimums du meuble pour l'installation en considérant l'encombrement de l'appareil électroménager indiquées sur la Fig. 6 et Fig. 7.

Fig 6

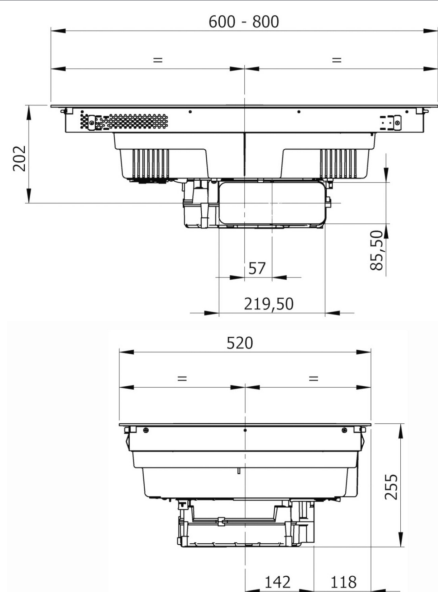


Fig 7

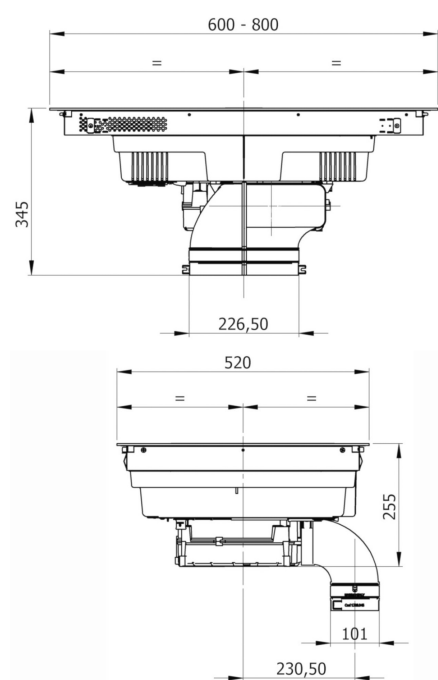


Fig 8A

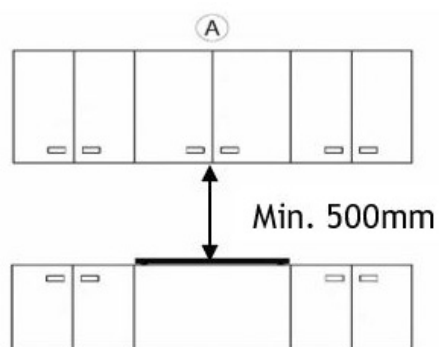


Fig 8B

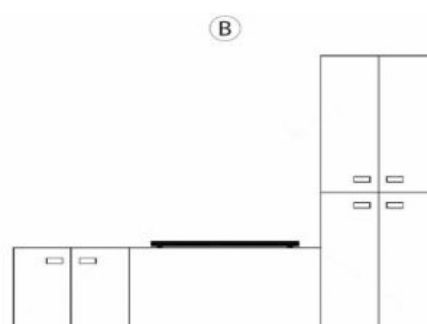
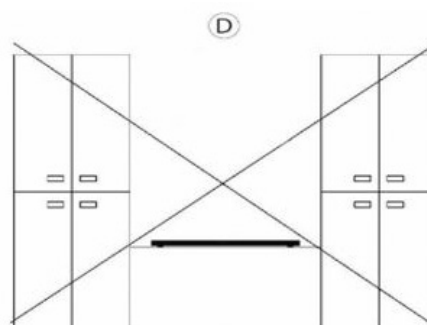


Fig 8C



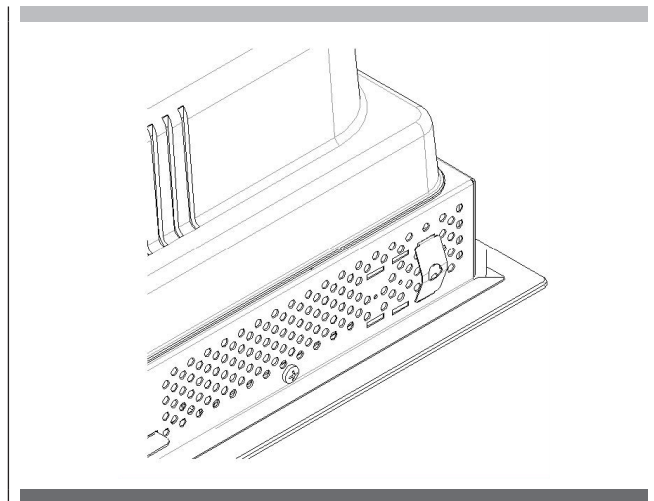
Fig 8D



Le revêtement du meuble doit être traité avec des colles résistantes à la chaleur (100°C) autrement il risquerait de changer de forme et de couleur en raison d'une résistance thermique plus faible. Idéalement, l'appareil doit être installé sans meubles à colonne ou parois sur les deux côtés (Fig.8-A). La présence de meubles à colonne ou de parois est autorisée sur un seul côté de l'appareil (Fig.8-B et Fig.8-C). Il est formellement interdit de placer des meubles ou des murs plus hauts que l'appareil sur les deux côtés (Fig.7-D), pour prévenir du risque d'incendie. L'usage de décorations en bois est interdit.

Nous conseillons d'installer l'appareil seulement après avoir monté le meuble suspendu pour éviter des dommages éventuels à la plaque en verre.

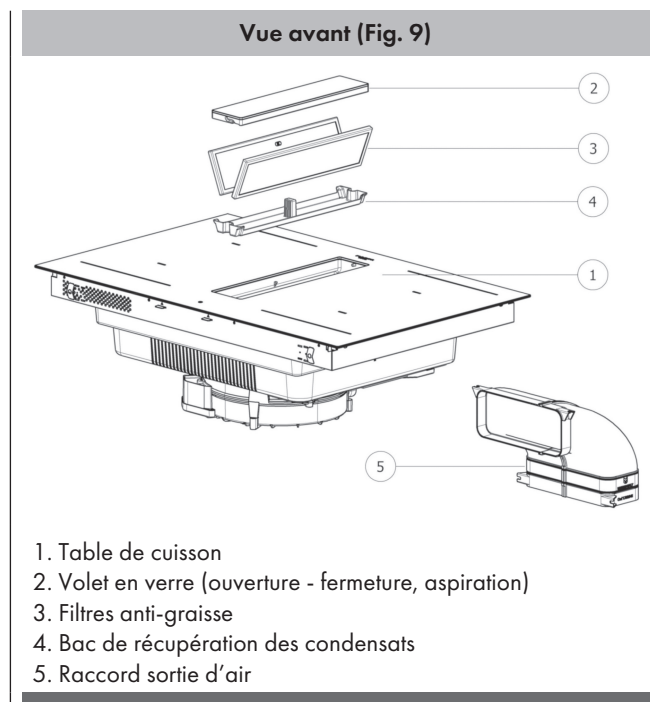
L'espace de sécurité entre la table de cuisson et les meubles éventuellement placés au-dessus doit respecter une distance minimum de 500 mm. (Fig. 8-A).



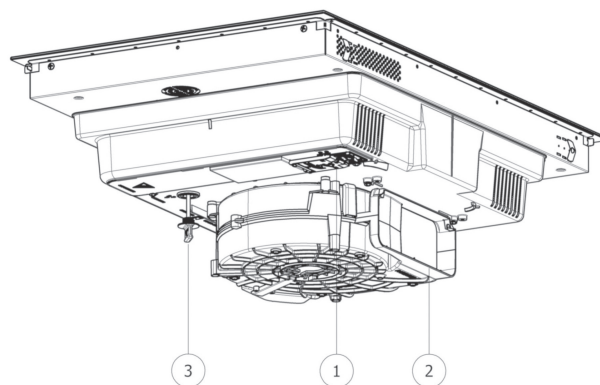
Placer les 4 ressorts de centrage sur les 4 angles du fond en métal comme sur la figure ci-dessus.

3.3 INSTALLATION

Au moment de l'ouverture de la boîte, l'installateur pourra voir les éléments représentés ci-dessous, à installer selon la modalité décrite sur ces pages.



Vue arrière (Fig. 10)



1. Boîtier d'alimentation
2. Sortie aspirateur
3. Bouchon vidange liquides

3.3.A INSTALLATION DE LA TABLE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire au tuyau d'air, il est important d'installer la table à induction avec la ligne médiane à une distance de plus de 300 mm d'un mur éventuellement présent sur l'arrière. La table à induction peut être installée de deux façons, soit en appui sur le plan de travail ou soit au bord du plan de travail.

Pour L'INSTALLATION EN APPUI, percer le plan comme illustré :

Fig. 11 Plan de 60 cm

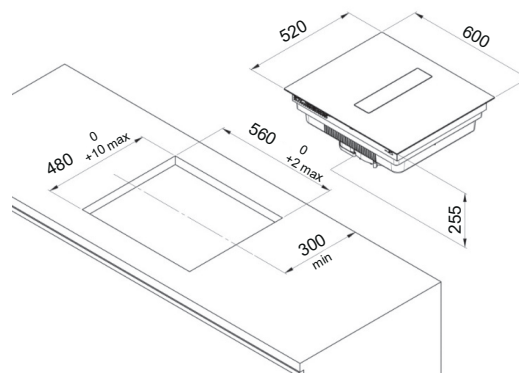
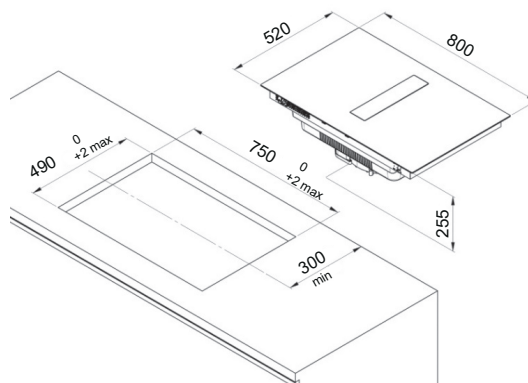
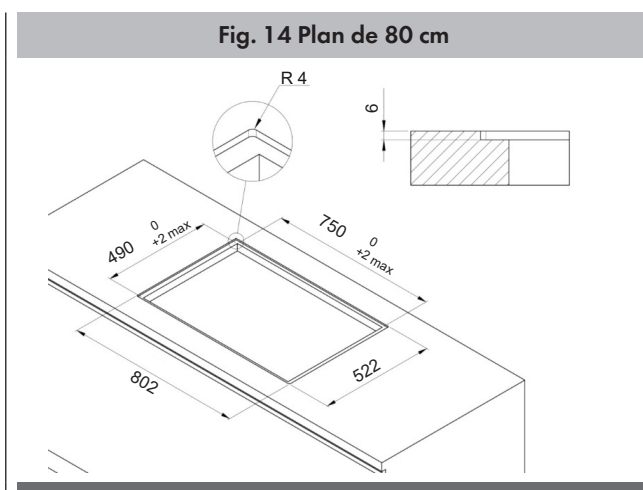
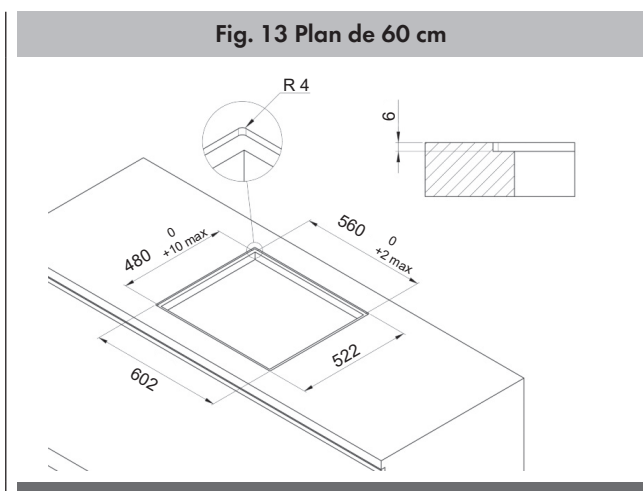


Fig. 12 Plan de 80 cm



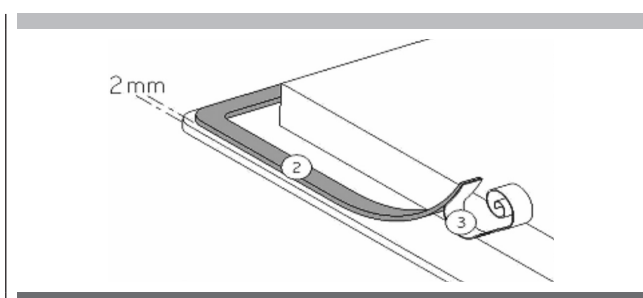
Pour L'INSTALLATION AU BORD, percer et fraiser le plan de travail le long du bord du trou d'installation en respectant les mesures indiquées :



L'installation est sous la responsabilité exclusive des spécialistes. L'installateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays d'origine. Pour protéger le bord coupé du meuble, appliquer une couche de peinture ou d'agent scellant spécial. Faire particulièrement attention lors de l'application du joint adhésif fourni avec la table de cuisson pour éviter des fuites dans le meuble de support. Ce joint garantit une étanchéité correcte lorsqu'il est utilisé en association avec des plans de travail lisses.

Comment débiter le joint :

Le joint fourni avec la table de cuisson permet d'éviter toutes les infiltrations de liquides dans le meuble. Son installation doit être réalisée avec soin, conformément au dessin suivant.

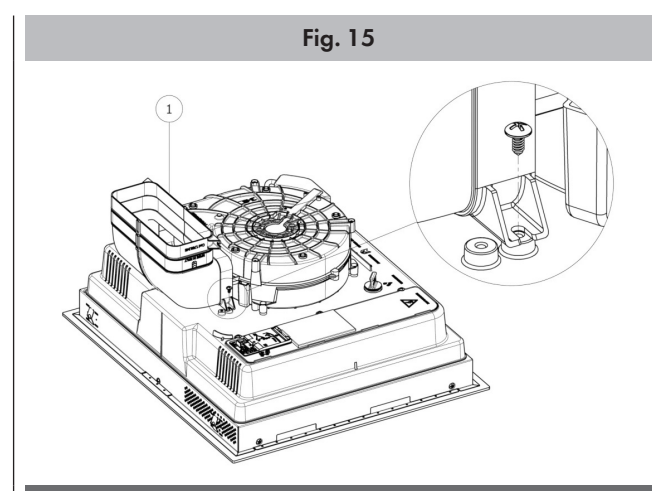


Commencer le joint (2) à deux millimètres du bord extérieur du verre, après avoir retiré la feuille de protection (3).

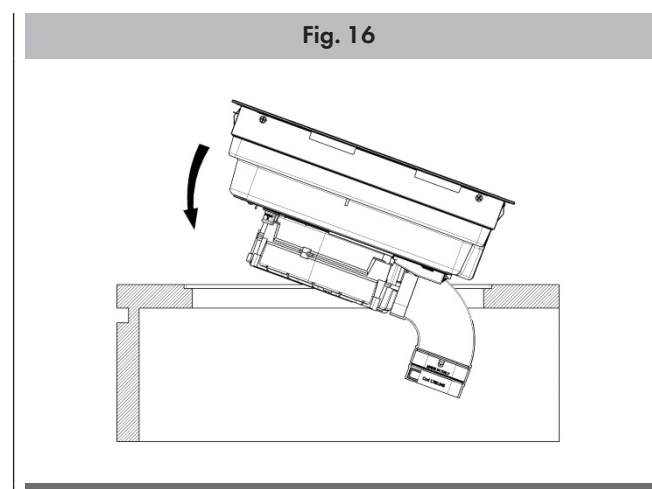
Montage - installation :

- S'assurer qu'il y ait une distance de 50 mm entre la table de cuisson et le mur ou les côtés.
- Idéalement, la table de cuisson devrait être installée avec beaucoup d'espace sur les deux côtés. Il peut y avoir un mur sur l'arrière et des meubles hauts ou un mur sur un côté. Toutefois, de l'autre côté, aucun meuble ou aucune paroi ne doit être plus haut que la table de cuisson.
- Le meuble ou le support où la table de cuisson doit être installée, ainsi que les bords du meubles, les revêtements en laminé et la colle utilisés pour les fixer doivent être en mesure de résister à des températures allant jusqu'à 100°C.
- Ne pas installer la table de cuisson sur un four non ventilé ou sur un lave-vaisselle.

Fixer le raccord d'air (Fig. 15) sur la sortie de l'aspirateur avec les deux vis fournies.



Poser la table (Fig. 16)



Il est nécessaire de garantir une ventilation adéquate sur le côté avant et arrière du meuble en faisant en sorte que l'air puisse circuler au moyen des différentes prises d'air comme indiqué ci-dessous sur les figures :

Fig. 17 plan de 60 cm.
(5 prises d'air)

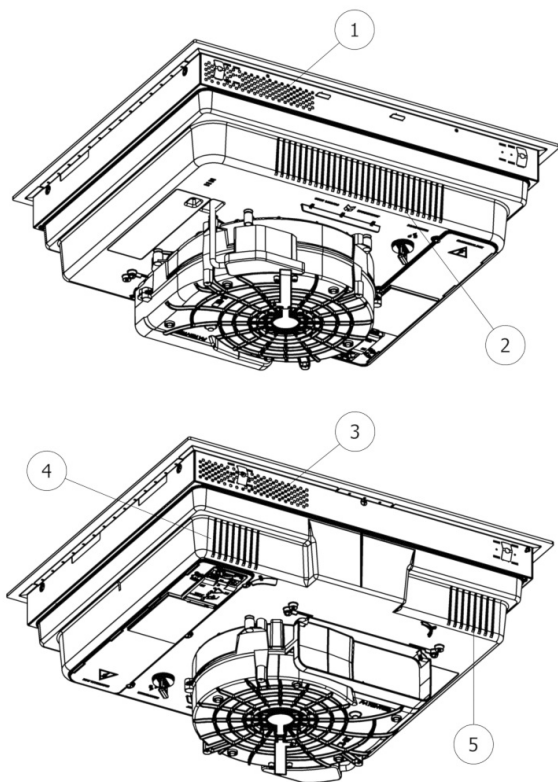
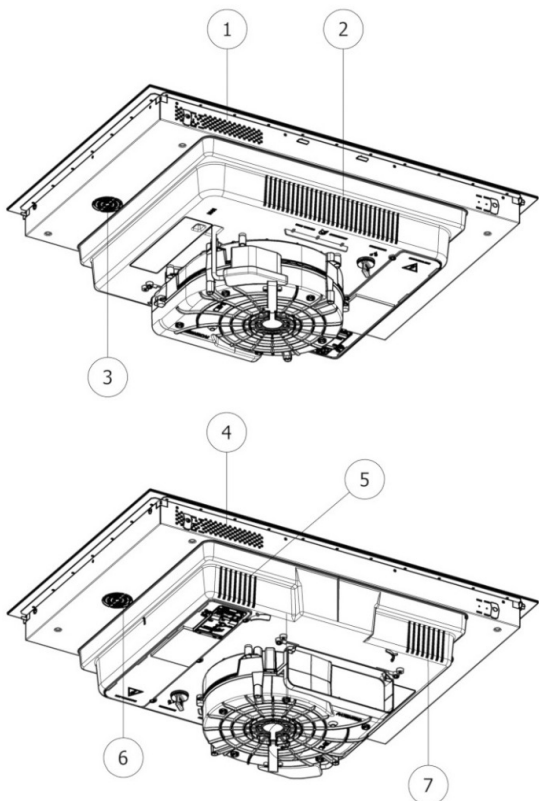


Fig. 18 plan de 80 cm.
(7 prises d'air)



- Si un tiroir est installé sous la table de cuisson, pour garantir une bonne circulation de l'air et un bon système de refroidissement de l'appareil, maintenir un espace d'au moins 30 mm entre la ventilation de la partie basse de la table de cuisson et ce que l'on range à l'intérieur du tiroir.
- Si un tiroir est installé sous la table de cuisson, éviter de mettre des objets inflammables dans ce tiroir (par exemple : un spray) ou des objets qui ne résistent pas à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après l'installation, à aucune sollicitation mécanique comme par exemple à cause d'un tiroir.



ATTENTION

Utiliser seulement les protections de la table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans les instructions pour l'utilisation comme adaptées ou des protections de la table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections non adaptées peut provoquer des accidents.

3.3.B INDICATIONS DE CONSTRUCTION - SYSTÈME EXTRACTION D'AIR SUR PLINTHE

Pour permettre le logement correct du tuyau d'extraction, si ce dernier est prévu sous la plinthe du meuble, faire l'évacuation sur la base comme indiqué en Fig. 19 et le dossier peut être éventuellement retiré.

L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous la table de cuisson d'environ 450 mm.

La profondeur des tiroirs est indicative et est obtenue sur la base d'un meuble ayant des dimensions standards.

Fig. 19

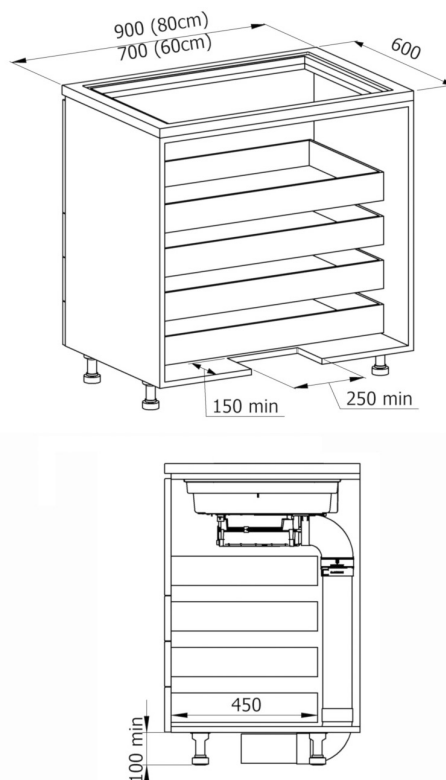


Fig. 19.1

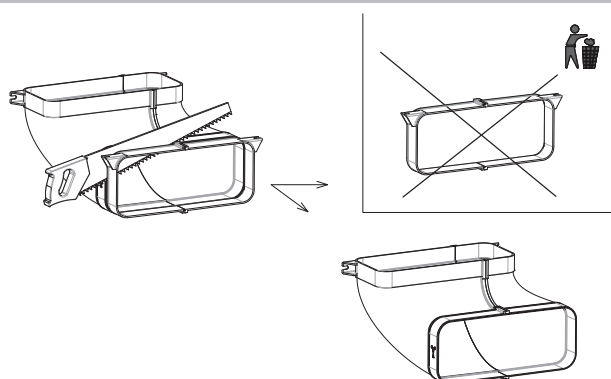
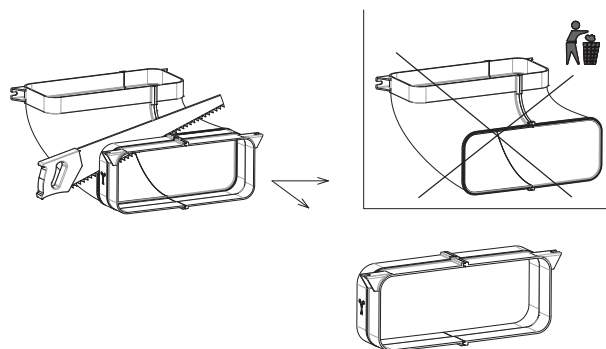


Fig. 20.1



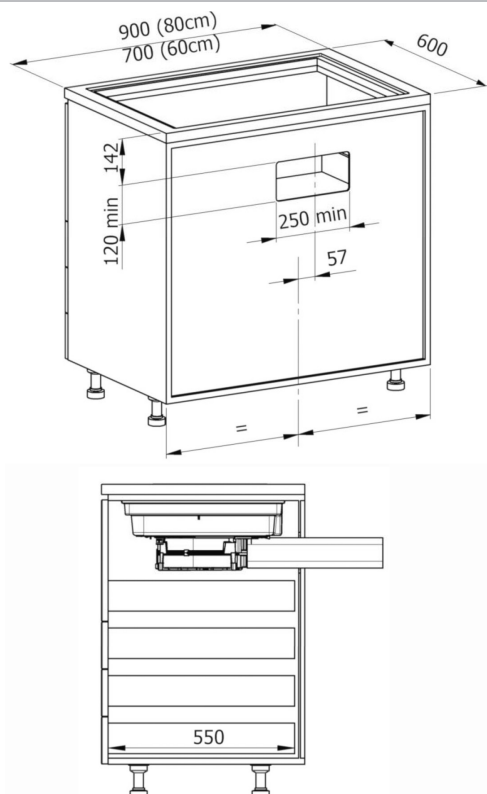
3.3.C INDICATIONS DE CONSTRUCTION - SYSTÈME EXTRACTION D'AIR ARRIÈRE

Pour permettre l'extraction de l'air sur l'arrière, la base du meuble ne doit pas être modifiée. L'évacuation sur le dossier doit se faire comme indiqué en Fig. 20 ou il peut être éventuellement retiré.

La longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous la table de cuisson est d'environ 550 mm.

La profondeur des tiroirs est indicative et est obtenue sur la base d'un meuble ayant des dimensions standards.

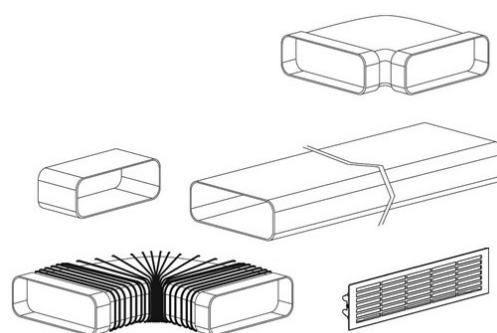
Fig. 20



3.3.D ASSEMBLAGE TUYAU EXTRACTION D'AIR

Pour mettre le tuyau d'extraction de l'air en position souhaitée, il sera nécessaire de prévoir l'installation de ce dernier au moyen de raccords pouvant être achetés séparément (Fig. 21). Tous les conduits devront nécessairement passer sous la base du meuble dans l'espace surélevé de la plinthe.

Fig. 21 (Consulter le feuillet Kit installation tuyaux, Kit pouvant être acheté séparément)



3.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué SEULEMENT par des techniciens spécialisés. La protection électrique du raccordement électrique en amont de l'appareil doit respecter les normes en vigueur.

ATTENTION

S'assurer que la tension (V) et la fréquence (Hz) indiquées sur la plaque de données à l'intérieur des appareils correspondent à celles disponibles sur le lieu d'installation.

Toute modification éventuelle qui nécessiterait l'électricité pour installer la hotte devra être réalisée seulement par des professionnels.

Après l'installation, les parties isolées et celles qui sont sous tension doivent être protégées contre tout contact éventuel.

ATTENTION

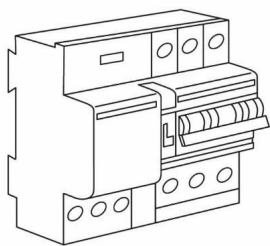
Si le raccordement électrique est mal effectué ou n'est pas aux normes, des parties de l'appareil peuvent s'abîmer et la garantie est annulée.

ATTENTION

Avant toute intervention, débrancher l'appareil du réseau (Fig. 1- Fig. 2 chapitre AVERTISSEMENTS).

Ces appareils doivent être reliés à une installation dotée de mise à la terre. L'appareil doit être branché au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire qui garantisse la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation (Fig. 22).

Fig. 22



La mise à la terre (câble jaune-vert) ne doit en aucun cas être interrompue.

Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le raccordement de l'appareil, encastré dans le meuble, au réseau électrique. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé afin d'éviter tout risque.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service assistance technique ou toutefois par une personne de même qualification, afin d'éviter tout risque.

ATTENTION

Nous n'endossons pas la responsabilité pour des incidents éventuels provenant d'un mauvais raccordement ou qui pourraient dériver de l'utilisation d'un appareil qui n'a pas été raccordé à la terre ou qui a été doté d'une mise à la terre défectueuse.

La protection contre les parties sous tension doit être garantie après l'encastrement.

Le raccordement au réseau principal doit être effectué en utilisant une broche de terre ou un dispositif d'interruption du circuit omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ne pas toucher les parties chaudes de la table de cuisson ou autre.

Pour brancher l'appareil électroménager au réseau, utiliser un câble d'alimentation avec une section des conducteurs adaptée pour une puissance allant jusqu'à 7360 Watts.

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de programmer un seuil maximum d'absorption (Kw). le réglage doit se faire au moment du raccordement du produit au réseau électrique ou à la reconnexion au réseau électrique (dans les 2 minutes qui suivent). La dimension de la protection de l'installation électrique doit être faite en fonction du niveau de Power Limitation sélectionné. Pour la séquence de réglage de Power Limitation, consulter ce manuel à la section Fonctionnement. Le câble ne doit sur aucun point atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.

L'appareil est destiné à être connecté de manière permanente au réseau électrique.

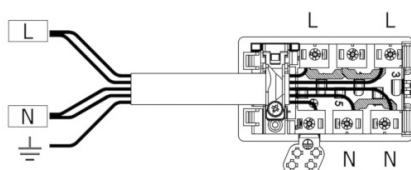
ATTENTION

Respecter le schéma de connexion suivant (Fig. 23) :

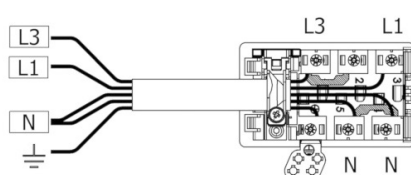
Fig. 23

MONO-PHASEmin. 5x1.5 mm²

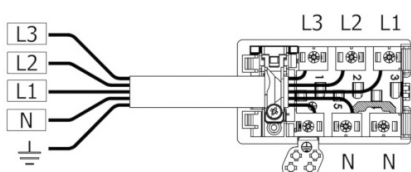
1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**BI-PHASE**min. 4x1.5 mm²

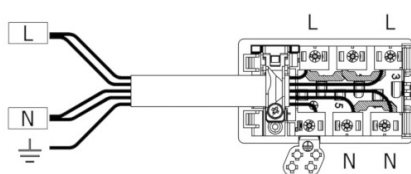
2x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**THREE-PHASE**min. 5x1.5 mm²

3x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**MONO-PHASE**3x4 mm²

1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**TYPE DE CÂBLES :**

H05VV-F

H05V2V2-F

H05RN-F

H05RR-F

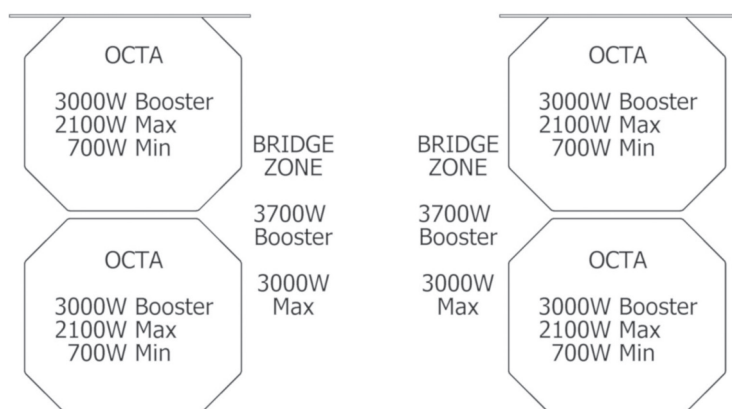
(OU CATÉGORIES SUPÉRIEURES)

Couleur	Connexion			
	MONOPHASE 3x4 mm ²	MONOPHASE 5x1.5 mm ²	BIFASE 4x1.5 mm ²	TRIFASE 5x1.5 mm ²
NOIR		L	L1	L1
MARRON	L	L	L3	L3
BLEU (GRIS)		N	N	L2
BLEU	N	N	N	N
JAUNE/VERT	MISE À LA TERRE			
	CAVALIER			

4.1 DESCRIPTION DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE

4.1.A CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fig. 24



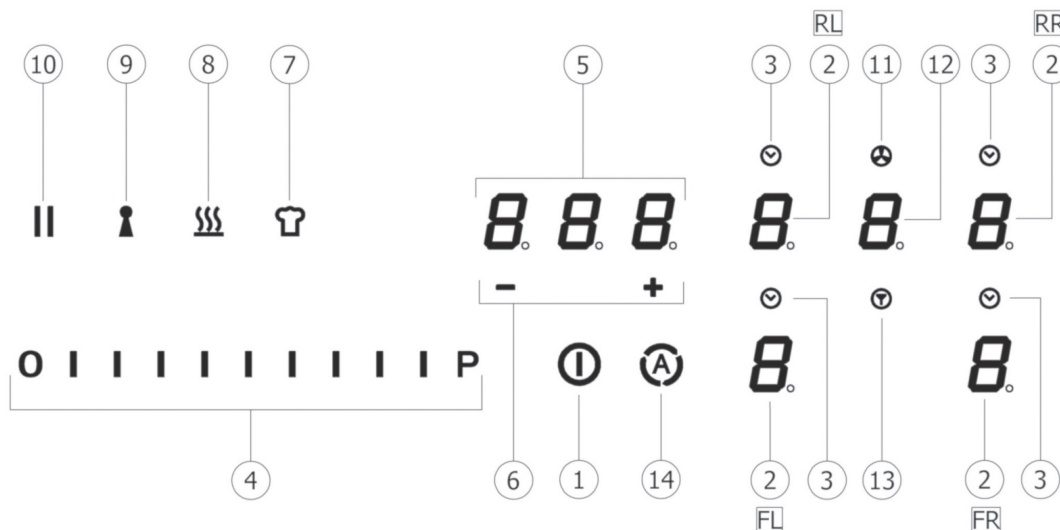
Détail du niveau de puissance :

La limite de puissance totale (Power Limitation, voir paragraphe Fonctionnement), quand les éléments chauffant fonctionnent simultanément, peut être configurée selon les valeurs suivantes : 2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W - 7400W

Paramètres	valeur
Tension installation triphasée	380 – 415V 2N / 3N
Tension installation monophasée	220 – 240V
Fréquence	50Hz / 60Hz
Puissance absorbée max	7,4 kW
Fusible / connexion au réseau triphasé	3 x 16A
Fusible / connexion au réseau biphasé	2 x 16A
Fusible / connexion au réseau monophasé	1 x 32A
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	60 cm. 600 x 520 x 255mm 80 cm. 800 x 520 x 255mm
Poids net (table de cuisson seule)	60 cm. 19,0 kg. / 80 cm. 20,0 kg.
Poids brut (emballage inclus)	60 cm. 27,5 kg. / 80 cm. 29,5 kg.
Table de cuisson	
Matériau de surface	Vitrocéramique
Niveau de puissance	1 - 9, P
Dimensions foyers	OCTA 210 x 190 mm
Niveau min-max (booster) power foyers	700W-2100W (3000W)
Consommation énergétique table de cuisson (dimensions casserole)	
Foyer avant gauche (FL) (?)	187,3 Wh/Kg
Foyer avant droit (FR) (?)	187,3 Wh/Kg
Foyer arrière gauche (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Foyer arrière droit (RR) (?)	187,3 Wh/Kg
Totale (en moyenne)	187,3 Wh/Kg
Hotte d'aspiration	
Niveau de puissance	1 - 9, P
Filtre air de recyclage	
Durée régénération filtre céramique	120 heures

4.1.B CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE COMMANDE DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE

Fig. 25



DISPOSITIF À COMMANDE TACTILE (TOUCH CONTROL "TC")

Touches tactiles (Touch) / Indicateur

1. ON/OFF de la table de cuisson/hotte d'aspiration
2. Sélection foyers / Indicateurs foyers :
2FL → Avant Gauche
2FR → Avant Droit
2RL → Arrière Gauche
2RR → Arrière Droit
3. Activation minuteur foyers / Indicateur minuteur foyers activé
4. Augmentation/Réduction niveau puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'aspiration/Affichage niveau puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'aspiration
5. Activation minuteur autonome / Indicateur minuteur autonome / Minuteur foyers
6. Augmentation/diminution temps minuteur autonome / Indicateur minuteur foyers
7. Activation fonction "Chef cook"
8. Activation fonction "Warming"
9. Activation fonction "Keylock"
10. Activation fonction "Pause"
11. Indicateur aspiration activée en modalité fun after run
12. Sélection / activation aspiration / Indicateur aspiration
13. Reset saturation filtres
14. Activation fonction automatique aspiration

4.2 RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

4.2.A QUALITÉ DES CASSEROLES

Utiliser seulement des casseroles reportant le symbole 

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, acier inoxydable, ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

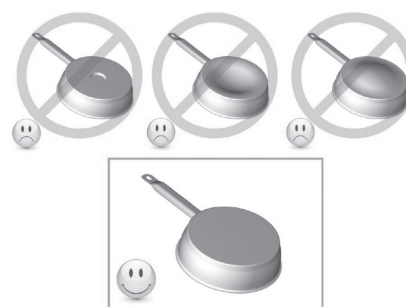
Matériaux inadaptés : aluminium et acier inoxydable sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si les casseroles sont compatibles :

- Mettre un peu d'eau dans une casserole placée sur un foyer à induction programmé au niveau minimum. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Un aimant se bloque sur le fond de la casserole.
- Certaines casseroles peuvent faire du bruit quand elles sont positionnées sur un foyer à induction. Ce bruit ne signifie pas une panne de l'appareil et n'influence pas le fonctionnement de la cuisson.

Fig. 26



4.2.B DIMENSIONS DES CASSEROLES

Le diamètre minimum recommandé par les casseroles à utiliser est :

Fonction activée	Diamètre minimum casserole
Zone cuisson individuelle	Ø 110 mm
Zone cuisson "Bridge"	Ø 230 mm



ATTENTION

La détection des casseroles aux diamètres suivants n'est pas garantie :

Fonction activée	Diamètre minimum casserole
Zone cuisson individuelle	de $\varnothing \geq 80$ mm jusqu'à $\varnothing < 110$ mm
Zone cuisson "Bridge"	de $\varnothing \geq 190$ mm jusqu'à $\varnothing < 230$ mm

Le fond de la casserole ne doit jamais avoir un diamètre supérieur à la surface du foyer et ne doit jamais envahir le volet central en verre.

Pour obtenir la meilleure efficacité de la table de cuisson, bien centrer la casserole adaptée par rapport au foyer indiquée sur la surface en vitrocéramique.

4.3 TABLE DE CUISSON À INDUCTION

IMPORTANT


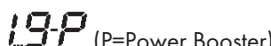






Toutes les fonctions de cette table de cuisson sont conçues afin de respecter les normes de sécurité les plus strictes.






Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne s'activent pas ou se désactivent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers ou quand elles sont mal placées. Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes quand la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (par ex. : « Allumer la table de cuisson » sans « Sélectionner le foyer » et les niveaux ou la « Fonction Lock » ou celle « Minuteur »).
- Attention ! Par exemple, en cas d'utilisation prolongée l'arrêt du foyer pourrait ne pas être immédiat car en phase de refroidissement ; sur l'indicateur des foyers, le symbole « H » s'affiche pour indiquer que l'on est dans cette phase.
- Attendre que l'indicateur s'éteigne avant de s'approcher du foyer.

4.3.A INDICATEUR FOYER

sur les indicateurs correspondants aux foyers est indiqué :

Foyer allumé	
Niveaux de puissance	 (P=Power Booster)
Affichage chaleur résiduelle	
Détection casserole	
Fonction Bridge activée	
Fonction Warming activée	
Fonction Pause	
Fonction Chef Cook	 (2-5-6-8)

Fonction Key Lock	
Fonction Aspiration Automatique	
Fonction Minuteur	
Fonction Minuteur (Seulement avec tactile éteint)	
Saturation filtres	

4.3.B CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

- **Détection casserole (Pot Detector) :**
La table de cuisson relève automatiquement la présence de casseroles sur les foyers.
- **Arrêt de sécurité (Safety Shut Down) :**
Pour des raisons de sécurité, chaque foyer a un temps maximum de fonctionnement qui dépend du niveau de puissance programmé.

NIVEAU CUISSON	TEMPS MAXIMUM FONCTIONNEMENT (Heures)
WARMING (MAINTIEN)	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1,5
9	1.5
P	5 (MINUTES)

- **Affichage de la chaleur résiduelle (Residual Heat Indicator) :**
À l'arrêt d'un ou de plusieurs foyers, la présence de chaleur résiduelle est signalée au moyen d'un signal visuel spécial sur l'indicateur de la zone correspondante, au moyen du symbole "H".
- **Feedback sonore (Bip)**
Signal sonore d'activation fonctions

4.3.C CONFIGURATION DE LA TABLE DE CUISSON

Avant l'utilisation, le dispositif à commande tactile Touch Control de la table de cuisson peut être programmé en l'adaptant aux propres besoins personnels.

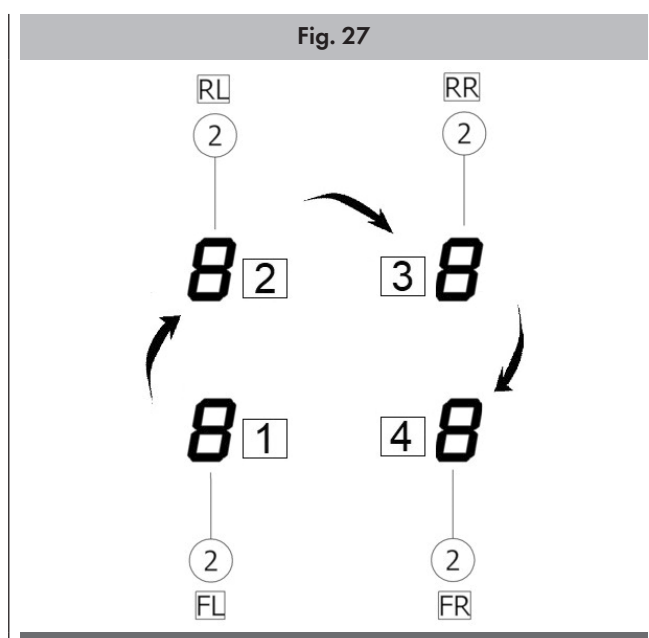
Il existe deux types de menus : Menu utilisateur et Menu de service.

MENU UTILISATEUR

Depuis le menu utilisateur, il est possible de modifier certaines fonctionnalités du dispositif à commande tactile comme la luminosité, le volume du son des touches, le volume des sons d'information, la luminosité du dispositif à commande tactile, l'animation du minuteur, etc. Pour accéder au Menu Utilisateur, le dispositif à commande tactile (Indicateur commande de la table de cuisson) doit être en modalité stand-by (éteint).

Accès Menu Utilisateur :

- Toucher ON/OFF pour allumer le dispositif à commande tactile puis toucher à nouveau ON/OFF dans les 3 secondes pour éteindre.
- La touche || (Pause) commence à clignoter pendant 60 secondes maximum (si aucune intervention n'est lancée, on sort automatiquement de la tentative d'entrée dans le menu après ces 60 secondes).
- Appuyer sur la touche || (Pause) sans relâcher.
- Appuyer sur l'indicateur de chaque foyer dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur la Fig. 27, toujours sans relâcher la touche Pause, en partant de l'indicateur du foyer frontal gauche 2FL (1-2-3-4).



- Chaque pression d'une touche sera confirmée par un signal sonore (bip).
- Relâcher la touche || (Pause) qui a clignoté.
- Le menu utilisateur est activé.

- L'indicateur du foyer arrière gauche (2RL) indique de manière intermittente "U0" ("U" et "0"). Sélectionner la rubrique du menu que l'on souhaite afficher/modifier au moyen du slider (4) comme synthétisé sur le tableau Fig. 27.

Par exemple pour aller sur U4 (luminosité indicateur) appuyer sur l'indicateur 2RL et avec le slider tactile, sélectionner le niveau 4 (la troisième barre du slider en partant de gauche)

0 | | |

Maintenant U4 clignote donc de manière intermittente.

- Sélectionner à présent l'indicateur avant gauche (2FL) où sont affichées la valeur programmée et les possibilités éventuelles.

Dans l'exemple de la programmation de la luminosité, après avoir sélectionné l'indicateur avant gauche (2FL), toutes les barres jusqu'à 9 s'afficheront sur le slider et sur l'indicateur (2FL) le numéro avec une valeur autorisée apparaîtra, dans ce cas de 0 à 9 (dans d'autres cas il pourrait y avoir moins de valeurs comme par exemple pour U3 qui inclut des valeurs allant de 0 à 3) **0 | | | | | | | | | |**

La valeur choisie par l'élément correspondant sélectionné s'affiche donc sur l'indicateur du foyer avant gauche (2FL), il est alors possible de modifier la valeur par effleurement du slider.

Sortie du Menu Utilisateur :

- Sortie sans enregistrer : Toucher la touche || (Pause). Toutes les modifications sont éliminées.
- Sortie avec enregistrement des programmations : Toucher la touche de démarrage ON/OFF pendant 2 secondes. Les modifications sont enregistrées.

Remarque : Le menu utilisateur se ferme automatiquement si aucune opération n'est réalisée pendant 1 minute.

Aperçu des rubriques du menu utilisateur

Le tableau suivant fournit un aperçu des rubriques du menu utilisateur :


Indicateur arrière gauche (2RL)	Signification	Variable	Indicateur avant gauche (2FL) (Format Valeur)	Remarque
U0	Réglage Puissance (1,4÷7,4) (Si programmation prédéfinie C8=0) (pas 0.1 kW) Ex. Réglage Puissance (1,4÷3.7) (Si modifié avec programmation C8=5)	Oui	ex. 7,4 (prédéfini) ex. 3,7 (si programmé le menu service C8 = 5)	
U1	Programmation du filtre : Filtre à graisse ou filtre à charbon avec ou sans fun after-run de 5 minutes (fun after-run est un fonctionnement de l'aspiration au niveau 1 après que la table se soit éteinte parce qu'on a terminé de cuisiner)	Oui	0,1,2,3 (U1 PRÉDÉFINI = 0)	Filtre : 0-filtre graisse + fun after-run 5 min. (G) 1-filtre charbon + fun after-run 5 min. (F) 2-filtre graisse sans fun after-run (G) 3-filtre charbon sans fun after-run (F)
U2	Volume pour les tonalités des touches	Oui	0,1,2,3 (U2 PRÉDÉFINI = 3)	Réglage du volume pour les tonalités des touches : 0 : aucune tonalité des touches 1 : volume minimum 2 : volume moitié 3 : volume maximum


Indicateur arrière gauche (2RL)	Signification	Variable	Indicateur avant gauche (2FL) (Format Valeur)	Remarque
U3	Volume pour les tonalités des signaux	Oui	0, 1, 2, 3 (U3 PRÉDÉFINI = 3)	Réglage du volume des signaux sonores (par ex. quand le minuteur va se terminer) : 0 : aucune tonalité des touches 1 : volume minimum 2 : volume moitié 3 : volume maximum
U4	Luminosité de l'indicateur	Oui	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 PRÉDÉFINI = 0)	Réglage de la luminosité de l'indicateur : 0 : luminosité maximum 9 : luminosité minimum
U5	Animation du minuteur	Oui	0, 1 (U5 PRÉDÉFINI = 1)	0 : Aucune animation du minuteur 1 : Le minuteur est activé 10 secondes avant la fin
U6	Détection permanente casserole	Non		
U7	Comportement lorsque le minuteur est écoulé	Oui	0, 1, 2	0 : Signal sonore pendant 120 sec. 1 : Signal sonore pendant 10 sec. 2 : Aucune tonalité

MENU DE SERVICE

Le menu de service est destiné exclusivement au service assistance à part pour certaines fonctions de « gestion énergétique » comme le niveau de puissance maximum réglable sur le Menu Utilisateur mais imposé par le Menu de Service.

Accès au menu de service

Quand la table de cuisson est activée, le symbole  est activé pendant 2 minutes au maximum. On peut accéder à ce menu à chaque fois que l'on coupe le courant sur la table de cuisson.

La touche de la fonction spéciale  est clignotante.


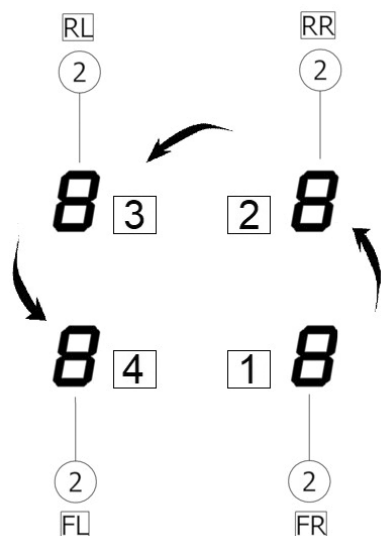

- Appuyer sur la touche  sans relâcher
- Appuyer sur l'indicateur de foyer (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur la Fig. 28, en partant de la zone avant droite, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL)

Fig. 28




- Chaque pression d'une touche sera confirmée par un signal sonore (bip).
- Relâcher la touche  qui a clignoté.
- Le menu de service est activé.
- L'indicateur du foyer arrière gauche (2RL) affiche en mode intermittent "CO" ("C" et "O").

Sélection et modification des valeurs du menu

- Sélectionner l'indicateur arrière gauche (2RL) et avec le slider par exemple on touche le dernier tiret, C9 clignotera donc (% atténuation indicateurs non sélectionnés)
- Appuyer alors sur l'indicateur du foyer avant gauche (2FL) où la valeur réglable est donc affichée. **0 | | | |**
- La rubrique du menu sélectionné est affichée en pleine luminosité.
- Les autres indicateurs sont atténués
- Choisir la valeur de la rubrique de menu au moyen du slider, par exemple ici, C9 en sélectionnant sur l'indicateur avant gauche (2FL) la valeur 0 en appuyant au début du slider on choisit d'atténuer les indicateurs non activés de 10% par rapport à la luminosité maximum des commandes sélectionnées.

Sortie du menu de service

- Sortie sans enregistrer : toucher la touche . Toutes les modifications sont éliminées.
- Sortie avec enregistrement des programmations : toucher la touche de démarrage ON/OFF pendant 2 secondes. Les modifications sont enregistrées.

Remarque : Le menu de service se ferme automatiquement si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes.

Aperçu des rubriques du menu de service

Le tableau suivant fournit un aperçu des rubriques de menu de service réservé au Service Assistance.

Nous indiquons ci-dessous exclusivement les fonctions de « gestion énergétique » qui peuvent être programmées et l'atténuation des indicateurs led :

Indicateur arrière gauche (2RL)	Signification	Variable	Indicateur avant gauche (2FL) (Format Valeur)	Remarque
C8	Puissance maximum	Oui	0,1,2,3,4,5,6,7 (C8 prédéfini=0)	Configuration déjà programmée : 0->7.4 kW (prédéfini) 1->6.0 kW 2->5.0 kW 3->4.5 kW 4->4.0 kW 5->3.7 kW 6->3.0 kW 7->2.8 kW
C9	Atténuation luminosité led des indicateurs	Oui	0,1,2,3 (C9 prédéfini=1)	0->10% 1->25% (prédéfini) 2->40% 3->66%

Fonction Power Limitation (Limite de Puissance Totale)



Cette fonction permet de programmer une limite de puissance totale de toutes les zones de cuisson actives afin de donner une première contrainte à l'absorption maximum de la table de cuisson. Cette première contrainte de puissance peut être programmée sur 7 choix comme sur le tableau.

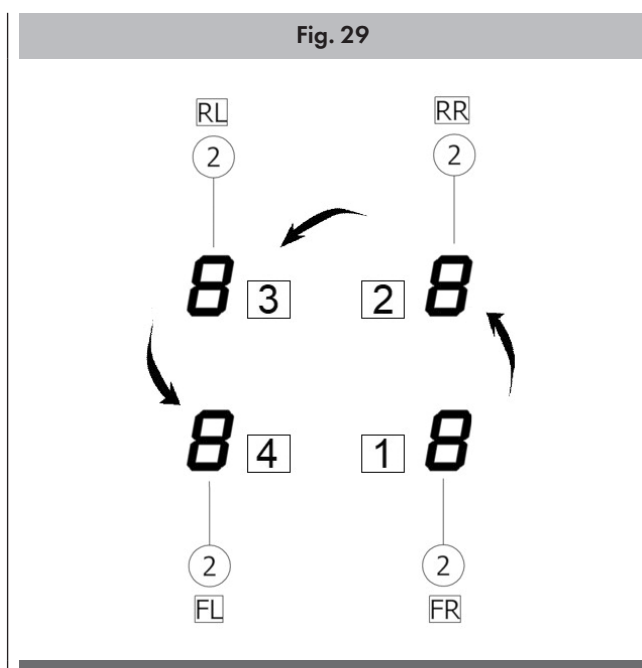
La configuration doit avoir lieu quand la table de cuisson est éteinte, sans appuyer sur la touche ON/OFF (1), au moment du raccordement de la table au réseau électrique ou en activant la connexion au réseau électrique dans les 2 minutes successives.


Comme valeur prédéfinie C8 est 0 donc comme contrainte absorption 7,4. Ce qui n'empêche pas que, depuis le menu utilisateur, on puisse entrer par exemple dans le menu U0 et régler la valeur de puissance de 7,4 jusqu'à 1,4 avec pas de 0,1 kw.

Si par exemple le menu de service C8 est programmé au niveau 7, sur le menu utilisateur U0 le réglage de la puissance pourrait être réglé de 2.8 jusqu'à 1.4 kW.

Suivre ces indications :

- Appuyer sur  qui clignotera seulement pendant les 2 premières minutes de l'alimentation du produit
- en continuant d'appuyer sur  (7) appuyer, une à la fois, sur toutes les zones de Sélection/Indicateurs (2) des foyers, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en partant de la zone frontale droite comme indiqué en Fig. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL) :



- Un signal sonore bref (bip) sera émis à chaque pression
- Quand tous les indicateurs sont pressés (2), il sera possible de relâcher la touche .

Maintenant :

- l'indicateur (2) de la zone arrière gauche (RL) montrera en séquence alternée les symboles "C" et "0".
 - il est maintenant possible de réaliser la programmation :
 - sélectionner l'indicateur (2RL)
 - faire ensuite défiler sur la barre de sélection (4), jusqu'à l'apparition des symboles "C" et "8"
 - le réglage programmable suivant sera visualisé sur l'indicateur (2FL) :
- 0 → 7.4 kW (réglage par défaut)

- 1 → 6.0 kW
- 2 → 5.0 kW
- 3 → 4.5 kW
- 4 → 4.0 kW
- 5 → 3.7 kW
- 6 → 3.0 kW
- 7 → 2.8 kW

- Pour changer la programmation du niveau de puissance maximum (Power Limitation) :
 - Sélectionner l'indicateur (2) de la zone frontale gauche (FL)
 - faire ensuite défiler sur la barre de sélection (4), pour programmer le nouveau réglage
 - pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur la touche ON/OFF (1), pendant 2 secondes ; un signal sonore prolongé (bip) sera émis pour confirmer le réglage effectué

4.3.D FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Avant de sélectionner n'importe quelle fonction, il est nécessaire d'activer la zone désirée.

Allumage / Arrêt

La table de cuisson avec hotte aspirante s'allume en touchant la touche ON/OFF (1) pendant quelques secondes.

En maintenant cette touche pressée, toutes les fonctions disponibles deviendront visibles pendant quelques instants, ensuite seules les fonctions principales resteront actives.

Même les autres fonctions s'activeront et pourront être utilisées durant l'utilisation de la table. Toutes les fonctions disponibles seront allumées à basse intensité, qui augmentera seulement quand elles seront activées.

Pour éteindre, toucher la touche ON/OFF (1) pendant quelques secondes.

IMPORTANT

Cette fonction a la priorité sur toutes les autres il est donc possible d'éteindre la table à tout moment.

La table de cuisson s'éteint automatiquement après 20 secondes si tous les niveaux de cuisson sont programmés sur 0 et si aucune opération n'est en cours.

IMPORTANT

SÉCURITÉ MOTEUR

Suite à plusieurs ouvertures et fermetures du volet central, le système électronique, pour des raisons de sécurité, pourrait bloquer momentanément le fonctionnement du moteur. Ce blocage dure 5 minutes. Une fois le blocage terminé, l'aspiration reprendra si le volet est encore ouvert et si un niveau d'aspiration correct est encore programmé sur le panneau tactile.

Sélection des foyers

Toucher la zone de Sélection/Indicateur (2) correspondant au foyer désiré.

Niveau de puissance : augmenter/diminuer

La table de cuisson est dotée de 9 niveaux de puissance.

Toucher et faire glisser les doigts le long de la barre de sélection (4) pour augmenter ou réduire :

- vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
- ← vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance programmé sera affiché dans la zone de Sélection/Indicateur (2)

Fonction Booster "P" (Niveau Boost)

La table de cuisson est dotée d'un niveau de puissance supplémentaire (Booster, au-delà du niveau 9) qui reste activé pendant 5 minutes et ensuite la puissance revient au niveau précédent.


Cette fonction est utile pour chauffer ou faire bouillir une grande quantité d'eau.


Pour activer la fonction Booster, faire glisser les doigts le long de la barre de sélection (4), au-delà du niveau 9 et activer la fonction Booster. Le symbole « P » sera visualisé sur l'indicateur (2)

Attention : puisque la fonction Booster peut atteindre des températures élevées, elle doit être utilisée seulement pour la cuisson avec utilisation d'eau. De l'huile ou de la graisse peuvent commencer à brûler en cas d'utilisation de la fonction Booster.


Fonction Key Lock (Verrouillage)

La fonction Key Lock verrouille les programmations de la table, pour empêcher des manipulations accidentelles, en laissant les fonctions déjà programmées activées.

Pour l'activer, toucher la touche  (9) ; pour la désactiver, appuyer à nouveau sur la même touche.

Si n'importe quelle autre fonction est sélectionnée pendant que Key Lock est activé, le symbole  clignotera pour indiquer que la fonction est activée. Il faut donc désactiver la fonction pour pouvoir activer les fonctions de la table.


Fonction Child Lock (Sécurité enfants)

La sécurité enfants est une fonction pour protéger la table contre des opérations involontaires comme par exemple de la part d'enfants. Si elle est verrouillée, la table peut être allumée mais il est impossible de sélectionner le foyer ni le niveau de chauffe ni le minuteur. Les indicateurs des foyers indiquent le symbole 

La sécurité enfants peut être activée seulement après l'allumage. Une fois activée et désactivée, la sécurité enfants ne peut pas être activée une deuxième fois. Seulement après avoir allumé et éteint ON/OFF, la sécurité enfants peut être à nouveau activée.

La sécurité enfants reste activée même si l'alimentation secteur est coupée et récupérée. Elle doit être désactivée manuellement.

Activation :

- Allumer la table de cuisson (Touche 1).
- Maintenir l'indicateur pressé de n'importe quel foyer (2) pendant 3 secondes. Puis relâcher l'indicateur.
- La barre de sélection (4) s'éclaire en mode séquentiel.
- Faire glisser le curseur du slider de 0 à 9 dans les 10 secondes.
- La sécurité enfants est activée. Tous les indicateurs des foyers montrent .

Désactivation :

- Allumer la table de cuisson (Touche 1).
- Maintenir l'indicateur pressé de n'importe quel foyer (2) pendant 3 secondes. Relâcher alors l'indicateur.
- La barre de sélection (4) s'éclaire en mode séquentiel.

Faire glisser le curseur du slider de 9 à 0 dans les 10 secondes.

La sécurité enfants est désactivée. La table de cuisson est opérationnelle et peut être actionnée normalement.

Fonction Chef Cook

La fonction Chef Cook permet de préparer les foyers pour un fonctionnement avec des niveaux fixes sans dispersion d'énergie quand il n'y a pas de récipient posé.

Dès qu'un récipient adapté est posé sur les foyers, les valeurs programmées sont les suivantes :

Zone avant gauche : Niveau 2

Zone arrière gauche : Niveau 5

Zone arrière droite : Niveau 6

Zone avant droite : Niveau 8

Remarques : Les niveaux de puissance ne peuvent pas être réglés par l'utilisateur.

La limite de temps de fonctionnement pour la fonction Chef Cook est de 2 heures.

Pendant que la fonction Chef Cook est activée, le symbole « détection casserole » est retiré.

Activation :

- La table de cuisson est allumée.
- Toucher la touche fonction Chef Cook (7).
- La modalité Chef Cook est activée.
- Les indicateurs des foyers (2) et les niveaux de puissance programmés de gauche à droite dans le sens des aiguilles d'une montre (2-5-6-8).

Désactivation :

- Toucher la touche fonction Chef Cook (7).
- La modalité Chef Cook est désactivée.
- Les niveaux de puissance pour tous les foyers sont programmés sur 0.

Fonction Heat-Up automatique (Chauffe rapide)

Cette fonction permet de chauffer une casserole d'eau froide à pleine puissance de chauffe et de revenir automatiquement au niveau de cuisson souhaité. On pourra donc chauffer plus rapidement avec moins de risque de brûler les aliments. La fonction peut être activée pour les niveaux de puissance de 1 à 8.

Le temps durant lequel la pleine puissance reste activée sur le foyer dépend du niveau de cuisson sélectionné et mentionné dans le tableau ci-dessous. Les temps de chauffe sont adaptés pour être utilisés avec des casseroles à froid et des quantités communes de nourriture domestique.


Niveau de cuisson	Temps Heat-Up (secondes)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	Non disponible
P	Non disponible

Activation :

Les casseroles sont positionnées et la table de cuisson est activée

avec un niveau entre 1 et 8 pour le foyer (2). Sélectionner le foyer de votre choix.

Toucher et maintenir pressé pendant 3 secondes le niveau de cuisson sur la barre de sélection (4).

Sur l'indicateur (2) une  apparaît en clignotant, qui est alternée avec la puissance programmée dans le foyer. En augmentant le niveau de puissance du foyer, la fonction Heat-Up reste activée, avec le nouveau réglage des temps de cuisson ;

En diminuant le niveau de puissance du foyer, la fonction Heat-Up se désactive.

Désactivation :

Toucher et maintenir le foyer (2) pressé pendant 3 secondes.





La chauffe rapide est désactivée et le foyer est chauffé avec le niveau de cuisson programmé avant.

Alternative :

Sélectionner un niveau de cuisson inférieur au niveau actuellement programmé pour ce foyer. La chauffe rapide est désactivée. Le foyer est chauffé avec le nouveau niveau de cuisson.


Fonction Warming (Garder au chaud)

Cette fonction permet de maintenir la nourriture déjà cuite chaude, à une température constante.

La fonction s'active à la première pression de la touche  (8). Sur l'indicateur (2) de la zone qui fonctionne avec "Warming" activé, le symbole  s'affiche. En sélectionnant simultanément un autre foyer, le symbole  (8) aura de nouveau une lumière d'intensité légère et on pourra donc activer cette fonction pour cette zone également. La fonction reste activée dans la zone où elle a été déjà programmée comme signalé sur l'indicateur (2). Appuyer encore sur la touche  (8) pour désactiver et éteindre, jusqu'à mettre le niveau visualisé sur l'indicateur (2) à 0.

Si la fonction "Warming" est activée sur plusieurs foyers, sélectionner avant la zone désirée au moyen de l'indicateur de sélection (2). Cette fonction peut être aussi désactivée au moyen de la barre de sélection (4), en mettant le niveau de puissance sur 0.

Fonction Pause

La fonction Pause suspend n'importe quelle fonction activée sur la table de cuisson, en mettant la puissance de cuisson sur 0. Pour activer la fonction, appuyer sur || (Pause, 10) et sur les indicateurs des foyers (2),  s'affichera en clignotant.

Pour désactiver la fonction, appuyer sur || (Pause, 10), la touche commencera à clignoter, appuyer sur une autre touche dans les 10 secondes et la fonction se désactivera.

La désactivation rétablit les conditions de la table avant la pause et cette dernière continue à fonctionner avec les mêmes programmations que celles précédemment entrées.

Attention : la table de cuisson ne doit jamais être laissée sans surveillance pendant que la fonction pause est activée.

10 minutes après l'activation de la fonction pause, la table de cuisson s'éteint automatiquement si elle n'est pas désactivée.

La fonction pause n'arrête pas l'aspiration.

Fonction Recall (Rappel)

Cette fonction permet de récupérer les niveaux de puissance, les programmations du minuteur et la chauffe rapide après que la table de cuisson ait été éteinte involontairement.

Si la table de cuisson est éteinte et rallumée dans les 6 secondes, toutes les programmations précédentes (niveaux de puissance, minuteur, chauffe rapide) seront récupérées automatiquement. La fonction de rappel ne peut pas être désactivée par l'utilisateur. (La table reviendra aux niveaux programmés avant la pause).

Activation :

La table de cuisson a été éteinte.

Rallumer la table au moyen de ON/OFF (1).

La touche Pause || (10) clignote pendant 6 secondes.

Appuyer sur la touche Pause || (10).

La fonction de rappel s'active (émission d'un signal sonore "bip").

Tous les niveaux de puissance, les minuteurs et la chauffe rapide programmés avant sont récupérés.

Fonction Minuteur Autonome

La fonction Minuteur Autonome est un compte à rebours indépendant des foyers et de l'aspiration qui émet un signal sonore (bip) une fois le temps écoulé.

Le minuteur s'active en appuyant sur les indicateurs centraux (5), les deux touches + / - (6) apparaîtront pour le réglage.

Quand l'indicateur montre "---" alors le minuteur peut être programmé.

Programmer la durée désirée du minuteur au moyen des touches + / - (6) et elle sera visualisée sur l'indicateur (5).

Le minuteur démarre 6 secondes après l'activation de cette fonction (en n'appuyant sur aucune autre commande).

Le minuteur autonome peut arriver à 600 minutes. Dans la Zone/Indicateur (5) le temps restant sera visualisé ; un signal sonore (bip) sera émis une fois le compte à rebours terminé.

Si le temps restant du minuteur est inférieur à 1 minute, il sera affiché avec le format indiqué ci-dessous et le point aura une lumière fixe :

0. → minutes

00 → secondes restantes

Deux modalités sont possibles pour éteindre le minuteur :

- sélectionner 8 (5) et programmer la durée du minuteur à 0.00, au moyen de + / - (6) ou
- appuyer deux fois sur la touche ON/OFF (1)
- le minuteur d'aspiration arrête l'aspiration et peut être programmé à part seulement quand les foyers sont sur zéro (quand le minuteur est lancé puis que la table est éteinte, ce temps a la priorité par rapport à la fonction fun after run).

Minuteur foyers

Il est possible de programmer la fonction minuteur foyers sur chaque foyer, même simultanément, qui est un compte à rebours (au maximum 119 minutes par zone).

Au terme duquel les zones de cuisson s'éteignent automatiquement en émettant un signal sonore (bip).

Pour activer la fonction :

- toucher la zone Sélection/Indicateur (2) (avec un niveau de puissance différent de 0)
- toucher la touche ⏻ (3) correspondant au foyer
- l'indicateur montre "---" et le minuteur peut être programmé (avec les touches + et - qui seront affichées).
- programmer la durée du minuteur, avec les touches + / - (6), qui est affichée dans la zone Indicateur (5) Durant la programmation, le symbole ⏻ (3) clignote.

Le minuteur foyers démarre 6 secondes après l'activation (en ne touchant aucune autre touche). Pour remettre à zéro le minuteur foyers, appuyer à nouveau longtemps sur la touche ⏻ (3)

Si vous le souhaitez, il est possible de répéter la programmation du minuteur sur plusieurs foyers.

Chaque foyer peut avoir un minuteur différent programmé et sur l'indicateur (5) s'affiche le compte à rebours du foyer sélectionné à cet instant ⏻ (3) (clignotant) ou le minuteur avec un temps inférieur.

Si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur l'indicateur (5) le compte à rebours du minuteur autonome est affiché.

La visualisation du compte à rebours est la même que celle du minuteur autonome (voir le paragraphe précédent).

Une fois le compte à rebours terminé, un signal sonore (bip) est émis et le foyer s'éteint.

Pour désactiver le minuteur :

- sélectionner le foyer (2) puis toucher la touche ⏻ (3) et programmer la durée du minuteur à 0.00 avec les touches + / - (6)

Fonction Bridge (Pont)

Cette fonction permet de faire fonctionner deux foyers simultanément en formant une unique zone de cuisson avec le même niveau de puissance.

Cette fonction permet une cuisson homogène avec des casseroles de grandes dimensions.

il est possible d'utiliser ensemble la zone de cuisson frontale « Primaire » avec celle correspondant sur l'arrière « Secondaire ».

La fonction est prévue sur toutes les zones de cuisson :

2FL (primaire) + 2RL (secondaire)

2FR (primaire) + 2RR (secondaire)

Activation Fonction Bridge :

- sélectionner un foyer et lui donner une valeur supérieure à 1 puis
- sélectionner au même moment les deux foyers qui l'on veut utiliser
- sur l'indicateur (2) de la zone de cuisson « Secondaire » le symbole "B" apparaît
- au moyen de la barre de sélection (4) il sera possible de programmer le niveau (Puissance) de fonctionnement, qui sera visualisé sur l'indicateur (2) de la zone de cuisson "Principale"

Désactiver la Fonction Bridge :

Sélectionner simultanément les 2 foyers.



IMPORTANT

durant la Fonction Bridge, les zones de cuisson sont considérées comme un seul foyer et donc, si le minuteur est activé

Zones de cuisson, une fois le temps écoulé, cela provoquera l'arrêt automatique des deux foyers.

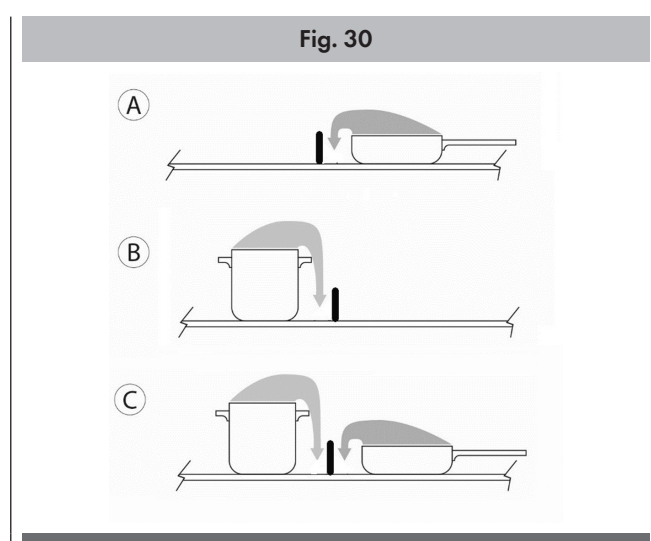
Tableau de puissance

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation conseillée
Maximum	Booster	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température de la nourriture jusqu'à une ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement des liquides de cuisson
	8-9	Frيره, bouillir	Idéal pour rissoler, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Haute	7-8	Rissoler, faire revenir, bouillir, griller	Idéal pour faire revenir, conserver de fortes ébullitions, cuire et griller (pour une brève durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rissoler, cuire, mijoter, faire revenir, griller	Idéal pour faire revenir, conserver des ébullitions légères, cuire et griller (pour une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires
Moyenne	4-5	Cuire, mijoter, faire revenir, griller	Idéal pour mijoter, conserver des ébullitions délicates, cuire (pour une longue durée). Lier les pâtes
	3-4	Cuire, frémer, épaissir, lier	Idéal pour des cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
	2-3	Cuire, frémer, épaissir, lier	Idéal pour des cuissons prolongées (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Basse	1-2	Fondre, décongeler, conserver au chaud, lier	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	U	Fondre, décongeler, conserver au chaud, lier	Idéal pour conserver au chaud de petites portions de nourriture venant juste d'être cuisinées ou pour garder des plats à température et lier un risotto
Éteint	0	Aucune, surface d'appui	Table de cuisson en stand-by ou éteinte (présence possible de chaleur résiduelle de fin de cuisson, signalée avec H)

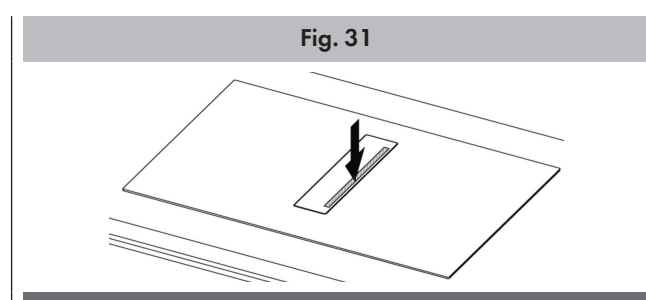
4.4 ASPIRATION

4.4.A INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

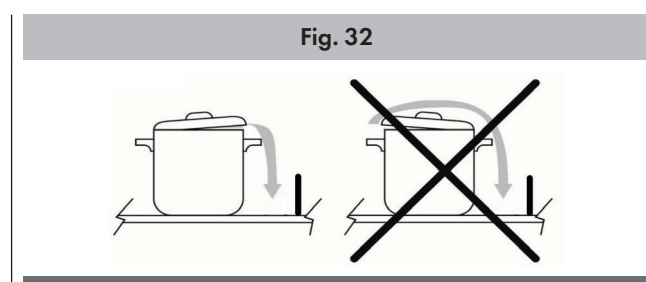
Pour allumer la hotte, il faut avant tout ouvrir le volet en verre (Fig. 30)



Pour ouvrir le volet en verre, il suffit d'appuyer sur n'importe quel point de la zone extérieure du volet même (Fig. 31).

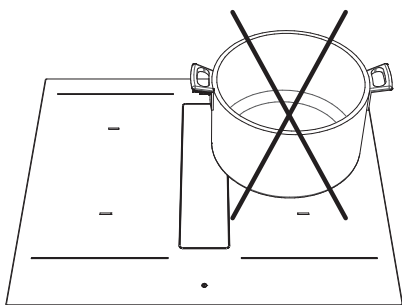
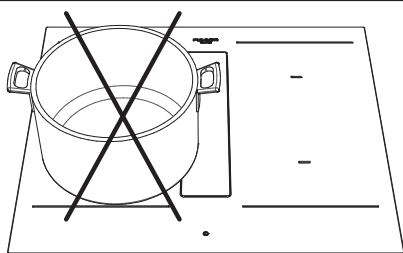


Pour favoriser une meilleure aspiration des fumées tenter de faire sortir ces dernières par la partie la plus proche de l'aspiration (Fig. 32).



Ne poser aucun objet sur le volet en verre ou sur le dispositif à commande tactile (Touch Control "TC") (Fig.33).

Fig. 33



4.4.B FONCTIONNEMENT ASPIRATION

Allumage du système d'aspiration :

- Ouvrir le volet central en verre
- Toucher la zone de sélection (12) pour activer le système d'aspiration

ATTENTION

La zone d'aspiration est dotée d'un volet central rotatif mécanique.

Il est nécessaire d'ouvrir le volet avant d'allumer la hotte et d'activer le système d'aspiration.

Si par inadvertance, quand l'aspiration est activée, le volet central est complètement fermé, un capteur fait arrêter automatiquement le moteur. L'aspiration redémarre seulement quand le volet est réouvert.

Vitesse (puissance) d'aspiration :

L'aspirateur est doté de 9 niveaux de vitesse (puissance) d'aspiration.

Toucher et faire défiler l'indicateur (12) avec les doigts le long de la barre de sélection (4) pour augmenter ou réduire :

→ vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

← vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance programmé sera affiché dans la zone de Sélection/Indicateur (12)

Fonction Booster "P" (Aspiration Boostée)

La hotte d'aspiration est dotée d'un niveau de puissance supplémentaire (Booster, au-delà du niveau 9). La hotte d'aspiration ira à la vitesse supplémentaire (Booster) pendant 5 minutes puis passera automatiquement au niveau 9.

Pour activer la fonction Booster sélectionner l'indicateur (12) et faire glisser les doigts le long de la barre de sélection (4) au-delà d niveau 9 jusqu'au "P".

Le niveau Booster 1 est indiqué dans la zone de Sélection/Indicateur (12) avec le symbole **P** clignotant.

Fonctionnement automatique

En activant cette fonction, la hotte s'allumera à la vitesse la plus adaptée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximum, utilisé dans les foyers.

Quand les foyers sont éteints, la hotte adapte sa vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, en éliminant les odeurs et les vapeurs résiduelles.

Activation :

- Appuyer sur la touche spécifique **A** (14)

Désactivation :

- Appuyer à nouveau sur la touche spécifique **A** (14)

Si la table de cuisson est éteinte avec le fonctionnement automatique activé, l'arrêt de la hotte d'aspiration aura lieu automatiquement, de manière graduelle.

Fonction Fan after-run

Cette fonction devrait garantir que des odeurs et des vapeurs éventuelles résiduelles soient aspirées. Après la cuisson et après avoir éteint la table de cuisson, le ventilateur continue de fonctionner.

Un fonctionnement automatique de 5 minutes à niveau 1 est prévu qui commence dans les cas suivants :

- arrêt manuel de la table de cuisson (ON/OFF) avec aspiration activée
- arrêt de l'aspiration en modalité automatique au moyen d'algorithme

Quand la fonction est activée sur l'indicateur (12) il y a le point (ou 1. ou A.) en bas à droite et le **A** (11) clignote.

Quand la modalité automatique est activée, le symbole **A** reste ; en modalité manuelle, le niveau 1 est affiché.

En général, la vitesse du ventilateur peut être changée même durant l'exécution de la fonction et termine immédiatement si elle est mise sur zéro.

Minuteur aspiration

Il est possible de programmer un minuteur pour l'aspiration comme celui du foyer.

Le minuteur est visualisé sur l'indicateur (5). Le minuteur commence à fonctionner seulement quand la cuisson est terminée et qu'aucun autre niveau de cuisson n'est programmé.

Le minuteur de l'aspiration peut être activé selon les modalités suivantes :

1. Modalité manuelle 1

- Soit le niveau d'aspiration soit le minuteur sont programmés et tous les foyers sont éteints. -> la table de cuisson reste allumée et le niveau d'aspiration reste activé pendant le temps du minuteur.
- Une fois le temps du minuteur écoulé, la table de cuisson s'éteint complètement.

2. Modalité manuelle 2


- Soit le niveau d'aspiration soit le minuteur sont programmés et la table de cuisson est éteinte au moyen du bouton d'allumage ON/OFF
- Le niveau 1 de la fonction « After-run » est programmé et reste activé pendant le temps réglé sur le minuteur. -> à la fin du temps programmé sur le minuteur, la table de cuisson s'éteint complètement.

3. Modalité automatique

- Le minuteur peut être programmé dès que l'aspiration est en marche et commence à fonctionner dès que tous les foyers sont éteints.
- Le signal minuteur n'est pas émis après l'expiration de la fonction after-run

Signal nettoyage filtres

Cet indicateur est généralement éteint  (13).

Le symbole  (13) est allumé quand il est nécessaire de réaliser l'entretien des filtres.

Pour la mise à zéro, appuyer pendant 5 secondes sur le symbole

 (13) le symbole **F** ou **G** s'affiche sur l'indicateur (12)

indiquant la nécessité d'entretien des filtres anti-graisse **F** ou

la nécessité d'entretien des filtres anti-odeur **G** en céramique à charbon.

Cette fonction est programmée pour signaler qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien :

Filtres anti-odeur en céramique à charbon : chaque 120 heures

Filtres anti-graisse : chaque 30 heures

Le signal sera indiqué si la hotte n'est pas filtrante : dans ce cas, réaliser un nettoyage normal des filtres anti-graisse et remettre à zéro le signal. Pour l'entretien/le nettoyage voir le chapitre suivant.

ATTENTION

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher le courant électrique de la hotte (Fig. 1 – Fig. 2 chapitre AVERTISSEMENTS).

5.1 NETTOYAGE DE LA TABLE À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE

Éteindre l'appareil avant de le nettoyer.

Ne pas nettoyer la table de cuisson si le verre est trop chaud car il y a un risque de brûlures.

Retirer les taches légères avec un chiffon humide et du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Puis rincer sous l'eau froide et sécher soigneusement la surface.

Les nettoyeurs fortement corrosifs ou abrasifs et les équipements pour le nettoyage qui peuvent provoquer des rayures doivent être absolument évités.

Ne jamais utiliser d'appareils à pression ou à vapeur.

Ne pas utiliser d'objets qui pourraient rayer la vitrocéramique.

Vérifier que la casserole soit sèche et propre. Vérifier l'absence de grains de poussière ou en tout genre sur la table de cuisson en vitrocéramique ou sur la casserole. Les casseroles rugueuses rayent la surface en les faisant glisser.

Les débordements de sucre, confiture, gélatine, etc. doivent être retirés immédiatement. On évitera ainsi d'abîmer la surface.

ATTENTION

Les produits qui **NE DOIVENT PAS** être utilisés sont :

- Produits contenant des chlorures, spécialement ceux contenant de l'acide chlorhydrique ;
- Produits à base d'halogénures ;
- Produits à base de peroxyde d'hydrogène ;
- Eau de Javel à base d'acide hypochloreux ;
- Produits agressifs contenant des acides ;
- Nettoyants contenant des poudres à récurer ;
- Produits pour le nettoyage de l'argent ;
- Nettoyants dont la composition chimique est inconnue ;
- Pailles de fer, brosses ou disques abrasifs ;
- Chiffons ou papier rugueux ;
- Ustensiles ayant précédemment nettoyé d'autres métaux ou alliages.

Nettoyage ordinaire

Ne pas laisser de saletés s'accumuler sur les surfaces extérieures et intérieures de la hotte.

Pour le volet central, suivre les mêmes instructions que celles indiquées pour le nettoyage de la table à induction.

ATTENTION

Le volet ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Le nettoyage ordinaire doit être effectué avant qu'une accumulation excessive de saleté ne soit créée ce qui pourrait provoquer des phénomènes abrasifs.

Avant de réaliser les opérations de nettoyage, il est nécessaire de retirer toutes les particules de poussière éventuelles au moyen d'air ou en les aspirant afin d'éviter leur frottement sur la surface.

Quand l'eau est utilisée comme moyen de nettoyage ou de rinçage, surtout dans les zones avec une présence importante de calcaire, il est recommandé de sécher la surface pour éviter l'apparition de taches.

Pour éviter des contaminations causées par des particules de fer, s'assurer que les ustensiles choisis pour le nettoyage n'aient pas été utilisés précédemment sur d'autres métaux ou alliages.

Les matériaux pour le nettoyage des produits en acier inoxydable doivent être réservés exclusivement à cet effet.

Prendre particulièrement soin du filtre anti-graisse qui a pour fonction de capturer les particules grasses contenues dans les vapeurs, et au bac placé au-dessous, qui a pour fonction de récupérer la graisse qui pourrait couler du filtre anti-graisse, récupérer les condensats ou les liquides qui se seraient accidentellement renversés à l'intérieur à travers le volet en verre.

Ces deux éléments doivent être lavés quand le signal prévu à cet effet s'affiche ou au moins une fois par mois avec de l'eau chaude et un produit nettoyant (même du liquide vaisselle).

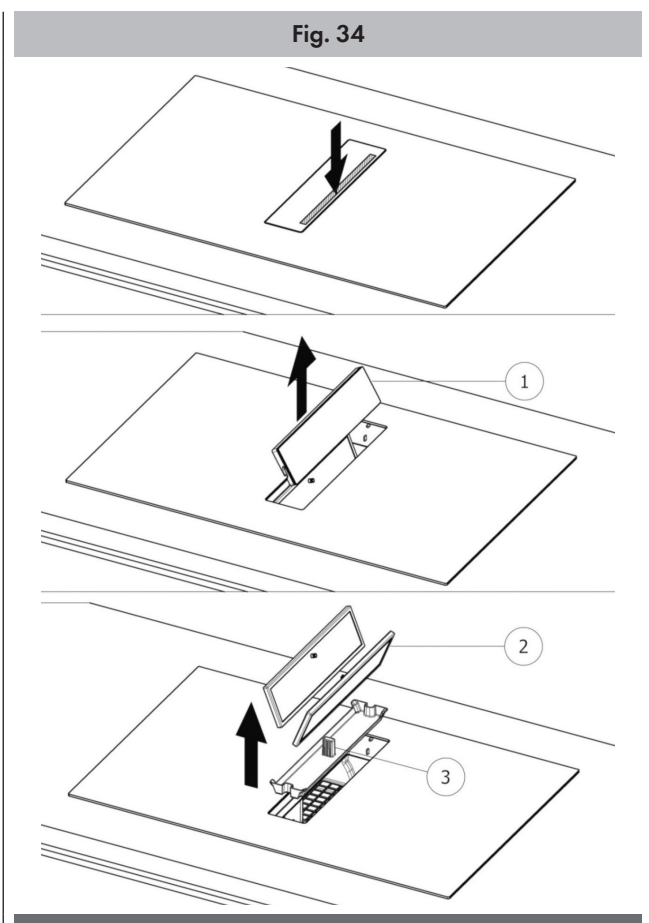
Le filtre peut se décolorer après plusieurs lavages. C'est normal et cela ne signifie pas qu'il est moins efficace.

Pour l'entretien du filtre métallique anti-graisse et du bac placé au-dessous il est indispensable de les retirer de la hotte.

Pour retirer le filtre métallique anti-graisse et le bac, suivre la procédure illustrée sur la Fig. 34 : -> Pousser le côté droit du volet central en verre vers le bas

- Retirer le volet central en verre (1)
- Attraper les filtres métalliques par la poignée et les retirer (2)
- Retirer le bac à condensats (3)

Fig. 34



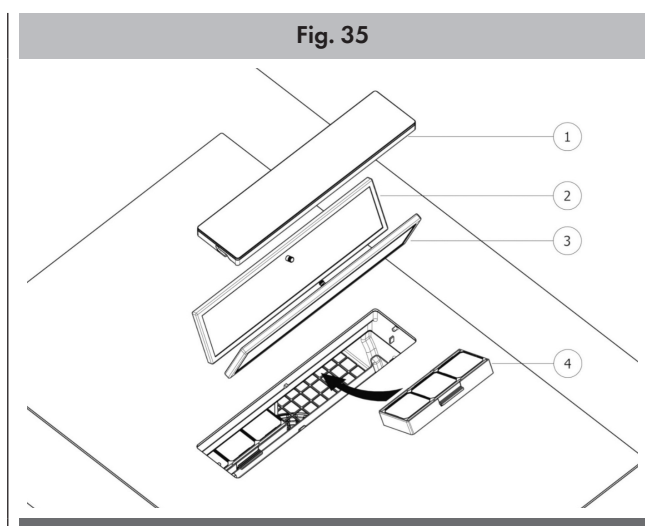
Après ces opérations, on pourra nettoyer tous les composants tout juste retirés. Une fois le nettoyage terminé, les composants doivent être séchés et enfin repositionnés en réalisant les opérations indiquées ci-dessus (Fig. 31) dans le sens inverse.

Le filtre anti-odeur en céramique, quand il est présent, a comme fonction de capturer les odeurs désagréables provenant de la cuisson et doit être régénéré quand le signal correspondant s'affiche.

Il faut retirer les filtres anti-odeur en céramique de la hotte pour les régénérer.

Pour retirer les filtres anti-odeur en céramique, suivre l'illustration sur la Fig. 35 :

- > Pousser le côté droit du volet central en verre vers le bas
- > Retirer le volet central en verre (1)
- > Attraper les filtres métalliques par la poignée et retirer les deux (2,3)
- > Attraper les filtres anti-odeur en céramique par leurs petites poignées extérieures et les retirer (4)

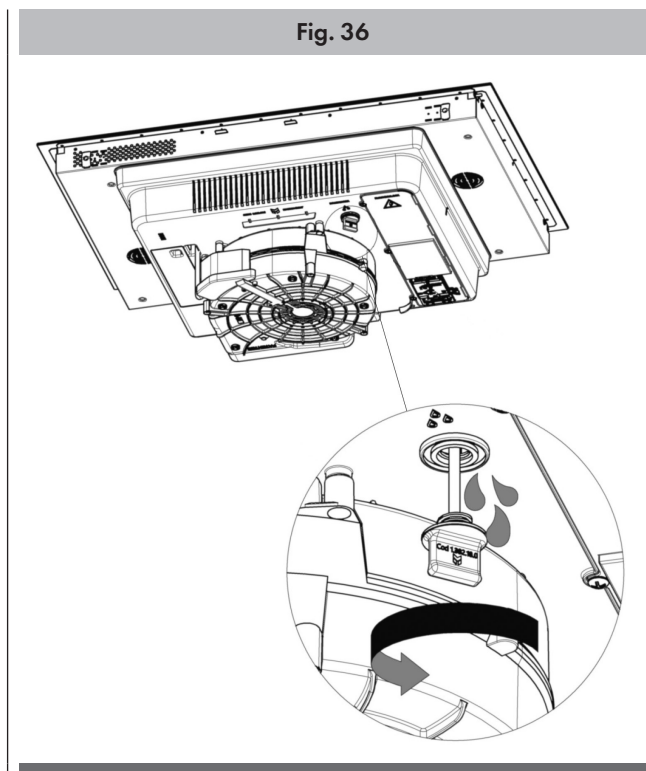


Pour une régénération thermique des filtres anti-odeur en céramique il faut les mettre au four chauffé à 200°C pendant 45 minutes. La régénération correcte garantit une filtration efficace constante pendant 5 ans.

Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais les placer dans un plat à mi-hauteur.

Pour acheter un nouveau filtre, en faire la demande auprès du fabricant.

La hotte est dotée d'un bouchon de sécurité pour vider d'éventuels liquides qui se seraient déversés accidentellement à l'intérieur du bac à condensats mais qui ont dépassé sa capacité. Vérifier quotidiennement qu'il n'y ait pas de liquides à l'intérieur du bac extérieur de la table de cuisson. Pour cela, il est nécessaire de retirer le bouchon présent sous la table de cuisson en prenant soin de placer préalablement au-dessous et au niveau du bouchon même, un récipient pour récupérer les liquides éventuellement présents (voir Fig. 36).



ATTENTION

Durant la période de garantie, seul le service assistance autorisé peut effectuer les réparations.

ATTENTION

Avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique sur la hotte (Fig.1 – Fig. 2 chapitre AVERTISSEMENTS).

- Ne pas réaliser d'interventions et de réparations non autorisées qui pourraient provoquer des électrocutions ou des courts-circuits. Laisser ces travaux à des techniciens professionnels.
- En cas de petits problèmes, vous pouvez tenter de les résoudre en suivant les conseils dans les instructions d'utilisation.
- L'élimination des pannes ou les réclamations provenant de l'utilisation ou de l'installation incorrecte de l'appareil ne seront pas prises en compte dans la garantie. Les frais de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

6.1 ERREURS / RECHERCHE DES PANNES

Le plan est programmé pour fournir des codes d'erreur dédiés pour une résolution rapide et efficace des problèmes.

Les indicateurs des foyers montrent les codes d'erreur.

Un code d'erreur commence toujours par les lettres "E" ou "ER" en fonction du composant électronique ayant généré l'erreur.

6.1.A SÉCURITÉ MOTEUR

Suite à plusieurs ouvertures et fermetures du volet central, le système électronique, pour des raisons de sécurité, pourrait bloquer momentanément le fonctionnement du moteur. Ce blocage dure 5 minutes. Une fois le blocage terminé, l'aspiration reprendra si le volet est encore ouvert et si un niveau d'aspiration correct est encore programmé sur le panneau tactile.

6.2 SERVICE ASSISTANCE

Avant de contacter le service assistance, il est important :

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème en consultant le tableau des erreurs au paragraphe «Erreurs/Recherche de pannes».
- Éteindre et rallumer l'appareil (ON/OFF) pour s'assurer que le problème soit résolu.

Enfin, si les signaux d'erreur persistent après ces contrôles, appeler le Service Assistance.

Code Erreur possible	Signification Erreur	Comportement de la table de cuisson	Cause possible	Solution au problème
ER03	Activation continue d'une touche relevée	Arrêt après 10 secondes	Eau ou casseroles placées sur le TC*	Retirer l'eau ou les casseroles posées sur le TC*
ER20	Erreur interne au TC*	Arrêt	-	Remplacer TC*
ER21	Surchauffe	Arrêt	Le capteur de température sur le TC* a relevé une température > 85°C	Laisser la table de cuisson refroidir (l'erreur disparaît si la température est < 75°C) Contrôler la présence des systèmes d'extraction d'air dans l'encastrement du meuble de cuisine
ER22	Erreur interne au TC*	Extinction après 3,5 - 7,5 secondes		Remplacer TC*
ER31	Les configurations internes du TC* et induction sont incongrues	ER31 est affiché en continu	Les données de configuration internes du générateur à induction sont différentes de la configuration à l'intérieur du TC*	Télécharger la configuration. Si l'erreur est encore présente, remplacer le TC*. Si l'erreur est encore présente, remplacer le générateur d'induction.
ER35	Erreur interne au TC*	Arrêt	-	Remplacer TC*
ER36	Erreur interne au TC*	Arrêt	-	Remplacer TC*
ER42	Alimentation secondaire non adéquate	12V ou 5V trop haute / trop basse		
ER47	Aucune communication à au moins un LIN associé	ER47 est affiché en continu	Câble LIN endommagé. Aucune tension d'alimentation pour LIN associé. LIN associé défectueux.	Contrôler et remplacer le câblage LIN. Contrôler la tension d'alimentation. Remplacer LIN associé.

(*) TC = Touch Control (Dispositif à commande tactile)

Code Erreur possible	Signification Erreur	Comportement de la table de cuisson	Cause possible	Solution au problème
E2	Surchauffe du capteur de température du foyer	Le foyer correspondant est ÉTEINT	Casseroles vides	Ne pas chauffer des casseroles vides Récipients
			Mauvaises casseroles	Utiliser des casseroles adéquates
			Température de la casserole ou du verre trop élevée Température électronique trop élevée	Système de refroidissement
E3	Mauvaise casserole	La zone ou les zones de cuisson correspondantes sont ÉTEINTES	Les casseroles sont en train de perdre leurs caractéristiques magnétiques	Utiliser des casseroles adéquates
			Erreur interne dans le circuit du générateur	Remplacer le générateur
			La casserole crée un point opérationnel anormal sur le module qui peut endommager les dispositifs, par exemple l'IGBT.	1. L'erreur est automatiquement annulée après 8s et le foyer peut être utilisé à nouveau. En cas d'autres erreurs successives, les casseroles doivent être remplacées. 2. Remplacer le générateur si l'erreur se présente sans une casserole sur le foyer.
E4	Erreur de configuration	Le foyer ne peut pas être allumé ON (allumé)	Le module à induction n'est pas encore configuré	Effectuer une configuration manuelle (voir la documentation du Touch Control pour les détails)
			Erreur des données de configuration du module à induction	Effacer et reconfigurer le foyer. Si les passages indiqués ne donnent pas un résultat positif, remplacer le module
EA.	Erreur interne	Les foyers sont ÉTEINTS	Interférence ou signal anormal détecté (par ex. perturbations EMC, condensation sur le PCB)	1. Éteindre la table de cuisson, retirer toutes les casseroles et laisser refroidir la table de cuisson 2. Si l'erreur persiste : remplacer le générateur
			Défaut de matériel (par ex. flash ou MCU erronés, inducteur défectueux)	1. Éteindre la table de cuisson, retirer toutes les casseroles et laisser refroidir la table de cuisson 2. Si l'erreur persiste : remplacer le générateur 3. Si l'inducteur est défectueux : remplacer l'inducteur
EH	Capteur de température bloqué foyer	Le foyer correspondant est ÉTEINT	Variation de température insuffisante après l'allumage de la table de cuisson	Refroidir le verre
E5	Aucune communication entre l'interface utilisateur et le générateur à induction Générateur	Il est impossible D'ALLUMER le foyer	Câblage LIN ou câblage d'alimentation défectueux (par ex. conducteur de ligne manquant)	Contrôler le câblage et la tension d'alimentation
			Absence de tension réseau sur la carte esclave	Contrôler le branchement de la tension de réseau sur la carte esclave
			Erreur interne dans le circuit du générateur ou du filtre	Remplacer le générateur
			(Version mixte) Erreur de tension du relais HiLight - Dispositif matériel défectueux	Remplacer le générateur
			Erreur de configuration des données	Effacer et reconfigurer le foyer.

Remarques : Si aucun code d'erreur ne s'affiche et que l'interface utilisateur ne réagit pas à la pression des touches, contrôler la tension d'alimentation pour vérifier qu'il ne manque pas des conducteurs de ligne ou des cavaliers ou qu'il n'y ait pas des mauvaises connexions à 400 V.

7.1 MISE HORS SERVICE

La mise hors service concerne l'arrêt définitif et le démontage de l'appareil. Suite à la mise hors service, l'appareil peut être incorporé dans un autre meuble, revendu ou éliminé.



ATTENTION

Pour la mise hors service il est nécessaire d'éteindre l'appareil et de débrancher l'alimentation électrique de la hotte (Fig. 1-2 chapitre AVERTISSEMENTS).



ATTENTION

Seul du personnel spécialisé peut effectuer le déconnexion et la fermeture des lignes électriques.

7.2 DÉMONTAGE

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et soit déconnecté de la tension d'alimentation.

Pour réaliser cette opération, il faut :

Desserrer les vis et les étriers de fixation

Retirer les scellements au silicone éventuels

Débrancher le moteur et le conduit d'aspiration de la table de cuisson

Retirer la table de cuisson par le haut

7.3 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et quelque fois nuisibles à l'environnement, mais nécessaires pour le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.

7.4 ÉLIMINATION

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager mais qu'il doit être remis à un point de collecte spécialisé dans le recyclage d'équipements électriques et électroniques.

En vous assurant que le produit est éliminé correctement, vous contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage du produit, veuillez contacter la mairie de votre lieu de résidence, le service d'élimination des déchets ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.



VERZEICHNIS	SEITE
1 - ALLGEMEIN	2
2 - WARNHINWEISE	3
3 - INSTALLATION	6
3.1 LUFTAUFBEREITUNG	6
3.2 VORLÄUFIGE ANGABEN	6
3.3 INSTALLATION	8
3.3.A INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES	8
3.3.B BAUANLEITUNG - SOCKELABLAUF	10
3.3.C BAUANLEITUNG - HINTERER ABLAUF	11
3.3.D MONTAGE DER LUFTAUSLASS-VERROHRUNG	11
3.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	12
4 - FUNKTIONSWEISE	14
4.1 BESCHREIBUNG DES ANSAUGENDEN INDUKTIONSKOCHFELDES	14
4.1.A TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	14
4.1.B HAUPTBEDIENUNGSEIGENSCHAFTEN DES ANSAUGENDEN KOCHFELDES	15
4.2 KOCHGESCHIRR	15
4.2.A QUALITÄT DER TÖPFE	15
4.2.B ABMESSUNGEN DER TÖPFE	15
4.3 INDUKTIONSKOCHFELD	16
4.3.A ANZEIGE DER KOCHZONEN	16
4.3.B EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDES	16
4.3.C KONFIGURATION DES KOCHFELDES	16
4.3.D BETRIEB DES KOCHFELDES	20
4.4 ABSAUGUNG	23
4.4.A VORLÄUFIGE ANGABEN	23
4.4.B ABSAUGVORGANG	24

VERZEICHNIS	SEITE
5 - WARTUNG UND REINIGUNG	26
5.1 REINIGUNG DES ANSAUGENDEN KOCHFELDES	26
6 - ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	28
6.1 FEHLER / STÖRUNGSBEHEBUNG	28
6.1.A MOTORSICHERHEIT	28
6.2 BETRIEB	28
7 - AUSSERBETRIEBNAHME	30
7.1 AUSSERBETRIEBSETZUNG	30
7.2 DEMONTAGE	30
7.3 UMWELTSCHUTZ	30
7.4 ENTSORGUNG	30

Diese Bedienungsanleitung beschreibt das Gerät und seine Verwendung. Diese Broschüre ist fester Bestandteil des Geräts und muss daher sorgfältig aufbewahrt und IMMER mitgeführt werden, auch wenn es an einen anderen Besitzer oder Benutzer weitergegeben oder in eine andere Anlage eingebaut wird.

Das Gerät kann anders aussehen als auf den Zeichnungen in dieser Broschüre, die Anweisungen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung sind jedoch dieselben.

Der Hersteller verpflichtet sich zur ständigen Verbesserung. Aus diesem Grund können der Text und die Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

- Das Gerät wurde nach den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es gebaut wurde, d.h. als Induktionskochfeld mit Absaugung, zum Garen von Speisen und Absaugen von Kochdämpfen, der in Haushaltsküchen installiert wird.
- Jegliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, die durch unsachgemäße Installation, Wartung oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen, ist ausgeschlossen.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz anhand des Typenschildes (auf der Unterseite des Geräts), ob die Spannung und die Leistung mit denen des Stromnetzes übereinstimmen und ob die Anschlussdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

⚠ ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten oder bei einem Gewitter vom Stromnetz, indem Sie den Hauptschalter des Systems auf "Aus" stellen (Abb.1) oder den Stecker ziehen (Abb.2).

Abb. 1

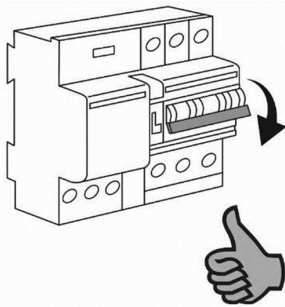
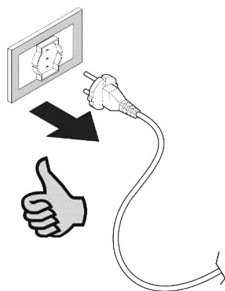


Abb. 2

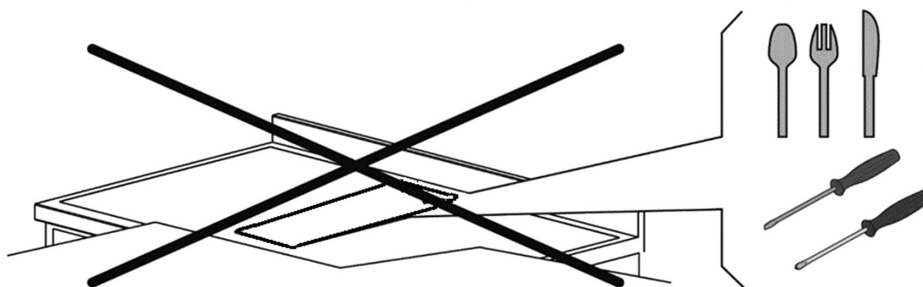


- Wenn das ansaugende Kochfeld in Betrieb ist, können auch die an die Induktionsplatten angrenzenden Teile des Kochfeldes heiß werden.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf oder Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Es ist verboten, irgendwelche Gegenstände durch die Glaseinlassklappe zu stecken (Abb.3).
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Anschlüsse anderer Geräte in unmittelbarer Nähe nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Es ist verboten, die aus dem Gerät kommenden Stromkabel zu ziehen, herauszuziehen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Dunstabzugshauben und andere Kochdunstabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), durch den Rückfluss von Verbrennungsgasen beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu Kohlenmonoxidvergiftungen führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Kochdunstabzugs sollte der Betrieb von Gasgeräten mit Durchfluss von einer kompetenten Person getestet werden, um sicherzustellen, dass kein Rückfluss von Verbrennungsgasen auftritt.
- Das Kochen mit Flamme ist verboten.
- Um unerwünschte Störungen auf dem Bedienfeld (Touch Control "TC") zu vermeiden, stellen Sie geeignete Töpfe mittig auf die markierten Punkte in der Glaskeramikoberfläche (Abb. 4).

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Gebrauch

- Packen Sie alle Materialien aus.
- Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Um das Gerät verwenden zu können, muss es gut ausgestattet sein und in einer Kücheneinheit sowie auf einer geeigneten und zugelassenen Arbeitsfläche installiert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt und schließt jede andere häusliche, gewerbliche oder industrielle Verwendung aus.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Keramikplatte.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Abb. 3



- Die Kochplatte darf nicht als freistehende oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Normen geerdet und angeschlossen sein.
- Verwenden Sie für den Anschluss keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner verwendet werden: Dampf kann elektronische Geräte beschädigen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Verwendung des Geräts

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über sein Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfmelder.
- Schalten Sie die Heizzonen nach dem Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen mit Fetten oder Ölen, die sich schnell entzünden können.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht verbrennen.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Kabel von festen oder beweglichen Geräten mit dem Glas oder dem heißen Topf in Berührung kommen.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner) dürfen nicht in die Nähe des eingelegten Geräts gebracht werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Legen Sie generell keine Metallgegenstände außer Heizgefäßen auf die Glasoberfläche. Im Falle einer unerwarteten oder verbleibenden Überhitzung können sich diese erhitzen, schmelzen oder sogar verbrennen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Diese können sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 10 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Vorsichtsmaßnahmen gegen Beschädigung des Geräts

- Raue Topfböden oder beschädigte Töpfe (keine emaillierten Gusseisentopf) können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Vermeiden Sie das Fallenlassen von Gegenständen, auch von kleinen, auf das Keramikglas.
- Stoßen Sie nicht mit Töpfen an die Glaskanten.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Geräts gemäß den Anweisungen des Herstellers funktioniert.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Glaskeramik-Kochfelder und lassen Sie sie nicht darauf stehen.
- Zucker, synthetische Materialien oder Alufolie dürfen nicht mit den Heizzonen in Berührung kommen. Diese können durch Abkühlung zu Bruch oder anderen Veränderungen des Glaskeramikglases führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der heißen Heizzone (Vorsicht: Verbrühen Sie sich nicht).



WARNHINWEIS

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen.



ACHTUNG

Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

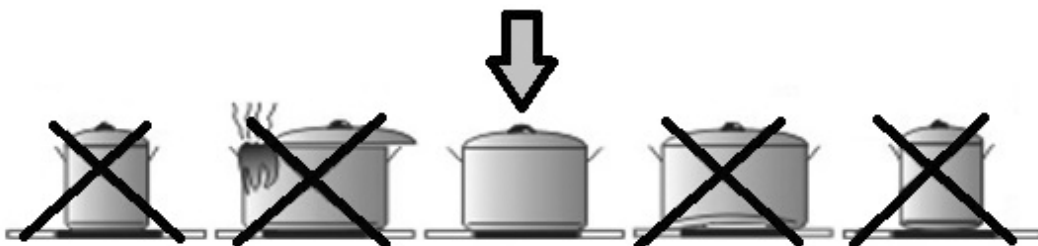


ACHTUNG

Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.

- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- An der Vorder- und Rückseite des Schrankes muss eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein, damit die Luft zirkulieren kann.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Induktionskochfeldes groß genug ist (30 mm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände (z.B. Spray) in die Schublade unter dem Glaskeramik-Kochfeld. Alle Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Abb. 4



Vorkehrungen für den Fall einer Fehlfunktion des Geräts.

- Wenn ein Defekt festgestellt wird, schalten Sie das Gerät aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
- Wenn die Glaskeramik gebrochen oder gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reparaturen müssen von Fachleuten durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst.



WARNHINWEIS

Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Andere Schutzmaßnahmen

- Achten Sie darauf, dass die Pfanne/der Behälter immer mittig auf der auf dem Kochfeld eingezeichneten Kochzone steht.
- Für Benutzer mit Herzschrittmachern kann das Magnetfeld den Betrieb beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Ihrem Händler oder Arzt zu informieren.
- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter: Sie könnten in den noch heißen Kochzonen schmelzen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.



ACHTUNG

DIE VERWENDUNG VON MINDERWERTIGEM KOCHGESCHIRR ODER EINER NICHT MAGNETISCHEN TOPF-INDUKTIONSDAPTERPLATTE FÜHRT ZU EINER VERLETZUNG DER GARANTIE.

IN DIESEM FALL KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN AM KOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

3.1 LUFTAUFBEREITUNG

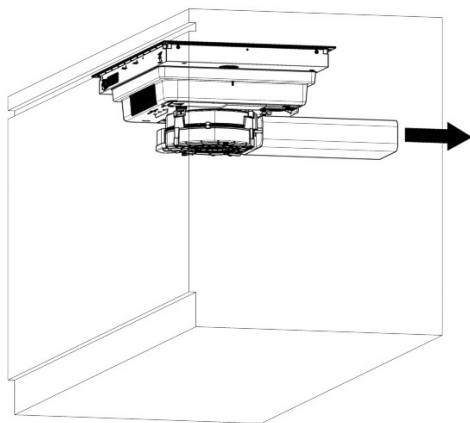
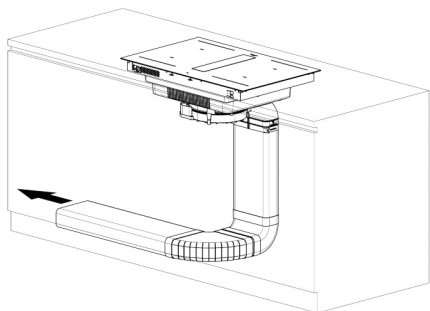
Dieses Absaugsystem ermöglicht die Behandlung von Kochdämpfen. Das System kann im Absaug- oder Filtermodus verwendet werden (Aktivkohlefilter-Kit wird separat geliefert).

Absaugung (externe Absaugung).

Die Kochdünste werden durch das Rohr (nicht im Lieferumfang der Dunstabzugshaube enthalten), das an den Motorabzugsanschluss angeschlossen ist, nach außen abgeleitet.

**⚠ ACHTUNG**

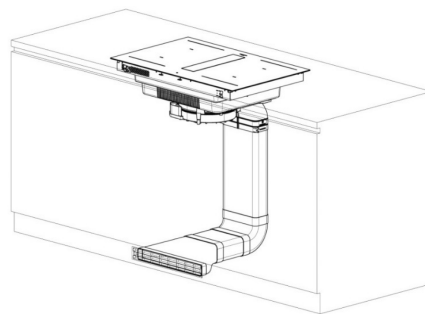
Die Rohrleitungen dürfen unter keinen Umständen an Verbrennungsabgaskanäle (Öfen, Kessel, Brenner usw.) angeschlossen werden.



Die Verwendung langer Rohre mit vielen Biegungen, gewellt und mit einem kleineren Querschnitt als der Motorabzug führt zu einer Verringerung der Absaugleistung und möglicherweise zu einer Erhöhung der Geräusentwicklung.

Filter (interne Rückführung).

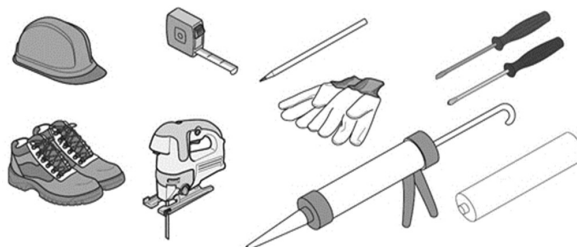
Die Abgase werden durch keramische Aktivkohle-Geruchsfilter (separat als Zubehör bestellbar) geleitet, um gereinigt und in der Küche wiederverwertet zu werden.

**3.2 VORLÄUFIGE ANGABEN**

Lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

Für die Installation des Geräts sind eine Sicherheitsausrüstung und eine Reihe von Vorrichtungen erforderlich, wie in Abb. 5.

Abb 5



Der Absaugtisch ist mit allen für seine Installation erforderlichen Befestigungen ausgestattet und für die meisten Möbel geeignet.

⚠ ACHTUNG

Prüfen Sie die Mindestabmessungen des Schrankes für die Installation unter Berücksichtigung der Grundfläche des Geräts, wie in Abb. 6 und Abb. 7.

Abb 6

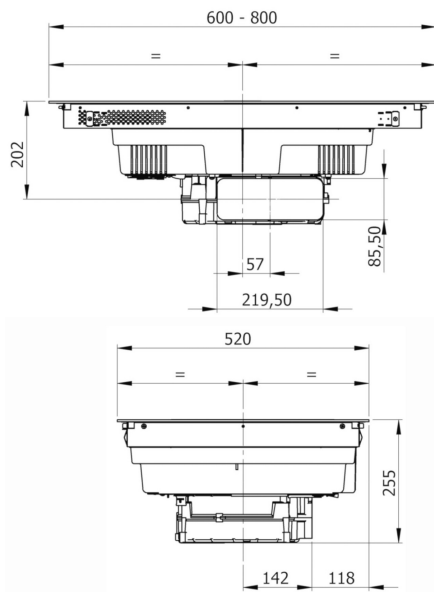
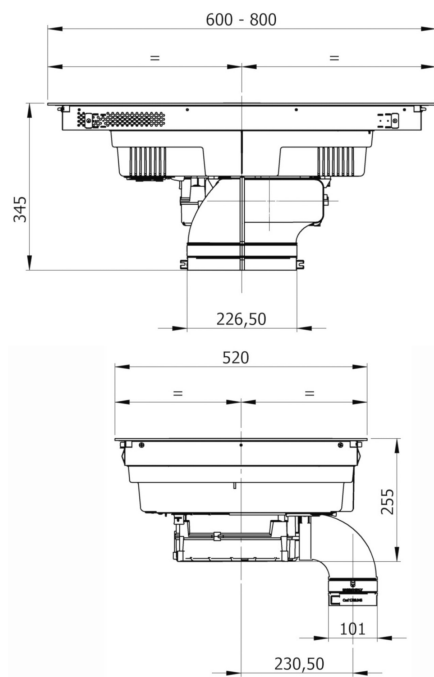


Abb 7



Die Verkleidung der Möbel muss mit hitzebeständigem Kleber (100°C) behandelt werden, da sich sonst Form und Farbe aufgrund der geringeren Hitzebeständigkeit verändern können. Idealerweise sollte das Gerät ohne Säulenmöbel oder Wände auf beiden Seiten aufgestellt werden (Abb.8-A). Säulenmöbel oder Wände dürfen nur auf einer Seite des Geräts aufgestellt werden (Abb.8-B und Abb.8-C). Auf keinen Fall dürfen zum Schutz vor Brandgefahr auf beiden Seiten Möbel oder Wände höher als das Gerät angebracht werden (Abb.7-D). Dekorationen aus Holz sind nicht erlaubt.

Abb 8A

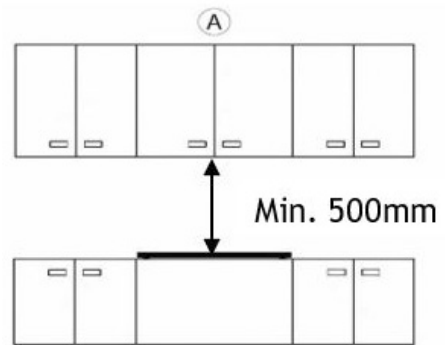


Abb 8B

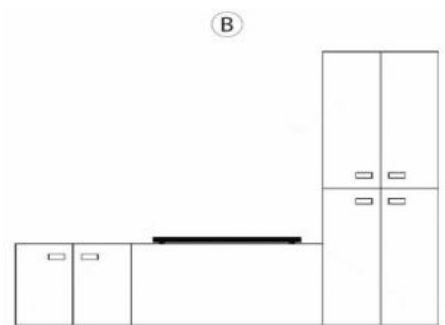


Abb 8C

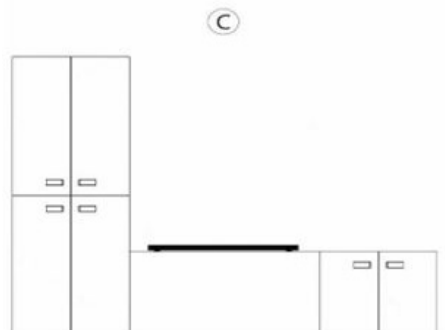
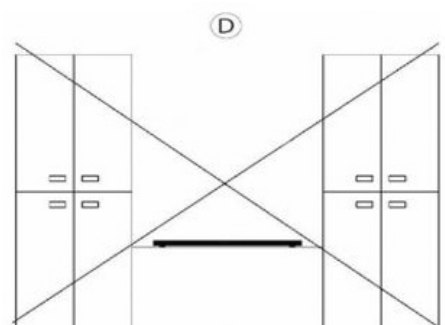
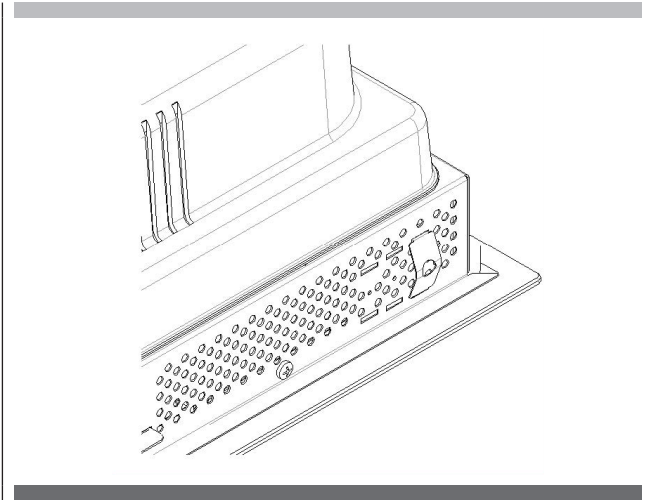


Abb 8D



Wir empfehlen Ihnen, das Gerät erst nach der Montage des Hängeschanks zu installieren, um mögliche Schäden an der Glasplatte zu vermeiden.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und den darüber befindlichen Möbeln muss mindestens 500 mm betragen. (Abb. 8-A).

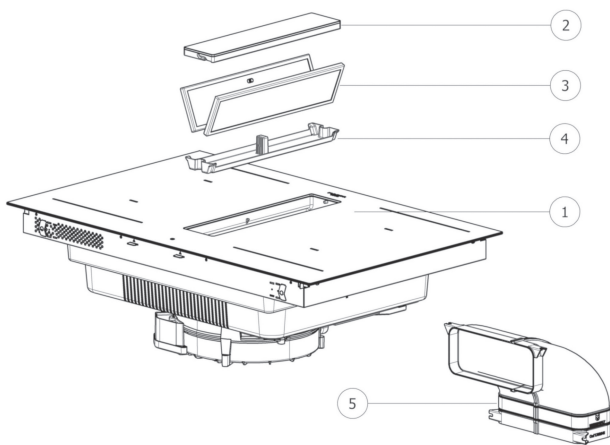


Setzen Sie die 4 Zentrierfedern wie oben gezeigt in die 4 Ecken der Metallbasis.

3.3 INSTALLATION

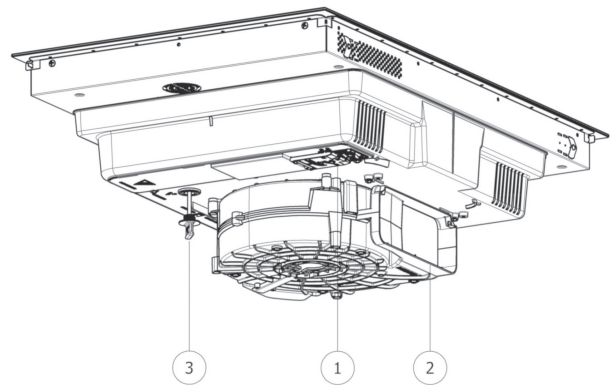
Wenn Sie den Karton öffnen, werden Sie die unten abgebildeten Elemente vorfinden, die Sie wie auf diesen Seiten beschrieben installieren müssen.

Vorderansicht (Abb. 9)



1. Kochfeld
2. Klappenglas (Öffnen - Schließen, Absaugen)
3. Fettfilter
4. Kondensatauffangwanne
5. Anschluss für den Luftauslass

Rückansicht (Abb. 10)



1. Schaltkasten
2. Ansaugeröffnung
3. Stopfen für Flüssigkeitsablass

3.3.A INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Um den nötigen Platz für die Luftleitungen zu lassen, ist es wichtig, das Induktionskochfeld so einzubauen, dass die Mittellinie mehr als 300 mm von jeder hinteren Wand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten installiert werden, entweder an die Arbeitsplatte aufgelegt oder bündig mit der Arbeitsplatte.

Für den AUFLAGE-EINBAU an die Arbeitsplatte bohren Sie Löcher in das Kochfeld wie abgebildet:

Abb. 11 Kochfeld zu 60cm

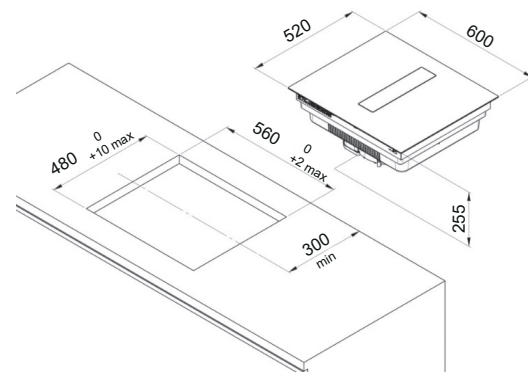
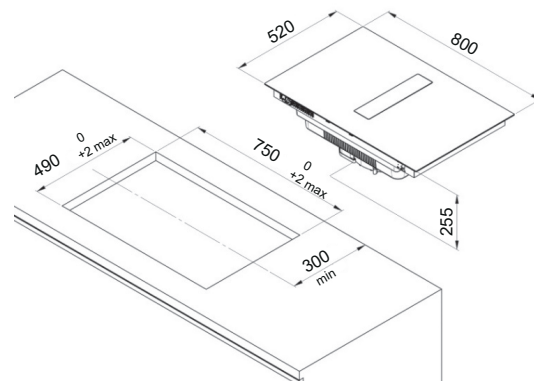
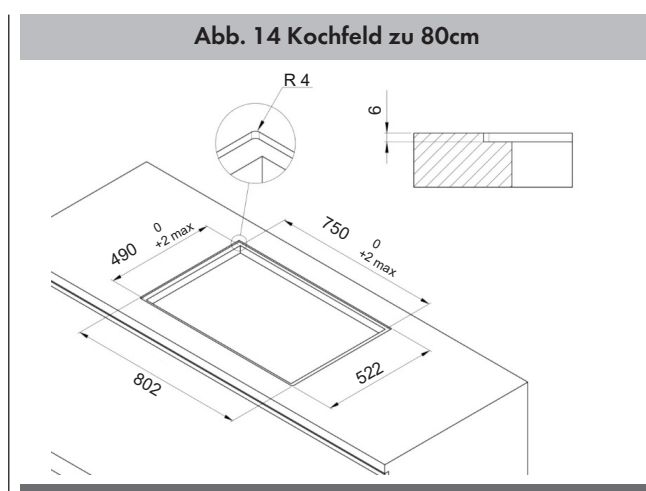
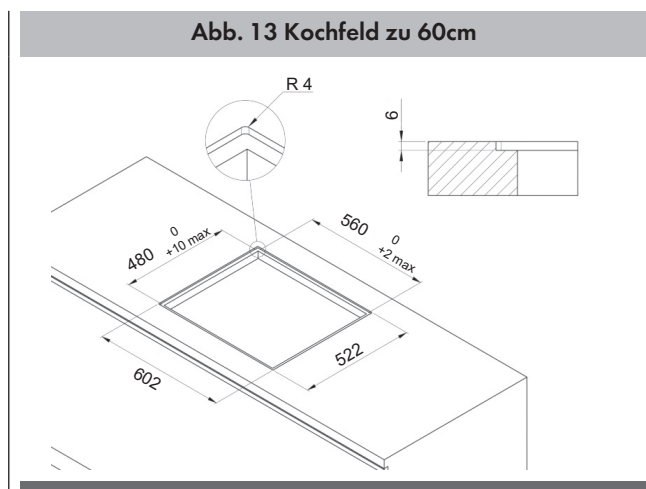


Abb. 12 Kochfeld zu 80cm



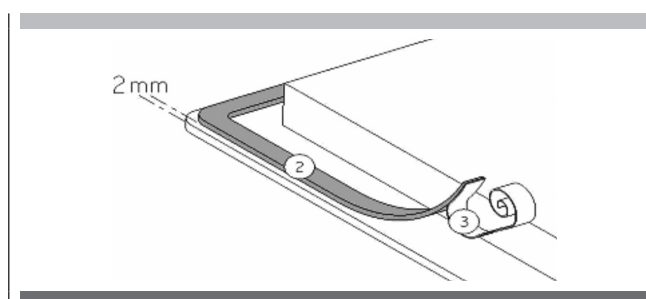
Für den BÜNDIGEN EINBAU bohren Sie die Oberseite und fräsen die Arbeitsplatte entlang der Kante des Einbaulochs, wobei Sie die angegebenen Maße beachten:



Der Einbau liegt in der alleinigen Verantwortung von Fachleuten. Der Installateur muss sich an die in seinem Herkunftsland geltenden Gesetze und Normen halten. Um die Schnittkante des Schanks zu schützen, tragen Sie einen Anstrich mit Spezialfarbe oder Dichtungsmasse auf. Die mit dem Kochfeld mitgelieferte Dichtung muss mit besonderer Sorgfalt angebracht werden, um Undichtigkeiten im Unterschrank zu vermeiden. Diese Dichtung gewährleistet eine gute Abdichtung, wenn sie in Kombination mit glatten Arbeitsflächen verwendet wird.

Wie Sie die Dichtung anbringen:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse. Sie muss sorgfältig gemäß der folgenden Zeichnung angebracht werden.

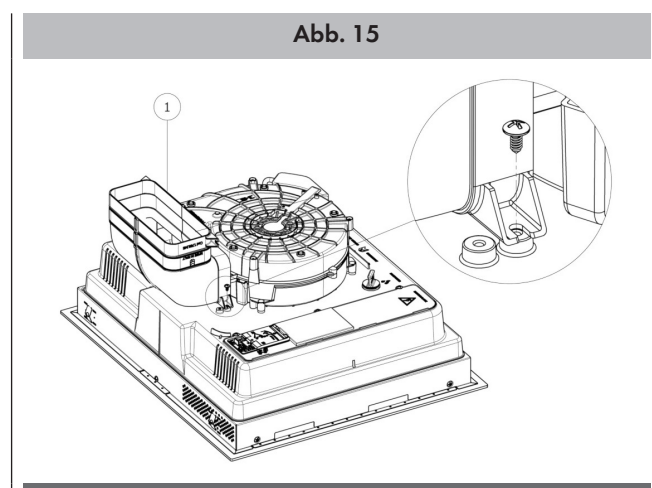


Bringen Sie die Dichtung (2) zwei Millimeter vom äußeren Rand des Glases entfernt an, nachdem Sie die Schutzfolie (3) entfernt haben.

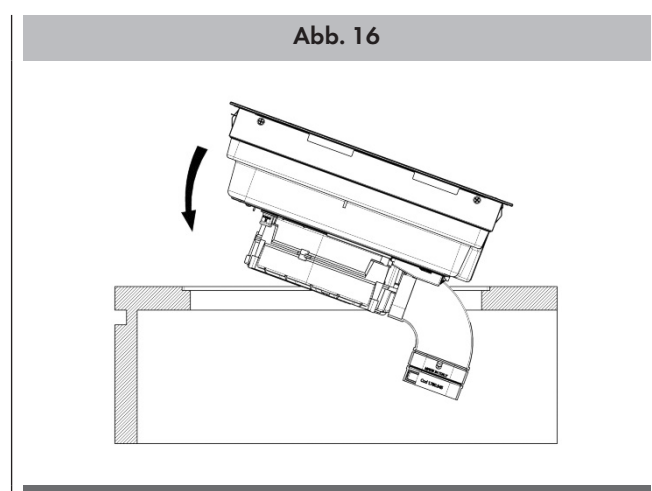
Montage - Installation:

- Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Kochfeld und der Wand oder den Seitenwänden ein Abstand von 50 mm besteht.
- Idealerweise sollte das Kochfeld mit viel Platz auf beiden Seiten installiert werden. Das kann eine Wand an der Rückseite und Hochschränke oder eine Wand an einer Seite sein. Auf der anderen Seite sollte jedoch kein Schrank oder eine Trennwand höher als das Kochfeld sein.
- Der Schrank oder das Gestell, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, sowie die Kanten des Schanks, die Laminatbeschichtungen und der Klebstoff, mit dem sie befestigt werden, müssen Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über einem nicht belüfteten Backofen oder Geschirrspüler.

Befestigen Sie den Luftanschluss (Abb. 15) an der Dunstabzugshaube mit den beiden mitgelieferten Schrauben.

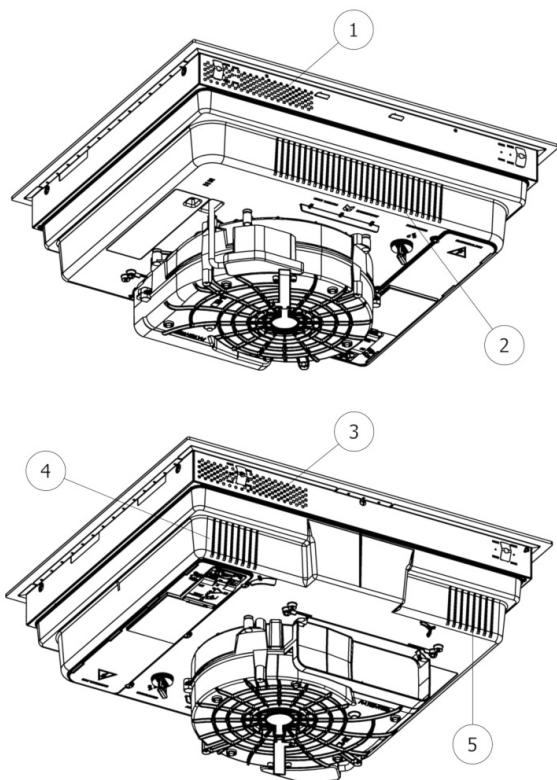


Legen Sie das Kochfeld auf (Abb. 16)

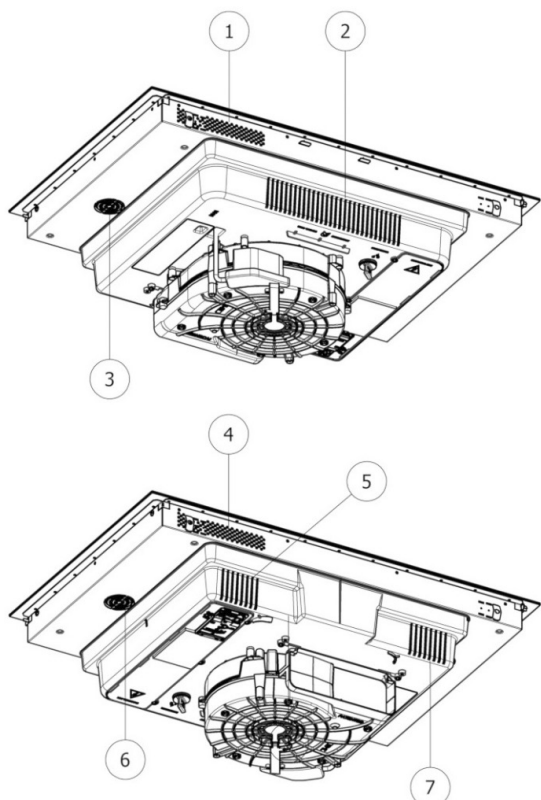


An der Vorder- und Rückseite des Kochfeldes muss eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein, indem Sie sicherstellen, dass die Luft durch die verschiedenen Lufteinlässe zirkulieren kann, wie in den Abbildungen unten dargestellt:

**Abb. 17 Kochfeld zu 60cm.
(5 Lufteinlässe)**



**Abb. 18 Kochfeld zu 80cm.
(7 Lufteinlässe)**



- Wenn eine Schublade unter dem Kochfeld angebracht ist, halten Sie einen Abstand von mindestens 30 mm zwischen der Belüftung der Unterseite des Kochfeldes und den in der Schublade gelagerten Gegenständen ein, um eine gute Luftzirkulation und Kühlung des Geräts zu gewährleisten.
- Wenn eine Schublade unter dem Kochfeld angebracht ist, vermeiden Sie es, brennbare Gegenstände (z.B. Sprays) oder nicht hitzebeständige Gegenstände in diese Schublade zu legen.
- Das Anschlusskabel darf nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung ausgesetzt werden, z.B. durch eine Schublade.



ACHTUNG

Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Kochgeräts entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegebenen oder in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

3.3.B BAUANLEITUNG - SOCKELABLAUF

Damit das Abflussrohr, wenn es unter dem Schranksockel angebracht ist, richtig sitzt, muss der Sockel wie in Abb. 19 gezeigt entladen und die Rückwand entfernt werden.

Durch die Einführung dieses Abzugssystems ergibt sich eine maximal mögliche Länge für die unter dem Kochfeld vorgesehenen Schubladen von etwa 450 mm.

Die Tiefe der Schubladen ist ein Richtwert und basiert auf einem Schranksockel mit Standardmaßen.

Abb. 19

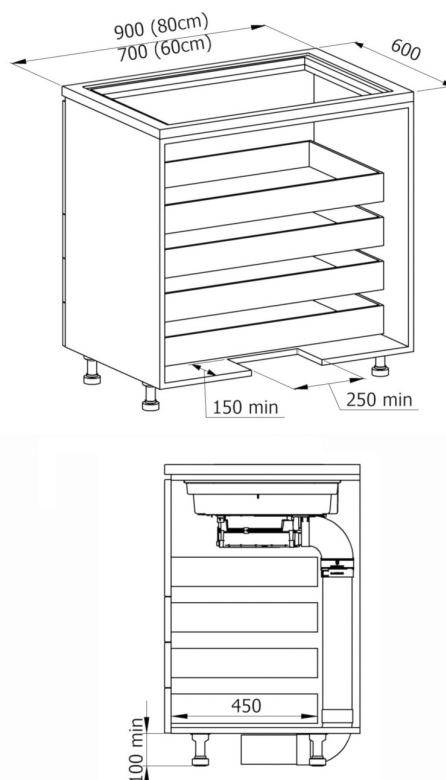


Abb. 19.1

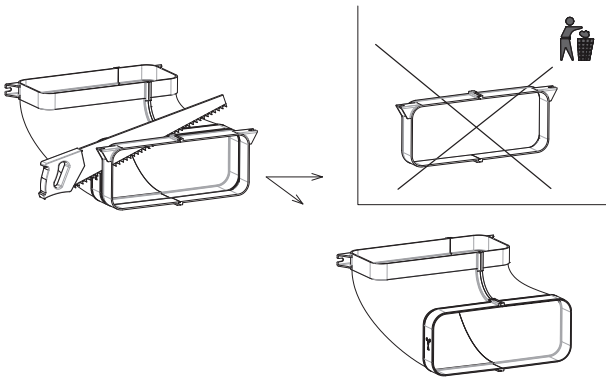
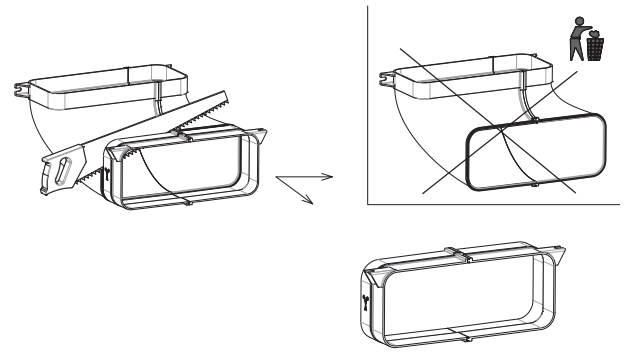


Abb. 20.1

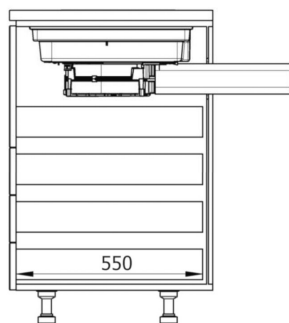
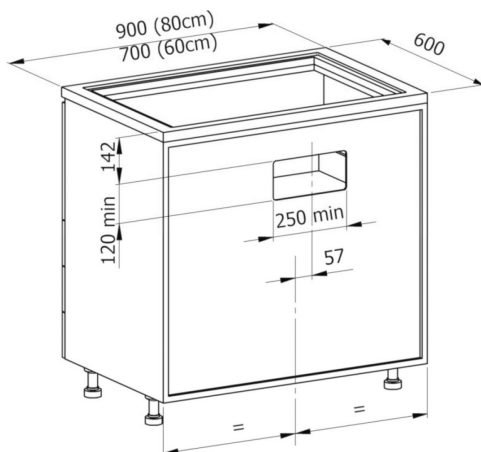


3.3.C BAUANLEITUNG - HINTERER ABLAUF

Damit die Luft von hinten abfließen kann, darf der Boden des Schrankes nicht entlastet werden. Die Rückwand muss wie in Abb. 20 gezeigt entladen oder, falls erforderlich, entfernt werden. Die maximal mögliche Länge der Schubladen unter dem Kochfeld beträgt ca. 550 mm.

Die Tiefe der Schubladen ist ein Richtwert und basiert auf einem Schranksockel mit Standardmaßen.

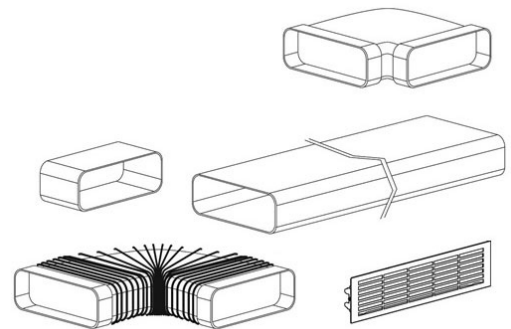
Abb. 20



3.3.D MONTAGE DER LUFTAUSSLASS-VERROHRUNG

Um den Luftauslass in die gewünschte Position zu bringen, müssen Sie die Rohrleitungen mit separat erhältlichen Armaturen installieren (Abb. 21). Die gesamte Verrohrung muss zwangsläufig unter dem Sockel des Schrankes, im Bereich der Sockelleiste, verlaufen.

Abb. 21 (Siehe Blatt Installationskit für Rohrleitungen, Bausatz muss separat erworben werden)



3.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf NUR von spezialisierten Technikern durchgeführt werden. Der elektrische Schutz des dem Gerät vorgeschalteten Stromanschlusses muss den geltenden Normen entsprechen.

ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit den am Installationsort verfügbaren Werten übereinstimmen.

Eventuelle Änderungen an der elektrischen Anlage, die für die Installation der Dunstabzugshaube erforderlich sind, dürfen nur von kompetenten Personen durchgeführt werden.

Nach der Installation müssen die isolierten und stromführenden Teile gegen Berührung geschützt werden.

ACHTUNG

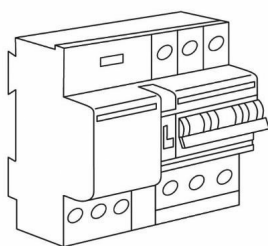
Wenn der elektrische Anschluss falsch oder nicht normgerecht ausgeführt wird, können Teile des Geräts beschädigt werden und die Garantie deckt dies nicht ab.

ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Arbeiten vom Stromnetz (Abb. 1 - Abb. 2 Kapitel WARNHINWEISE).

Diese Geräte müssen an ein geerdetes System angeschlossen werden. Das Gerät muss an das Stromnetz angeschlossen werden, indem ein omnipolarer Schalter zwischengeschaltet wird, der die Netztrennung gewährleistet, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht, gemäß den Installationsvorschriften (Abb. 22).

Abb. 22



Der Erdungsanschluss (gelb-grünes Kabel) darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in den Schrank eingelassene Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

ACHTUNG

Wir können nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die auf einen falschen Anschluss zurückzuführen sind oder die durch die Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einem defekten Erdungsanschluss versehenen Geräts entstehen können.

Der Schutz vor stromführenden Teilen muss nach der Installation gewährleistet sein.

Der Anschluss an das Stromnetz muss mit einem geerdeten Stecker oder einem omnipolaren Stromkreisunterbrecher mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erfolgen.

Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht mit heißen Teilen des Kochfeldes oder anderen Gegenständen in Berührung kommt.

Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts an das Stromnetz ein Netzkabel mit einem für eine Leistung von bis zu 7360 Watt geeigneten Leiterquerschnitt.

Hinweis: Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle (Kw) einstellen können. Diese Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder wenn das Stromnetz wieder angeschlossen wird (innerhalb der nächsten 2 Minuten). Bemessen Sie den Schutz der elektrischen Anlage entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe. Lesen Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb nach, wie Sie die Leistungsbegrenzung einstellen.

Das Kabel darf zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur erreichen.

Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

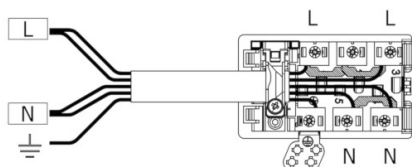
ACHTUNG

Beachten Sie das folgende Anschlussschema (Abb. 23):

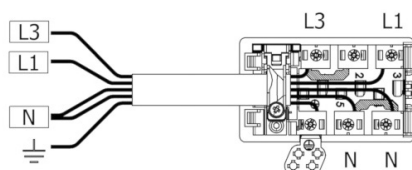
Abb. 23

EINPHASIGmin. 5x1.5 mm²

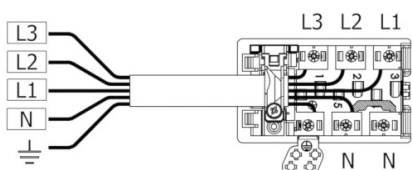
1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**DOPPELPHASIG**min. 4x1.5 mm²

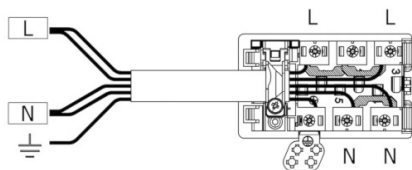
2x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**DREIPHASIG**min. 5x1.5 mm²

3x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**EINPHASIG**3x4 mm²

1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**KABELTYP:**

H05VV-F

H05V2V2-F

H05RN-F

H05RR-F

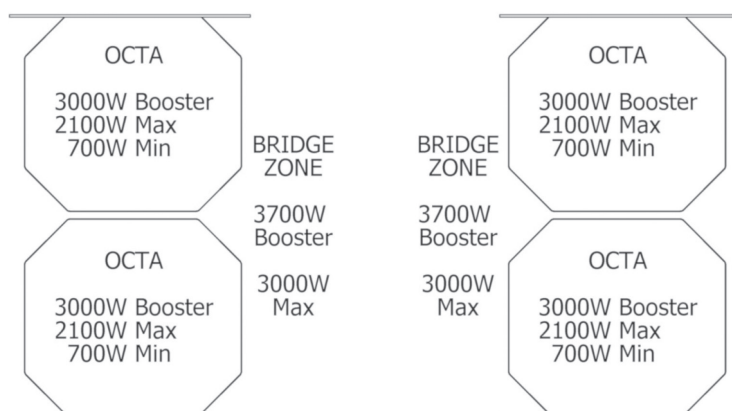
(ODER HÖHERE KATEGORIEN)

Farbe	Anschluss			
	EINPHASIG 3x4 mm ²	EINPHASIG 5x1.5 mm ²	ZWEIPHASIG 4x1,5 mm ²	DREIPHASIG 5x1,5 mm ²
SCHWARZ		L	L1	L1
BRAUN	L	L	L3	L3
BLAU (GRAU)		N	N	L2
BLAU	N	N	N	N
GELB/GRÜN	ERDUNG			
	ÜBERBRÜCKUNG			

4.1 BESCHREIBUNG DES ANSAUGENDEN INDUKTIONSKOCHFELDES

4.1.A TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Abb. 24



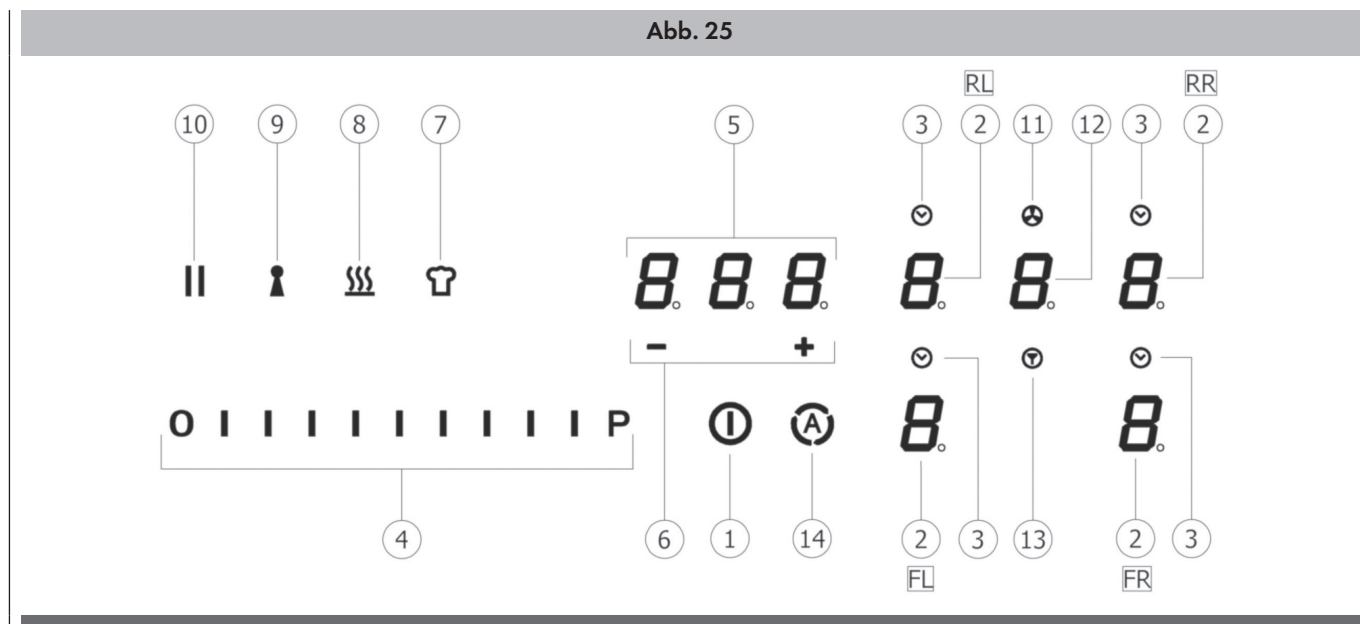
Detail Leistungsstufe:

Die Gesamtleistungsbegrenzung (Leistungsbegrenzung, siehe Abschnitt Betrieb) bei gleichzeitigem Betrieb der Heizgeräte kann anhand der folgenden Werte konfiguriert werden:

2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W
- 7400W

Parameter	Wert
Mehrphasiger Anschlussspannung	380 – 415V 2N / 3N
Einphasige Anschlussspannung	220 – 240V
Frequenz	50Hz / 60Hz
Max. Leistungsaufnahme	7,4 kW
Sicherung / dreiphasiger Netzanschluss	3 x 16A
Sicherung / zweiphasiger Netzanschluss	2 x 16A
Sicherung / einphasiger Netzanschluss	1 x 32A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	60cm. 600 x 520 x 255mm 80cm. 800 x 520 x 255mm
Nettogewicht (nur Fläche)	60cm. 19,0 kg. / 80cm. 20,0 kg.
Bruttogewicht (inkl. Verpackung)	60cm. 27,5 kg. / 80cm. 29,5 kg.
Kochfeld	
Material der Oberfläche	Glaskeramik
Leistungsstufe	1 - 9, P
Abmessungen der Kochzone	OCTA 210 x 190mm
Min-Max-Leistungsstufe (Booster) Kochzonen	700W-2100W (3000W)
Energieverbrauch des Kochfeldes (Topfgröße)	
Vordere linke Kochzone (FL) (?)	187,3 Wh/Kg
Vordere rechte Kochzone (FR) (?)	187,3 Wh/Kg
Hintere linke Kochzone (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Hintere rechte Kochzone (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Gesamt (durchschnittlich)	187,3 Wh/Kg
Absaugsystem	
Leistungsstufe	1 - 9, P
Umluftfilter	
Regenerationszeit des Keramikfilters	120 Stunden

4.1.B HAUPTBEDIENUNGSEIGENSCHAFTEN DES ANSAUGENDEN KOCHFELDES



BEDIENFELD (TOUCH CONTROL "TC")

Touch-Tasten / Display

1. ON/OFF des Kochfeldes/Ansaugsystems
2. Auswahl der Kochzone / Display
2FL → Vorne links
2FR → Vorne rechts
2RL → Hinten links
2RR → Hinten rechts
3. Aktivierung des Timers für die Kochzone / Anzeige für den Timer der Kochzone aktiv
4. Erhöhen/Verringern der Kochleistung und der Ansauggeschwindigkeit / Anzeige der Kochleistung und der Absauggeschwindigkeit (Leistung)
5. Aktivierung Autonomer Timer / Anzeige Autonomer Timer / Kochzonen-Timer
6. Erhöhen/Verringern der Autonomer Timer Zeit / Anzeige Kochzonen-Timer
7. Aktivierung der Funktion "Chefkoch"
8. Aktivierung der Funktion "Warmhalten"
9. Aktivierung der Funktion "Tastensperre"
10. Aktivierung der Funktion "Pause"
11. Anzeige der aktiven Abzugshaube im Lüfter-Nachlauf nach dem Betrieb
12. Auswahl der Saugstufe / Aktivierung / Anzeige Dunstabzugshaube
13. Filter-Sättigung zurücksetzen
14. Aktivierung der automatischen Ansaugfunktion

4.2 KOCHGESCHIRR

4.2.A QUALITÄT DER TÖPFE

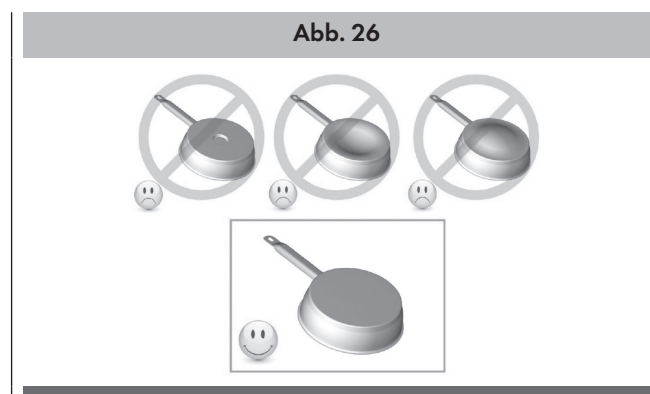
Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol 

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer rostfreier Stahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

Ungeeignete Materialien: Aluminium und rostfreier Stahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan. Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte mit Induktion kompatibel sind.

So prüfen Sie, ob die Töpfe kompatibel ist:

- Geben Sie etwas Wasser in eine Pfanne, die auf der niedrigsten Stufe der Induktionskochzone steht. Das Wasser sollte sich in wenigen Sekunden erhitzen.
- Ein Magnet klebt am Boden des Töpfes.
- Einige Töpfe können Geräusche machen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dieses Geräusch bedeutet keinen Fehler am Gerät und beeinträchtigt den Kochvorgang nicht.



4.2.B ABMESSUNGEN DER TÖPFE

Der empfohlene Mindestdurchmesser der zu verwendenden Töpfe ist:

Aktive Funktion	Minimaler Topfdurchmesser
Einzelne Kochzone	Ø 110mm
"Bridge"-Kochzone	Ø 230mm



ACHTUNG

Die Erkennung von Töpfen mit den folgenden Durchmessern ist nicht garantiert:

Aktive Funktion	Minimaler Topfdurchmesser
Einzelne Kochzone	von $\varnothing \geq 80\text{mm}$ bis $\varnothing < 110\text{mm}$
"Bridge"-Kochzone	von $\varnothing \geq 190\text{mm}$ bis $\varnothing < 230\text{mm}$

Der Boden des Topfes darf im Durchmesser nicht größer sein als die Oberfläche der Kochzone und darf niemals in die zentrale Glasklappe hineinragen.

Um die beste Leistung des Kochfeldes zu erzielen, positionieren Sie den geeigneten Topf gut zentriert in Bezug auf die markierte Kochzone auf der Glaskeramikoberfläche.

4.3 INDUKTIONSKOCHFELD

WICHTIG









Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsvorschriften entsprechen.






Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder deaktivieren sich automatisch, wenn sich kein Topf über dem Kochfeld befindet oder der Topf schlecht positioniert ist. In anderen Fällen werden aktivierte Funktionen nach einigen Sekunden automatisch deaktiviert, wenn die ausgewählte Funktion eine zusätzliche Einstellung erfordert, die nicht angegeben ist (z.B.: "Topferkennung"): "Kochfeld einschalten" ohne "Kochzone wählen" und Stufen, oder "Sperrfunktion" oder "Timerfunktion".
- Achtung! Bei (z.B.) längerem Gebrauch kann es vorkommen, dass die Kochzone nicht sofort ausgeschaltet wird, weil sie sich in der Abkühlphase befindet; in der Kochzonenanzeige erscheint das Symbol "H", um anzuzeigen, dass Sie sich in dieser Phase befinden.
- Warten Sie, bis sich die Anzeige abschaltet, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

4.3.A ANZEIGE DER KOCHZONEN

Auf den Displays der Kochzonen wird Folgendes angezeigt:

Kochzone eingeschaltet	
Leistungsstufen	 (P=Power Booster)
Anzeige der Restwärme	
Topf-Erkennung	
Bridge-Funktion aktiv	
Warmhalte-Funktion aktiv	
Pause-Funktion	
Chefkoch-Funktion	 (2-5-6-8)

Tastensperre-Funktion	
Automatische Absaugfunktion	
Timer-Funktion	
Timer-Funktion (nur mit Touch-Off)	
Filter Sättigung	

4.3.B EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDES

• Topf-Erkennung (Pot Detector):

Das Kochfeld erkennt automatisch die Anwesenheit von Töpfen auf den Kochzonen.

• Sicherheitsabschaltung:

Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt.

GARSTUFE	MAXIMALE BETRIEBSZEIT (Stunden)
AUFWÄRMEN (WARTUNG)	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 (MINUTEN)

• Restwärme-Anzeige:

Wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein spezielles visuelles Signal auf dem Display der entsprechenden Zone durch das Symbol "H" signalisiert.

• Akustische Rückmeldung (Signalton)

Akustisches Signal der Funktionsaktivierung

4.3.C KONFIGURATION DES KOCHFELDES

Vor dem Gebrauch können Sie das Touch Control Paneel des Kochfeldes nach Ihren persönlichen Bedürfnissen einrichten.

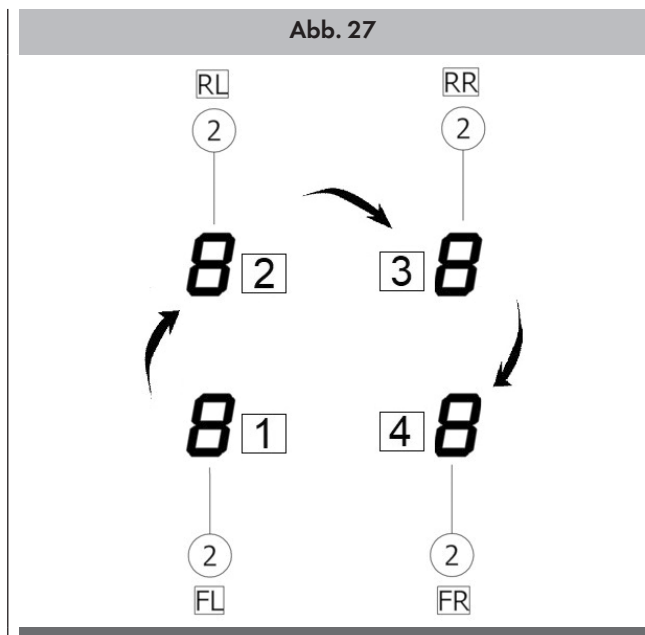
Es gibt zwei Arten von Menüs: Benutzermenü und Servicemenü.

BENUTZERMENÜ

Im Benutzermenü können Sie bestimmte Funktionen des Bedienfelds ändern, z.B. Helligkeit, Lautstärke der Tastentöne, Lautstärke der Informationstöne, Beleuchtung des Bedienfelds, Timer-Animation usw. Um auf das Benutzermenü zugreifen zu können, muss sich das Bedienfeld (Kochfeldkontrollanzeige) im Standby-Modus (aus) befinden.

Zugang zum Benutzermenü:

- Tippen Sie auf ON/OFF, um das Bedienfeld einzuschalten, und dann innerhalb von 3 Sekunden erneut auf ON/OFF, um es auszuschalten.
- Die Taste || (Pause) beginnt für bis zu 60 Sekunden zu pulsieren (wenn Sie nichts unternehmen, verlassen Sie nach diesen 60 Sekunden automatisch den Menüversuch).
- Drücken Sie die Taste || (Pause), ohne sie loszulassen.
- Drücken Sie die Anzeige jeder Kochzone im Uhrzeigersinn, wie in Abb. 27, wiederum ohne die Pause-Taste loszulassen, beginnend mit der Anzeige der linken vorderen Kochzone 2FL (1-2-3-4).



- Jedes Drücken einer Taste wird durch einen Piepton bestätigt.
- Lassen Sie die Taste || (Pause) los, die gepulst hat.
- Das Benutzermenü ist aktiv.
- Auf dem Display der linken hinteren Kochzone (2RL) erscheint mit Unterbrechungen "U0" ("U" und "0"). Wählen Sie mit dem Schieberegler (4) den Menüpunkt, den Sie anzeigen/ändern möchten, wie zusammengefasst in der Tabelle Abb. 27.

Um beispielsweise zu U4 (Display-Helligkeit) zu gelangen, drücken Sie auf dem Display 2RL und wählen mit dem Touch-Schieberegler die Stufe 4 (der dritte Schieberegler von links)

0 | 1 | 2 | 3 | 4

U4 blinkt nun intermittierend.

- Nun ist das vordere linke Display (2FL) ausgewählt, auf dem der eingestellte Wert und alle Möglichkeiten angezeigt werden. Im Beispiel der Helligkeitseinstellung erscheinen nach Auswahl der vorderen linken Anzeige (2FL) alle Balken bis 9 auf dem Schieberegler und auf der Anzeige (2FL) erscheint die Zahl mit einem zulässigen Wert, in diesem Fall von 0 bis 9 (in anderen Fällen kann es weniger Werte geben, z.B. gibtes bei U3 nur Werte von 0 bis 3) 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9
- Dann erscheint auf dem Display der vorderen linken Kochzone (2FL) der gewählte Wert des entsprechenden ausgewählten Elements, und Sie können den Wert durch Berühren des Schiebereglers ändern.

Beenden des Benutzermenüs:

- Beenden ohne zu speichern: Tippen Sie auf die Taste || (Pause). Alle Änderungen werden gelöscht.
- Beenden mit Speichern der Einstellungen: Tippen Sie 2 Sekunden lang auf die Taste ON/OFF. Die Änderungen werden gespeichert.

Hinweis: Das Benutzermenü wird automatisch geschlossen, wenn 1 Minute lang keine Operation durchgeführt wird.

Übersicht der Benutzermenüpunkte

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Benutzermenüpunkte:


Linke hintere Anzeige (2RL)	Bedeutung	Variable	Anzeige Vorne links (2FL) (Werteformat)	Hinweis
U0	Leistungseinstellung (1.4÷7.4) (wenn Standardeinstellung C8=0) (Schritt 0,1 kW) z.B. Leistungseinstellung (1.4÷3.7) (wenn geändert mit Einstellung C8=5)	Ja	z.B. 7.4 (Voreinstellung) z.B. 3.7 (wenn Einstellung im Servicemenü C8 = 5)	
U1	Filter-Einstellung: Fettfilter oder Aktivkohlefilter mit oder ohne 5 Minuten Lüfter-Nachlauf (Lüfter-Nachlauf ist ein Betrieb der Absaugung auf Stufe 1, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, weil Sie mit dem Kochen fertig sind)	Ja	0, 1, 2, 3 (U1 VOREINSTELLUNG = 0)	Filter: 0-Fettfilter + Lüfter-Nachlauf 5 Min. (G) 1-Kohlefilter + Lüfter-Nachlauf 5 Min. (F) 2-Fettfilter ohne Lüfter-Nachlauf (G) 3-Kohlefilter ohne Lüfter-Nachlauf (F)
U2	Lautstärke für Tastentöne	Ja	0, 1, 2, 3 (U2 VOREINSTELLUNG = 3)	Lautstärkeeinstellung für Tastentöne: 0: keine Tastentöne 1: minimale Lautstärke 2: halbe Lautstärke 3: maximale Lautstärke


Linke hintere Anzeige (2RL)	Bedeutung	Variable	Anzeige Vorne links (2FL) (Werteformat)	Hinweis
U3	Lautstärke für die Signaltöne	Ja	0, 1, 2, 3 (U3 VOREINSTELLUNG = 3)	Lautstärkeeinstellung der akustischen Signale (z.B. wenn der Timer abläuft): 0: keine Tastentöne 1: minimale Lautstärke 2: halbe Lautstärke 3: maximale Lautstärke
U4	Display-Helligkeit	Ja	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 VOREINSTELLUNG = 0)	Einstellung der Display-Helligkeit: 0: maximale Helligkeit 9: minimale Helligkeit
U5	Timer-Animation	Ja	0, 1 (U5 VOREINSTELLUNG = 1)	0: Keine Timer-Animation 1: Der Timer wird 10 Sekunden vor Ablauf animiert
U6	Permanente Topferkennung	Nein		
U7	Verhalten bei Ablauf des Timers	Ja	0, 1, 2	0: Signalton für 120 Sek. 1: Signalton für 10 Sek. 2: Kein Ton

SERVICEMENÜ

Das Servicemenü ist nur für Servicezwecke gedacht, mit Ausnahme bestimmter "Energiemanagement"-Funktionen wie z.B. der maximalen Leistungsstufe, die über das Benutzermenü eingestellt werden kann, aber über das Servicemenü festgelegt wird.

Zugriff auf das Servicemenü

Wenn die Kochplatte mit Strom versorgt wird, ist das Symbol  für maximal 2 Minuten aktiv. Auf dieses Menü können Sie immer dann zugreifen, wenn die Stromversorgung der Kochplatte physisch unterbrochen ist.

Die Sonderfunktionstaste  blinkt.


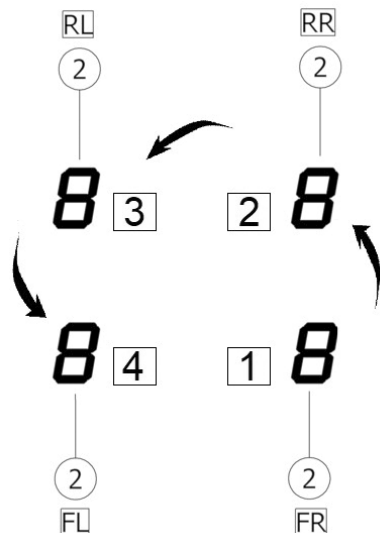

- Drücken Sie die Taste , ohne sie loszulassen
- Drücken Sie die Anzeige jeder Kochzone (2) gegen den Uhrzeigersinn, wie in Abb. 28, beginnend von vorne rechts, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL)

Abb. 28




- Jedes Drücken einer Taste wird durch einen Piepton bestätigt.
- Lassen Sie die Taste  los, die gepulst hat.
- Das Servicemenü ist aktiv.
- Auf dem Display der linken hinteren Kochzone (2RL) wird mit Unterbrechungen "CO" ("C" und "0") angezeigt.

Auswählen und Ändern von Menüwerten

- Wählen Sie das Display der linken hinteren Kochzone (2RL) und berühren Sie mit dem Schieberegler den letzten Spiegelstrich, dann blinkt C9 (%-Anzeigedämpfung nicht ausgewählt)
- Drücken Sie nun auf das Display der vorderen linken Kochzone (2FL), wo dann der einstellbare Wert angezeigt wird. **0 1 1 1**
- Der ausgewählte Menüpunkt wird mit voller Helligkeit angezeigt.
- Die anderen Anzeigen sind abgeblendet
- Wählen Sie den Wert des Menüpunkts über den Schieberegler, z.B. in diesem Fall C9, indem Sie auf dem Display der vorderen linken Kochzone (2FL) den Wert 0 wählen. Durch Drücken am Anfang des Schiebereglers wählen Sie, dass die inaktiven Anzeigen um 10% gegenüber der maximalen Helligkeit der ausgewählten Bedienelemente gedimmt werden.

Beenden des Servicemenüs

- Beenden ohne zu speichern: Berühren Sie die Taste . Alle Änderungen werden gelöscht.
- Beenden mit Einstellungen speichern: Berühren Sie die Ein-/Ausschalttaste für 2 Sekunden. Die Änderungen werden gespeichert.

Hinweis: Das Servicemenü wird automatisch geschlossen, wenn 2 Minuten lang keine Operation durchgeführt wird.

Übersicht der Service-Menüpunkte

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die für den Service reservierten Menüpunkte.

Im Folgenden werden nur die einstellbaren 'Energieverwaltungsfunktionen' und das Dimmen der LED-Anzeigen beschrieben:

Linke hintere Anzeige (2RL)	Bedeutung	Variable	Anzeige Vorne links (2FL) (Werteformat)	Hinweis
C8	Maximale Leistung	Ja	0,1,2,3,4,5,6,7 (C8 voreingestellt =0)	Konfiguration bereits eingestellt: 0->7.4 kW (voreingestellt) 1->6.0 kW 2->5.0 kW 3->4.5 kW 4->4.0 kW 5->3.7 kW 6->3.0 kW 7->2.8 kW
C9	Dimmung der LED-Display-Helligkeit	Ja	0,1,2,3 (C9 voreingestellt =1)	0->10% 1->25% (voreingestellt) 2->40% 3->66%

Funktion zur Leistungsbegrenzung

Mit dieser Funktion können Sie eine Gesamtleistungsbegrenzung für alle aktiven Kochzonen einstellen, um die maximale Aufnahmefähigkeit des Kochfeldes zu begrenzen.



Diese erste Leistungsbeschränkung kann wie in der Tabelle gezeigt auf 7 Optionen eingestellt werden.

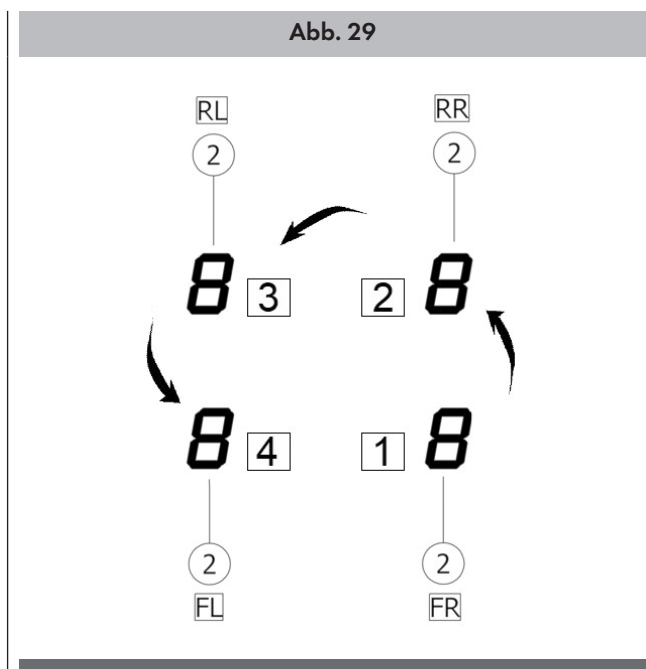
Die Konfiguration muss bei ausgeschaltetem Kochfeld (ohne Betätigung der Taste ON/OFF (1), beim Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz oder beim Aktivieren des Netzanschlusses innerhalb der nächsten 2 Minuten erfolgen.


Als Standardwert C8 und 0 dann mit Absorptionsbeschränkung 7.4. Das schließt nicht aus, dass Sie vom Benutzermenü aus z.B. das UO-Menü aufrufen und den Leistungswert von 7,4 bis 1,4 in 0,1 kW-Schritten einstellen können.

Wenn z.B. das Servicemenü C8 auf Stufe 7 eingestellt wurde, dann wäre die Leistungseinstellung im Benutzermenü U0 von 2,8 bis 1,4 kW einstellbar.

Gehen Sie wie folgt vor:

- drücken Sie die Taste , die nur in den ersten 2 Minuten nach dem Einschalten des Geräts blinkt
- während Sie  (7) gedrückt halten, drücken Sie nacheinander alle Kochzonen-Auswahl-/Anzeigebereiche (2), und zwar gegen den Uhrzeigersinn, beginnend mit der vorderen rechten Zone, wie in Abb. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL):



- Bei jedem Drücken ertönt ein kurzer Piepton (beep)
- Wenn alle Anzeigen (2) gedrückt sind, kann die Taste  losgelassen werden.

Jetzt:

- Zeigt das Display (2) der hinteren linken Zone (RL) abwechselnd die Symbole "C" und "0" an.
- Die Programmierung kann nun durchgeführt werden:
 - wählen Sie das Display (2RL)
 - blättern Sie nacheinander auf der Auswahlleiste (4), bis die Symbole "C" und "8" auf dem Display erscheinen
 - im Display (2FL) erscheint die folgende einstellbare Einstellung:

- 0 → 7.4 kW (Standardeinstellung)
- 1 → 6.0 kW
- 2 → 5.0 kW
- 3 → 4.5 kW
- 4 → 4.0 kW
- 5 → 3.7 kW
- 6 → 3.0 kW
- 7 → 2.8 kW

- Um die Einstellung der maximalen Leistungsstufe (Leistungsbegrenzung) zu ändern:
 - Wählen Sie die Anzeige (2) im linken vorderen Bereich (FL)
 - Blättern Sie dann zur Auswahlleiste (4), um die neue Einstellung vorzunehmen
 - Um die getroffene Wahl zu speichern, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste ON/OFF (1); zur Bestätigung der Einstellung ertönt ein längerer Piepton

4.3.D BETRIEB DES KOCHFELDES

Bevor Sie eine Funktion auswählen, muss die gewünschte Zone aktiviert sein.

Einschalten / Ausschalten

Das Kochfeld wird eingeschaltet, indem Sie die Taste ON/OFF (1) einige Sekunden lang berühren.

Wenn Sie diese Taste gedrückt halten, werden alle verfügbaren Funktionen für einige Augenblicke sichtbar, danach bleiben nur noch die Hauptfunktionen aktiv.

Während des Gebrauchs werden die anderen Funktionen aktiviert und können verwendet werden. Alle verfügbaren Funktionen werden mit geringer Intensität beleuchtet, die sich nur erhöht, wenn sie aktiviert sind. Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie die Taste ON/OFF (1) für einige Sekunden.



WICHTIG

Diese Funktion hat Vorrang vor allen anderen, so dass Sie das Kochfeld jederzeit ausschalten können.

Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden automatisch aus, wenn alle Kochstufen auf 0 eingestellt sind und kein Betrieb läuft.



WICHTIG

MOTORSICHERHEIT

Nach wiederholtem Öffnen und Schließen der mittleren Klappe kann die Elektronik aus Sicherheitsgründen den Motorbetrieb vorübergehend blockieren. Diese Sperre hat eine Dauer von 5 Minuten. Nach Ablauf der Sperre wird die Absaugung wieder aufgenommen, wenn die Klappe noch geöffnet ist und eine gültige Absaugstufe auf dem Touch Control eingestellt ist.

Auswählen von Kochzonen

Berühren Sie den Auswahl-/Anzeigebereich (2), welcher der gewünschten Kochzone entspricht.

Leistungsstufe: Erhöhen/Verringern

Das Kochfeld ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet.

Berühren Sie die Auswahlleiste (4) und gleiten Sie mit Ihren Fingern daran

entlang, um die Leistung zu erhöhen oder zu verringern:

→ nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

← nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die eingestellte Leistungsstufe wird in der Auswahl-/Anzeigefläche (2) angezeigt

Booster-Funktion "P" (Verstärkte Stufe)

Das Kochfeld ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe (Booster, zusätzlich zu Stufe 9) ausgestattet, die 5 Minuten lang aktiv bleibt und dann auf die vorherige Stufe zurückkehrt.


Diese Funktion ist nützlich, um eine große Menge Wasser zu erhitzen oder zu kochen.


Um die Booster-Funktion zu aktivieren, schieben Sie Ihren Finger auf der Auswahlleiste (4) über die Stufe 9 hinaus und aktivieren Sie die Booster-Funktion. Auf dem Display (2) wird das Symbol "P" angezeigt

Achtung: Da die Booster-Funktion hohe Temperaturen erreichen kann, sollten Sie sie nur zum Kochen mit Wasser verwenden. Öl oder Fett kann bei Verwendung der Booster-Funktion anfangen zu brennen.

Funktion Tastensperre


Mit der Tastensperre können Sie die Einstellungen des Kochfelds sperren, um versehentliche Manipulationen zu verhindern, während die bereits eingestellten Funktionen aktiv bleiben.

Um sie zu aktivieren, berühren Sie die Taste  (9); um sie zu deaktivieren, berühren Sie die gleiche Taste erneut.

Wenn Sie eine andere Funktion wählen, während die Tastensperre aktiviert ist, blinkt das Symbol  um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Deaktivieren Sie dann die Funktion, um auf dem Klavier agieren zu können.


Funktion Child Lock (Kindersicherung)

Die Kindersicherung ist eine Funktion zum Schutz des Kochfelds vor unerwünschter Bedienung, z.B. durch Kinder. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann das Kochfeld zwar eingeschaltet werden, aber die Kochzone, die Heizstufe und der Timer können nicht ausgewählt werden.

In den Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol . Die Kindersicherung kann nur einmal nach dem Einschalten aktiviert werden. Einmal aktiviert und deaktiviert, kann die Kindersicherung kein zweites Mal aktiviert werden. Erst nach dem Ein- und Ausschalten kann die Kindersicherung wieder aktiviert werden.

Die Kindersicherung bleibt auch dann aktiv, wenn die Versorgungsspannung unterbrochen und wiederhergestellt wird. Sie muss manuell deaktiviert werden.

Aktivieren:

- Schalten Sie das Kochfeld ein (Taste 1).
- Halten Sie die Anzeige einer beliebigen Kochzone (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie dann die Anzeige los.
- Der Schieberegler (4) leuchtet nacheinander auf.
- Schieben Sie den Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden von 0 auf 9.
- Die Kindersicherung ist aktiviert. Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint .

Deaktivieren:

- Schalten Sie das Kochfeld ein (Taste 1).
- Halten Sie die Anzeige einer beliebigen Kochzone (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie dann die Anzeige los.
- Der Schieberegler (4) leuchtet nacheinander auf.

Schieben Sie den Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden von 9 auf 0. Die Kindersicherung wird deaktiviert. Das Kochfeld schaltet in den Betriebsmodus und kann normal bedient werden.

Chefkoch-Funktion

Mit der Chefkoch-Funktion können die Kochzonen so vorbereitet werden, dass sie mit festen Werten ohne Energieverlust arbeiten, wenn kein Gefäß auf ihnen platziert ist.

Sobald ein geeignetes Gefäß auf die Kochzonen gestellt wird, sind dies die eingestellten Werte:

Vordere linke Zone: Stufe 2

Hintere linke Zone: Stufe 5

Hintere rechte Zone: Stufe 6

Vordere rechte Zone: Stufe 8

Anmerkungen: Die Leistungsstufen können nicht vom Benutzer eingestellt werden.

Die Betriebszeit für die Chefkoch-Funktion beträgt 2 Stunden.

Während die Funktion Chefkoch aktiv ist, wird das Symbol "Topferkennung" entfernt.

Aktivieren:

- Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- Berühren Sie die Funktionstaste Chefkoch (7).
- Der Modus Chefkoch ist eingeschaltet.
- Die Kochzone wird angezeigt (2) und die Leistungsstufen werden von links nach rechts im Uhrzeigersinn eingestellt (2-5-6-8).

Deaktivieren:

- Berühren Sie die Funktionstaste Chefkoch (7).
- Der Modus Chefkoch ist deaktiviert.
- Die Leistungsstufen für alle Kochzonen werden auf 0 gesetzt.

Automatische Aufwärmfunktion

Mit dieser Funktion kann ein kalter Topf mit voller Heizleistung erhitzt werden und kehrt automatisch auf die gewünschte Kochstufe zurück. Dies ermöglicht ein schnelleres Aufheizen mit geringerem Risiko des Anbrennens von Speisen. Die Funktion kann für die Leistungsstufen 1 bis 8 aktiviert werden.


Die Zeit, während der die volle Leistung in der Kochzone verbleibt, hängt von der gewählten Kochstufe ab und ist in der Tabelle unten angegeben. Die Aufheizzeiten sind auf kalte Töpfe und haushaltsübliche Lebensmittelmengen abgestimmt.

Kochstufe	Aufheizzeit (Sekunden)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar

Aktivieren:

Die Töpfe werden positioniert und das Kochfeld wird mit einer Stufe zwischen 1 und 8 für die Kochzone (2) aktiviert. Wählen Sie die entsprechende Kochzone.

Berühren und halten Sie die Kochstufe auf der Auswahlleiste (4) 3 Sekunden lang.

Auf dem Display (2) blinkt abwechselnd  mit der Leistungseinstellung der Kochzone. Wenn Sie die Leistungsstufe der Kochzone erhöhen, bleibt die Funktion Aufheizen mit der neu eingestellten Kochzeit aktiv;

Durch Verringern der Leistungsstufe der Kochzone wird die Aufheizfunktion deaktiviert.

Deaktivieren:

Berühren und halten Sie die Kochzone (2) 3 Sekunden lang.


Das schnelle Aufheizen wird deaktiviert und die Kochzone wird mit der zuvor eingestellten Kochstufe aufgeheizt.




Alternativ:

Wählen Sie eine niedrigere Kochstufe als die derzeit für diese Kochzone eingestellte Stufe. Das schnelle Aufheizen wird deaktiviert. Die Kochzone wird mit der neuen Kochstufe beheizt.

Warming-Funktion (Warmhaltefunktion)



Mit dieser Funktion können Sie bereits gekochte Speisen bei einer konstanten Temperatur warm halten.


Die Funktion wird aktiviert, wenn die Taste  (8) zum ersten Mal gedrückt wird.

Auf dem Display (2) der Zone, die mit der aktiven Funktion "Warmhalten" arbeitet, erscheint das Symbol . Wenn gleichzeitig eine andere Kochzone ausgewählt wird, leuchtet das Symbol  (8) wieder auf und die Funktion kann dann auch für diese Zone aktiviert werden. Die Funktion bleibt jedoch in der Zone aktiv, in der sie bereits eingestellt wurde, wie im Display (2) angezeigt. Drücken Sie die Taste  (8) erneut, um die Funktion zu deaktivieren und auszuschalten, bis die im Display (2) angezeigte Stufe auf 0 steht.

Wenn die Funktion "Warmhalten" auf mehreren Kochzonen aktiv ist, wählen Sie zunächst über die Auswahlanzeige (2) die gewünschte Zone aus. Diese Funktion kann auch über die Auswahlleiste (4) ausgeschaltet werden, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 stellen.

Pause-Funktion

Die Pausenfunktion unterbricht alle aktiven Funktionen des Kochfelds und bringt die Kochleistung auf 0. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie  (Pause, 10) und die Anzeige der Kochzone (2) blinkt .

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie  (Pause, 10), die Taste beginnt zu blinken, drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine andere Taste, um die Funktion zu deaktivieren.

Durch die Deaktivierung wird der Zustand des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit denselben Einstellungen weiter wie zuvor.

Achtung: Das Kochfeld darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden, während die Pausenfunktion aktiv ist.

10 Minuten nach Aktivierung der Pausenfunktion schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn es nicht deaktiviert wird.

Die Pausenfunktion unterbricht das Absaugen nicht.

Recall-Funktion (Wiederherstellung)

Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsstufen, Timer-Einstellungen und die Schnellaufheizung wiederherstellen, nachdem das Kochfeld unbeabsichtigt ausgeschaltet wurde.

Wenn Sie das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden aus- und

wieder einschalten, werden alle vorherigen Einstellungen (Leistungsstufen, Timer, Schnellaufheizung) automatisch wiederhergestellt.

Die Wiederherstellungsfunktion kann vom Benutzer nicht deaktiviert werden.

(Das Kochfeld kehrt zu den vor der Pause eingestellten Stufen zurück).

Aktivieren:

Das Kochfeld ist ausgeschaltet worden.

Schalten Sie das Kochfeld über ON/OFF (1) wieder ein.

Die Taste Pause || (10) blinkt 6 Sekunden lang.

Berühren Sie die Taste Pause || (10).

Die Recall-Funktion wird aktiv (ein Signalton ertönt). Alle zuvor eingestellten Leistungsstufen, Timer und Schnellaufheizungen werden abgerufen.

Autonome Timer-Funktion

Die autonome Timerfunktion ist ein von den Kochzonen und der Absaugung unabhängiger Countdown, der bei Ablauf ein akustisches Signal (Piepton) abgibt.

Der Timer wird durch Drücken der zentralen Anzeige (5) aktiviert, es erscheinen die beiden + / - Tasten (6) zur Einstellung. Wenn das Display "---" anzeigt, kann der Timer eingestellt werden.

Stellen Sie mit den Tasten + / - (6) die gewünschte Dauer des Timers ein, die dann auf dem Display (5) angezeigt wird.

Der Timer startet 6 Sekunden nach Aktivierung dieser Funktion (indem Sie kein anderes Bedienelement drücken).

Der autonome Timer kann bis zu 600 Minuten betragen. Die verbleibende Zeit wird in der Zone/Anzeige (5) angezeigt; am Ende des Countdowns ertönt ein akustisches Signal (Piepton).

Wenn die verbleibende Zeit des Timers weniger als 1 Minute beträgt, wird sie in dem unten gezeigten Format angezeigt und der Punkt leuchtet konstant:

0. → Minuten

00 → verbleibende Sekunden

Der Timer kann auf zwei Arten ausgeschaltet werden:


- wählen Sie **B** (5) und stellen Sie die Dauer des Timers auf **0.00**, über + / - (6) oder
- drücken Sie zweimal die Taste ON/OFF (1)
- der Timer für die Absaugung stoppt die Absaugung und kann nur separat eingestellt werden, wenn die Kochzonen auf Null stehen (wenn der Timer gestartet und dann das Kochfeld ausgeschaltet wird, hat diese Zeit Vorrang vor der Funktion Lüfter-Nachlauf).


Timer für Kochzonen


Auf jeder Kochzone, auch gleichzeitig, können Sie die Funktion Kochzonen-Timer einstellen, die einen Countdown darstellt (maximal 119 Minuten pro Zone).

Nach Ablauf dieses Countdowns schalten sich die Kochzonen automatisch durch ein akustisches Signal (Piepton) ab.


So aktivieren Sie die Funktion:

- berühren Sie den Bereich Auswahl/Anzeige (2) (bei einer anderen Leistungsstufe als 0)
- berühren Sie die Taste  (3), die sich auf die Kochzone bezieht

- auf dem Display erscheint "---" und der Timer kann eingestellt werden (die Tasten + und - werden angezeigt).
- stellen Sie mit den Tasten + / - (6) die Dauer des Timers ein, die in der Anzeigezone (5) angezeigt wird. Während der Programmierung blinkt das Symbol  (3).

Der Timer für die Kochzone beginnt 6 Sekunden nach der Aktivierung (wenn Sie keine andere Taste drücken). Um den Timer der Kochzone zurückzusetzen, drücken Sie erneut lange auf die Taste  (3)

Falls gewünscht, kann die Timerprogrammierung für mehrere Kochzonen wiederholt werden.


Für jede Kochzone kann ein anderer Timer eingestellt werden und auf dem Display (5) wird der Countdown der aktuell ausgewählten Kochzone  (3) (blinkend) oder der Timer mit der kürzeren Zeit angezeigt.

Wenn keine Zone ausgewählt ist, wird auf dem Display (5) der Countdown des Autonomen Timers angezeigt.

Die Anzeige des Countdowns ist die gleiche wie beim Autonomen Timer (siehe vorheriger Absatz)

Am Ende des Countdowns ertönt ein akustisches Signal (Piepton) und die Kochzone schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie den Timer:

- wählen Sie die Kochzone (2), berühren Sie dann die Taste  (3) und stellen Sie die Dauer des Timers auf **0.00** mit den Tasten + / - (6) ein

Bridge-Funktion (Brücke)

Mit dieser Funktion können beide Kochzonen gleichzeitig arbeiten und eine einzige Kochzone mit derselben Leistungsstufe bilden.

Diese Funktion ermöglicht ein gleichmäßiges Kochen mit großen Töpfen.


Die vordere Kochzone „Primär“ kann in Kombination mit der entsprechenden hinteren Kochzone „Sekundär“ verwendet werden.

Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar:

2FL (Primär) + 2RL (Sekundär)

2FR (Primär) + 2RR (Sekundär)

Aktivierung der Bridge-Funktion:

- Wählen Sie eine Kochzone und setzen Sie sie auf einen Wert größer als 1
- wählen Sie die beiden Kochzonen aus, die Sie gleichzeitig verwenden möchten
- das Symbol  erscheint auf dem Display (2) der "Sekundär"-Kochzone
- mit der Auswahlleiste (4) können Sie die Betriebsstufe (Leistung) einstellen, die auf dem Display (2) der "Haupt"-Kochzone angezeigt wird

Deaktivieren der Bridge-Funktion:

Wählen Sie die 2 Kochzonen gleichzeitig aus.



WICHTIG

während der Bridge-Funktion werden die Kochzonen als ein einziger Kochbereich betrachtet und daher, wenn der Timer aktiv ist

Wenn diese Zeit abgelaufen ist, schalten sich beide Kochzonen automatisch aus.

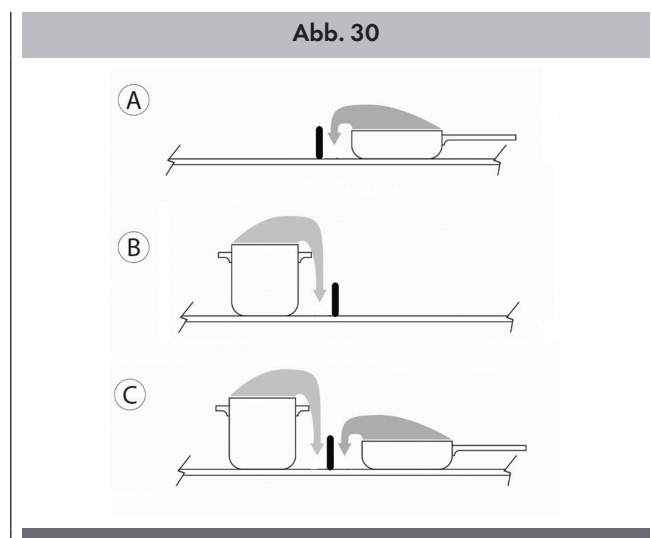
Leistungstabelle

Leistungsstufe		Art des Kochens	Empfohlene Verwendung
Maximum	Booster	Schnelles Aufheizen	Ideal zum schnellen Erhöhen der Temperatur von Lebensmitteln, zum schnellen Aufkochen von Wasser oder zum schnellen Erhitzen von Kochflüssigkeiten
	8-9	Frittieren, Kochen	Ideal zum Anbraten, Aufbacken, Frittieren von Tiefkühlprodukten, Schnellkochen
Hoch	7-8	Anbraten, Sautieren, Kochen, Grillen	Ideal zum Anbraten, schnellen Schmoren, Kochen und Grillen (kurz, 5-10 Minuten)
	6-7	Anbraten, Kochen, Schmoren, Sautieren, Grillen	Ideal zum Anbraten, leichten Schmoren, Kochen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittel	4-5	Garen, Schmoren, Sautieren, Grillen	Ideal zum Schmoren, leichten Garen, Kochen (für lange Dauer). Schmoren von Nudeln
	3-4	Kochen, Köcheln, Andicken, Schmoren	Ideal für längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von Begleitflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Schmoren von Nudeln
	2-3	Kochen, Köcheln, Andicken, Schmoren	Ideal für längeres Kochen (Mengen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Anwesenheit von Begleitflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrig	1-2	Schmelzen, Auftauen, Warmhalten, Schmoren	Ideal zum Aufweichen von Butter, sanften Schmelzen von Schokolade, Auftauen von kleinen Produkten
	U	Schmelzen, Auftauen, Warmhalten, Schmoren	Ideal zum Warmhalten von kleinen Portionen frisch gekochter Speisen oder zum Warmhalten von Servierschalen und Schmoren von Risottos
Ausgeschaltet	0	Keine, Standfläche	Kochfeld im Standby-Modus oder ausgeschaltet (eventuell noch vorhandene Restwärme vom Ende des Kochvorgangs, angezeigt durch H)

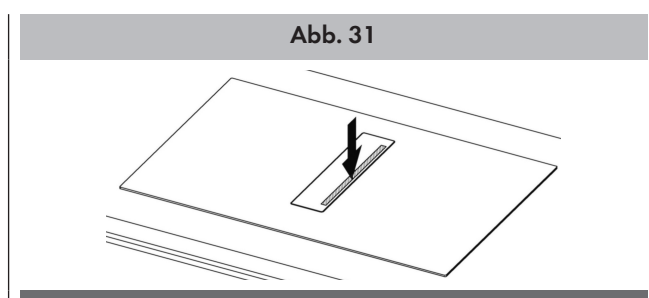
4.4 ABSAUGUNG

4.4.A VORLÄUFIGE ANGABEN

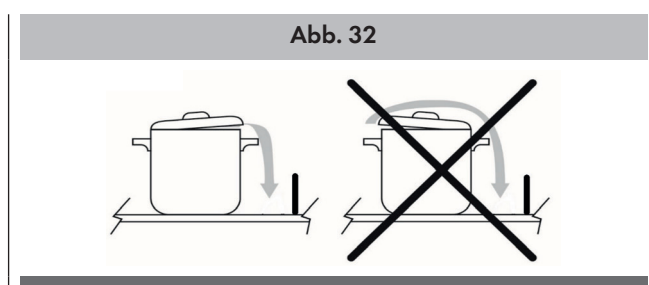
Um die Dunstabzugshaube einzuschalten, muss zunächst die Glasklappe geöffnet werden (Abb. 30)



Um die Glasklappe zu öffnen, drücken Sie einfach irgendwo auf die Außenseite der Klappe (Abb. 31).

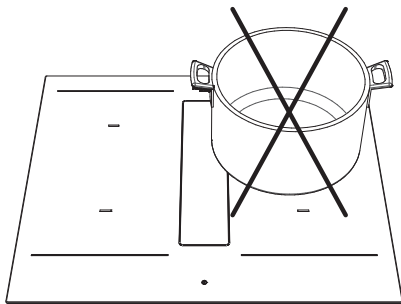
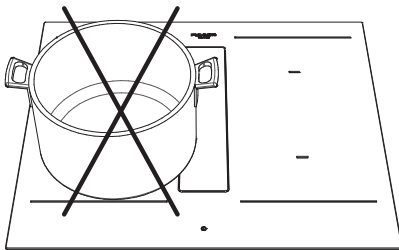


Für eine bessere Absaugung versuchen Sie, den Rauch aus dem Teil abziehen, der dem Einlass am nächsten ist (Abb. 32).



Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glasklappe oder das Bedienfeld (Touch Control "TC") (Abb.33).

Abb. 33



➔ nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

➔ nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die eingestellte Leistungsstufe wird in der Auswahl-/Anzeigefläche (12) angezeigt

Booster-Funktion "P" (Verstärkte Absaugung)

Die Dunstabzugshaube ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe (Booster, zusätzlich zu Stufe 9) ausgestattet. Die Dunstabzugshaube läuft 5 Minuten lang mit der zusätzlichen Geschwindigkeit (Booster) und schaltet dann automatisch auf Stufe 9 um.

Um die Booster-Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Anzeige (12) und scrollen Sie mit Ihren Fingern entlang der Auswahlleiste (4) über Stufe 9 hinaus bis zu „P“.

Booster-Stufe 1 wird im Auswahl-/Anzeigebereich (12) durch ein blinkendes Symbol **P** angezeigt.

Automatischer Betrieb

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, schaltet sich die Dunstabzugshaube mit der am besten geeigneten Geschwindigkeit ein und passt die Saugleistung an die maximale Kochstufe in den Kochzonen an.

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, passt die Dunstabzugshaube ihre Absauggeschwindigkeit an und verringert sie allmählich, um Restgerüche und Dämpfe zu beseitigen.

Aktivieren:

- Drücken Sie die entsprechende Taste **A** (14)

Deaktivieren:

- Drücken Sie erneut die entsprechende Taste **A** (14)

Wenn das Kochfeld bei aktivem Automatikbetrieb ausgeschaltet wird, schaltet sich die Dunstabzugshaube automatisch und schrittweise aus.

4.4.B ABSAUGVORGANG

Einschalten des Absaugsystems:

- Öffnen Sie die zentrale Glasklappe
- Berühren Sie die Auswahlzone (12), um das Absaugsystem zu aktivieren

ACHTUNG

Der Absaugbereich ist mit einer mechanisch rotierenden Zentralklappe ausgestattet.

Die Klappe muss geöffnet werden, bevor Sie die Dunstabzugshaube einschalten und das Absaugsystem aktivieren.

Wenn die zentrale Klappe beim Aktivieren der Absaugung versehentlich ganz geschlossen wird, stoppt ein Sensor automatisch den Motor. Die Absaugung beginnt erst wieder, wenn die Klappe wieder geöffnet wird.

Absauggeschwindigkeit (Leistung):

Die Abzugshaube ist mit 9 Absauggeschwindigkeitsstufen (Leistung) ausgestattet.

Berühren Sie die Anzeige (12) mit Ihren Fingern entlang der Auswahlleiste (4), um sie zu erhöhen oder zu verringern:

Lüfter-Nachlauf-Funktion

Diese Funktion soll sicherstellen, dass eventuelle Restgerüche und Dämpfe abgesaugt werden. Nach Beendigung des Kochvorgangs und Ausschalten des Kochfelds läuft der Lüfter weiter.

Es gibt einen 5-minütigen Automatikbetrieb auf Stufe 1, der in folgenden Fällen einsetzt:

- manuelles Ausschalten des Kochfeldes (ON/OFF) bei aktiver Dunstabzugshaube
- Ausschalten der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb über Algorithmus

Wenn die Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display (12) unten rechts der Punkt (oder 1. oder A.) und die **A** (11) blinkt.

Wenn der Automatikmodus aktiv ist, bleibt das Symbol **A** stehen; im manuellen Modus wird die Stufe 1 angezeigt.

Im Allgemeinen kann die Gebläsedrehzahl auch bei laufender Funktion geändert werden und endet sofort, wenn sie auf Null gestellt wird.

Timer für die Absaugung

Ein Timer für die Absaugung kann auf die gleiche Weise wie für die Kochzone eingestellt werden. Der Timer wird auf dem Display (5) angezeigt. Der Timer beginnt erst zu laufen, wenn der Kochvorgang beendet ist und keine weitere Kochstufe eingestellt wird.

Der Absaug-Timer kann in den folgenden Modi aktiviert werden:

1. Manueller Modus 1

- Sowohl die Absaugstufe als auch der Timer sind eingestellt und alle Kochzonen sind ausgeschaltet. -> Das Kochfeld bleibt eingeschaltet und die Absaugstufe bleibt für die Timerzeit aktiv.
- Wenn die Timerzeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld vollständig aus.


2. Manueller Modus 2


- Sowohl die Absaugstufe als auch der Timer sind eingestellt und das Kochfeld wird über den ON/OFF-Schalter ausgeschaltet
- Stufe 1 der „Nachlauffunktion“ ist eingestellt und bleibt für die im Timer eingestellte Zeit aktiv. -> Am Ende der im Timer eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld vollständig aus.


3. Automatikmodus

- Der Timer kann eingestellt werden, sobald die Absaugung läuft und beginnt zu arbeiten, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Es wird keine Timer-Warnung nach Ablauf der Nachlauffunktion angezeigt

Filterreinigungs-Warnung

Diese Anzeige ist normalerweise ausgeschaltet  (13).

Wenn die Filter gewartet werden müssen, leuchtet das Symbol  (13) auf.

Zum Zurücksetzen drücken Sie das Symbol  (13) 5 Sekunden lang, das Symbol **F** oder **G** erscheint, das Display (12) zeigt an, dass die Fettfilter gewartet werden müssen **F** oder dass die keramische Aktivkohle-Geruchsfilter **G** gewartet werden müssen.

Diese Funktion ist so programmiert, dass sie Sie darauf hinweist, dass eine Wartung erforderlich ist:

keramische Aktivkohle-Geruchsfilter: alle 120 Stunden

Fettfilter: alle 30 Stunden

Die Warnung wird auch angezeigt, wenn die Dunstabzugshaube nicht filtert: Fahren Sie in diesem Fall mit der normalen Reinigung der Fettfilter fort und setzen Sie die Warnung auf Null zurück. Für die Wartung/Reinigung siehe nächstes Kapitel.

ACHTUNG

Trennen Sie vor jeder Wartung oder Reinigung die Stromzufuhr von der Dunstabzugshaube (Abb. 1 – Abb. 2 Kapitel WARNHINWEISE).

5.1 REINIGUNG DES ANSAUGENDEN KOCHFELDES**Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen.**

Reinigen Sie das Kochfeld nicht, wenn das Glas zu heiß ist, da die Gefahr von Verbrühungen besteht.

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, das Sie mit etwas Wasser verdünnt haben. Spülen Sie dann mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche gründlich ab.

Stark ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte, die Kratzer verursachen können, sollten auf jeden Fall vermieden werden.

Verwenden Sie niemals Druck- oder Dampfgeräte.

Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Keramikglas zerkratzen könnten.

Achten Sie darauf, dass der Topf trocken und sauber ist. Achten Sie darauf, dass sich keine Staubpartikel oder ähnliches auf dem Glaskeramik-Kochfeld oder der Topf befinden. Grobe Gleittöpfe zerkratzen die Oberfläche.

Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. muss sofort entfernt werden. So vermeiden Sie Schäden an der Oberfläche.

ACHTUNG

Produkte, die **NICHT** verwendet werden dürfen, sind:
 Chloridhaltige Produkte, insbesondere solche, die Salzsäure enthalten;
 Produkte auf der Basis von Halogeniden;
 Produkte auf der Basis von Wasserstoffperoxid;
 Bleichmittel auf Basis von hypochloriger Säure;
 Aggressive Produkte, die Säuren enthalten;
 Reinigungsmittel, die Scheuerpulver enthalten;
 Silberhaltige Reinigungsmittel;
 Reinigungsmittel, deren chemische Zusammensetzung unbekannt ist;
 Scheuerschwämme, -bürsten oder -scheiben;
 Raue Tücher oder raues Papier;
 Werkzeuge, die zuvor andere Metalle oder Legierungen gereinigt haben.

Ordentliche Reinigung

Achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz auf den Außen- und Innenflächen der Dunstabzugshaube ansammelt.

Für die zentrale Glasklappe befolgen Sie die gleichen Anweisungen wie für die Reinigung des Induktionskochfeldes.

ACHTUNG

Die Klappe kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine ordentliche Reinigung muss durchgeführt werden, bevor sich übermäßig viel Schmutz ansammelt, der zu Abrieb führen kann.

Vor der Reinigung sollten Sie Staubpartikel durch Lüften oder Absaugen entfernen, um ein Reiben auf der Oberfläche zu vermeiden. Wenn Wasser als Reinigungs- oder Spülmittel verwendet wurde, insbesondere in Bereichen mit starkem Kalkbefall, empfiehlt es sich, die Oberfläche zu trocknen, um das Auftreten von Flecken zu vermeiden.

Um eine Verunreinigung durch Eisenpartikel zu vermeiden, muss sichergestellt werden, dass die für die Reinigung gewählten Werkzeuge zuvor nicht für andere Metalle oder Legierungen verwendet wurden.

Materialien zur Reinigung von Artikeln aus rostfreiem Stahl müssen ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden.

Besondere Vorsicht ist bei dem Fettfilter geboten, der die Aufgabe hat, die in den Dämpfen enthaltenen Fettpartikel zurückzuhalten, und bei der darunter befindlichen Schale, welche die Aufgabe hat, das vom Fettfilter abtropfende Fett aufzufangen, das Kondenswasser aufzufangen oder Flüssigkeiten aufzufangen, die versehentlich durch die Glasklappe ins Innere gelangt sind.

Diese beiden Elemente müssen bei Erscheinen des entsprechenden Warnhinweises oder mindestens einmal im Monat in heißem Wasser und Spülmittel (auch in der Spülmaschine) gewaschen werden.

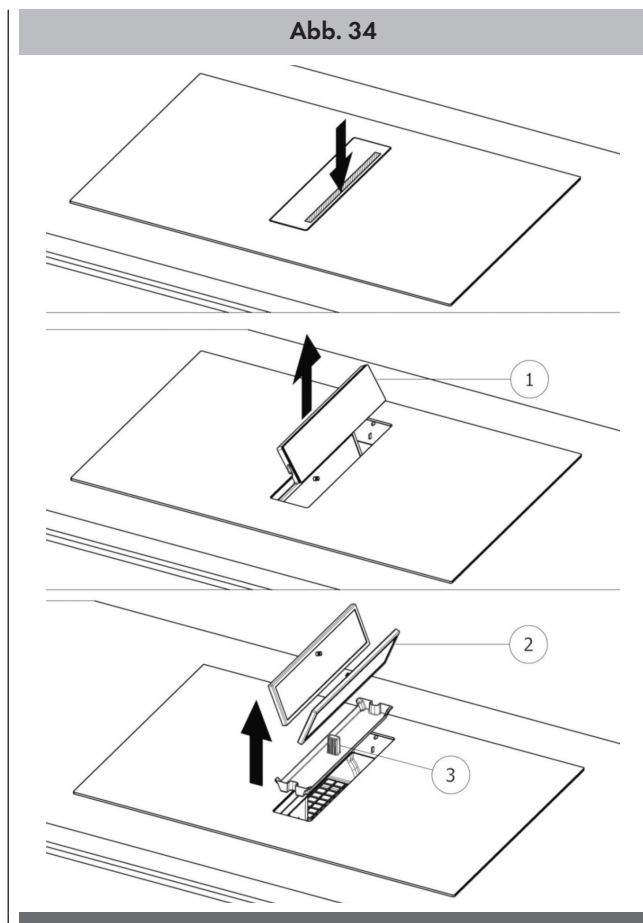
Der Filter kann sich nach ein paar Waschgängen verfärben. Das ist normal und bedeutet nicht, dass er seine Wirksamkeit verloren hat.

Zur Wartung des Metallfettfilters und der darunter liegenden Wanne müssen Sie diese aus der Dunstabzugshaube herausnehmen.

Um den Metallfettfilter und die Wanne zu entfernen, gehen Sie wie in Abb. gezeigt vor. 34: -> Drücken Sie die rechte Seite der mittleren Glasklappe nach unten

- Entfernen Sie die zentrale Glasklappe (1)
- Fassen Sie die Metallfilter am Knauf und ziehen Sie sie ab (2)
- Entfernen Sie die Kondensatwanne (3)

Abb. 34

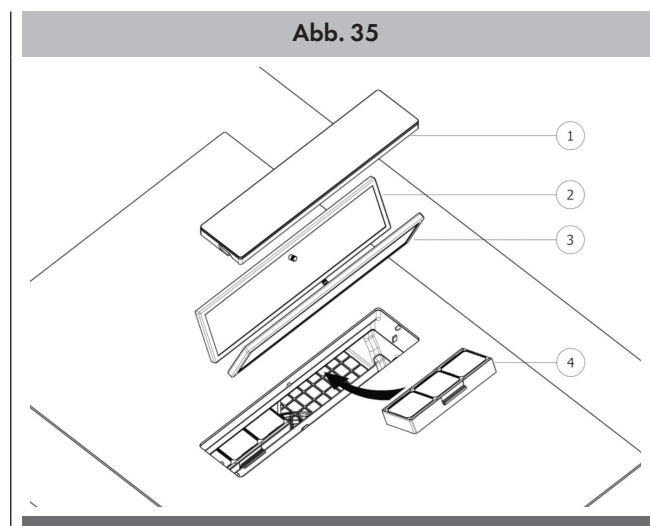


Nachdem Sie diese Schritte durchgeführt haben, können Sie alle Komponenten, die Sie gerade entfernt haben, reinigen. Nach der Reinigung müssen die Komponenten getrocknet und schließlich wieder eingesetzt werden, indem Sie die oben genannten Schritte (Abb. 31) in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Der keramische Geruchsfilter, falls vorhanden, hat die Funktion, unangenehme Kochgerüche zurückzuhalten und muss regeneriert werden, wenn die entsprechende Warnung erscheint. Zum Regenerieren der keramischen Geruchsfilter müssen diese aus der Dunstabzugshaube entfernt werden.

Um die keramischen Geruchsfilter zu entfernen, gehen Sie wie in Abb. gezeigt vor. 35:

- > Drücken Sie die rechte Seite der mittleren Glasklappe nach unten
- > Ziehen Sie die mittlere Glasklappe heraus (1)
- > Fassen Sie die Metallfilter an ihren Knöpfen und ziehen Sie beide ab (2,3)
- > Fassen Sie die Keramik-Geruchsfilter an den äußeren Griffen und ziehen Sie sie ab (4)

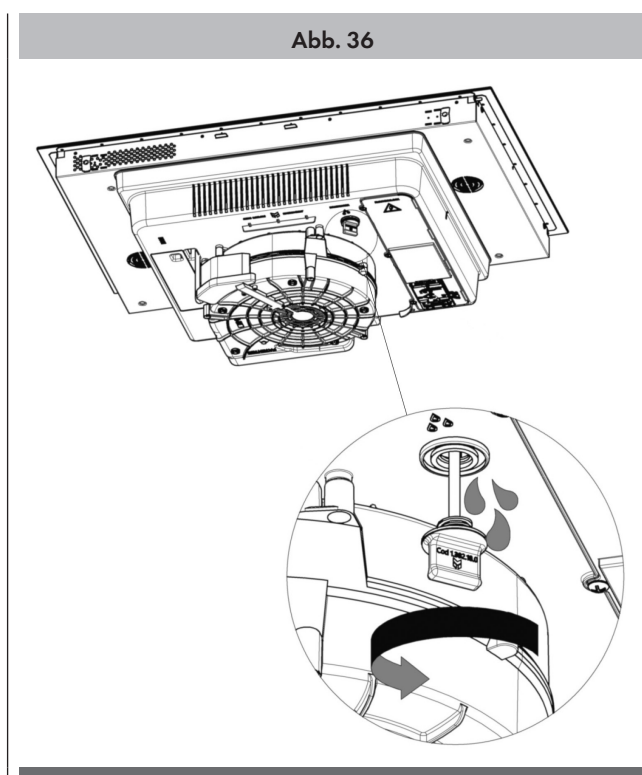


Um die keramischen Geruchsfilter thermisch zu regenerieren, müssen sie für 45 Minuten in einen auf 200°C vorgeheizten Ofen gelegt werden. Eine ordnungsgemäße Regenerierung gewährleistet eine konstante Wirksamkeit der Filter für 5 Jahre.

Achtung! Legen Sie die Filter nicht auf den Boden des Backofens, sondern legen Sie sie auf ein Backblech und stellen Sie es auf eine Zwischenhöhe.

Fragen Sie den Hersteller nach einem neuen Filter.

Die Dunstabzugshaube ist mit einem Sicherheitsverschluss ausgestattet, mit dem Sie Flüssigkeiten ausleeren können, die versehentlich in die Kondensatwanne gelangt sind, aber deren Fassungsvermögen überschritten haben. Prüfen Sie täglich, dass sich keine Flüssigkeiten in der externen Kondensatwanne des Kochfeldes befinden. Dazu müssen Sie den Deckel unter dem Kochfeld abnehmen. Achten Sie darauf, dass Sie zuvor unter dem Deckel einen Behälter zum Auffangen der Flüssigkeiten platzieren (siehe Abb. 36).



⚠ ACHTUNG

Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG

Trennen Sie vor jeder Wartung oder Reinigung die Dunstabzugshaube von der Stromversorgung (Abb.1 - Abb.2 Kapitel WARNHINWEISE).

- Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen, führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie diese Arbeiten autorisierten Technikern.
- Bei kleineren Störungen können Sie versuchen, das Problem zu lösen, indem Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung befolgen.
- Die Behebung von Fehlern oder Reklamationen, die durch unsachgemäße Verwendung oder Installation des Geräts verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie. Die Reparaturkosten gehen zu Lasten des Benutzers.

6.1 FEHLER / STÖRUNGSBEHEBUNG

Das Kochfeld ist so programmiert, dass es spezielle Fehlercodes für eine schnelle und effiziente Fehlersuche bereitstellt.

Auf den Displays der Kochzonen werden die Fehlercodes

angezeigt.

Ein Fehlercode beginnt immer mit den Buchstaben 'E' oder 'ER', abhängig von der elektronischen Komponente, die den Fehler verursacht hat.

6.1.A MOTORSICHERHEIT

Nach wiederholtem Öffnen und Schließen der mittleren Klappe kann die Elektronik aus Sicherheitsgründen den Motorbetrieb vorübergehend blockieren. Diese Sperre hat eine Dauer von 5 Minuten. Nach Ablauf der Sperre wird die Absaugung wieder aufgenommen, wenn die Klappe noch geöffnet ist und eine gültige Absaugstufe auf dem Touch Control eingestellt ist.

6.2 BETRIEB

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ist es wichtig:

- Prüfen Sie, ob das Problem behoben werden kann, indem Sie die Fehlertabelle unter "Fehler/Störungssuche" konsultieren.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein (ON/OFF), um sicherzustellen, dass das Problem behoben wurde.

Wenn die Fehlermeldungen auch nach der Durchführung der oben genannten Kontrollen weiterhin bestehen, rufen Sie den Kundendienst an.

Code Mögliches Fehler	Fehlerbedeutung	Verhalten des Kochfeldes	Mögliche Ursache	Lösung Problem
ER03	Kontinuierliche Tastenaktivierung erkannt	Ausschalten nach 10 Sekunden	Wasser oder Töpfe auf dem TC*	Entfernen Sie Wasser oder Töpfe von der TC*
ER20	TC interner Fehler*	Abschaltung	-	TC austauschen*
ER21	Überhitzung	Abschaltung	Der Temperatursensor der TC* hat eine Temperatur von > 85°C festgestellt	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen (der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur < 75°C ist) Prüfen Sie, ob es in der Küchenschranknische Luftabflüsse gibt
ER22	TC interner Fehler*	Abschaltung nach 3,5 - 7,5 Sekunden		TC austauschen*
ER31	Interne Konfigurationen von TC* und Induktion sind inkonsistent	ER31 wird ständig angezeigt	Die internen Konfigurationsdaten des Induktionsgenerators unterscheiden sich von der Konfiguration im TC*	Laden Sie die Konfiguration herunter. Wenn der Fehler weiterhin besteht, tauschen Sie den TC* aus. Wenn der Fehler immer noch auftritt, tauschen Sie den Induktionsgenerator aus.
ER35	TC interner Fehler*	Abschaltung	-	TC austauschen*
ER36	TC interner Fehler*	Abschaltung	-	TC austauschen*
ER42	Sekundäre Stromversorgung ungeeignet	12V oder 5V zu hoch / zu niedrig		

(*) TC = Touch Control (Bedienfeld)

Code Mögliches Fehler	Fehlerbedeutung	Verhalten des Kochfeldes	Mögliche Ursache	Lösung Problem
ER47	Keine Kommunikation mit mindestens einem gekoppelten LIN	ER47 wird ständig angezeigt	LIN-Kabel beschädigt. Keine Versorgungsspannung für gekoppelten LIN. Gekoppelter LIN defekt.	Prüfen und ersetzen Sie die LIN-Verkabelung. Prüfen Sie die Versorgungsspannung. Gekoppelten LIN austauschen.
E2	Überhitzung des Temperaturfühlers der Kochzone	Die entsprechende Kochzone ist ausgeschaltet	Leere Töpfe	Erhitzen Sie keine leeren Töpfe
			Falsche Töpfe	Verwenden Sie geeignete Töpfe
			Topf- oder Glastemperatur zu hoch Elektronische Temperatur zu hoch	Kühlsystem
E3	Falscher Topf	Entsprechende Kochzone(n) sind AUSGESCHALTET	Töpfe verlieren ihre magnetischen Eigenschaften	Verwenden Sie geeignete Töpfe
			Interner Fehler im Stromkreis des Generators	Ersetzen Sie den Generator
			Der Topf erzeugt einen anormalen Arbeitspunkt auf dem Modul, der Geräte, z.B. den IGBT, beschädigen kann.	1. Der Fehler wird nach 8s automatisch behoben und die Kochzone kann wieder benutzt werden. Bei nachfolgenden Fehlern müssen die Töpfe ausgetauscht werden. 2. Tauschen Sie den Generator aus, wenn der Fehler auftritt, ohne dass sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
E4	Konfigurationsfehler	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten ON (eingeschaltet)	Das Induktionsmodul ist noch nicht konfiguriert	Führen Sie eine manuelle Konfiguration durch (siehe Touch Control Dokumentation für Details)
			Konfigurationsdaten des Induktionsmoduls fehlerhaft	Löschen Sie die Kochzone und konfigurieren Sie sie neu. Wenn die aufgeführten Schritte erfolglos sind, ersetzen Sie das Modul
EA.	Interner Fehler	Kochzonen sind ausgeschaltet	Störung oder abnormales Signal erkannt (z.B. EMV-Störungen, Kondensation auf der PCB)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus, entfernen Sie alle Töpfe und lassen Sie das Kochfeld abkühlen 2. Wenn der Fehler weiterhin besteht: Generator austauschen
			Hardwaredefekt (z.B. falscher Flash oder MCU, defekte Induktivität)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus, entfernen Sie alle Töpfe und lassen Sie das Kochfeld abkühlen 2. Wenn der Fehler weiterhin besteht: Generator austauschen 3. Wenn der Induktor defekt ist Induktor austauschen
EH	Temperatursensor für Kochzone blockiert	Die entsprechende Kochzone ist ausgeschaltet	Unzureichende Temperaturschwankungen nach dem Einschalten des Kochfeldes	Kühlen Sie das Glas ab
E5	Keine Kommunikation zwischen der Benutzeroberfläche und dem Induktionsgenerator Generator	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten	Defekte LIN-Verkabelung oder Stromversorgungsverkabelung (z.B. fehlender Netzleiter)	Prüfen Sie die Verdrahtung und die Netzspannung
			Keine Netzspannung auf der Slave-Platine	Überprüfen Sie den Netzspannungsanschluss auf der Slave-Platine
			Interner Fehler im Generator- oder Filterkreislauf	Ersetzen Sie den Generator
			(Gemischte Version) HiLight-Relais Spannungsfehler - Defektes Hardware-Gerät	Ersetzen Sie den Generator
			Fehler in der Datenkonfiguration	Löschen Sie die Kochzone und konfigurieren Sie sie neu.

Anmerkungen: Wenn kein Fehlercode angezeigt wird und die Benutzeroberfläche nicht auf Tastendruck reagiert, überprüfen Sie die Versorgungsspannung auf fehlende Leitungsadern, fehlende Steckbrücken oder falsche 400-V-Anschlüsse.

7.1 AUSSERBETRIEBSETZUNG

Außerbetriebsetzung bedeutet die dauerhafte Abschaltung und Demontage des Geräts. Nach der Außerbetriebsetzung kann das Gerät in ein anderes Möbelstück eingebaut, von privat verkauft oder entsorgt werden.

⚠ ACHTUNG

Zur Außerbetriebsetzung muss das Gerät ausgeschaltet und die Stromzufuhr zur Dunstabzugshaube unterbrochen werden (Abb. 1-2 Kapitel WARNHINWEISE).

⚠ ACHTUNG

Lassen Sie das Trennen und Schließen der Stromleitungen nur von Fachpersonal durchführen.

7.2 DEMONTAGE

Die Demontage setzt voraus, dass das Gerät für die Demontage zugänglich ist und von der Stromversorgung getrennt wurde.

Um diesen Vorgang auszuführen, müssen Sie:

Schrauben und Befestigungsbügel lockern

Eventuelle Silikondichtungen entfernen

Trennen Sie den Motor und den Absaugkanal vom Kochfeld

Ziehen Sie das Kochfeld von oben heraus

7.3 UMWELTSCHUTZ

Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.

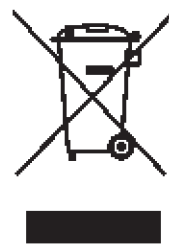
Elektronische Geräte werden aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt, die manchmal umweltschädlich sind, aber für die ordnungsgemäße Funktion und Sicherheit des Geräts notwendig sind.

7.4 ENTSORGUNG

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf, sondern bei einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Indem Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und Ihre Gesundheit zu vermeiden. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



ÍNDICE	PÁGINA
1 - GENERAL	2
2 - ADVERTENCIAS	3
3 - INSTALACIÓN	6
3.1 TRATAMIENTO DEL AIRE	6
3.2 INDICACIONES PRELIMINARES	6
3.3 INSTALACIÓN	8
3.3.A INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	8
3.3.B INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - DESCARGA EN ZÓCALO	10
3.3.C INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - DESCARGA TRASERA	11
3.3.D MONTAJE TUBERÍA DE DESCARGA DE AIRE	11
3.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA	12
4 - FUNCIONAMIENTO	14
4.1 DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN ASPIRANTE	14
4.1.A CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14
4.1.B CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE MANDO DE LA PLACA DE COCCIÓN ASPIRANTE	15
4.2 RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN	15
4.2.A CALIDAD DE LAS OLLAS	15
4.2.B DIMENSIONES DE LAS OLLAS	15
4.3 PLACA DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN	16
4.3.A PANTALLA ZONA DE COCCIÓN	16
4.3.B CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA	16
4.3.C CONFIGURACIÓN DE LA PLACA	16
4.3.D FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA	20
4.4 ASPIRACIÓN	23
4.4.A INDICACIONES PRELIMINARES	23
4.4.B FUNCIONAMIENTO DE ASPIRACIÓN	24

ÍNDICE	PÁGINA
5 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	26
5.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN ASPIRANTE	26
GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS	
6 - PROBLEMAS	28
6.1 ERRORES / BÚSQUEDA DE AVERÍAS	28
6.1.A SEGURIDAD DEL MOTOR	28
6.2 SERVICIO DE ASISTENCIA	28
7 - PUESTA FUERA DE SERVICIO	30
7.1 PUESTA FUERA DE SERVICIO	30
7.2 DESMONTAJE	30
7.3 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	30
7.4 ELIMINACIÓN	30

Estas instrucciones de uso describen el aparato y su uso. Este manual es parte integrante del equipo y, en consecuencia, debe ser conservado con cuidado y debe acompañarlo SIEMPRE, incluso en caso de su cesión a otro propietario o usuario, o de transferencia a otra instalación.

El aparato podría tener estéticas diferentes respecto a lo ilustrado en los dibujos de este manual, sin embargo las instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento siguen siendo las mismas.

El fabricante está comprometido con la mejora continua.

Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden cambiarse sin previo aviso.

- El aparato está fabricado según las normas de seguridad vigentes.
- El uso del aparato no puede ser diferente de aquel para el que ha sido construido, es decir, como placa de cocción de inducción aspirante, para la cocción de alimentos y aspiración de los humos de cocción, instalado en cocinas domésticas.
- Se excluye cualquier responsabilidad del fabricante por daños causados a personas, animales o cosas, por errores de instalación, de mantenimiento o por usos impropios.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe la placa de matrícula (situada en la parte inferior del aparato) para asegurarse de que la tensión y la potencia correspondan a las de la red y de que la toma de conexión sea adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

⚠ ATENCIÓN

Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento o en caso de tormentas, desconectar el aparato colocando el interruptor general de la instalación en "apagado" (Fig.1) o desenchufando el enchufe (Fig.2).

Fig. 1

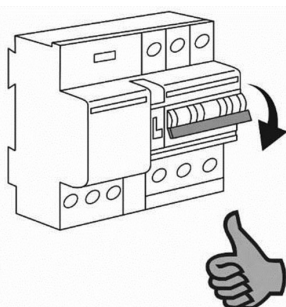
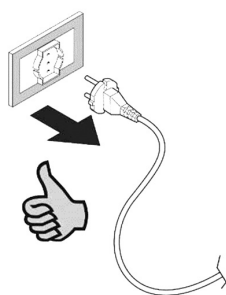


Fig. 2

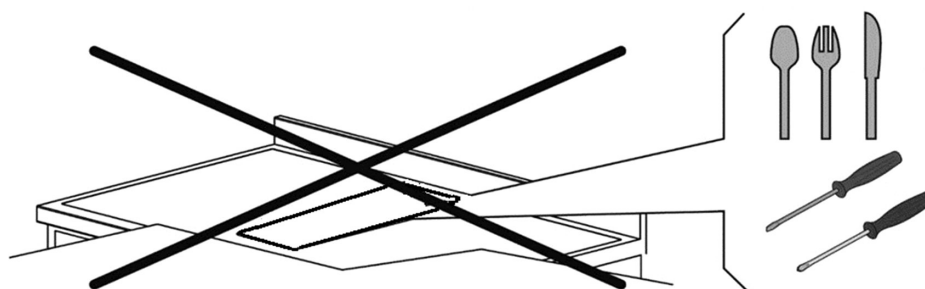


- Cuando la placa de cocción aspirante está en funcionamiento, también las partes de la placa de aspiración adyacentes a las placas de inducción pueden calentarse.
- Existe la posibilidad de incendio si las operaciones de limpieza no se llevan a cabo de acuerdo con las instrucciones.
- El aparato no debe limpiarse con equipos a vapor o a alta presión.
- Está prohibido introducir cualquier objeto a través del flap de aspiración de vidrio (Fig.3).
- No utilice el aparato para calentar el ambiente.
- Atención a la conexión eléctrica de otros aparatos en las inmediaciones que no entren en contacto con el aparato caliente.
- Está prohibido tirar, desconectar y torcer los cables eléctricos que salen del aparato, incluso si está desconectado de la red de alimentación eléctrica.
- Las campanas de cocina y otros extractores de humos de cocción pueden afectar negativamente al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden potencialmente causar envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana u otro extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los aparatos de gas con flujo debe ser probado por una persona competente para garantizar que no se produzca un flujo de retorno de los gases de combustión.
- Está prohibido cocinar a la llama.
- Para evitar cualquier molestia no deseada en el panel de control (*Touch Control "TC"*), coloque las ollas adecuadas centradas respecto a los puntos marcados en la superficie de vitrocerámica (Fig. 4).

Precauciones antes de su uso

- Desembalar todos los materiales.
- La instalación y la conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por daños causados por errores de instalación o de conexión.
- Para su uso, el aparato debe estar bien equipado e instalado en una unidad de cocina y en una superficie de trabajo adaptada y aprobada.
- Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos, y excluye cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del vidrio cerámico.
- No cambie ni altere el aparato.
- La placa de cocción no se puede utilizar como autoportante o como superficie de trabajo.

Fig. 3



- El aparato debe estar conectado a tierra y conectado de acuerdo con las normas locales.
- No utilice ningún cable de extensión para conectarlo a múltiples tomas.
- El aparato no se puede utilizar sobre un lavavajillas o una secadora: el vapor puede dañar los aparatos electrónicos.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Uso del aparato

- Después de su uso, apague la placa de cocción a través de su dispositivo de control y no confíe en el detector de ollas.
- Apagar las zonas de calentamiento después de su uso.
- Esté atento a la cocción con grasa o aceites que podrían inflamarse rápidamente.
- Preste atención a no quemarse durante o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que no haya cables de ningún aparato, fijo o móvil, en contacto con el vidrio o la olla caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no deben colocarse cerca del aparato insertado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden sobrecalentarse.
- En general, no coloque objetos metálicos excepto recipientes de calentamiento en la superficie del vidrio. En caso de sobrecalentamiento inesperado o residual, estos pueden calentarse, derretirse o incluso quemarse.
- Nunca cubra el aparato con un paño o una lámina de protección. Los mismos podrían calentarse mucho y prenderse fuego.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de edad igual o superior a 10 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento solo si han sido sometidos a supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y se comprenden los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Precauciones para no dañar el aparato

- Los fondos de sartén sin tratamiento o las ollas dañadas (no las ollas de hierro fundido esmaltadas) pueden dañar el vidrio cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el vidrio cerámico.
- Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre el vidrio cerámico.
- No golpee los bordes del vidrio con ollas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato funcione según las instrucciones del fabricante.
- No ponga ni deje ollas vacías sobre las placas de vitrocerámica.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las hojas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden causar roturas u otras alteraciones del vidrio de vitrocerámica mediante enfriamiento: encienda el aparato y retírelos inmediatamente de la zona de calentamiento caliente (tenga cuidado: no se queme).



ADVERTENCIA

La cocción desatendida en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar incendios.



ATENCIÓN

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser monitorizado constantemente.

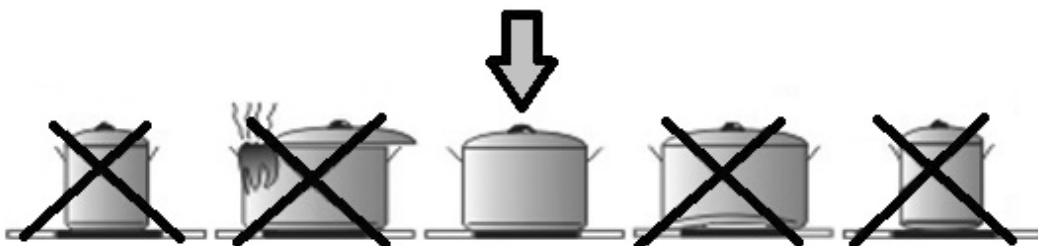


ATENCIÓN

Peligro de incendio: no coloque objetos en la superficie de cocción.

- Nunca coloque recipientes calientes en el panel de control.
- Es necesario garantizar la ventilación adecuada en la parte delantera y trasera del mueble asegurándose de que el aire pueda circular.
- Si hay un cajón debajo del aparato incorporado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior de la placa de inducción sea lo suficientemente grande (30 mm). Esto es esencial para garantizar una ventilación adecuada.
- Nunca ponga objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de vitrocerámica. Los cajones para cubiertos deben ser resistentes al calor.

Fig. 4



Precauciones en caso de avería del aparato.

- Si se encuentra un defecto, apague el aparato e interrumpa la alimentación eléctrica.
- Si el vidrio cerámico está roto o agrietado, es necesario desconectar el aparato y ponerse en contacto con el servicio posventa.
- Las reparaciones deben ser realizadas por especialistas. No abra el aparato usted mismo.



ADVERTENCIA

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras protecciones

- Tenga en cuenta que la sartén/ recipiente siempre está centrada en el área de cocción dibujada en la placa.
- Para los usuarios con marcapasos, el campo magnético puede afectar su funcionamiento. Se recomienda pedir información al distribuidor o al médico.
- No utilice recipientes de aluminio o material sintético: podrían derretirse en zonas de cocción aún calientes.
- NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta antiincendios.



ATENCIÓN

EL USO DE OLLAS DE COCINA DE MALA CALIDAD O DE CUALQUIER PLACA DE ADAPTACIÓN DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE EL INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN ESTE CASO, EL FABRICANTE NO PODRÁ SER CONSIDERADO RESPONSABLE DE EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A LA PLACA DE COCCIÓN Y / O AL AMBIENTE CIRCUNDANTE.

3.1 TRATAMIENTO DEL AIRE

Este sistema de aspiración permite el tratamiento de los humos de cocción. El sistema se puede utilizar en modo aspirante o filtrante (kit de filtros de carbón activo disponible por separado).

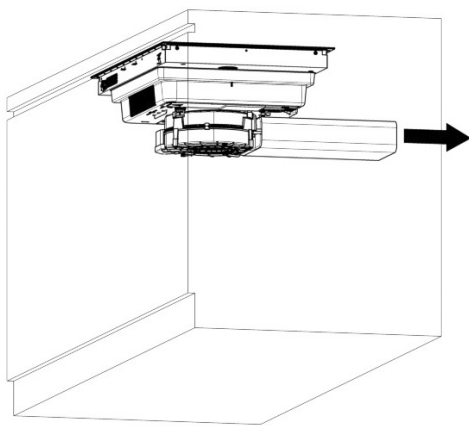
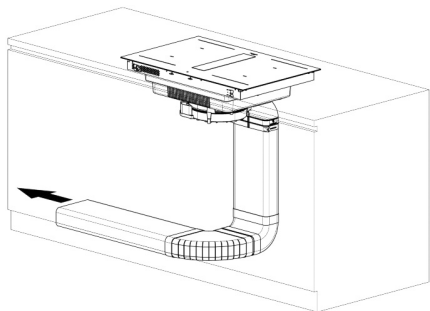
Aspirante (evacuación externa).

Los humos de la cocina se expulsan al exterior a través de la tubería (no suministrada con la campana) conectada a la conexión de escape del motor.



ATENCIÓN

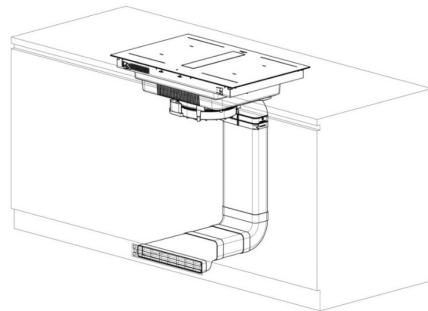
En ningún caso la tubería debe conectarse a los conductos de escape de combustión (estufas, calderas, quemadores, etc.).



El uso de tubos largos, con muchas curvas, corrugados y con sección inferior respecto a la de salida del motor causará una disminución de las prestaciones de aspiración y un posible aumento del ruido.

Filtrante (reciclaje interno).

Los humos pasan a través de los filtros cerámicos antiolor de carbón activo (disponibles por separado como accesorio) para ser purificados y reciclados en el ambiente de la cocina.

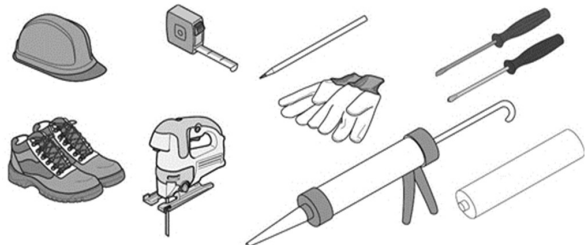


3.2 INDICACIONES PRELIMINARES

Lea todo el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar los aparatos.

Para la instalación de los aparatos son necesarias las dotaciones de seguridad y una serie de equipos como en la Fig. 5.

Fig 5



La placa aspirante está equipada con todas las fijaciones necesarias para su instalación y adecuadas para la mayoría de los muebles.



ATENCIÓN

Comprobar las dimensiones mínimas del mueble para la instalación considerando el tamaño del electrodoméstico indicado en la Fig. 6 y Fig. 7.

Fig 6

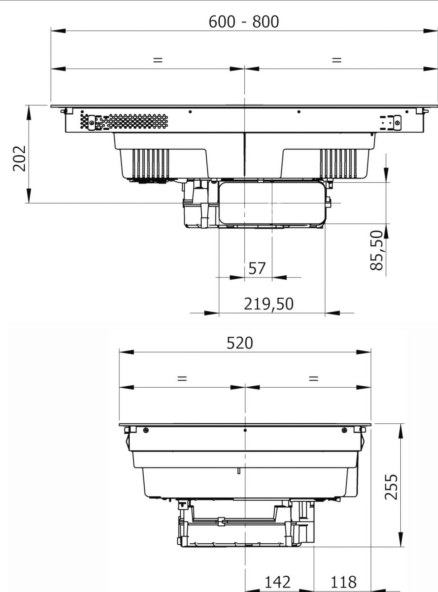


Fig 7

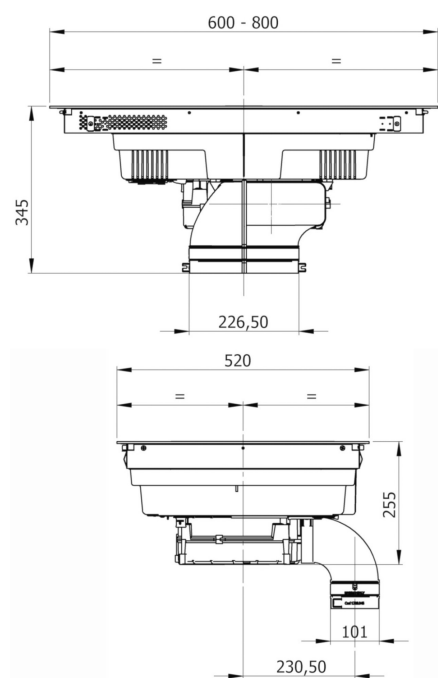


Fig 8A

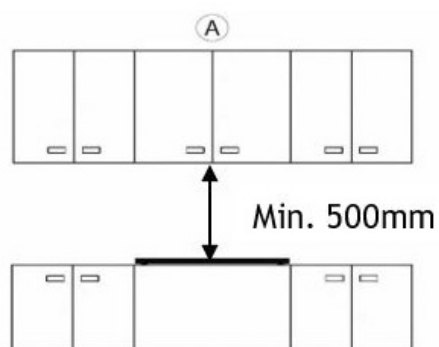


Fig 8B

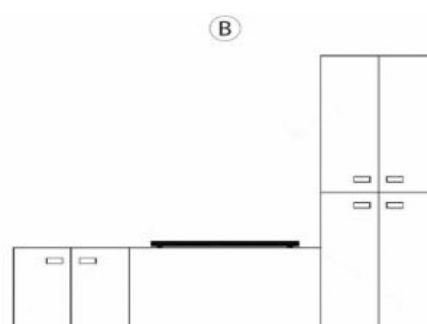
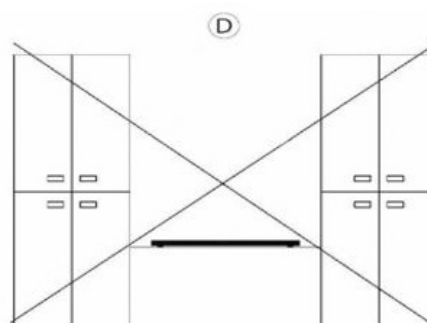


Fig 8C



Fig 8D

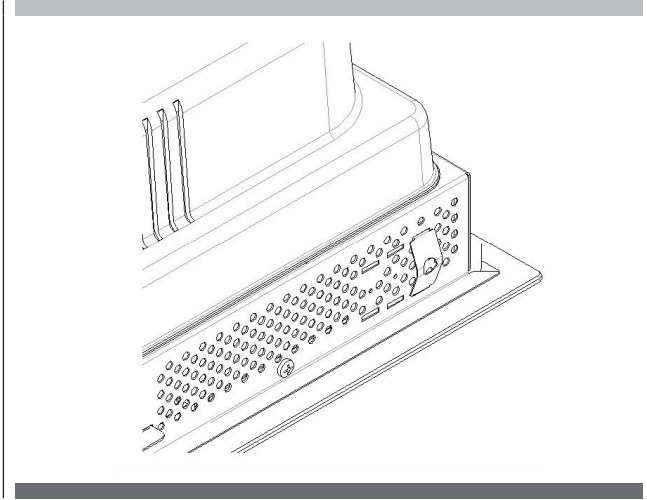


El revestimiento del mueble debe tratarse con pegamentos resistentes al calor (100 °C) de lo contrario, debido a una menor resistencia térmica, puede cambiar la forma y el color.

Idealmente, el aparato debe instalarse sin muebles de columna o paredes en ambos lados (Fig.8-A). Se permite la presencia de muebles de columna o paredes solo en un lado del aparato (Fig.8-B y Fig.8-C). No es posible colocar muebles o paredes más altas que el aparato en ambos lados (Fig.7-D), para la protección contra el peligro de incendio. No está permitido el uso de decoraciones de madera.

Recomendamos instalar el aparato solo después de haber montado el mueble colgante para evitar posibles daños en la placa de vidrio.

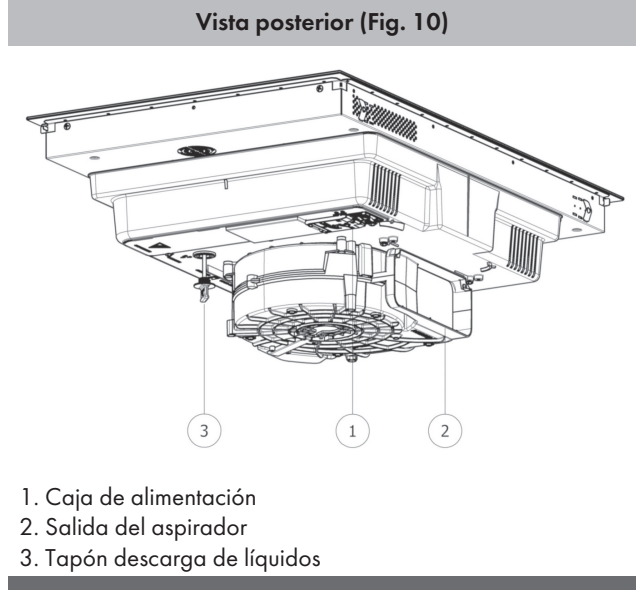
El espacio de seguridad entre la placa de cocción y cualquier mueble colocado encima de ella debe respetar una distancia mínima de 500 mm. (Fig. 8-A).



Coloque los 4 muelles de centrado en las 4 esquinas de la parte inferior de metal como se muestra arriba.

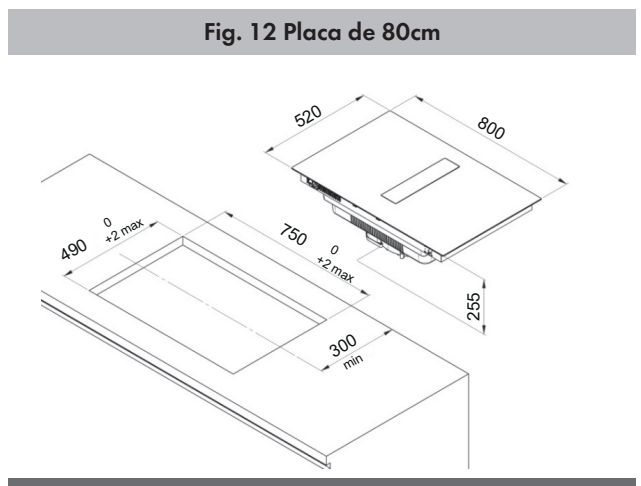
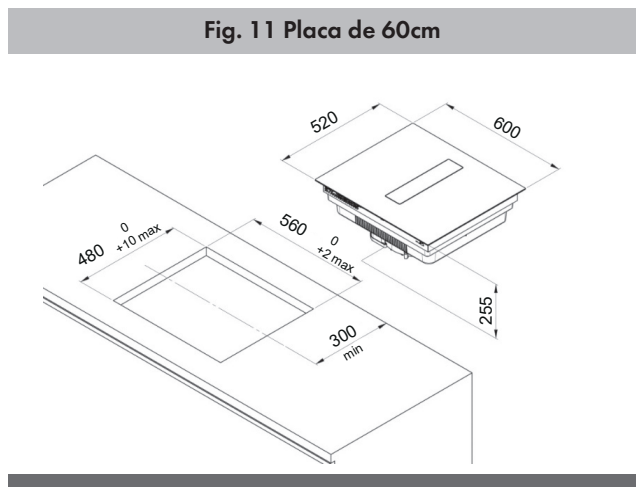
3.3 INSTALACIÓN

Al abrir la caja el instalador podrá contar con los elementos que se representan a continuación, para instalar según la modalidad descrita en estas páginas.

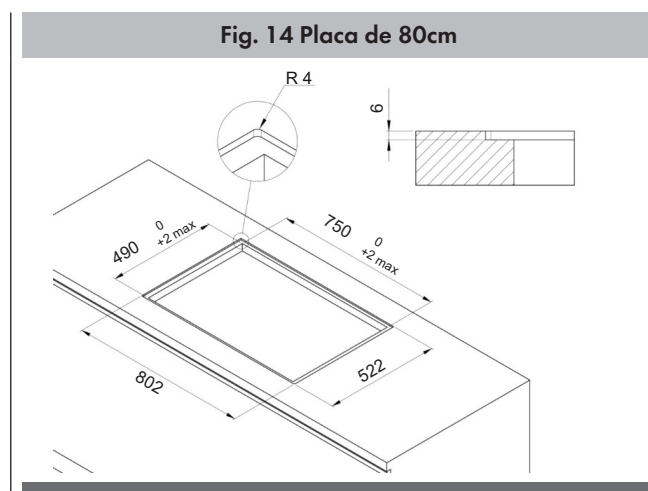
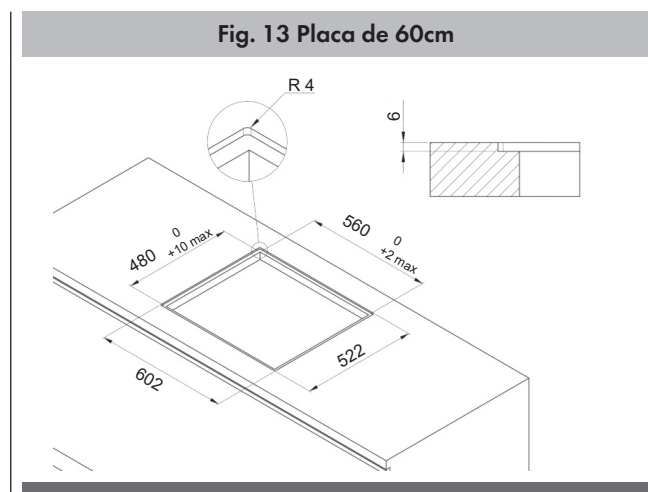


3.3.A INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para dejar el espacio necesario para la tubería de aire, es importante instalar la placa de inducción con la medianería a una distancia de más de 300 mm de la eventual pared presente en la parte posterior. La placa de inducción se puede instalar de dos maneras o en apoyo a la superficie de trabajo o a ras de la superficie de trabajo. Para realizar la **INSTALACIÓN EN APOYO**, perforar la superficie como se muestra:



Para realizar la **INSTALACIÓN A RAS**, perforar la superficie y fresar la mesa de trabajo a lo largo del borde del orificio de instalación, respetando las medidas indicadas:

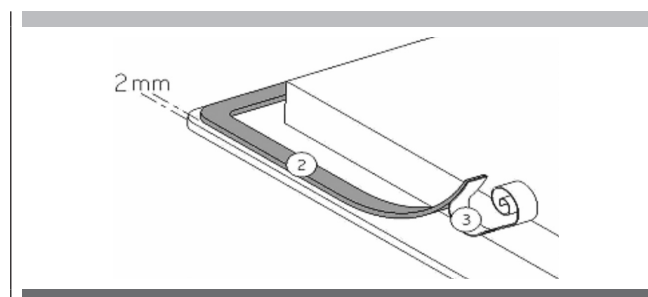


La instalación está bajo responsabilidad exclusiva de los especialistas.

El instalador está obligado a respetar la legislación y las normas vigentes en su país de origen. Para proteger el borde cortado del mueble, aplicar una capa de pintura o sellador especial. Se debe prestar especial atención a la aplicación de la junta adhesiva suministrada con la placa de cocción para evitar fugas en el mueble de soporte. Esta junta garantiza un sellado correcto cuando se utiliza en combinación con superficies de trabajo lisas.

Cómo pegar la junta:

La junta suministrada con la placa de cocción evita toda infiltración de líquidos en el armario. Su instalación debe ser realizada con cuidado, de acuerdo con el siguiente dibujo.

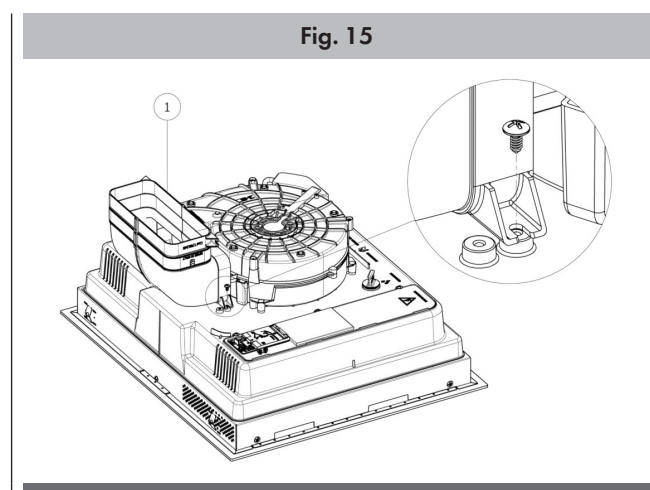


Coloque la junta (2) a dos milímetros del borde exterior del vidrio, después de retirar la lámina de protección (3).

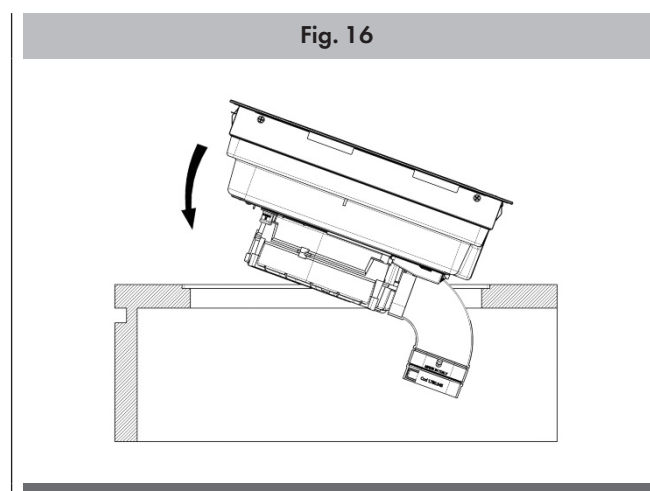
Montaje - instalación:

- Asegúrese de que haya una distancia de 50 mm entre la placa de cocción y la pared o los lados.
- Idealmente, la placa de cocción debe instalarse con mucho espacio en ambos lados. Puede haber una pared en la parte posterior y unidades altas o una pared en un lado. Por otro lado, sin embargo, ninguna unidad o divisor debe estar por encima de la placa de cocción.
- El mueble o soporte en el que debe instalarse la placa de cocción, así como los bordes del mueble, los revestimientos laminados y el pegamento utilizado para fijarlos, deben ser capaces de soportar temperaturas de hasta 100 ° C.
- No instale la placa de cocción sobre un horno sin ventilación o un lavavajillas.

Fijar la conexión de aire (Fig. 15) en la salida del aspirador con los dos tornillos en dotación.

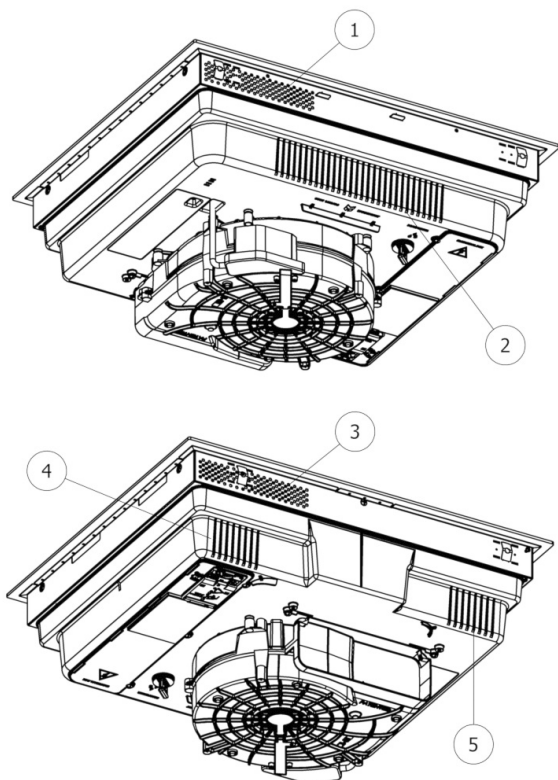


Apoyar la placa (Fig. 16)

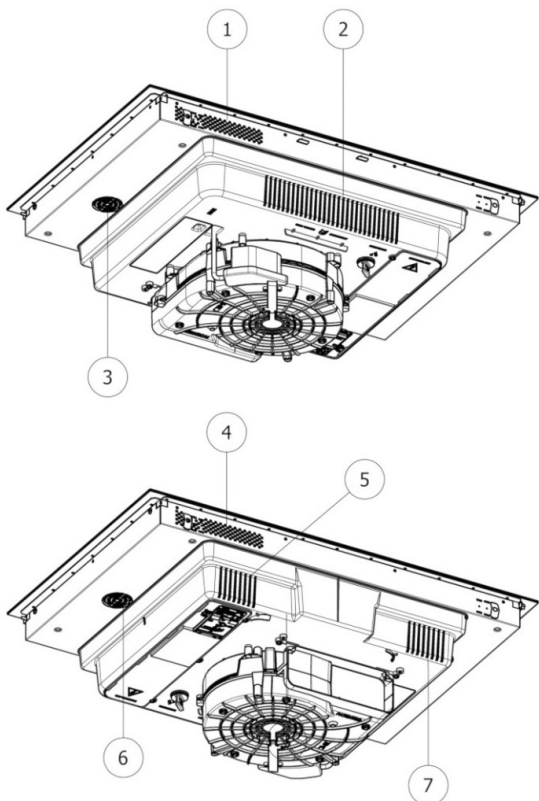


Es necesario garantizar la ventilación adecuada en la parte delantera y trasera del mueble asegurándose de que el aire pueda circular mediante las diferentes tomas de aire como se indica a continuación en las figuras:

**Fig. 17 Placa de 60cm.
(5 tomas de aire)**



**Fig. 18 Placa de 80cm.
(7 tomas de aire)**



- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, para garantizar una buena circulación de aire y un buen sistema de refrigeración del aparato, mantenga un espacio de al menos 30 mm entre la ventilación de la parte inferior de la placa de cocción y lo que se almacena dentro del cajón.
- Si se coloca un cajón debajo de la placa, evite poner en este cajón objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) u objetos que no sean resistentes al calor.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la instalación, a ninguna tensión mecánica, como por ejemplo a causa de un cajón.

⚠ ATENCIÓN

Utilice solo las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o protecciones de la placa de cocción incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

3.3.B INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - DESCARGA EN ZÓCALO

Para permitir el alojamiento correcto del tubo de descarga, si está previsto debajo del zócalo del mueble, la base debe descargarse como se indica en la Fig. 19 y el respaldo, en su caso, retirado.

La introducción de este sistema de aspiración implica una longitud máxima posible para los cajones eventualmente previstos debajo de la placa de cocción de unos 450 mm.

La profundidad de los cajones es indicativa y se obtiene sobre una base de mueble con dimensiones estándar.

Fig. 19

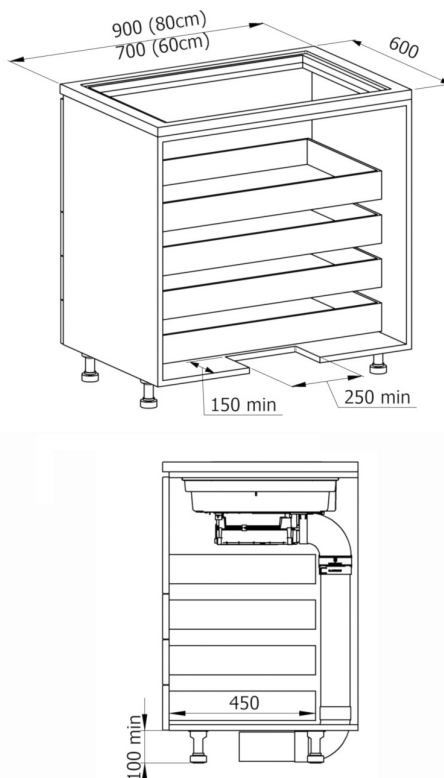


Fig. 19.1

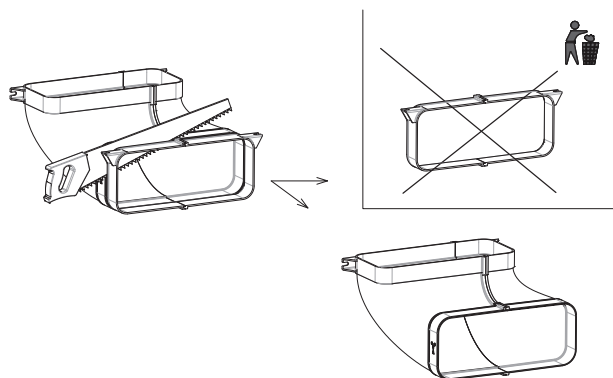
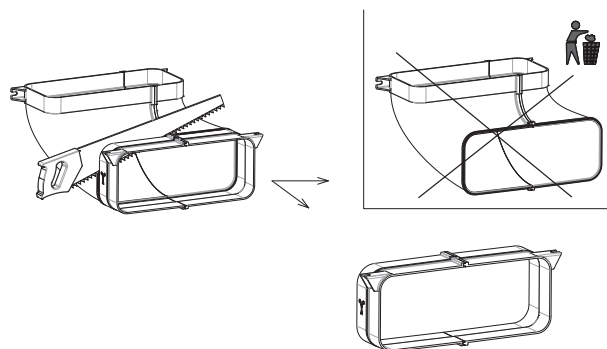


Fig. 20.1



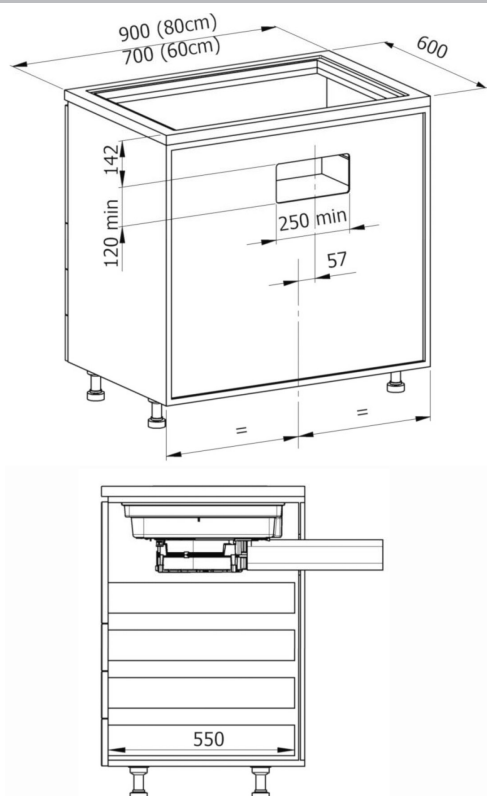
3.3.C INDICACIONES CONSTRUCTIVAS - DESCARGA TRASERA

Para luego permitir la descarga del aire, la base del mueble no debe descargarse. El respaldo debe descargarse como se indica en la Fig. 20 o, en su caso, ser retirado.

La longitud máxima posible para los cajones eventualmente previstos debajo de la placa de cocción de unos 550 mm.

La profundidad de los cajones es indicativa y se obtiene sobre una base de mueble con dimensiones estándar.

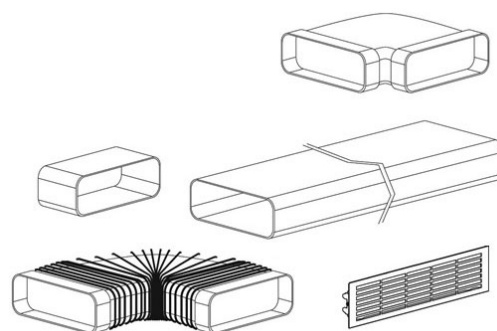
Fig. 20



3.3.D MONTAJE TUBERÍA DE DESCARGA DE AIRE

Para llevar la descarga del aire a la posición deseada será necesario proceder a la instalación de la tubería mediante racores que se pueden comprar por separado (Fig. 21). Toda la tubería tendrá que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, en el espacio de la alzada del zócalo.

Fig. 21 (Consulte la hoja Kit de instalación de tuberías, Kit que se puede comprar por separado)



3.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser realizada SOLO por técnicos especializados. La protección eléctrica de la conexión eléctrica aguas arriba del aparato debe respetar las normas en vigor.

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la placa de matrícula dentro de los dispositivos coincidan con las disponibles en el lugar de instalación.

Cualquier cambio que sea necesario en el sistema eléctrico para instalar la campana debe ser realizado solo por personas competentes.

Después de la instalación, las partes aisladas y las que llevan corriente eléctrica deben estar protegidas del eventual contacto.

⚠ ATENCIÓN

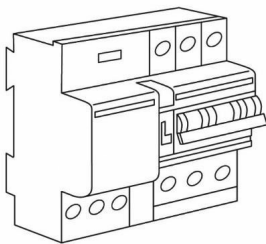
Si la conexión eléctrica se realiza de manera incorrecta o no conforme a la norma, se pueden dañar partes del aparato y la garantía no responde.

⚠ ATENCIÓN

Antes de cada intervención desconectar el aparato de la red (Fig. 1 - Fig. 2 capítulo ADVERTENCIAS).

Estos aparatos deben estar conectados a una instalación dotada de puesta a tierra. El aparato debe conectarse a la instalación de red eléctrica, interponiendo un interruptor omnipolar que asegure la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación (Fig. 22).

Fig. 22



La conexión a tierra (cable amarillo-verde) no debe interrumpirse en ningún caso.

El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo como para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse para evitar cualquier riesgo.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, para evitar cualquier riesgo.

⚠ ATENCIÓN

No podemos ser responsables de ningún incidente que surja de una conexión incorrecta o que pueda resultar del uso de un dispositivo que no esté conectado a tierra o que haya sido equipado con una conexión a tierra defectuosa.

La protección contra las partes en tensión debe garantizarse después del empotrado.

La conexión a la red principal debe realizarse utilizando un enchufe con puesta a tierra o un dispositivo de interrupción del circuito omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm.

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que no toque las partes calientes de la placa de cocción o de otro tipo.

Para conectar el aparato a la red, utilice un cable de alimentación con una sección de los conductores adecuada para una potencia de hasta 7360 vatios.

Nota: el producto está equipado con una función Power Limitation que permite configurar un umbral máximo de absorción (Kw). La configuración debe realizarse en el momento de la conexión del producto a la red eléctrica o en la reconexión de la propia red eléctrica (dentro de los 2 minutos siguientes). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica según el nivel de Power Limitation seleccionado. Para la secuencia de configuración del Power Limitation consultar este manual en la sección Funcionamiento.

En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C superior a la temperatura ambiente.

El aparato está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica.

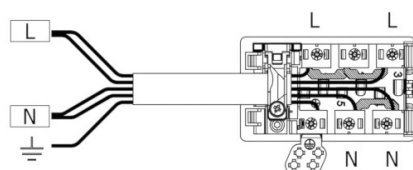
⚠ ATENCIÓN

Respetar el siguiente esquema de conexión (Fig. 23):

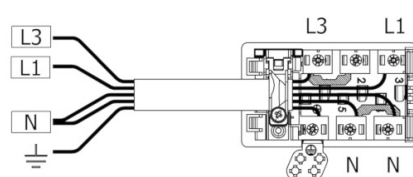
Fig. 23

MONO-PHASEmin. 5x1.5 mm²

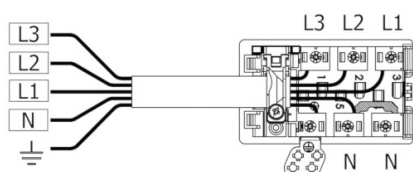
1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**BI-PHASE**min. 4x1.5 mm²

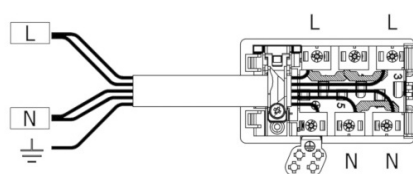
2x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**THREE-PHASE**min. 5x1.5 mm²

3x16 circuit breaker
380x415V
3+N+GDN

**MONO-PHASE**3x4 mm²

1x32 circuit breaker
220x240V
1+N+GDN

**TIPO DE CABLES:**

H05VV-F

H05V2V2-F

H05RN-F

H05RR-F

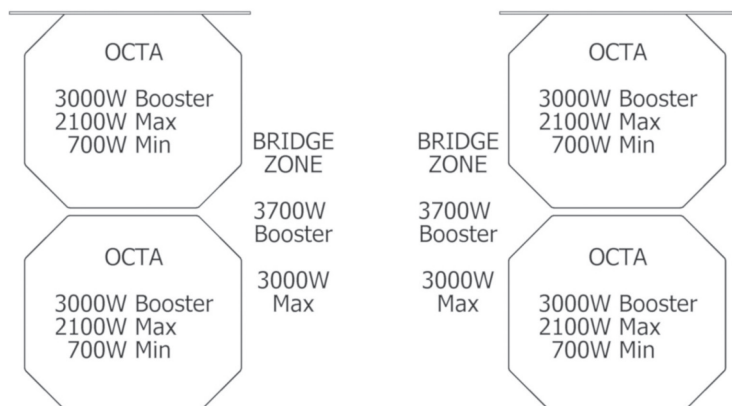
(O CATEGORÍAS SUPERIORES)

Color	Conexión			
	MONOFÁSICA 3x4 mm ²	MONOFÁSICA 5x1.5 mm ²	BIFÁSICA 4x1.5 mm ²	TRIFÁSICA 5x1.5 mm ²
NEGRO		L	L1	L1
MARRÓN	L	L	L3	L3
AZUL (GRIS)		N	N	L2
AZUL	N	N	N	N
AMARILLO/VERDE	PUESTA A TIERRA			
	PUENTE			

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN ASPIRANTE

4.1.A CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fig. 24



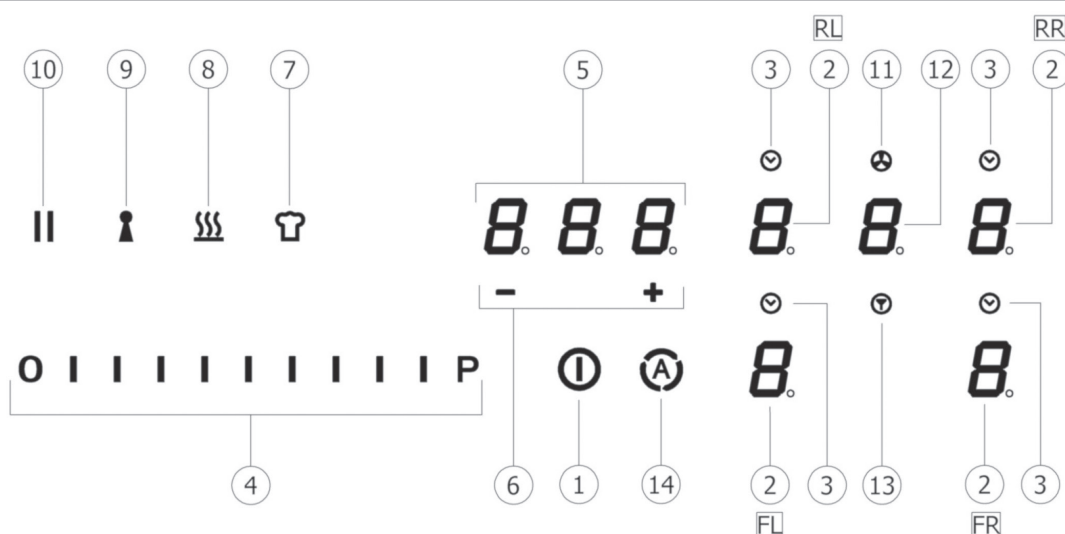
Detalle del nivel de potencia:

La limitación de potencia total (Power Limitation, ver apartado Funcionamiento) cuando los calentadores funcionan al mismo tiempo se puede configurar de acuerdo con los siguientes valores: 2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W - 7400W

Parámetros	Valor
Tensión de conexión polifásica	380 – 415V 2N / 3N
Tensión de conexión monofásica	220 – 240V
Frecuencia	50Hz / 60Hz
Máx potencia absorbida	7,4 kW
Fusible / conexión a la red trifásica	3 x 16A
Fusible / conexión a la red bifásica	2 x 16A
Fusible / conexión a la red monofásica	1 x 32A
Dimensiones (ancho x profundidad x altura)	60cm. 600 x 520 x 255mm 80cm. 800 x 520 x 255mm
Peso neto (solo placa)	60cm. 19,0 kg. / 80cm. 20,0 kg.
Peso bruto (con embalaje)	60cm. 27,5 kg. / 80cm. 29,5 kg.
Placa de cocción	
Material superficie	Vitrocerámica
Nivel de potencia	1 - 9, P
Dimensiones zonas de cocción	OCTA 210 x 190 mm
Nivel mín-máx (booster) power zonas de cocción	700W-2100W (3000W)
Consumo de energía de la placa de cocción (dimensiones de la olla)	
Zona de cocción delantera izquierda (FL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cocción delantera derecha (FR) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cocción trasera izquierda (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cocción trasera derecha (RR) (?)	187,3 Wh/Kg
Total (de media)	187,3 Wh/Kg
Sistema de aspiración	
Nivel de potencia	1 - 9, P
Filtro aire de recirculación	
Duración regeneración filtro cerámico	120 horas

4.1.B CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE MANDO DE LA PLACA DE COCCIÓN ASPIRANTE

Fig. 25



PANEL DE CONTROL (TOUCH CONTROL "TC")

Botones táctiles (Touch) / Pantalla

- ON/OFF de la placa de cocción/sistema aspirante
- Selección zonas de cocción / Pantalla zonas de cocción:
 - 2FL** → Delantera Izquierda
 - 2FR** → Delantera Derecha
 - 2RL** → Trasera Izquierda
 - 2RR** → Trasera Derecha
- Activación temporizador zonas de cocción / Indicador temporizador zonas de cocción activo
- Aumento/Reducción del nivel de potencia de cocción y velocidad (potencia) de aspiración / Visualización del nivel de potencia de cocción y velocidad (potencia) de aspiración
- Activación Temporizador Autónomo / Pantalla Temporizador Autónomo / Temporizador zonas de cocción
- Aumento/Disminución tiempo Temporizador Autónomo / Pantalla temporizador zonas de cocción
- Activación de la función "Chef cook"
- Activación de la función "Warming"
- Activación de la función "Keylock"
- Activación de la función "Pausa"
- Indicador aspirador activo en modalidad *fan after run*
- Selección / activación aspirador / Pantalla aspirador
- Restablecimiento saturación filtros
- Activación de la función automática del aspirador

4.2 RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

4.2.A CALIDAD DE LAS OLLAS

Utilice solo ollas que lleven el símbolo

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.

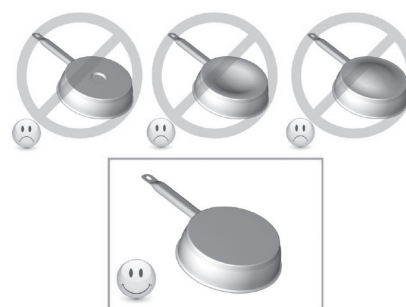
Materiales no adecuados: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para comprobar si las ollas son compatibles:

- Coloque un poco de agua en una sartén posicionada en una zona de calentamiento por inducción configurada al mínimo nivel. Esta agua debe calentarse en pocos segundos.
- Un imán se bloquea en el fondo de la olla.
- Algunas ollas pueden hacer ruido cuando se colocan en una zona de cocción por inducción. Este ruido no significa ninguna avería en el aparato y no influye en el funcionamiento de la cocción.

Fig. 26



4.2.B DIMENSIONES DE LAS OLLAS

El diámetro mínimo recomendado de las ollas a utilizar es:

Función activa	Diámetro mínimo de la Olla
Zona de cocción individual	Ø 110mm
Zona de cocción "Bridge"	Ø 230mm



ATENCIÓN

No se garantiza la detección de las ollas para los siguientes diámetros:

Función activa	Diámetro mínimo de la Olla
Zona de cocción individual	de $\varnothing > = 80\text{mm}$ hasta $\varnothing < 110\text{mm}$
Zona de cocción "Bridge"	de $\varnothing > = 190\text{mm}$ hasta $\varnothing < 230\text{mm}$

El fondo de la olla no debe tener un diámetro superior a la superficie de la zona de cocción y nunca debe invadir el flap central de vidrio.

Para obtener la mejor eficiencia de la placa de cocción, coloque bien la sartén adecuada centrada con respecto a la zona de cocción marcada en la superficie de vitrocerámica.

4.3 PLACA DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

IMPORTANTE








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







Por este motivo:

- Algunas funciones no se activan, o se desactivan automáticamente, en ausencia de las ollas encima de los fuegos o cuando están mal posicionadas. En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de unos segundos cuando la función seleccionada necesita una configuración adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y los niveles, o bien la "Función Lock" o la "Timer").
- ¡Atención! En caso (por ejemplo) de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción podría no ser inmediato porque está en fase de enfriamiento; en la pantalla de las zonas de cocción, aparece el símbolo "H" para indicar que se está en esta fase.
- Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

4.3.A PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	
Nivel de potencia	 (P=Power Booster)
Visualización calor Residual	
Detección de la Olla	
Función Bridge activa	
Función Warming activa	
Función Pausa	

Función Chef cook	 (2-5-6-8)
Función Key Lock	
Función Aspiración Automática	
Función Temporizador	
Función Temporizador (solo con el tacto apagado)	
Saturación filtros	

4.3.B CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

- **Detección de la Olla (Pot Detector):**
La placa detecta automáticamente la presencia de ollas en las zonas de cocción.
- **Apagado de Seguridad (Safety Shut Down):**
Por razones de seguridad, cada zona de cocción tiene un tiempo máximo de funcionamiento que depende del nivel de potencia configurado.

NIVEL DE COCCIÓN	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (Horas)
WARMING (MANTENIMIENTO)	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 (MINUTOS)

- **Indicador del calor residual (Residual Heat Indicator):**
Al apagar una o más zonas de cocción, la presencia de calor residual se indica con la señal visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H".
- **Feedback acústico (Beep)**
Señal acústica de activación de funciones

4.3.C CONFIGURACIÓN DE LA PLACA

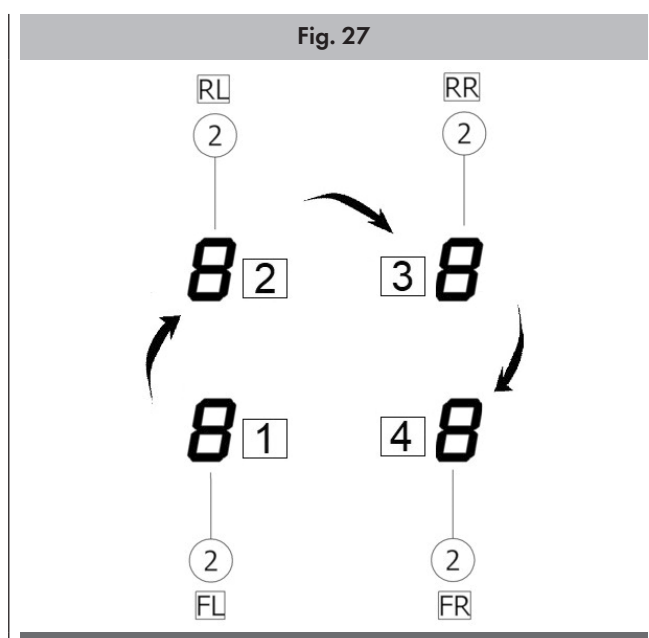
Antes de su uso, el Panel de Control Táctil de la placa se puede configurar para que se adapte a sus necesidades personales. Hay dos tipos de Menú: Menú Usuario y Menú de Servicio.

MENÚ USUARIO

Desde el menú del usuario es posible modificar algunas funciones del panel de control como la luminosidad, el volumen del sonido de las teclas, el volumen de los sonidos de información, la iluminación del panel de control, la animación del temporizador, etc. Para acceder al Menú Usuario el panel de control (Pantalla mando de la placa de cocción) debe estar en modo *standby* (apagado).

Acceso Menú Usuario:

- Toque ON/OFF para encender el Panel de control, luego toque ON/OFF nuevamente dentro de los 3 segundos para apagar.
- El botón || (Pausa) comienza a pulsar durante 60 segundos como máximo (si no se interviene se sale automáticamente del intento de entrada en el menú después de estos 60 segundos).
- Pulsar el botón || (Pausa) sin soltar.
- Pulsar la pantalla de cada zona de cocción en sentido horario como se muestra en la Fig. 27, siempre sin soltar el botón Pausa, partiendo desde la pantalla de la zona de cocción frontal izquierda 2FL (1-2-3-4).



- Cada presión de un botón será confirmada por una señal acústica (*beep*).
- Soltar el botón || (Pausa) que ha pulsado.
- El menú del usuario está activo.

- La pantalla de la zona de cocción trasera izquierda (2RL) muestra intermitentemente "U0" ("U" y "0"). Seleccionar la opción de menú que se desea visualizar/modificar mediante el control deslizante (4) como se resume en la tabla Fig. 27.

Por ejemplo, para ir a U4 (brillo de la pantalla), presione en la pantalla 2RL y con el control deslizante táctil seleccione el nivel 4 (la tercera barra del control deslizante comenzando desde la izquierda) **0 | | | |**

Ahora parpadea intermitentemente U4.

- En este punto se selecciona la pantalla delantera izquierda (2FL) donde se visualiza el valor configurado y eventuales posibilidades.

En el ejemplo de la configuración de brillo, después de seleccionar la pantalla delantera izquierda (2FL), aparecerán en el control deslizante todas las barras hasta el 9 y en la pantalla (2FL) aparecerá el número con un valor permitido, en este caso de 0 a 9 (en otros casos puede haber menos valores, por ejemplo, en el U3 solo hay valores de 0 a 3)

0 | | | | | | | | | |

Entonces, en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda (2FL) se visualiza el valor elegido del elemento seleccionado y, a continuación, se modifica el valor mediante el tacto en el control deslizante.

Salida del Menú Usuario:

- Salida sin guardar: Tocar el botón || (Pausa). Todos los cambios se eliminan.
- Salida con Guardado de las configuraciones: Tocar el botón de encendido ON/OFF durante 2 segundos. Los cambios se guardan.

Nota: El menú del usuario se cierra automáticamente si no se realiza ninguna operación durante 1 minuto.

Descripción general de las opciones del menú del usuario

La siguiente tabla proporciona una visión general de las opciones del menú del usuario:


Pantalla Trasera Izquierda (2RL)	Significado	Variable	Pantalla Delantera Izquierda (2FL) (Formato Valor)	Nota
U0	Ajuste de Potencia (1,4÷7,4) (si el valor predeterminado es C8=0) (paso 0.1 kW) P. ej., Ajuste de Potencia (1,4÷3,7) (si se modifica con configuración C8=5)	Sí	p. ej., 7,4 (predeterminado) p. ej., 3,7 (si se configura el menú servicio C8 = 5)	
U1	Configuración del filtro: Filtro de grasa o filtro de carbón con o sin fan after-run de 5 minutos (fan after-run es un funcionamiento de aspiración en el nivel 1 después de que se ha apagado la placa porque se ha terminado de cocinar)	Sí	0,1,2,3 (U1 PREDEFINIDO = 0)	Filtro: 0-Filtro de grasas + fan after-run 5 min. (G) 1-filtro de carbón + fan after-run 5 min. (F) 2-filtro de grasas sin fan after-run (G) 3-filtro de carbón sin fan after-run (F)
U2	Volumen para los tonos de los botones	Sí	0,1,2,3 (U2 PREDEFINIDO = 3)	Ajuste del volumen para los tonos de los botones: 0: ningún tono de los botones 1: volumen mínimo 2: mitad del volumen 3: volumen máximo

Pantalla Trasera Izquierda (2RL)	Significado	Variable	Pantalla Delantera Izquierda (2FL) (Formato Valor)	Nota
U3	Volumen para los tonos de las señales	Sí	0, 1, 2, 3 (U3 PREDEFINIDO = 3)	Regulación del volumen de las señales acústicas (por ejemplo, al expirar el temporizador): 0: ningún tono de los botones 1: volumen mínimo 2: mitad del volumen 3: volumen máximo
U4	Brillo de la pantalla	Sí	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 PREDEFINIDO = 0)	Ajuste del brillo de la pantalla: 0: brillo máximo 9: brillo mínimo
U5	Animación del temporizador	Sí	0, 1 (U5 PREDEFINIDO = 1)	0: Sin animación del temporizador 1: El temporizador se anima 10 segundos antes de la expiración
U6	Detección permanente de la olla	No		
U7	Comportamiento al expirar el Temporizador	Sí	0, 1, 2	0: Señal acústica durante 120 seg. 1: Señal acústica durante 10 seg. 2: Ningún tono

MENÚ DE SERVICIO

El menú de servicio está destinado exclusivamente al servicio de asistencia excepto para algunas funciones de "gestión energética" como el Nivel de Potencia máximo regulable desde el Menú Usuario pero impuesto desde Menú de Servicio.

Acceso al menú de servicio

Cuando se alimenta a la placa está activa durante 2 minutos como máximo el símbolo . Cada vez que se quita físicamente la tensión a la placa se puede acceder a este Menú.

El botón de la función especial  está parpadeando.


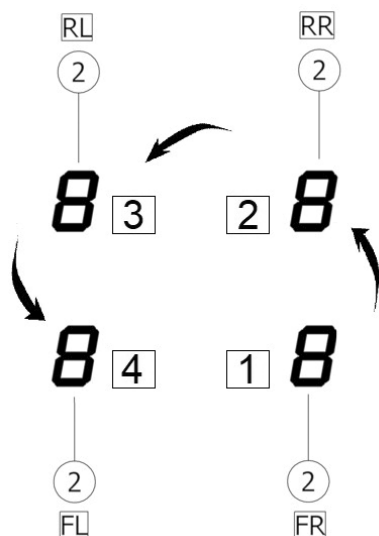

- Pulsar el botón  sin soltar
- Pulsar la pantalla de cada zona de cocción (2) en sentido antihorario, como se muestra en la Fig. 28, empezando por la delantera derecha, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL)

Fig. 28




- Cada presión de un botón será confirmada por una señal acústica (*beep*).
- Soltar el botón  que ha pulsado.
- El menú de servicio está activo.
- La pantalla de la zona de cocción trasera izquierda (2RL) muestra intermitentemente "CO" ("C" y "O").

Selección y modificación de los valores del menú

- Seleccionar la pantalla Trasera Izquierda (2RL) y con el control deslizante por ejemplo tocamos el último guión, de esa manera, parpadeará C9 (% atenuación pantalla no seleccionados)
- En este punto, pulsar en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda (2FL) donde se visualiza el valor configurable. **0 1 1 1**
- La opción de menú seleccionada se visualiza con total brillo.
- Las otras pantallas están atenuadas
- Elegir el valor de la opción del menú mediante el control deslizante, por ejemplo en este caso, C9 seleccionando en la pantalla Delantera Izquierda (2FL) el valor 0 pulsando al inicio del control deslizante se elige atenuar las pantallas no activas un 10% respecto al máximo brillo de los mandos seleccionados.

Salida del menú de servicio

- Salida sin guardar: tocar el botón . Todos los cambios se eliminan.
- Salida con Guardado de las configuraciones: tocar el botón de encendido ON/OFF durante 2 segundos. Los cambios se guardan.

Nota: El menú de servicio se cierra automáticamente si no se realiza ninguna operación durante 2 minutos.

Descripción general de las opciones del menú de servicio

La siguiente tabla proporciona una visión general de las opciones del menú de servicio reservado para el Servicio de Asistencia.

A continuación indicamos exclusivamente las funciones de "gestión energética" que se pueden configurar y la atenuación de las pantallas led:

Pantalla Trasera Izquierda (2RL)	Significado	Variable	Pantalla Delantera Izquierda (2FL) (Formato Valor)	Nota
C8	Máxima potencia	Sí	0,1,2,3,4,5,6,7 (C 8 predeterminado=0)	Configuración ya configurada: 0->7,4 kW (predeterminado) 1->6,0 kW 2->5,0 kW 3->4,5 kW 4->4,0 kW 5->3,7 kW 6->3,0 kW 7->2,8 kW
C9	Atenuación Brillo led de las pantallas	Sí	0,1,2,3 (C 9 predeterminado=1)	0->10% 1->25% (predeterminado) 2->40% 3->66%

Fig. 29

Función Power Limitation (Limitación de potencia total)

Esta función permite configurar una limitación de potencia total de todas las zonas de cocción activas para dar una primera limitación a la absorción máxima de la placa.



Esta primera limitación de potencia se puede configurar en 7 opciones como se muestra en la tabla.

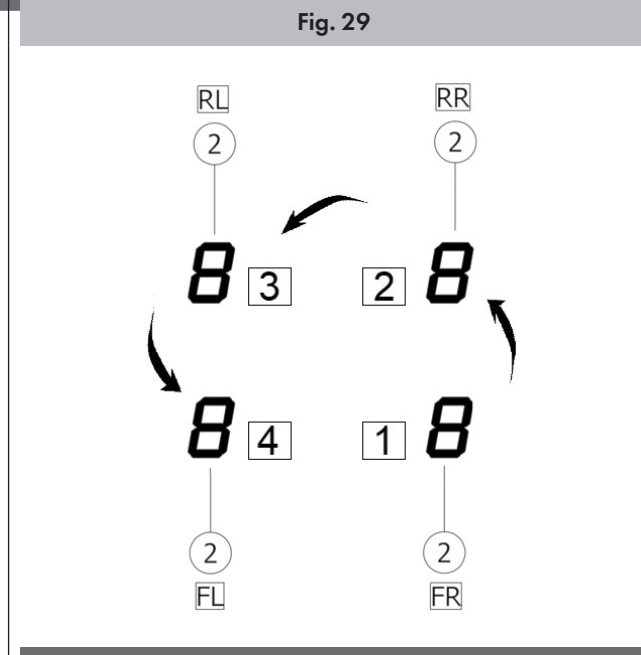
La configuración debe realizarse con la placa apagada (sin pulsar el botón ON/OFF (1), en el momento de la conexión de la placa a la red eléctrica o activando la conexión de la red eléctrica, dentro de los 2 minutos siguientes.


Como valor preestablecido C8 y 0 por lo tanto con la restricción de absorción 7,4. Esto no quita que desde el menú del usuario se pueda entrar, por ejemplo, en el menú U0 y regular el valor de potencia de 7,4 hasta 1,4 con paso de 0,1 kw.

Por ejemplo, si el menú de servicio C8 se hubiera configurado en el nivel 7, desde el menú usuario U0 la regulación de la potencia sería regulable desde 2,8 hasta 1,4 kW.

Proceder como se indica a continuación:

- pulse  que parpadeará solo durante los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto
- continuando a mantener pulsado  (7) pulsar, una a la vez, todas las áreas de Selección/Pantalla (2) de las zonas de cocción, en sentido antihorario partiendo desde la zona frontal derecha como se indica en la Fig. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL):



- A cada presión se emitirá una breve señal acústica (beep)
- Cuando se pulsan todas las Pantallas (2), será posible soltar el botón .

Hora:

- la Pantalla (2) de la zona trasera izquierda (RL) mostrará en secuencia alternada los símbolos "C" y "0".
- Ahora es posible realizar la programación:
 - seleccionar la Pantalla (2RL)
 - desplazarse sucesivamente sobre la Barra de selección (4), hasta que en la Pantalla aparezcan los símbolos "C" y "8"
 - en la Pantalla (2FL) se visualizará el siguiente ajuste configurable:
0 → 7,4 kW (ajuste configurado por defecto)

- 1 → 6,0 kW
- 2 → 5,0 kW
- 3 → 4,5 kW
- 4 → 4,0 kW
- 5 → 3,7 kW
- 6 → 3,0 kW
- 7 → 2,8 kW

- Para cambiar la configuración del nivel de Potencia máxima (Power Limitation):
 - Seleccionar la Pantalla (2) de la zona frontal izquierda (FL)
 - desplazarse sucesivamente sobre la Barra de selección (4), para configurar el nuevo ajuste
 - para guardar la elección realizada, pulse el botón ON/OFF (1), durante 2 segundos; se emitirá una señal acústica prolongada (beep) para confirmar la configuración realizada

4.3.D FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

Antes de seleccionar cualquier función es necesario activar la zona deseada.

Encendido / Apagado

La placa de cocción aspirante se enciende tocando el botón ON/OFF (1) durante unos segundos.

Manteniendo pulsado este botón todas las funciones disponibles serán visibles durante algunos instantes, sucesivamente permanecerán activas solo las funciones principales.

Durante el uso de la placa se activarán y podrán utilizarse también las demás funciones. Todas las funciones disponibles se iluminarán con baja intensidad, que aumentará solo cuando se activen.

Para apagar tocar durante unos segundos el botón ON/OFF (1).



IMPORTANTE

Esta función tiene prioridad sobre todas las demás, por lo que es posible apagar la placa en cualquier momento.

La placa de cocción se apaga automáticamente después de 20 segundos si todos los niveles de cocción están configurados en 0 y no se está ejecutando ninguna operación.



IMPORTANTE

SEGURIDAD DEL MOTOR

Tras repetidas aperturas y cierres del flap central, la parte electrónica por motivos de seguridad podría bloquear momentáneamente el funcionamiento del motor. Este bloqueo tiene una duración de 5 minutos. Al final del bloqueo, la aspiración se reanuda si el flap todavía está abierto y el control táctil todavía está configurado con un nivel de aspiración válido.

Selección de las zonas de cocción

Toque el área de Selección/Pantalla (2) correspondiente a la zona de cocción deseada.

Nivel de potencia: aumentar/disminuir

La placa está equipada con 9 niveles de potencia.

Toque y deslice los dedos a lo largo de la Barra de selección (4) para aumentar o reducir:

→ hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

← hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado se mostrará en el área de Selección/Pantalla (2)

Función Booster "P" (Nivel Potenciado)

La placa de cocción está equipada con un nivel de potencia adicional (Booster, además del nivel 9) que permanece activo durante 5 minutos y luego la potencia vuelve al nivel anterior.


Esta función es útil para calentar o hervir una gran cantidad de agua.


Para activar la función Booster, deslice los dedos a lo largo de la Barra de selección (4), más allá del nivel 9 y active la función Booster. En la Pantalla (2) aparecerá el símbolo "P"

Atención: dado que la función Booster puede alcanzar altas temperaturas, debe utilizarse solo para la cocción con el uso de agua. El aceite o la grasa pueden comenzar a quemarse si se utiliza la función Booster.


Función Key Lock (Bloqueo)

La función Key Lock bloquea los ajustes de la placa, para evitar manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya configuradas.

Para activarla tocar el botón  (9); para desactivarla pulsar de nuevo el mismo botón.

Si se selecciona cualquier otra función mientras el Key Lock está activo, el símbolo  parpadeará para indicar que la función está activa. A continuación, desactive la función para poder actuar en la placa.


Función Child Lock (Bloqueo para niños)

El bloqueo a prueba de niños es una funcionalidad para proteger la placa contra operaciones no deseadas, por ejemplo, por parte de niños. Si se bloquea, la placa de cocción se puede encender, pero no se puede seleccionar la zona de cocción, ni el nivel de calentamiento ni el temporizador. Las pantallas de las zonas de cocción mostrarán el símbolo .

El bloqueo a prueba de niños solo se puede activar una vez después de encenderlo. Una vez activado y desactivado, el bloqueo de niños no se puede volver a activar. Solo después de encender y apagar ON/OFF, el bloqueo a prueba de niños se puede volver a activar.

El bloqueo a prueba de niños permanece activo incluso si la tensión de alimentación se interrumpe y se recupera. Debe ser desactivado manualmente.

Activación:

- Encender la placa de cocción (Botón 1).
- Mantener pulsada la pantalla de cualquier zona de cocción (2) durante 3 segundos. A continuación, suelte la Pantalla.
- La barra de desplazamiento (4) se ilumina de manera secuencial.
- Deslice el cursor del control deslizante de 0 a 9 dentro de los 10 segundos.
- El bloqueo a prueba de niños está activado. Todas las pantallas de las zonas de cocción muestran .

Desactivación:

- Encender la placa de cocción (Botón 1).
- Mantener pulsada la pantalla de cualquier zona de cocción (2) durante 3 segundos. A continuación, suelte la pantalla.
- La barra de desplazamiento (4) se ilumina de manera secuencial.

Deslice el cursor del control deslizante de 9 a 0 dentro de los 10 segundos.

El bloqueo a prueba de niños es desactivado. La placa de cocción pasa al modo operativo y se puede accionar normalmente.

Función Chef cook

La función Chef Cook permite preparar las zonas de cocción para que funcionen con niveles fijos sin dispersión de energía cuando no hay un recipiente apoyado.

Tan pronto como se coloca un recipiente adecuado en las zonas de cocción, estos son los valores configurados:

Zona delantera izquierda: Nivel 2

Zona trasera izquierda: Nivel 5

Zona trasera derecha: Nivel 6

Zona delantera izquierda: Nivel 8

Notas: Los niveles de potencia no pueden ser ajustados por el usuario. El límite de tiempo de funcionamiento para la función Chef Cook es de 2 horas.

Mientras está activa la función Chef Cook, se elimina el símbolo "detección olla".

Activación:

- La placa de cocción está encendida.
- Tocar el botón de función Chef Cook (7).
- El modo Chef Cook está activado.
- Las pantallas de las zonas de cocción (2) y los niveles de potencia configurados de izquierda a derecha en sentido horario (2-5-6-8).

Desactivación:

- Tocar el botón de función Chef Cook (7).
- El modo Chef Cook está desactivado.
- Los niveles de potencia para todas las zonas de cocción están configurados en 0.

Función Heat-Up automático (calentamiento rápido)

Esta función permite calentar una olla fría con plena potencia de calentamiento y volver automáticamente al nivel de cocción deseado. Por lo tanto, se pueden realizar calentamientos más rápidos con menos riesgo de quemar los alimentos. La función se puede activar para los niveles de potencia de 1 a 8.

El tiempo durante el cual permanece la potencia total en la zona de cocción depende del nivel de cocción seleccionado y mencionado en la siguiente tabla. Los tiempos de calentamiento se adaptan para ser utilizados con ollas en frío y cantidades comunes de alimentos domésticos.

Nivel de Cocción	Tiempo Heat-Up (segundos)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	No disponible
P	No disponible

Activación:

Las ollas están posicionadas y la placa de cocción está activa con un nivel entre 1 y 8 para la zona de cocción (2). Seleccionar la zona de

cocción interesada.

Toque y mantenga pulsado durante 3 segundos el nivel de cocción en la barra de selección (4).

En la Pantalla (2) aparece de manera intermitente una **A** que se alterna según la potencia configurada en la zona de cocción. Al aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción, la función Heat-Up permanece activa, con el nuevo ajuste de los tiempos de cocción; Al disminuir el nivel de potencia de la zona de cocción, la función Heat-Up se desactiva.

Desactivación:

Tocar y mantener pulsada la zona de cocción (2) durante 3 segundos. El calentamiento rápido se desactiva y la zona de cocción se calienta con el nivel de cocción configurado antes.

Alternativa:

Seleccionar un nivel de cocción inferior al nivel actualmente configurado para esta zona de cocción. El calentamiento rápido se desactiva. La zona de cocción se calienta con el nuevo nivel de cocción.

Función Warming (Mantener caliente)

Esta función permite mantener caliente, a una temperatura constante, los alimentos ya cocinados.

La función se activa en la primera presión del botón **SSS** (8).

En la pantalla (2) de la zona que está trabajando con función activa "Warming" aparece el símbolo **W**. Seleccionando contemporáneamente otra zona de cocción, el símbolo **SSS** (8) volverá a tener luz de poca intensidad, y se podrá entonces, también para esta zona, activar la función. La función permanece activa en la zona en la que ya se ha configurado, como se indica en la Pantalla (2). Pulse nuevamente el botón **SSS** (8) para desactivar y apagar, hasta llevar el nivel visualizado en la Pantalla (2) a 0.

Si la función "Warming" está activa en varias zonas de cocción, seleccionar primero la zona deseada mediante la Pantalla de Selección (2). Esta función también se puede desactivar a través de la Barra de Selección (4), llevando el Nivel de potencia a 0.

Función Pausa

La función Pausa suspende cualquier función activa en la placa, llevando a 0 la potencia de cocción. Para activar la función pulsar **||** (Pausa, 10) y en las Pantallas de la Zona de cocción (2) aparecerá de manera intermitente **||**.

Para desactivar la función pulsar **||** (Pausa, 10), el botón comenzará a parpadear, dentro de los 10 segundos pulsar otro botón, la función se desactivará.

La desactivación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa y la placa continúa trabajando con la misma configuración establecida anteriormente.

Atención: la placa de cocción nunca debe dejarse desatendida mientras la función de pausa esté activa.

Transcurridos 10 minutos desde la activación de la Función Pausa, si no se desactiva, la placa se apaga automáticamente.

La Función Pausa no suspende la aspiración.

Función Recall (Recordar)

Esta función permite recuperar los niveles de potencia, la configuración del temporizador y el calentamiento rápido después de que la placa de cocción se haya apagado involuntariamente.

Si la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender dentro de los 6 segundos, todos los ajustes anteriores (niveles de potencia, temporizador, calentamiento rápido) se recuperarán automáticamente. La función de recuperación no puede ser desactivada por el usuario. (la placa volverá a los niveles configurados antes de la pausa).

Activación:

La placa de cocción se ha apagado.

Volver a encender la placa de cocción mediante ON/OFF (1).

El botón Pausa || (10) parpadea durante 6 segundos.

Tocar el botón Pausa || (10).

La función de recuperación se vuelve activa (se emite una señal acústica "beep"). Todos los niveles de potencia, los temporizadores y el calentamiento rápido configurados antes se recuperan.

Función Temporizador Autónomo

La función Temporizador autónomo es un *countdown* (cuenta regresiva) independiente de las zonas de cocción y de la aspiración que, al expirar, emite una señal acústica (beep).

El Temporizador se activa pulsando la pantalla central (5), los dos botones + / - (6) aparecerán para la regulación.

Cuando la Pantalla muestra "---", el Temporizador se puede configurar.

Ajuste la duración deseada del temporizador a través de los botones + / - (6) y se mostrará en la Pantalla (5).

El temporizador se inicia después de 6 segundos de la activación de esta función (sin pulsar ningún otro mando).

El temporizador autónomo puede llegar a 600 minutos. En la Zona/ Pantalla (5) se visualizará el tiempo restante; al final del *countdown* se emitirá una señal acústica (beep).

Si el tiempo restante del temporizador es inferior a 1 minuto se visualizará con el formato indicado a continuación y el punto tendrá luz fija:

0. → minutos

00 → segundos restantes

Para apagar el Temporizador se puede actuar de dos maneras:

- seleccione 8 (5) y ajuste la duración del Temporizador a 0.00, mediante + / - (6) o
- pulse dos veces el botón ON/OFF (1)
- el temporizador de aspiración detiene la aspiración y se puede configurar por separado solo cuando las zonas de cocción están en cero (cuando el temporizador se ha iniciado y luego se apaga la placa, este tiempo tiene prioridad sobre la función *fan after run*).

Temporizador Zonas de Cocción

En cada zona de cocción, incluso al mismo tiempo, es posible configurar la función Temporizador Zonas de Cocción que es una cuenta regresiva (máximo 119 minutos por zona).

Al final del cual las zonas de cocción se apagan automáticamente emitiendo una señal acústica (beep).

Para activar la función:

- toque el área de Selección/Pantalla (2) (con nivel de potencia diferente de 0)
- toque el botón ⏻ (3) relativo a la zona de cocción
- la pantalla muestra "---" y el Temporizador se puede configurar (con los botones + y - que se mostrarán).
- ajuste la duración del temporizador, con los botones + / - (6), que se muestra en la zona Pantalla (5) Durante la programación el

símbolo ⏻ (3) parpadea.

El temporizador de la zona de cocción se inicia después de 6 segundos de la activación (sin pulsar ningún otro botón). Para poner a cero el temporizador zona de cocción, vuelva a pulsar durante de manera prolongada el botón ⏻ (3)

Si se desea, se puede repetir la programación del Temporizador para varias zonas de cocción.

Cada zona de cocción puede haber configurado un Temporizador diferente y en la pantalla (5) aparece la cuenta regresiva de la zona de cocción seleccionada en ese momento ⏻ (3) (parpadeante) o el temporizador con un tiempo menor.

Si no se selecciona ninguna zona, pulsando en la Pantalla (5) se visualiza la cuenta regresiva del Temporizador Autónomo.

La visualización de la cuenta regresiva es la misma que la del Temporizador Autónomo (véase el apartado anterior)

Al final de la cuenta regresiva se emitirá una señal acústica (beep) y la zona de cocción se apagará.

Para desactivar el Temporizador:

- seleccione la zona de cocción (2) y luego toque el botón ⏻ (3) y ajuste la duración del Temporizador a 0.00 con los botones + / - (6)

Función Bridge (Puente)

Esta función permite que ambas zonas de cocción funcionen simultáneamente formando una única zona de cocción con el mismo nivel de potencia.

Esta función permite una cocción homogénea con ollas de grandes dimensiones.

Es posible utilizar en combinación la zona de cocción frontal "Primaria" con la correspondiente en la parte posterior "Secundaria".

La función está prevista en todas las zonas de cocción:

2FL (primaria) + 2RL (secundaria)

2FR (primaria) + 2RR (secundaria)

Activación de la Función Bridge:

- seleccionar una zona de cocción y llevarla a un valor superior a 1, luego
- seleccionar simultáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar
- en la Pantalla (2) de la zona de cocción "Secundaria" aparece el símbolo "B"
- a través de la Barra de selección (4) será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento, que se mostrará en la Pantalla (2) de la zona de cocción "Principal"

Desactivar la Función Bridge:

Seleccionar simultáneamente las 2 zonas de cocción.



IMPORTANTE

durante la Función Bridge, las zonas de cocción se consideran una única área de cocción, si está activo el Temporizador

Zonas de Cocción, al expirar esto provocará el apagado automático de ambas zonas de cocción.

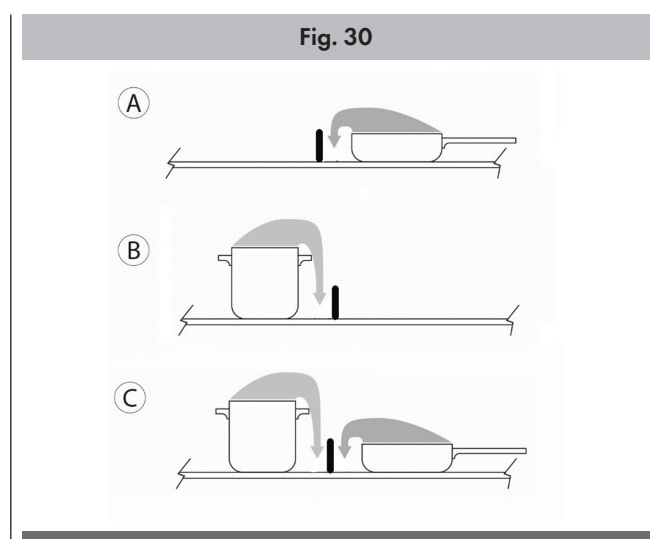
Tabla de potencia

Nivel de Potencia		Tipo de cocción	Utilización recomendada
Máxima	Booster	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en poco tiempo la temperatura de los alimentos hasta ebullición rápida en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
	8-9	Freír, hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír productos congelados, hervir rápidamente
Alta	7-8	Dorar, freír, hervir, asar	Ideal para freír, mantener viva la ebullición, cocinar y asar (de corta duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar, cocinar, guisar, freír, asar	Ideal para freír, mantener ebulliciones ligeras, cocinar y asar (de media duración, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media	4-5	Cocinar, guisar, freír, asar	Ideal para guisar, mantener ebulliciones delicadas, cocinar (de larga duración), mantecar la pasta
	3-4	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos de acompañamiento (p. ej., agua, vino, caldo, leche), mantecar la pasta
	2-3	Cocinar, cocer a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos de acompañamiento (p. ej., agua, vino, caldo, leche)
Baja	1-2	Fundir, descongelar, mantener caliente, mantecar	Ideal para ablandar la mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos de dimensiones pequeñas
	U	Fundir, descongelar, mantener caliente, mantecar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener calientes los platos a servir y mantecar risottos
Apagado	0	Ninguna, superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de <i>stand-by</i> o apagada (posible presencia de calor residual desde el final de la cocción, indicado con H)

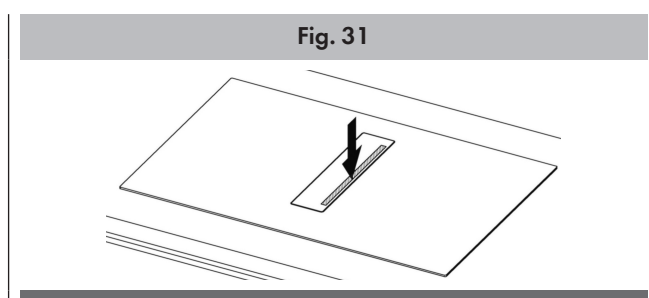
4.4 ASPIRACIÓN

4.4.A INDICACIONES PRELIMINARES

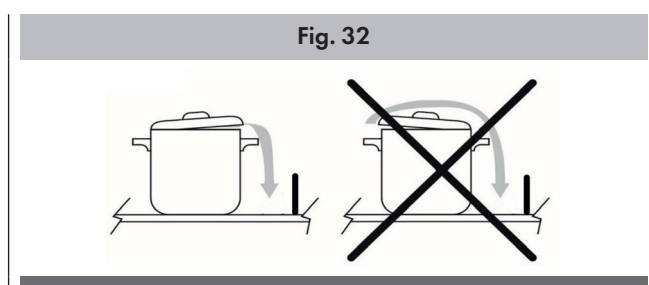
Para encender la campana se deberá en primer lugar abrir el *flap* de vidrio (Fig. 30)



Para abrir el *flap* de vidrio será suficiente pulsar sobre cualquier punto de la zona externa del *flap* (Fig. 31).

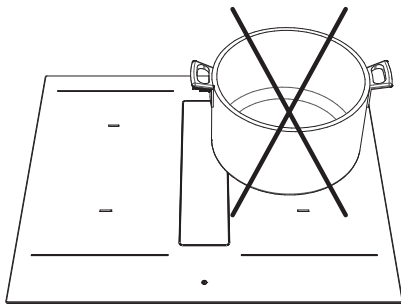
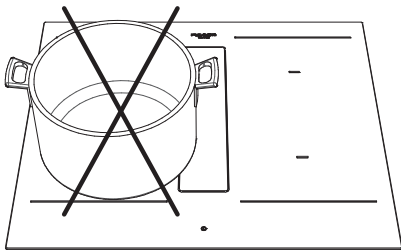


Para favorecer una mejor aspiración de los humos, tratar de hacerlos salir por la parte más cercana a la aspiración (Fig. 32).



No apoye ningún objeto sobre el *flap* de vidrio o sobre el panel de control (Touch Control "TC") (Fig.33).

Fig. 33



4.4.B FUNCIONAMIENTO DE ASPIRACIÓN

Encendido del sistema de aspiración:

- Abrir el *flap* central de vidrio
- Toque la Zona de selección (12) para activar el sistema de aspiración



ATENCIÓN

La zona de aspiración está equipada con un *flap* central giratorio mecánico.

Es necesario abrir el *flap* antes de encender la campana y activar el sistema de aspiración.

Si inadvertidamente, con la aspiración activada, se cierra completamente el *flap* central, un sensor hace parar automáticamente el motor. La aspiración se reanuda solo cuando se vuelve a abrir el *flap*.

Velocidad (potencia) de aspiración:

El aspirador está equipado con 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración.

Toque y deslice la pantalla (12) con los dedos a lo largo de la Barra de selección (4) para aumentar o reducir:

→ hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

← hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado se mostrará en el área de Selección/Pantalla (12)

Función Booster "P" (Aspiración Potenciada)

El aspirador está equipado con un nivel de potencia adicional (Booster, además del nivel 9). El aspirador irá a la velocidad adicional (Booster) durante 5 minutos y luego pasará automáticamente al nivel 9.

Para activar la función Booster, seleccione la pantalla (12) y deslice los dedos a lo largo de la Barra de selección (4) más allá del nivel 9 hasta la "P".

El nivel Booster 1 se indica en el área de Selección/Pantalla (12) con símbolo **P** parpadeante.

Funcionamiento Automático

Activando esta función, la campana se encenderá a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción máximo, utilizado en las zonas de cocción.

Cuando las zonas de cocción se apagan, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola progresivamente, eliminando los olores y los vapores residuales.

Activación:

- Presionar el botón específico **A** (14)

Desactivación:

- Pulse de nuevo el botón específico **A** (14)

Si se apaga la placa con Funcionamiento automático activo, el aspirador se apagará automáticamente, de forma gradual.

Función Fan after-run

Esta función debe garantizar que se aspiren los olores y vapores residuales. Después de completar el proceso de cocción y apagar la placa de cocción, el ventilador continúa funcionando.

Está previsto un funcionamiento automático de 5 minutos en el nivel 1 que comienza en los siguientes casos:

- apagado manual de la placa (ON/OFF) con aspirador activo
- apagado del aspirador en modo automático mediante algoritmo

Cuando la función está activa en la pantalla (12) está el punto (o 1. o A.) en la parte inferior derecha y parpadea el **A** (11).

Cuando la modalidad automática está activa permanece el símbolo **A**; en modalidad manual se visualiza el nivel 1.

En general, la velocidad del ventilador también se puede cambiar durante la ejecución de la función y termina inmediatamente si se lleva a cero.

Temporizador de aspiración

Es posible configurar un temporizador de la aspiración como el de la zona de cocción.

El temporizador se visualiza en la pantalla (5). El temporizador comienza a funcionar solo cuando el proceso de cocción ha terminado y no se ha configurado un nivel de cocción adicional.

El temporizador de la aspiración se puede activar de las siguientes maneras:

1. Modalidad manual 1

- Están configurados tanto el nivel de aspiración como el temporizador, y todas las zonas de cocción están apagadas. -> La placa permanece encendida y el nivel de aspiración permanece activo durante el tiempo del temporizador.
- Una vez finalizado el tiempo del temporizador, la placa de cocción se apaga por completo.

2. Modalidad manual 2


- Están configurados tanto el nivel de aspiración como el temporizador, y la placa de cocción se apaga mediante el botón de encendido ON/OFF
- Está configurado el nivel 1 de la función "After-run" y permanece activo durante el tiempo configurado en el temporizador. -> Al final del tiempo configurado en el temporizador la placa de cocción se apaga por completo.


3. Modalidad automática

- El temporizador se puede configurar tan pronto como la aspiración esté en funcionamiento y comience a funcionar tan pronto como todas las zonas de cocción estén apagadas.
- No se emite el aviso temporizador después de la expiración de la función after-run

Aviso limpieza filtros

Este indicador está normalmente apagado  (13).

Cuando sea necesario realizar el mantenimiento de los filtros, se enciende el símbolo  (13).

Para la puesta a cero, pulsar durante 5 segundos el símbolo  (13) aparecerá el símbolo **F** o **G** en la pantalla (12) indicadas las necesidades de mantenimiento de los filtros antigrasa **F** o la necesidad de mantenimiento de los filtros antiolor **G** de carbón cerámicos.

Esta función está programada para avisar de que es necesario efectuar el mantenimiento:

Filtros antiolor de carbón cerámico: cada 120 horas

Filtros antigrasa: cada 30 horas

El aviso se indicará incluso si la campana no es filtrante: en este caso, proceda con la limpieza normal de los filtros antigrasa y ponga a cero el aviso. Para el mantenimiento/limpieza véase el siguiente capítulo.

ATENCIÓN

Antes de cada operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 1 – Fig. 2 capítulo ADVERTENCIAS).

5.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN ASPIRANTE

Apague el aparato antes de limpiarlo.

No limpie la placa de cocción si el vidrio está demasiado caliente porque existe el riesgo de quemaduras.

Eliminar las manchas ligeras con un paño húmedo con detergente para platos diluido en poca agua. A continuación, enjuagar con agua fría y secar cuidadosamente la superficie.

Los detergentes altamente corrosivos o abrasivos y los equipos de limpieza que pueden causar arañazos deben evitarse absolutamente. No utilice nunca aparatos a presión o a vapor.

No utilice objetos que puedan rayar el vidrio cerámico.

Asegúrese de que la olla esté seca y limpia. Asegúrese de que no haya granos de polvo o cualquier tipo de polvo en la placa de cocción de vitrocerámica o en la olla. Las ollas ásperas deslizantes rayarán la superficie.

Los derrames de azúcar, mermelada, gelatina, etc. deben eliminarse de inmediato. De esta forma se evitará dañar la superficie.

ATENCIÓN

Los productos que **NO** deben ser utilizados son:
 Productos que contienen cloruros, especialmente aquellos que contienen ácido clorhídrico;
 Productos a base de halogenuros;
 Productos a base de peróxido de hidrógeno;
 Lejías a base de ácido hipocloroso;
 Productos agresivos que contienen ácidos;
 Detergentes que contienen polvo abrasivo;
 Productos para la limpieza de la plata;
 Detergentes cuya composición química es desconocida;
 Estropajos, cepillos o discos abrasivos;
 Paños ásperos o lijas;
 Herramientas que hayan limpiado previamente otros metales o aleaciones.

Limpieza ordinaria

No permita que se acumule suciedad en las superficies externas e internas de la campana.

Para el flap de vidrio central siga las mismas instrucciones indicadas para la limpieza de la placa de inducción.

ATENCIÓN

El flap no se puede lavar en el lavavajillas. La limpieza ordinaria debe realizarse antes de que se cree una acumulación excesiva de suciedad que pueda causar fenómenos abrasivos.

Antes de realizar las operaciones de lavado, es necesario eliminar las partículas de polvo con aire o aspirándolas, para evitar el roce en la superficie.

Cuando el agua se ha utilizado como medio de limpieza o enjuague, especialmente en áreas con una presencia significativa de cal, se recomienda secar la superficie para evitar la aparición de manchas. Para evitar contaminaciones causadas por partículas de hierro, hay que asegurarse de que las herramientas elegidas para la limpieza no hayan sido utilizadas previamente sobre otros metales o aleaciones. Los materiales para la limpieza de los productos de acero inoxidable deben reservarse exclusivamente para este fin.

Se debe prestar especial atención al filtro antigrasa, que tiene la función de retener las partículas grasas contenidas en los vapores, y a la cubeta inferior, que tiene la función de recoger la grasa que podría gotear del filtro antigrasa, recoger la condensación o recoger los líquidos vertidos accidentalmente en su interior a través del flap de vidrio.

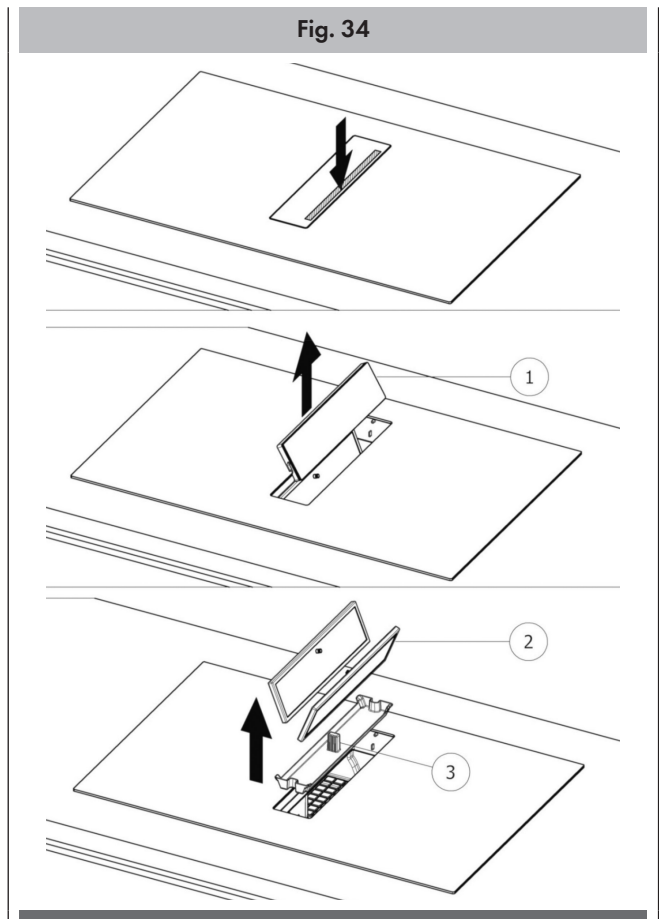
Ambos elementos deben lavarse cuando aparezca el aviso correspondiente o al menos una vez al mes en agua caliente y detergente (también en el lavavajillas).

El filtro puede decolorarse después de algunos lavados. Esto es normal y no significa que haya perdido su eficacia.

Para realizar el mantenimiento del filtro metálico antigrasa y de la bandeja inferior es indispensable retirarlos de la campana.

Para quitar el filtro metálico antigrasa y la cubeta, proceder como se ilustra en la Fig. 34: -> Empuje hacia abajo el lado derecho del flap central de vidrio

- Extraiga el flap central de vidrio (1)
- Agarrar los filtros metálicos desde el pomo y extraerlos (2)
- Quitar la bandeja de recogida de condensación (3)

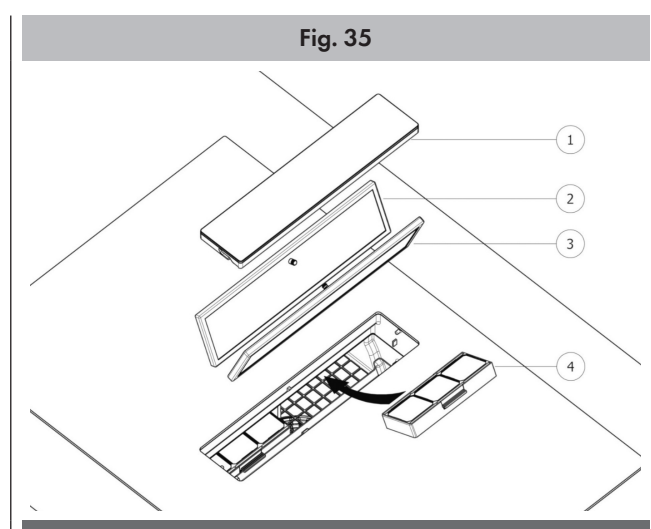


Después de realizar estas operaciones se podrán limpiar todos los componentes recién retirados. Una vez terminada la limpieza, los componentes deben secarse y finalmente reposicionarse realizando las operaciones indicadas (Fig. 31) en orden inverso. El filtro antiolor cerámico, si está presente, tiene la función de retener los olores desagradables derivados de la cocción y debe regenerarse cuando aparezca el aviso correspondiente.

Para regenerar los filtros antiolor cerámicos deben retirarse de la campana.

Para quitar el filtro antiolor cerámico, proceder como se ilustra en la Fig. 35:

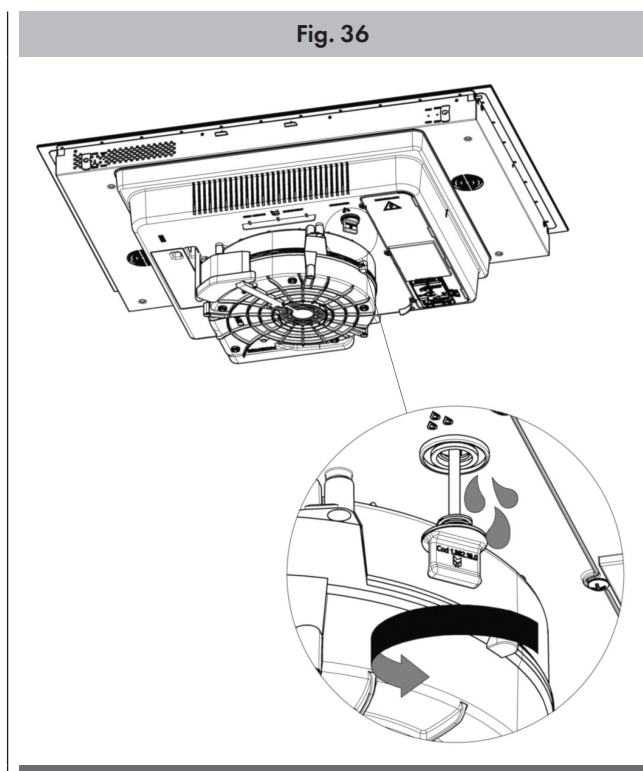
- > Empuje hacia abajo el lado derecho del flap central de vidrio
- > Extraiga el flap central de vidrio (1)
- > Agarrar los filtros metálicos desde el pomo y extraer ambos (2,3)
- > Agarrar los filtros antiolor cerámicos en sus manillas externas y quitarlos (4)



Para regenerar térmicamente los filtros antiolor cerámicos deben colocarse en el horno precalentado a 200°C durante 45 minutos. La correcta regeneración garantiza una eficacia de filtración constante durante 5 años.

¡Atención! No coloque los filtros en el fondo del horno, guárdelos en una bandeja para hornear y colóquelos a una altura intermedia. Para comprar un nuevo filtro, solicítelo a la Empresa que lo fabrica.

La campana está equipada con un tapón de seguridad para vaciar cualquier líquido vertido accidentalmente en el interior de la bandeja de condensación, pero que haya superado la capacidad de la misma. Comprobar diariamente que no haya presencia de líquidos en el interior de la cuba externa de la placa. Para hacer esto es necesario quitar el tapón presente debajo de la placa teniendo cuidado de colocar antes, debajo y en correspondencia del tapón mismo, un contenedor para recoger los eventuales líquidos presentes (véase Fig. 36).



ATENCIÓN

Durante el período de garantía, las reparaciones solo pueden ser realizadas por el Servicio de Asistencia autorizado.

ATENCIÓN

Antes de cada operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig.1 – Fig. 2 capítulo ADVERTENCIAS).

- Las intervenciones y reparaciones no autorizadas pueden provocar la electrocución o el cortocircuito, por lo que no deben realizarse. Deje estos trabajos a los técnicos autorizados.
- En el caso de pequeñas molestias, puede intentar resolver el problema siguiendo los consejos de las instrucciones de uso.
- La eliminación de las averías o las reclamaciones provocadas por el uso o la instalación incorrecta del aparato, no se efectuarán en garantía. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

6.1 ERRORES / BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La placa está programada para proporcionar códigos de error específicos para una resolución de problemas rápida y eficiente. Las pantallas de las zonas de cocción mostrarán los códigos de error. Un código de error siempre comienza con las letras "E" o "ER" dependiendo del componente electrónico que generó el error.

6.1.A SEGURIDAD DEL MOTOR

Tras repetidas aperturas y cierres del flap central, la parte electrónica por motivos de seguridad podría bloquear momentáneamente el funcionamiento del motor. Este bloqueo tiene una duración de 5 minutos. Al final del bloqueo, la aspiración se reanuda si el flap todavía está abierto y el control táctil todavía está configurado con un nivel de aspiración válido.

6.2 SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia es importante:

- Verificar si es posible resolver el problema consultando la tabla de errores en el apartado "Errores/Búsqueda de Averías".
- Apagar y volver a encender el aparato (ON/OFF) para asegurarse de que el problema se haya resuelto.

Por último, si después de realizar los controles anteriores persisten los informes de error, llamar al Servicio de Asistencia.

Código de Error posible	Significado de Error	Comportamiento de la placa	Causa posible	Solución del problema
ER03	Activación continua de un botón detectada	Apagado después de 10 segundos	Agua u ollas colocadas en el TC*	Retire el agua o las ollas del TC*
ER20	Error interno en el TC*	Apagado	-	Sustituir TC*
ER21	Sobrecalentamiento	Apagado	El sensor de temperatura en TC* ha detectado una temperatura > 85°C	Dejar enfriar la placa (el error desaparece si la temperatura es < 75' C) Controlar que haya descargas de aire en el hueco del mueble de la cocina
ER22	Error interno en el TC*	Apagado después de 3,5 - 7,5 segundos		Sustituir TC*
ER31	Las configuraciones internas del TC* e inducción son incongruentes	ER31 se visualiza continuamente	Los datos de configuración internos del generador de inducción son diferentes de la configuración dentro del TC*	Descargar la configuración. Si el error sigue presente, sustituya el TC*. Si el error sigue presente, sustituya el generador de inducción.
ER35	Error interno en el TC*	Apagado	-	Sustituir TC*
ER36	Error interno en el TC*	Apagado	-	Sustituir TC*
ER42	Alimentación secundaria no idónea	12V o 5V demasiado alto / demasiado bajo		
ER47	Ninguna comunicación al menos un LIN combinado	ER47 se visualiza continuamente	Cable LIN dañado. Ninguna tensión de alimentación para LIN combinado. LIN combinado defectuoso.	Comprobar y sustituir el cableado LIN. Comprobar la tensión de alimentación. Sustituir LIN combinado.

(*) TC = Touch Control (Panel de control)

Código de Error posible	Significado de Error	Comportamiento de la placa	Causa posible	Solución del problema
E2	Sobrecalentamiento del sensor de temperatura de la zona de cocción	La zona de cocción correspondiente está APAGADA	Ollas vacías	No calentar ollas vacías pots
			Ollas equivocadas	Utilizar ollas adecuadas
			Temperatura de la olla o del vidrio demasiado alta Temperatura electrónica demasiado alta	Sistema de enfriamiento
E3	Olla equivocada	La zona o las zonas de cocción correspondientes están APAGADAS	Las ollas están perdiendo sus características magnéticas	Utilizar ollas adecuadas
			Error interno en el circuito del generador	Sustituir el generador
			La olla crea en el módulo un punto operativo anormal que puede dañar los dispositivos, por ejemplo, el IGBT.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El error se cancela automáticamente después de 8s y la zona de cocción se puede utilizar de nuevo. En caso de que continúen los errores posteriormente, las ollas deben ser reemplazadas. 2. Sustituir el generador si el error se presenta sin una olla en la zona de cocción.
E4	Error de configuración	La zona de cocción no se puede encender ON (Encendida)	El módulo de inducción aún no está configurado	Realizar una configuración manual (consulte la documentación de Touch Control para obtener más detalles)
			Error de los datos de configuración del módulo de inducción	Borrar y reconfigurar la zona de cocción. Si los pasos enumerados no tienen éxito, sustituya el módulo
EA.	Error interno	Las zonas de cocción están APAGADAS	Detección de interferencias o señales anómalas (por ejemplo, perturbaciones EMC, condensación en el PCB)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción, retire todas las ollas y deje que la placa de cocción se enfríe 2. Si el error persiste: sustituir el generador
			Defecto del hardware (por ejemplo, flash o MCU incorrectos, inductor defectuoso)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción, retire todas las ollas y deje que la placa de cocción se enfríe 2. Si el error persiste: sustituir el generador 3. Si el inductor es defectuoso: sustituir el inductor
EH	Sensor de temperatura bloqueado para la zona de cocción	La zona de cocción correspondiente está APAGADA	Variación de temperatura insuficiente después de encender la placa de cocción	Enfriar el vidrio
E5	Ninguna comunicación entre la interfaz de usuario y el generador de inducción Generador	No es posible ENCENDER la zona de cocción	Cableado LIN o cableado de alimentación defectuoso (por ejemplo, conductor de línea faltante)	Controlar el cableado y la tensión de alimentación
			Ausencia de tensión de red en la tarjeta esclava	Controlar la conexión de la tensión de red en la tarjeta esclava
			Error interno en el circuito del generador o del filtro	Sustituir el generador
			(Versión mixta) Error de tensión del relé HiLight - Dispositivo hardware defectuoso	Sustituir el generador
			Error de configuración de los datos	Borrar y reconfigurar la zona de cocción.

Notas: Si no aparece ningún código de error y la interfaz de usuario no reacciona a las presiones de los botones, compruebe la tensión de alimentación para verificar que no falten conductores de línea, puentes o conexiones incorrectas a 400 V.

7.1 PUESTA FUERA DE SERVICIO

Por puesta fuera de servicio se entiende la parada definitiva y el desmontaje del aparato. Después de la puesta fuera de servicio, el aparato puede incorporarse a otro mueble, revenderse de forma privada o eliminarse.



ATENCIÓN

Para la puesta fuera de funcionamiento es necesario apagar el aparato y desconectar la alimentación eléctrica de la campana (Fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).



ATENCIÓN

Hacer realizar la desconexión y el cierre de las líneas eléctricas solo por personal especializado.

7.2 DESMONTAJE

El desmontaje requiere que el aparato sea accesible para el desmontaje y haya sido desconectado de la alimentación de tensión.

Para realizar esta operación es necesario:

Aflojar tornillos y soportes de fijación

Quitar eventuales sellados de silicona

Desconecte el motor y el canal de aspiración de la placa de cocción

Extraer la placa de cocción desde arriba

7.3 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.

Los aparatos electrónicos están hechos de materiales reciclables y a veces dañinos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato.

7.4 ELIMINACIÓN

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). El símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe considerarse como un residuo doméstico normal, sino que debe llevarse al punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al eliminar este producto de manera adecuada, se ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina municipal, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.



ÍNDICE	PÁGINA
1 - GERAL	2
2 - ADVERTÊNCIAS	3
3 - INSTALAÇÃO	6
3.1 TRATAMENTO DO AR	6
3.2 OBSERVAÇÕES PRELIMINARES	6
3.3 INSTALAÇÃO	8
3.3.A INSTALAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO	8
3.3.B INSTRUÇÕES DE CONSTRUÇÃO - DESCARGA EM RODAPÉ	10
3.3.C INDICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO - DESCARGA TRASEIRA	11
3.3.D CONJUNTO DO TUBO DE SAÍDA DE AR	11
3.4 LIGAÇÃO ELÉTRICA	12
4 - FUNCIONAMENTO	14
4.1 DESCRIÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO ASPIRADORA	14
4.1.A CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14
4.1.B CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS DE COMANDO DA PLACA ASPIRADORA	15
4.2 RECIPIENTES PARA A COZEDURA	15
4.2.A QUALIDADE DAS PANEAS	15
4.2.B DIMENSÕES DAS PANEAS	15
4.3 PLACA DE INDUÇÃO	16
4.3.A ECRÃ DA ZONA DE COZEDURA	16
4.3.B CARACTERÍSTICAS DA PLACA	16
4.3.C CONFIGURAÇÃO DA PLCA	16
4.3.D FUNCIONAMENTO DA PLACA	20
4.4 ASPIRAÇÃO	23
4.4.A INDICAÇÕES PRELIMINARES	23
4.4.B FUNCIONAMENTO DA ASPIRAÇÃO	24

ÍNDICE	PÁGINA
5 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA	26
5.1 LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO ASPIRADORA	26
GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE	
6 - PROBLEMAS	28
6.1 ERROS / BUSCA DE AVARIAS	28
6.1.A SEGURANÇA DO MOTOR	28
6.2 SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA	28
7 - COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO	30
7.1 RETIRADA DE SERVIÇO	30
7.2 DESMONTAGEM	30
7.3 PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE	30
7.4 ELIMINAÇÃO	30

Este manual de instruções descreve o aparelho e a sua utilização. Este folheto é parte integrante do equipamento, pelo que deve ser guardado cuidadosamente e acompanhá-lo SEMPRE, mesmo que seja transferido para outro proprietário ou utilizador, ou transferido para outra instalação.

O aparelho pode apresentar diferenças estéticas em relação ao que é ilustrado nos desenhos neste livrete, de qualquer forma as instruções de instalação, utilização e manutenção permanecem invariadas.

O fabricante está empenhado na melhoria contínua.

Por este motivo, o texto e as ilustrações deste manual podem ser alterados sem aviso prévio.

- O aparelho é fabricado de acordo com as normas de segurança atuais.
- A utilização do aparelho não pode ser diferente daquela para que foi construído, ou seja, como placa de indução, para cozinhar alimentos e extrair fumos de cozinha, instalada em cozinhas domésticas.
- Está excluída qualquer responsabilidade do fabricante por danos causados a pessoas, animais ou bens em consequência de erros de instalação ou de manutenção ou de uma utilização incorreta.
- Antes de ligar o modelo à rede elétrica, verificar a placa de dados (situada na parte inferior do aparelho) para se certificar que a tensão e a potência correspondam à da rede e a tomada de ligação seja idônea. Em caso de dúvidas, contatar um electricista qualificado.

⚠ CUIDADO

Antes de qualquer trabalho de limpeza ou de manutenção ou em caso de trovoadas, desligar o aparelho colocando o interruptor geral da instalação na posição "off" (Fig. 1) ou puxando a ficha (Fig. 2).

Fig. 1

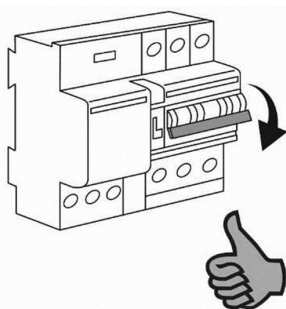
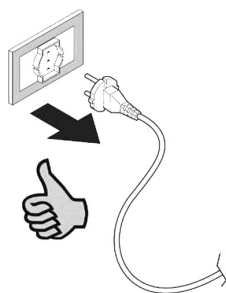


Fig. 2

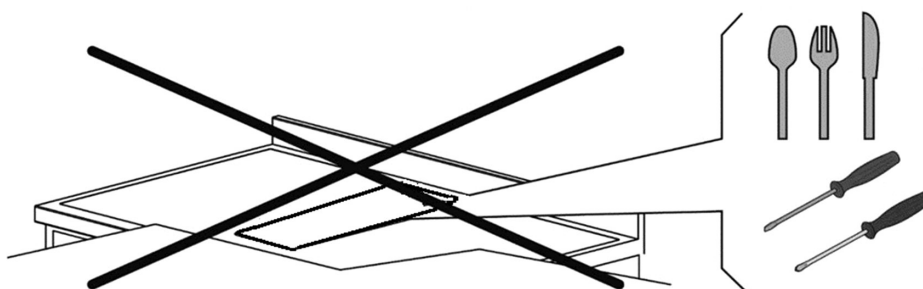


- Quando a placa de aspiração está em funcionamento, as partes da placa de aspiração adjacentes às placas de indução podem também ficar quentes.
- Existe o risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.
- O aparelho não deve ser limpo com vapor ou aparelhos de alta pressão.
- É proibido introduzir qualquer objeto através da tampa de aspiração do vidro (Fig. 3).
- Não utilizar o aparelho para aquecer o ambiente.
- Tenha cuidado para que a ligação elétrica de outros aparelhos nas imediações não entre em contacto com o aparelho quente.
- É proibido puxar, desligar ou torcer os cabos elétricos que saem do aparelho, mesmo que este esteja desligado da rede.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos de cozinha podem afetar negativamente o funcionamento seguro de aparelhos a gás ou outros combustíveis (incluindo os que se encontram noutras salas) devido ao fluxo de retorno dos gases de combustão. Estes gases podem causar envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de outro extrator de fumos de cozinha, o funcionamento dos aparelhos a gás com fluxo deve ser testado por uma pessoa competente para garantir que não há retorno de gases de combustão.
- É proibido cozinhar com chama.
- Para evitar qualquer perturbação indesejável no painel de controlo (Touch Control "TC"), coloque as panelas adequadas centradas nos pontos marcados na superfície vitrocerâmica (Fig. 4).

Precauções antes da utilização

- Desembalar todos os materiais.
- A instalação e a ligação do aparelho devem ser efetuadas por técnicos autorizados.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por erros de instalação ou de ligação.
- Para ser utilizado, o aparelho deve estar bem equipado e instalado num móvel de cozinha e numa superfície de trabalho adaptados e aprovados.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar alimentos e exclui qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Retirar todas as etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.
- Não alterar ou modificar o aparelho.
- A placa não pode ser utilizada como superfície de trabalho ou independente.
- O aparelho deve ser ligado à terra e em conformidade com as normas locais.

Fig. 3



- Não utilize cabos de extensão para o ligar ou tomadas múltiplas.
- O aparelho não pode ser utilizado por cima de uma máquina de lavar louça ou de uma máquina de secar roupa: o vapor pode danificar os aparelhos eletrónicos.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

Utilização do aparelho

- Após o uso, desligar o fogão por meio do seu dispositivo de comando e não utilizar o detetor de panelas.
- Desligue as zonas de aquecimento após a utilização.
- Tenha cuidado ao cozinhar com gorduras ou óleos, que podem incendiar-se rapidamente.
- Tenha cuidado para não se queimar durante ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que não há cabos de qualquer aparelho, fixo ou móvel, em contacto com o vidro ou a panela quente.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras) não devem ser colocados perto do dispositivo inserido.
- Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- Em geral, não colocar objetos metálicos, exceto recipientes de aquecimento, na superfície do vidro. Em caso de sobreaquecimento inesperado ou residual, estes podem aquecer, derreter ou mesmo queimar.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção. Este pode ficar muito quente e incendiar-se.
- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 10 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os seus perigos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do utilizador, não devem ser operadas por crianças sem supervisão.

Precauções para não danificar o aparelho

- Fundos de panelas ásperos ou panelas danificadas (não panelas de ferro fundido esmaltado) podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evitar deixar cair objetos, mesmo pequenos, sobre o vidro cerâmico.
- Não bater nas bordas do vidro com panelas.
- Assegurar que a ventilação do aparelho funciona de acordo com as instruções do fabricante.
- Não colocar ou deixar panelas vazias sobre placas de vitrocerâmica.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou a folha de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem provocar a quebra ou outras alterações no vidro cerâmico por arrefecimento: ligar o aparelho e retirá-los imediatamente da zona de aquecimento quente (atenção: não se queimar).



ADVERTÊNCIA

Cozinhar sem vigilância numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar incêndios.



CUIDADO

O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de breve duração deve ser constantemente monitorado.

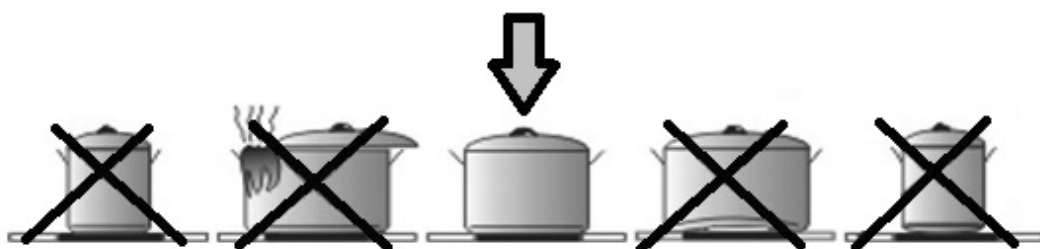


CUIDADO

Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre a superfície de cozedura.

- Nunca coloque recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Deve ser assegurada uma ventilação adequada na parte da frente e de trás do móvel, para que o ar possa circular.
- Se existir uma gaveta por baixo do aparelho de encastrar, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e o fundo da placa de indução é suficientemente grande (30 mm). Isto é essencial para garantir uma ventilação adequada.
- Nunca colocar objetos inflamáveis (por exemplo, spray) na gaveta por baixo da placa vitrocerâmica. As gavetas de talheres devem ser resistentes ao calor.

Fig. 4



Precauções em caso de avaria do equipamento.

- Se for detetado um defeito, desligar o aparelho e interromper a alimentação elétrica.
- Se o vidro cerâmico estiver partido ou rachado, o aparelho deve ser desligado e o serviço pós-venda deve ser contactado.
- As reparações devem ser efetuadas por especialistas. Não abrir o aparelho sozinho.



ADVERTÊNCIA

Se a superfície está rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos.

Outras proteções

- Note-se que a panela/recipiente está sempre centrada na zona de cozedura desenhada na placa.
- Para os utilizadores com pacemakers, o campo magnético pode afetar o seu funcionamento. Recomendamos que peça informações ao seu revendedor ou médico.
- Não utilizar recipientes de alumínio ou sintéticos: podem derreter nas zonas de cozedura enquanto ainda estão quentes.
- NUNCA tentar apagar um incêndio com água, mas sim apagar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma cobertura ou um cobertor anti-fogo.



CUIDADO

A UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU DE QUALQUER PLACA ADAPTADORA DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONDUZIRÁ A UMA VIOLAÇÃO DA GARANTIA.

NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO POR EVENTUAIS DANOS CAUSADOS À PLACA DE FOGÃO E/OU ÀS SUAS IMEDIAÇÕES.

3.1 TRATAMENTO DO AR

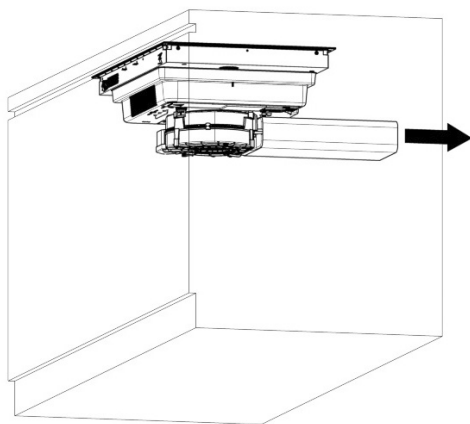
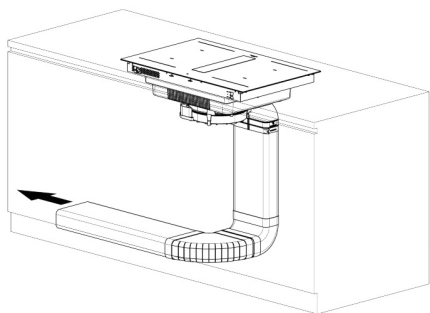
Este sistema de extração permite o tratamento dos fumos de cozinha. O sistema pode ser utilizado em modo de aspiração ou de filtragem (kit de filtro de carvão ativo fornecido separadamente).

Aspirante (evacuação externa).

Os fumos da cozinha são expelidos para o exterior através do tubo (não fornecido com o exaustor) ligado ao tubo de exaustão do motor.

**⚠ CUIDADO**

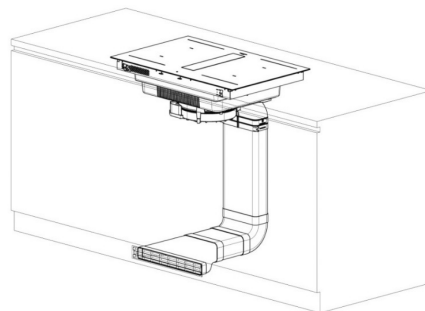
O tubo não deve, em caso algum, ser ligado a condutas de exaustão de combustão (fogões, caldeiras, queimadores, etc.).



A utilização de tubos flexíveis ondulados, compridos e com muitas curvas, com uma secção transversal inferior à secção transversal da saída do motor, provocará uma diminuição do desempenho de aspiração e um possível aumento do ruído.

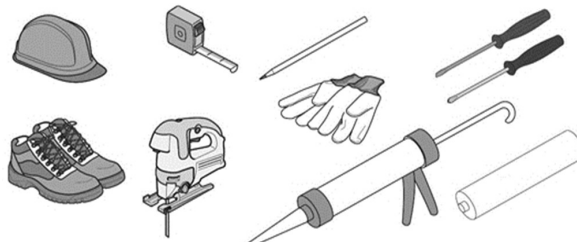
Filtro (reciclagem interna).

Os fumos passam através de filtros de odores cerâmicos de carvão ativado (encomendados separadamente como acessório) para serem purificados e reciclados no ambiente da cozinha.

**3.2 OBSERVAÇÕES PRELIMINARES**

Ler o manual de instruções antes de instalar e utilizar os aparelhos. Para a instalação dos aparelhos, são necessários equipamentos de segurança e um conjunto de acessórios, como mostra a Fig. 5.

Fig 5



A superfície aspirante está equipada com todas as fixações necessárias para a sua instalação e adapta-se à maioria dos móveis.

⚠ CUIDADO

Verificar as dimensões mínimas do móvel para a instalação, tendo em conta a área de ocupação do aparelho indicada na Fig. 6 e Fig. 7.

Fig 6

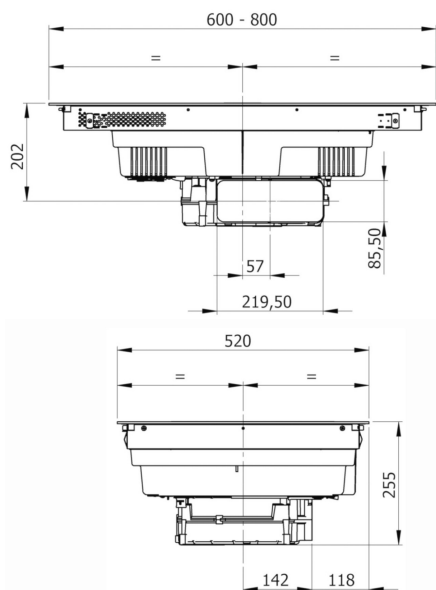


Fig 7

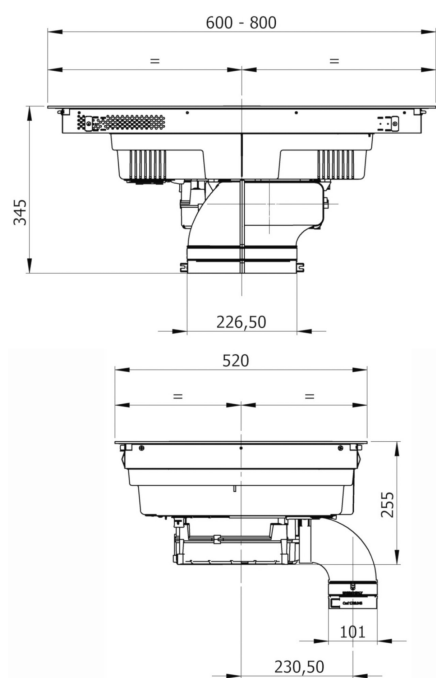


Fig. 8A

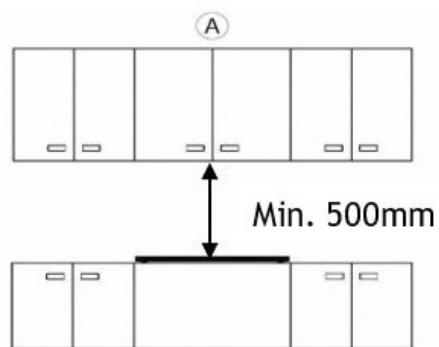


Fig. 8B

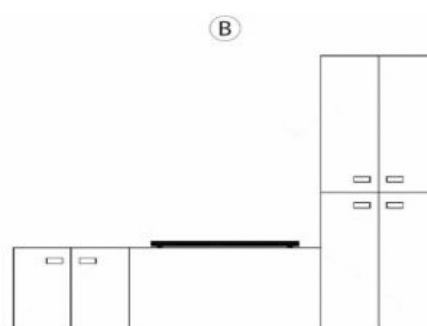


Fig. 8C

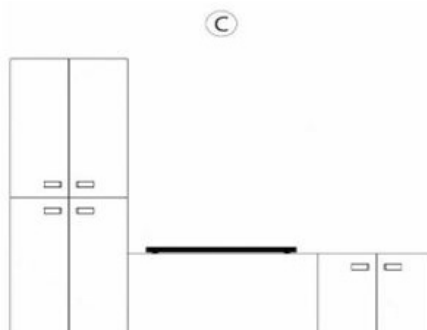
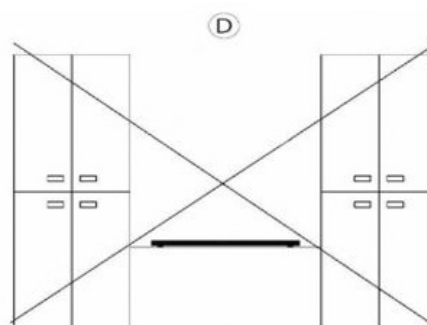


Fig. 8D

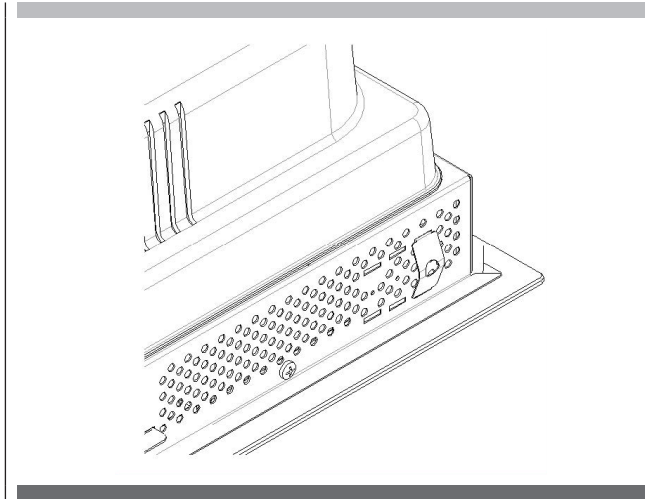


O revestimento do móvel deve ser tratado com cola resistente ao calor (100°C), caso contrário, a forma e a cor podem alterar-se devido a uma menor resistência ao calor.

O ideal é que o aparelho seja instalado sem pilares ou móveis de parede em ambos os lados (Fig.8-A). Os móveis de pilar ou as paredes só são permitidos num dos lados do aparelho (Fig.8-B e Fig.8-C). Os móveis ou as paredes não podem, em caso algum, ser colocados a uma altura superior à do aparelho em ambos os lados (Fig.7-D), para proteção contra os riscos de incêndio. Não é permitida a utilização de decorações em madeira.

Recomendamos que a instalação do aparelho seja efetuada apenas após a montagem do móvel pênsil, para evitar possíveis danos da placa de vidro.

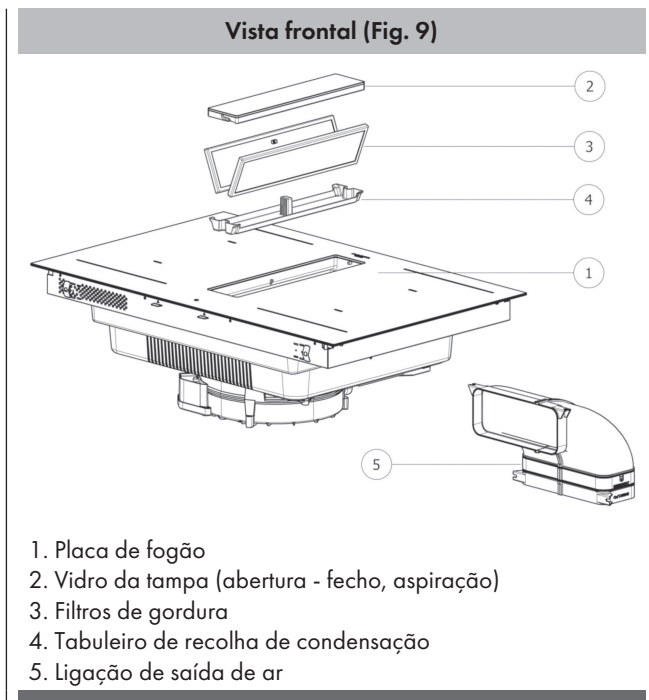
O espaço de segurança entre a placa e os móveis colocados por cima dela deve respeitar uma distância mínima de 500 mm. (Fig. 8-A).



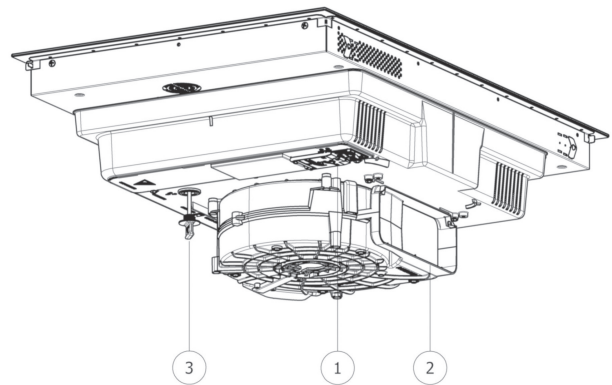
Colocar as 4 molas de centragem nos 4 cantos do fundo metálico, como indicado acima.

3.3 INSTALAÇÃO

Quando a caixa é aberta, são apresentados ao instalador os itens mostrados abaixo, que devem ser instalados conforme descrito nestas páginas.



Vista traseira (Fig. 10)



1. Caixa de alimentação elétrica
2. Saída do aspirador
3. Tampa de descarga de líquidos

3.3.A INSTALAÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO

Para deixar o espaço necessário para a tubagem de ar, é importante instalar a placa de indução com a linha central a mais de 300 mm de qualquer parede na parte traseira.

A placa de indução pode ser instalada de duas maneiras: encostada à bancada ou nivelada com a bancada.

Para efetuar a **INSTALAÇÃO NA PLACA**, fazer furos na parte superior como ilustrado:

Fig. 11 Placa de 60 cm

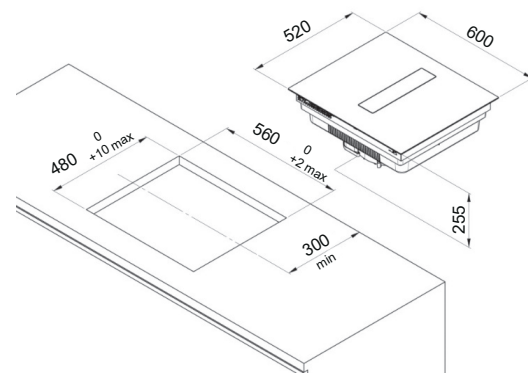
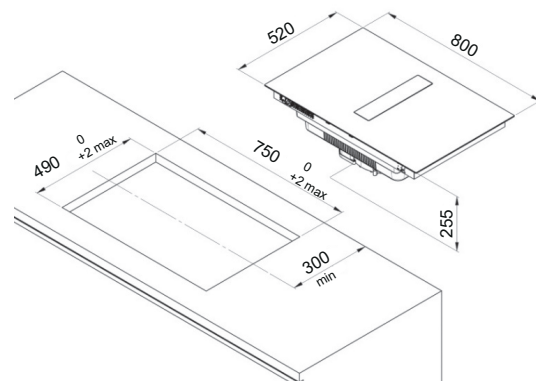
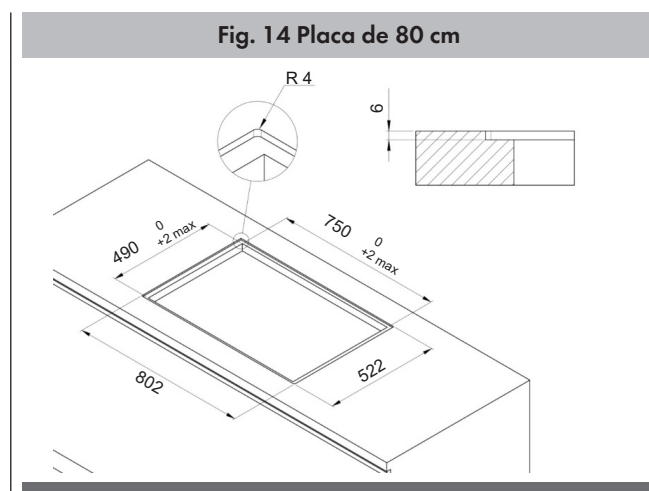
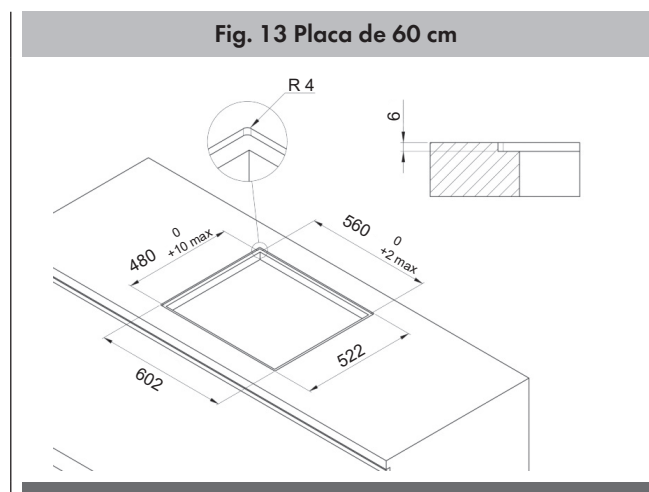


Fig. 12 Placa de 80 cm



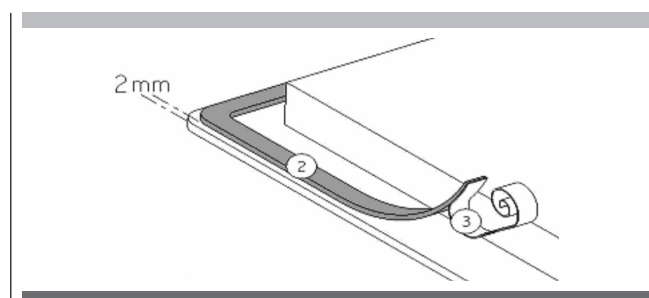
Para efetuar a **INSTALAÇÃO NIVELADA**, fazer furos na bancada e fresar a bancada ao longo do bordo do furo de instalação, respeitando as medidas indicadas:



A instalação é da exclusiva responsabilidade dos especialistas. O instalador é obrigado a respeitar a legislação e os regulamentos em vigor no seu país de origem. Para proteger a borda cortada do móvel, aplique uma camada de verniz especial ou selante. A aplicação da junta adesiva fornecida com a placa de fogão deve ser feita com especial cuidado para evitar fugas no móvel de apoio. Esta junta assegura uma vedação correta quando utilizada em combinação com superfícies de trabalho lisas.

Como fixar a junta:

A junta fornecida com a placa impede qualquer infiltração de líquidos no interior do armário. A sua instalação deve ser efetuada cuidadosamente, de acordo com o desenho seguinte.

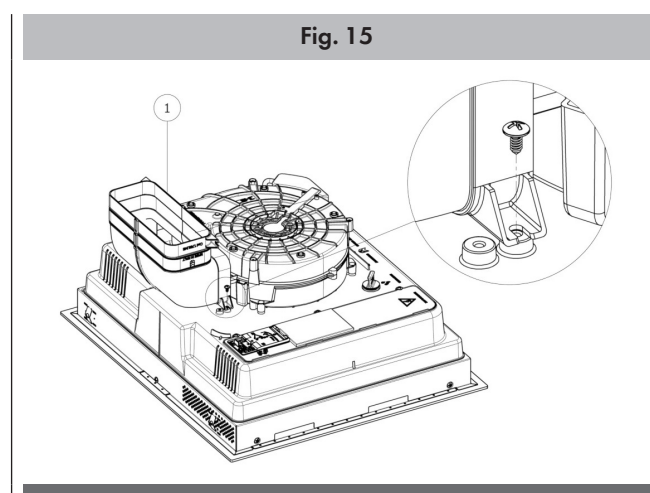


Colocar a junta (2) a dois milímetros do bordo exterior do vidro, depois de retirar a película de proteção (3).

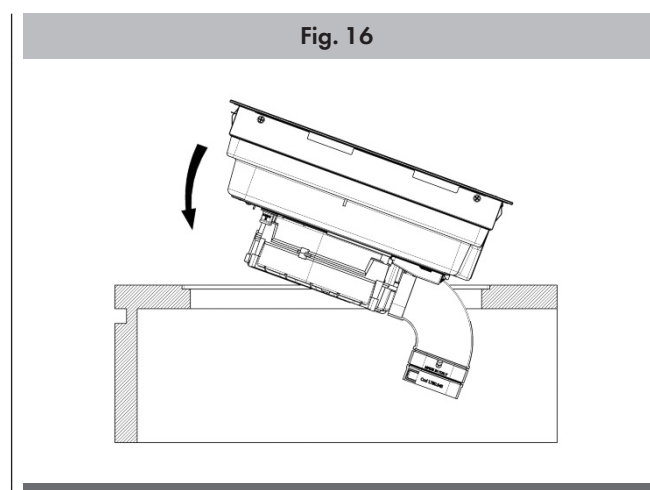
Montagem - instalação:

- Assegurar-se de que existe uma distância de 50 mm entre a placa e a parede ou os lados.
- O ideal é que a placa de fogão seja instalada com bastante espaço de ambos os lados. Pode haver um muro nas traseiras e unidades altas ou um muro de um lado. No entanto, por outro lado, nenhuma unidade ou divisor deve ser superior à placa.
- O móvel ou o suporte no qual a placa será instalada, bem como os bordos do armário, os revestimentos laminados e a cola utilizada para os fixar, devem poder suportar temperaturas até 100 °C.
- Não instalar a placa por cima de um forno não ventilado ou de uma máquina de lavar louça.

Fixar a ligação de ar (Fig. 15) na saída do aspirador com os dois parafusos fornecidos.



Apoiar a placa (Fig. 16)



Deve ser assegurada uma ventilação adequada na parte frontal e traseira do móvel, garantindo que o ar possa circular através das várias entradas de ar, conforme indicado nas figuras abaixo:

Fig. 17 Placa de 60 cm.
(5 entradas de ar)

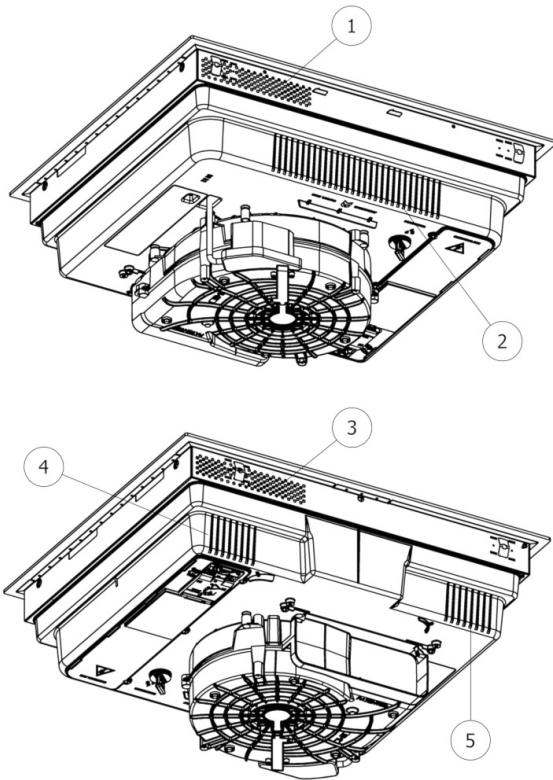
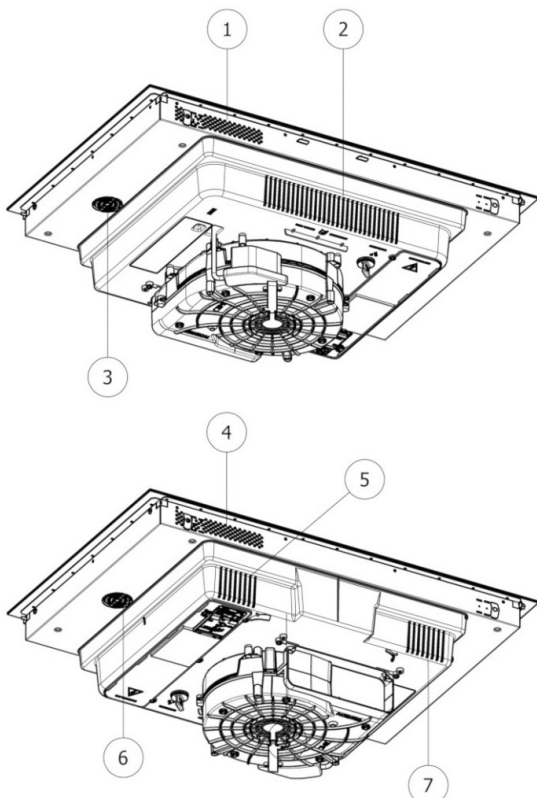


Fig. 18 Placa de 80 cm.
(7 entradas de ar)



- Se houver uma gaveta por baixo da placa, para garantir uma boa circulação do ar e um bom arrefecimento do aparelho, mantenha um espaço de pelo menos 30 mm entre a ventilação da parte inferior da placa de cozedura e o que está armazenado na gaveta.
- Se for colocada uma gaveta por baixo do tampo, evite colocar objectos inflamáveis (por exemplo, sprays) ou objectos não resistentes ao calor nessa gaveta.
- O cabo de ligação não deve ser sujeito a qualquer esforço mecânico após a instalação, por exemplo, a partir de uma gaveta.

⚠ CUIDADO

Utilizar exclusivamente os protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como protectores adequados ou incorporados no aparelho. Uma protecção inadequada pode provocar acidentes.

3.3.B INSTRUÇÕES DE CONSTRUÇÃO - DESCARGA EM RODAPÉ

Para permitir que o tubo de descarga encaixe corretamente, se estiver previsto sob o rodapé do móvel, a base deve ser descargada como indicado na Fig. 19 e, se necessário, retirar o encosto. A introdução deste sistema de aspiração permite que o comprimento máximo das gavetas sob a placa seja de cerca de 450 mm. A profundidade das gavetas é indicativa e baseia-se numa base de armário com dimensões normalizadas.

Fig. 19

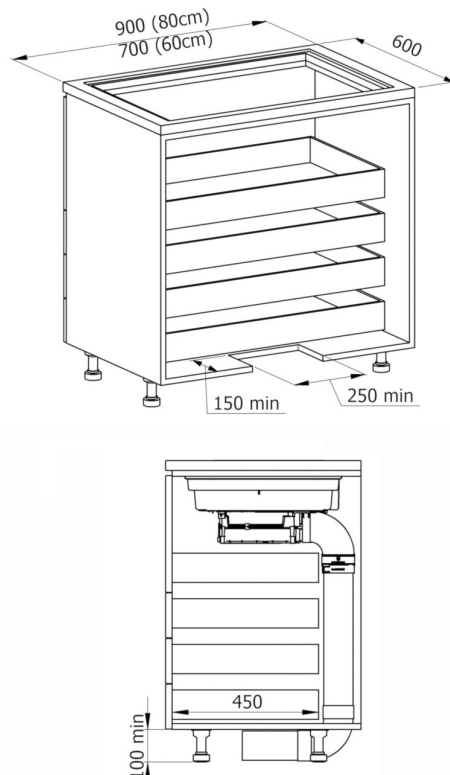


Fig. 19.1

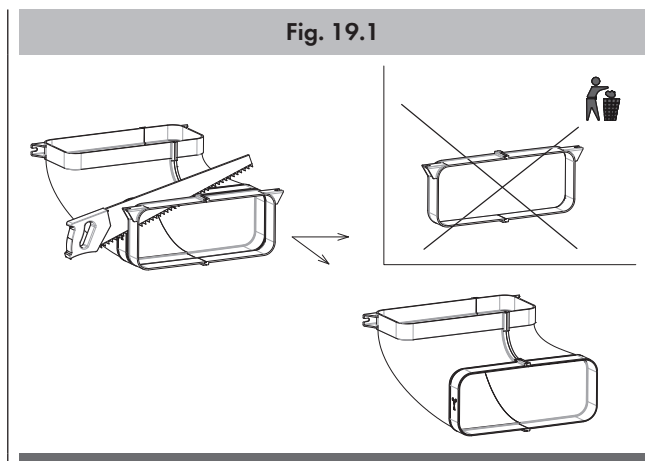
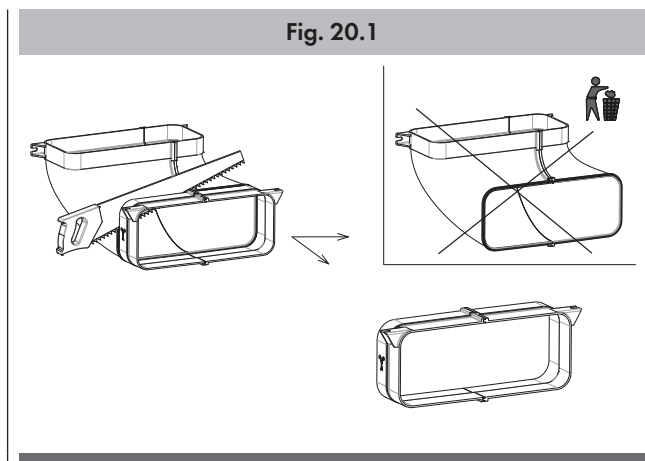


Fig. 20.1



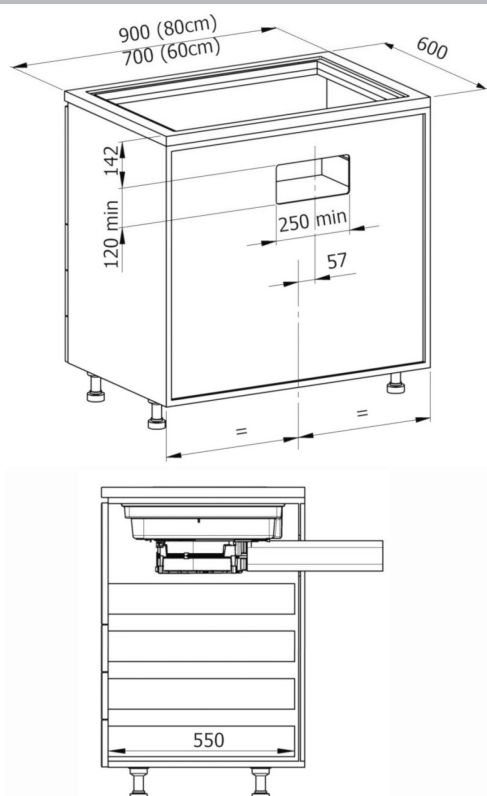
3.3.C INDICAÇÕES DE CONSTRUÇÃO - DESCARGA TRASEIRA

Para que o ar possa ser descarregado pela parte de trás, a base do móvel não deve ser descarregada. O encosto deve ser descarregado como indicado na Fig. 20 ou eventualmente retirado.

O comprimento máximo possível das gavetas sob a placa é de cerca de 550 mm.

A profundidade das gavetas é indicativa e baseia-se numa base de armário com dimensões normalizadas.

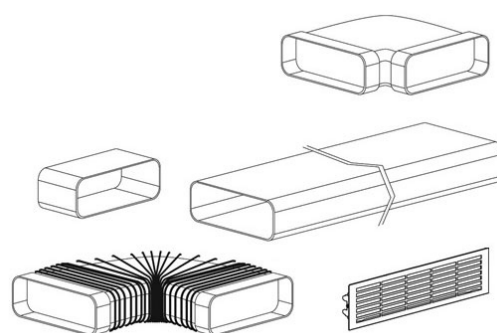
Fig. 20



3.3.D CONJUNTO DO TUBO DE SAÍDA DE AR

Para colocar a saída de ar na posição desejada, será necessário instalar a tubagem utilizando os acessórios adquiridos separadamente (Fig. 21). Todas as tubagens devem obrigatoriamente passar por baixo da base do móvel, no espaço do montante do rodapé.

Fig. 21 (Ver folha Kit de instalação de tubagens, Kit adquirido separadamente)



3.4 LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser realizada APENAS por técnicos especializados. A proteção elétrica da ligação elétrica a montante do equipamento deve estar em conformidade com as normas em vigor.

CUIDADO

Certificar-se de que a tensão (V) e a frequência (Hz) indicadas na placa de identificação no interior dos aparelhos correspondem às disponíveis no local de instalação.

Quaisquer modificações que possam ser necessárias no sistema elétrico para instalar o exaustor só devem ser efetuadas por pessoas competentes.

Após a instalação, as peças isoladas e condutoras de corrente devem ser protegidas contra o contacto.

CUIDADO

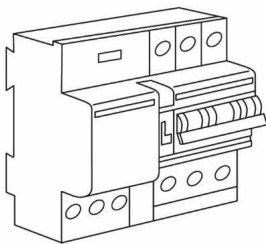
Se a ligação elétrica for feita de forma incorreta ou não estiver de acordo com as normas, podem ser danificadas partes do aparelho e a garantia não cobre esta situação.

CUIDADO

Antes de qualquer intervenção, desligar o aparelho da rede elétrica (Fig. 1 - Fig. 2 capítulo ADVERTÊNCIAS).

Estes aparelhos devem ser ligados a uma instalação com ligação à terra. O dispositivo deve ser ligado à rede elétrica, interpondo um interruptor omnipolar que garanta o desligamento da rede, com uma distância de abertura do contacto que permita o desligamento completo nas condições de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras de instalação (Fig. 22).

Fig. 22



A ligação à terra (fio amarelo-verde) não deve ser interrompida em nenhum algum.

O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encaixado no móvel, à rede elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído para evitar qualquer risco.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.

CUIDADO

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer acidentes resultantes de uma ligação incorreta ou que possam resultar da utilização de um aparelho que não tenha sido ligado à terra ou que tenha sido equipado com uma ligação à terra defeituosa.

A proteção contra peças sob tensão deve ser assegurada após o encaixe.

A ligação à rede elétrica deve ser feita através de uma ficha com ligação à terra ou de um dispositivo de corte omnipolar com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não tocar nas partes quentes da placa ou em qualquer outro objeto.

Para ligar o aparelho à rede elétrica, utilize um cabo de alimentação com uma secção transversal de condutor adequada para uma potência até 7360 watts.

Nota: O produto está equipado com uma função de limitação de potência que permite definir um limiar máximo de absorção (Kw). A regulação deve ser efetuada quando o produto está ligado à rede ou quando a rede é ligada novamente (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico de acordo com o nível de limitação de potência selecionado. Consulte este manual na secção Funcionamento para obter a sequência de definição da limitação de potência.

Em ponto algum o cabo de atingir uma temperatura 50°C superior à temperatura ambiente.

O aparelho destina-se a ser ligado permanentemente à rede elétrica.

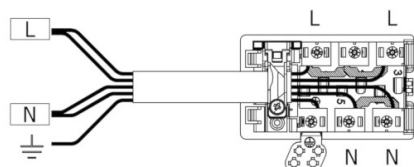
CUIDADO

Observar o seguinte esquema de ligação (Fig. 23):

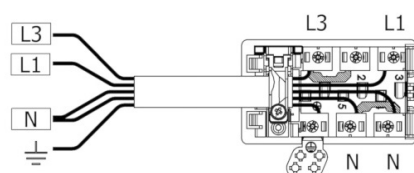
Fig. 23

MONOFÁSICO

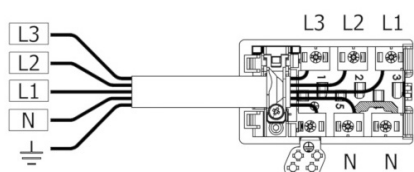
1x32 disjuntor
220x240V
1+N+GDN

min. 5x1.5 mm²**BIFÁSICO**

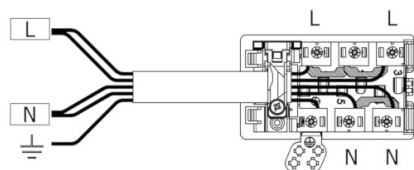
2x16 disjuntor
380x415V
3+N+GDN

min. 4x1.5 mm²**TRIFÁSICO**

3x16 disjuntor
380x415V
3+N+GDN

min. 5x1.5 mm²**MONOFÁSICO**

1x32 disjuntor
220x240V
1+N+GDN

3x4 mm²**TIPO DE CABOS:**

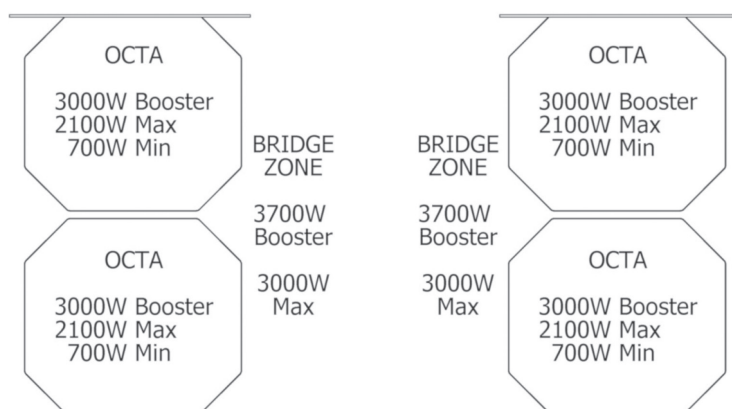
H05VV-F
H05V2V2-F
H05RN-F
H05RR-F
(OU CATEGORIAS SUPERIORES)

Cor	Conexão			
	MONOFÁSICA 3x4 mm ²	MONOFÁSICA 5x1.5 mm ²	BIFÁSICA 4x1.5 mm ²	TRIFÁSICA 5x1,5 mm ²
PRETO		L	L1	L1
MARROM	L	L	L3	L3
AZUL (CINZA)		N	N	L2
AZUL	N	N	N	N
AMARELO/VERDE	INSTALAÇÃO DE TERRA			
	PONTE			

4.1 DESCRIÇÃO DA PLACA DE INDUÇÃO ASPIRADORA

4.1.A CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fig. 24



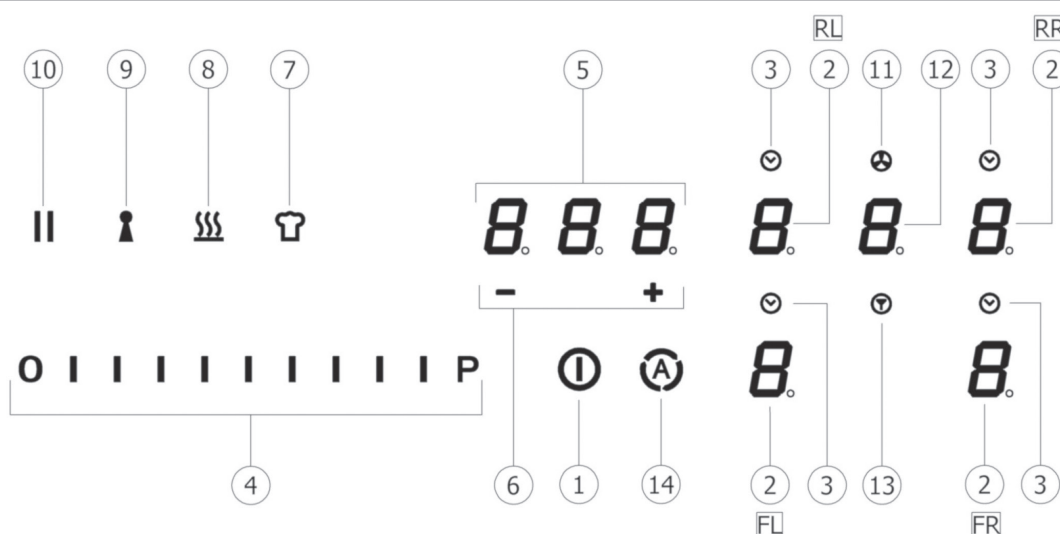
Pormenor do nível de potência:

A limitação da potência total (Limitação de potência, ver secção Funcionamento) quando os aquecedores funcionam simultaneamente pode ser configurada de acordo com os seguintes valores:
2800W - 3000W - 3680W - 4000W - 4500W - 5000W - 6000W - 7400W

Parâmetros	Valor
Tensão de ligação polifásica	380 - 415V 2N / 3N
Tensão de ligação monofásica	220 - 240V
Frequência	50Hz / 60Hz
Consumo máximo de energia	7,4 kW
Fusível / ligação à rede elétrica trifásica	3 x 16A
Fusível / ligação à rede elétrica bifásica	2 x 16A
Fusível / ligação à rede elétrica monofásica	1 x 32A
Dimensões (largura x profundidade x altura)	60 cm. 600 x 520 x 255 mm 80 cm. 800 x 520 x 255 mm
Peso líquido (apenas placa)	60 cm. 19,0 kg. / 80cm. 20,0 kg.
Peso bruto (incluindo a embalagem)	60 cm. 27,5 kg. / 80cm. 29,5 kg.
Placa de fogão	
Material da superfície	Vitrocerâmica
Nível de potência	1 - 9, P
Dimensões das zonas de cozedura	OCTA 210 x 190mm
Nível de cozedura da zona de potência mínima-máxima (booster)	700W-2100W (3000W)
Consumo de energia do fogão (tamanho da panela)	
Zona de cozedura frontal esquerda (FL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cozedura frontal direita (FR) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cozedura traseira esquerda (RL) (?)	187,3 Wh/Kg
Zona de cozedura traseira direita (RR) (?)	187,3 Wh/Kg
Total (em média)	187,3 Wh/Kg
Sistema de aspiração	
Nível de potência	1 - 9, P
Filtro de ar de recirculação	
Duração da regeneração do filtro de cerâmica	120 horas

4.1.B CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS DE COMANDO DA PLACA ASPIRADORA

Fig. 25



PAINEL DE CONTROLO (CONTROLO TÁCTIL "TC")

Teclas táctis / Ecrã

1. ON/OFF da placa de fogão/sistema aspirante
2. Seleção das zonas de cozedura / Ecrã das zonas de cozedura:
2FL → Frontal Esquerda
2FR → Frontal Direita
2RL → Posterior Esquerda
2RR → Posterior Direita
3. Ativação do temporizador da zona de cozedura / indicador do temporizador da zona de cozedura ativo
4. Aumentar/diminuir o nível de potência de cozedura e a velocidade de aspiração (potência) / Visualizar o nível de potência de cozedura e a velocidade de aspiração (potência)
5. Ativação do temporizador autónomo / Visualização do temporizador autónomo / Temporizador da zona de cozedura
6. Aumentar/diminuir o tempo Temporizador autónomo / Mostrar zonas de cozedura do temporizador
7. Ativação da função "Chef cook"
8. Ativação da função "Warming"
9. Ativação da função "Keylock"
10. Ativação da função "Pausa"
11. Indicador ativo do aspirador em modo fun after run
12. Seleção do vácuo / ativação / indicação do vácuo
13. Reiniciar saturação dos filtros
14. Ativação automática da função de aspiração

4.2 RECIPIENTES PARA A COZEDURA

4.2.A QUALIDADE DAS PANELAS

Usar apenas panelas com o símbolo

Materiais adequados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

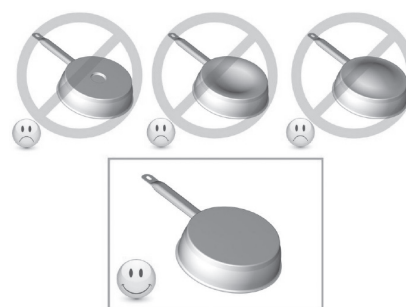
Materiais não adequados: alumínio e aço inoxidável sem base ferromagnética, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Coloque um pouco de água numa panela colocada numa zona de aquecimento por indução regulada para o nível mais baixo. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman fixa-se no fundo da panela.
- Alguns utensílios de cozinha podem fazer barulho quando colocados numa zona de cozedura por indução. Este ruído não significa qualquer anomalia no aparelho e não afeta o funcionamento da cozedura.

Fig. 26



4.2.B DIMENSÕES DAS PANELAS

O diâmetro mínimo recomendado para as panelas a utilizar é:

Função ativada	Diâmetro mínimo da panela
Zona de cozedura única	Ø 110mm
Zona de cozedura "Bridge"	Ø 230mm

CUIDADO

A deteção de recipientes para os diâmetros seguintes não é garantida:

Função ativada	Diâmetro mínimo da panela
Zona de cozedura única	de $\varnothing \geq 80\text{mm}$ a $\varnothing < 110\text{mm}$
Zona de cozedura "Bridge"	de $\varnothing \geq 190\text{mm}$ a $\varnothing < 230\text{mm}$

O fundo da panela não deve ter um diâmetro superior ao da superfície da zona de cozedura e não deve nunca ultrapassar a aba ou tampa de vidro central.

Para um melhor funcionamento da placa, coloque o recipiente adequado bem centrado em relação à zona de cozedura marcada na superfície vitrocerâmica.

4.3 PLACA DE INDUÇÃO



IMPORTANTE

Todas as funções deste fogão são projetadas visando respeitar as mais rigorosas normas de segurança.

Por esta razão:

- Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência das panelas sobre a placa ou quando estas estão mal posicionadas. Noutros casos, as funções ativadas desativam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é fornecida (por exemplo: as panelas não estão na placa): "Ligar a placa" sem "Selecionar a área de cozedura" e a "Temperatura de funcionamento", ou a "Função Lock" ou a "Timer".
- Aviso! Em caso (por exemplo) de uso prolongado o desligamento da área de cozedura poderia não ser imediato porque acha-se na fase de arrefecimento; no ecrã das áreas de cozedura, aparece o símbolo "H" para indicar que esta função está curso.
- Aguardar que o ecrã se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

4.3.A ECRÃ DA ZONA DE COZEDURA

nos ecrãs relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Área de cozedura ligada	
Níveis de potência	
Indicação de calor residual	
Deteção de panela	
Função Bridge ativa	
Função de aquecimento ativa	
Função de pausa	
Função Chef Cook	

Função de bloqueio de teclas	
Função de aspiração automática	
Função do temporizador	
Função temporizador (apenas com o toque desligado)	
Saturação do filtro	

4.3.B CARACTERÍSTICAS DA PLACA

• Deteção de panela (Pot Detector):

A placa deteta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura.

• Encerramento de segurança (Safety Shut Down):

Por razões de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência definido.

NÍVEL DE COZEDURA	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (horas)
WARMING (MANTER)	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 (MINUTI)

• Indicador de calor residual (Residual Heat Indicator):

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é assinalada com um sinal visual especial no ecrã da zona correspondente pelo símbolo "H".

• Sinal sonoro (Bip)

Sinal de ativação da função sonora

4.3.C CONFIGURAÇÃO DA PLACA

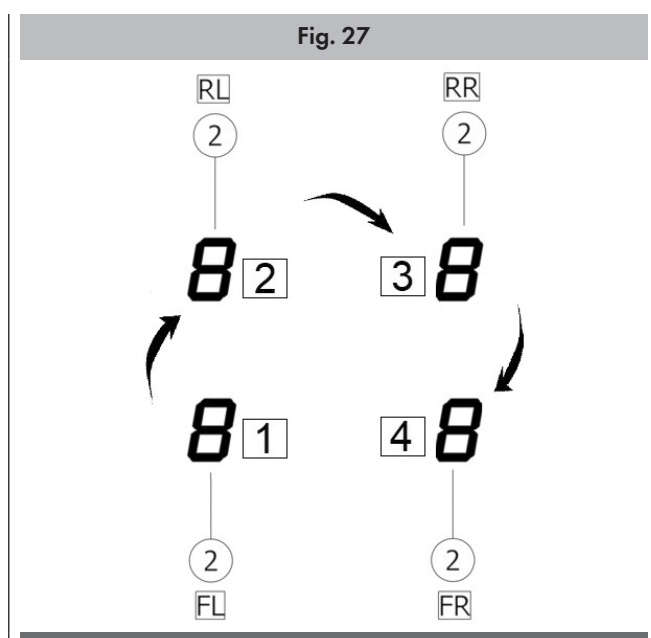
Antes da utilização, o painel de controlo táctil da placa pode ser configurada para se adequar às suas necessidades pessoais. Existem dois tipos de menus: Menu do utilizador e menu de serviço.

MENU DO UTILIZADOR

A partir do menu do utilizador, é possível alterar certas funções do painel de controlo, como o brilho, o volume do som das teclas, o volume do som das informações, a iluminação do painel de controlo, a animação do temporizador, etc. Para aceder ao menu do utilizador, o painel de controlo (ecrã de comando da placa de fogão) deve estar no modo de espera (desligado).

Acesso ao Menu Utilizador:

- Toque em ON/OFF para ligar o painel de controlo e, em seguida, toque novamente em ON/OFF no espaço de 3 segundos para desligar.
- O botão || (Pausa) começa a pulsar durante um máximo de 60 segundos (se não for tomada nenhuma acção, a tentativa de entrada no menu é automaticamente abandonada após estes 60 segundos).
- Prima o botão || (Pausa) sem o soltar.
- Premir o visor de cada zona de cozedura no sentido horário, como indicado na Fig. 27, novamente sem soltar a tecla Pausa, começando pela visualização da zona de cozedura frontal esquerda 2FL (1-2-3-4).



- Cada pressão de um botão é confirmada por um sinal sonoro (bip).
- Solte o botão || (Pausa) que pulsou.
- O menu do utilizador está ativo.
- O ecrã da zona de cozedura traseira esquerda (2RL) apresenta intermitentemente a indicação "U0" ("U" e "0"). Seleccione o item de menu que pretende visualizar/editar utilizando o cursor (4), conforme resumido na tabela Fig. 27.

Por exemplo, para aceder a U4 (luminosidade do ecrã), prima no ecrã 2RL e, com o cursor táctil, seleccione o nível 4 (a terceira barra a contar da esquerda) **0 | | |**
Agora está a piscar intermitentemente o U4.

- Isto selecciona o ecrã frontal esquerdo (2FL) onde o valor definido e quaisquer possibilidades são mostrados.

No exemplo da regulação da luminosidade, depois de seleccionar o ecrã frontal esquerdo (2FL), todas as barras até 9 aparecerão no cursor e o número com um valor admissível, neste caso de 0 a 9, aparecerá no ecrã (2FL) (noutros casos, pode haver menos valores, por exemplo, em U3 só há valores de 0 a 3) **0 | | | | | | | | |**

Em seguida, o ecrã da zona de cozedura frontal esquerda (2FL) mostra o valor seleccionado do respetivo item, depois altere o valor tocando no cursor.

Sair do menu do utilizador:

- Sair sem guardar: Toque no sensor de superfície || (Pausa). Todas as alterações são eliminadas.
- Sair com Guardar definições: Tocar no botão ON/OFF durante 2 segundos. As alterações são guardadas.

Nota: O menu do utilizador fecha-se automaticamente se não for efetuada qualquer operação durante 1 minuto.

Visão geral dos itens do menu do utilizador

A tabela seguinte apresenta uma visão geral dos itens do menu do utilizador:

Ecrã traseiro esquerdo (2RL)	Significado	Variável	Ecrã frontal esquerdo (2FL) (formato de valor)	Nota
U0	Regulação da potência (1,4÷7,4) (se a predefinição for C8=0) (passo 0.1 kW) Ex. Regulação da potência (1,4÷3,7) (se modificado com o ajuste C8=5)	Sim	por exemplo, 7,4 (predefinição) por exemplo, 3,7 (se o menu de serviço definido C8 = 5)	
U1	Definição do filtro: Filtro de gorduras ou de carvão com ou sem fun after-run de 5 minutos (fun after-run é o funcionamento por aspiração no nível 1 depois de ter desligado a placa porque acabou de cozinhar)	Sim	0,1,2,3 (U1 PREDEFINIÇÃO = 0)	Filtro: 1-filtro de gorduras + fun after-run 5 min. (G) 2-filtro de carvão + fun after-run 5 min. (F) 3-filtro de gorduras sem fun after-run (G) 3-filtro de carvão sem fun after-run (F)
U2	Volume dos tons dos botões	Sim	0,1,2,3 (U2 PREDEFINIÇÃO = 3)	Ajuste do volume dos tons dos botões: 0: nenhum som de botão 1: volume mínimo 2: meio volume 3: volume máximo

Ecrã traseiro esquerdo (2RL)	Significado	Variável	Ecrã frontal esquerdo (2FL) (formato de valor)	Nota
U3	Volume para os tons dos sinais	Sim	0, 1, 2, 3 (U3 PREDEFINIÇÃO = 3)	Ajuste do volume dos sinais sonoro (por exemplo, quando o temporizador expira): 0: nenhum som de botão 1: volume mínimo 2: meio volume 3: volume máximo
U4	Brilho do ecrã	Sim	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 (U4 PREDEFINIÇÃO = 0)	Ajustar a luminosidade do ecrã: 0: luminosidade máxima 9: luminosidade mínima
U5	Animação do temporizador	Sim	0, 1 (U5 PREDEFINIÇÃO = 1)	0: Nenhuma animação do temporizador 1: O temporizador é animado 10 segundos antes de expirar
U6	Deteção permanente de panela	Não		
U7	Comportamento quando o temporizador expira	Sim	0, 1, 2	0: Sinal sonoro durante 120 seg. 1: Sinal sonoro durante 10 seg. 2: Nenhum tom

MENU DE SERVIÇO

O menu Serviço destina-se apenas a fins de assistência, exceto no que diz respeito a determinadas funções de "gestão de energia", como o nível máximo de potência, que pode ser ajustado a partir do menu Utilizador, mas é definido pelo menu Serviço.

Aceder ao menu de serviço

Quando ligado, o símbolo  está ativo durante um máximo de 2 minutos. Sempre que retirar fisicamente a tensão do piano, pode aceder a este menu.

A tecla de função especial  está a piscar.


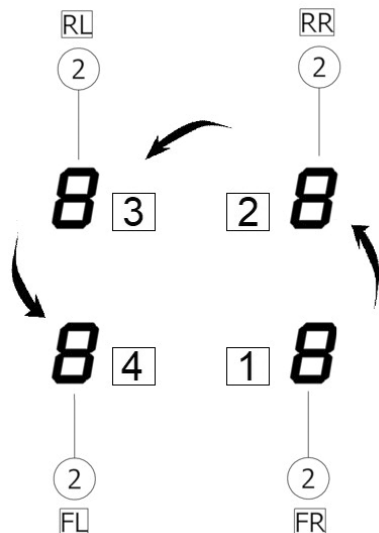

- Premir a tecla  sem a soltar
- Premir a tecla de cada zona de cozedura (2) no sentido anti-horário, como indicado na Fig. 28, começando pela frontal direita, 1-2-3-4 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL)

Fig. 28




- Cada pressão de um botão é confirmada por um sinal sonoro (bip).
- Soltar a tecla  que pulsou.
- O menu de serviço está ativo.
- O ecrã da zona de cozedura traseira esquerda (2RL) apresenta intermitentemente a indicação "CO" ("C" e "O").

Seleção e modificação dos valores do menu

- Selecionar o ecrã Traseira esquerda (2RL) e, com o cursor, tocar no último travessão; C9 fica então intermitente (% de regulação do ecrã não selecionada)
- Premir agora no ecrã da zona de cozedura frontal esquerda (2FL), onde o valor ajustável é então mostrado. **0 | | | |**
- O item de menu selecionado é apresentado com brilho total.
- Os outros ecrãs são escurecidos
- Escolha o valor do item de menu através do seletor, por exemplo, neste caso, C9, selecionando no ecrã frontal esquerdo (2FL) o valor 0, premindo no início do seletor, escolherá escurecer os ecrãs inativos em 10% do brilho máximo dos controlos selecionados.

Sair do menu de serviço

- Sair sem guardar: toque na tecla . Todas as alterações são eliminadas.
- Sair com Guardar definições: Toque no botão ON/OFF durante 2 segundos. As alterações são guardadas.

Nota: O menu de serviço fecha-se automaticamente se não for efetuada qualquer operação durante 2 minutos.

Visão geral dos itens do menu de serviço

A tabela seguinte fornece uma visão geral dos itens do menu de serviço reservados para o Departamento de Serviço.

Apenas as funções de "gestão de energia" que podem ser definidas e o ajuste da intensidade luminosa dos ecrãs LED são indicadas abaixo:

Ecrã traseiro esquerdo (2RL)	Significado	Variável	Ecrã frontal esquerdo (2FL) (formato de valor)	Nota
C8	Máxima potência	Sim	0,1,2,3,4,5,6,7 (C8 predefinição=0)	Configuração já efetuada: 0->7,4 kW (predefinição) 1->6,0 kW 2->5,0 kW 3->4,5 kW 4->4,0 kW 5->3,7 kW 6->3,0 kW 7->2,8 kW
C9	Atenuação da luminosidade do ecrã LED	Sim	0,1,2,3 (C9 predefinição=1)	0->10% 1->25% (predefinição) 2->40% 3->66%

Função de limitação de potência

Esta função permite definir uma limitação da potência total de todas as zonas de cozedura ativas, de modo a obter uma primeira limitação da absorção máxima da placa.



Esta primeira restrição de potência pode ser definida para 7 escolhas, como mostra a tabela.

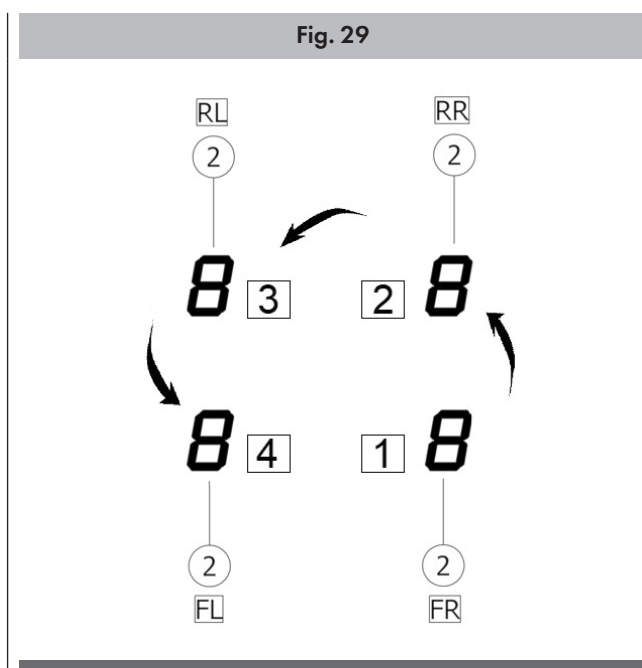
A configuração deve ser feita com a placa desligada (sem premir a tecla ON/OFF (1), ao ligar a placa à rede, ou activando a ligação à rede, nos 2 minutos seguintes.


Como o valor predefinido C8 é 0, então com o vínculo de absorção 7.4. No entanto, continua a ser possível entrar no menu UO a partir do menu do utilizador, por exemplo, e ajustar o valor da potência de 7,4 para 1,4 com passos de 0,1 kW.

Se, por exemplo, o menu de serviço C8 estiver definido para o nível 7, a partir do menu do utilizador UO o controlo de potência será ajustável de 2,8 a 1,4 kW.

Proceder como segue:

- premir  que só estará a piscar durante os primeiros 2 minutos após o produto ter sido ligado
- mantendo premida a tecla  (7), prima, uma de cada vez, todas as zonas de seleção/visualização (2) das zonas de cozedura, no sentido anti-horário, começando pela zona frontal direita, como indicado na Fig. 29 (1->2FR... 2->2RR... 3->2RL... 4->2FL):



- É emitido um breve sinal sonoro a cada pressão
- Quando todos os ecrãs (2) estiverem premidos, será possível soltar a tecla .

Hora:

- o ecrã (2) da zona traseira esquerda (RL) apresenta os símbolos "C" e "0" em seqüência alternada.
- A programação é agora possível:
 - selecionar o ecrã (2RL)
 - deslocar-se sucessivamente na barra de seleção (4) até que os símbolos "C" e "8" apareçam no ecrã
 - o ecrã (2FL) apresenta a seguinte definição configurável:
 - 0 → 7.4 kW (predefinição)
 - 1 → 6.0 kW

- 2 → 5.0 kW
- 3 → 4.5 kW
- 4 → 4.0 kW
- 5 → 3.7 kW
- 6 → 3.0 kW
- 7 → 2.8 kW

- Para alterar a definição do nível máximo de potência (Limitação de potência):
 - Selecionar o ecrã (2) da zona frontal esquerda (FL)
 - e, em seguida, percorrer a barra de seleção (4), para definir a nova configuração
 - para guardar a sua escolha, prima o botão ON/OFF (1), durante 2 segundos; será emitido um sinal sonoro prolongado para confirmar a definição

4.3.D FUNCIONAMENTO DA PLACA

Antes de selecionar qualquer função, a zona desejada deve estar ativada.

Ligar / desligar

A placa de fogão é ligada tocando durante alguns segundos na tecla ON/OFF (1).

Se mantiver este botão premido, todas as funções disponíveis ficarão visíveis durante alguns instantes, após o que apenas as funções principais permanecerão ativas.

Durante a utilização da placa, as outras funções também são ativadas e podem ser utilizadas. Todas as funções disponíveis serão iluminadas com uma intensidade baixa, que só aumentará quando forem ativadas.

Para desligar, toque no botão ON/OFF (1) durante alguns segundos.



IMPORTANTE

Esta função tem prioridade sobre todas as outras, pelo que é possível desligar a placa em qualquer altura.

A placa de fogão desliga-se automaticamente após 20 segundos se todos os níveis de cozedura estiverem regulados para 0 e não estiver a decorrer nenhuma operação.



IMPORTANTE

SEGURANÇA DO MOTOR

Devido à abertura e ao fecho repetidos da tampa central, o sistema eletrónico pode, por razões de segurança, bloquear momentaneamente o funcionamento do motor. Este bloqueio tem uma duração de 5 minutos. No final do bloqueio, a aspiração será retomada se a tampa ainda estiver aberta e se ainda estiver definido um nível de aspiração válido no controlo táctil.

Seleção das zonas de cozedura

Tocar na zona de seleção/ecrã (2) correspondente à zona de cozedura desejada.

Nível de potência: aumentar/diminuir

A placa está equipada com 9 níveis de potência.

Toque e deslize os dedos ao longo da barra de seleção (4) para

aumentar ou diminuir:

→ para a direita para aumentar o nível de potência;

← para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência definido é apresentado na área de seleção/ecrã (2)

Função Booster "P" (Nível de Reforço)

A placa está equipada com um nível de potência adicional (Booster, para além do nível 9) que permanece ativo durante 5 minutos e depois a potência volta ao nível anterior.

Esta função é útil para aquecer ou ferver uma grande quantidade de água.

Para ativar a função Booster, deslize os dedos ao longo da barra de seleção (4), passe o nível 9 e ative a função Booster. O símbolo "P" aparece no ecrã (2)

Atenção: Uma vez que a função booster pode atingir temperaturas elevadas, só deve ser utilizada para cozer com água. O óleo ou a gordura podem começar a arder se for utilizada a função booster.

Função Key Lock (Bloqueio)

A função Key Lock bloqueia de teclas bloqueia as definições da placa para evitar adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

Para a ativar, toque na tecla (9); para a desativar, toque novamente na mesma tecla.

Se for selecionada qualquer outra função enquanto o Key Lock estiver ativo, o símbolo piscará para indicar que a função está ativa. Em seguida, desativar a função para atuar sobre a placa.

Função Child Lock (Bloqueio Crianças)

O bloqueio de segurança para crianças é uma característica que protege a placa de operações indesejadas, por exemplo, por crianças. Se estiver bloqueada, a placa pode ser ligada, mas a zona de cozedura, o nível de aquecimento e o temporizador não podem ser selecionados. Os ecrãs das zonas de cozedura apresentam o símbolo .

O bloqueio de segurança para crianças só pode ser ativado uma vez após a ligação. Uma vez ativado e desativado, o bloqueio para crianças não pode ser ativado uma segunda vez. Só depois de ligar e desligar ON/OFF o bloqueio de segurança para crianças pode ser novamente ativado.

O bloqueio de segurança para crianças permanece ativo mesmo que a tensão de alimentação seja interrompida e recuperada. Tem de ser desativado manualmente.

Ativação:

- Ligar a placa (tecla 1).
- Manter premida durante 3 segundos a indicação de qualquer zona de cozedura (2). Em seguida, soltar o ecrã.
- A barra de deslocamento (4) acende-se sequencialmente.
- Deslize a barra deslizante de 0 a 9 em 10 segundos.
- O bloqueio de segurança para crianças é ativado. Todos os ecrãs das zonas de cozedura mostram .

Desativação:

- Ligar a placa (tecla 1).
- Manter premida durante 3 segundos a indicação de qualquer zona de cozedura (2). Em seguida, soltar o ecrã.
- A barra de deslocamento (4) acende-se sequencialmente.

Deslize a barra deslizante de 9 a 0 em 10 segundos.

O bloqueio de segurança para crianças é desativado. A placa passa para o modo de funcionamento e pode ser utilizada normalmente.

Função Chef Cook

A função Chef Cook permite que as zonas de cozedura sejam preparadas para funcionar com níveis fixos sem perda de energia quando não há recipiente de cozedura no local.

Assim que um recipiente adequado é colocado nas zonas de cozedura, estes são os valores definidos:

Zona frontal esquerda: Nível 2

Zona traseira esquerda: Nível 5

Zona traseira direita: Nível 6

Zona frontal direita: Nível 8

Notas: Os níveis de potência não podem ser definidos pelo utilizador.

O tempo limite de funcionamento da função Chef Cook é de 2 horas.

Enquanto a função Chef Cook estiver activa, o símbolo de "deteção de panela" é removido.

Ativação:

- A placa está ligada.
- Toque no botão de função Chef Cook (7).
- O modo Chef Cook é ativado.
- Os ecrãs das zonas de cozedura (2) e os níveis de potência são regulados da esquerda para a direita no sentido horário (2-5-6-8).

Desativação:

- Toque no botão de função Chef Cook (7).
- O modo Chef Cook está desativado.
- Os níveis de potência de todas as zonas de cozedura são fixados em 0.

Função de aquecimento automático

Esta função permite aquecer uma panela fria com a potência máxima de aquecimento e regressar automaticamente ao nível de cozedura pretendido. Isto permite um aquecimento mais rápido com menos risco de queimar os alimentos. A função pode ser ativada para os níveis de potência 1 a 8.

O tempo durante o qual a potência total permanece na zona de cozedura depende do nível de cozedura selecionado e mencionado no quadro abaixo. Os tempos de aquecimento são adaptados para utilização com panelas frias e quantidades comuns de alimentos domésticos.

Nível de cozedura	Tempo de aquecimento (segundos)
1	48"
2	2' 24"
3	3' 50"
4	5' 12"
5	6' 48"
6	2'
7	2' 48"
8	3' 36"
9	Não disponível
P	Não disponível

Ativação:

As panelas estão colocadas e a placa está activa com um nível entre 1 e 8 para a zona de cozedura (2). Selecionar a zona de cozedura envolvida.

Tocar e manter premido o nível de cozedura na barra de selecção (4) durante 3 segundos.

No ecrã (2), aparece uma **A** intermitente que alterna com a potência definida na zona de cozedura. Ao aumentar o nível de potência da zona de cozedura, a função Heat-Up permanece activa;

A diminuição do nível de potência da zona de cozedura desativa a função Heat-Up.

Desativação:

Tocar e manter premida a zona de cozedura (2) durante 3 segundos.

O aquecimento rápido é desligado e a zona de cozedura é aquecida com o nível de cozedura definido anteriormente.

Alternativa:

Selecionar um nível de cozedura inferior ao nível atualmente definido para esta zona de cozedura. O aquecimento rápido é desativado. A zona de cozedura é aquecida com o novo nível de cozedura.

Função Warming (Manter aquecido)

Esta função permite que os alimentos já cozidos sejam mantidos quentes a uma temperatura constante.

A função é ativada quando a tecla **SSS** (8) é premida pela primeira vez.

No ecrã (2) da zona que está a funcionar com a função activa "Warming" aparece o símbolo **W**. Se, ao mesmo tempo, for selecionada uma outra zona de cozedura, o símbolo **SSS** (8) volta a acender-se e a função pode então ser ativada também para esta zona. No entanto, a função permanece activa na zona onde já foi definida, como indicado no ecrã (2). Premir novamente a tecla **SSS** (8) para desligar, até que o nível indicado no ecrã (2) seja definido como 0.

Se a função "Warming" estiver activa em várias zonas de cozedura, seleccionar primeiro a zona desejada através do ecrã de selecção (2). Esta função também pode ser desativada através da barra de selecção (4), definindo o nível de potência para 0.

Função de pausa

A função Pausa suspende qualquer função activa da placa de fogão, colocando a potência de cozedura a 0. Para ativar a função, prima **||** (Pausa, 10) e os ecrãs da zona de cozedura (2) ficarão intermitentes **||**.

Para desativar a função, prima **||** (Pausa, 10), o botão começará a piscar, dentro de 10 segundos prima outro botão, a função será desativada.

A desativação repõe o estado da placa antes da interrupção e a placa continua a funcionar com as mesmas definições que tinha anteriormente.

Atenção: a placa nunca deve ser deixada sem vigilância enquanto a função de pausa estiver activa.

10 minutos após a activação da função Pausa, se não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

A função de pausa não suspende a aspiração.

Função Recall (Recuperação)

Esta função permite recuperar os níveis de potência, as definições do temporizador e o aquecimento rápido depois de a placa ter sido desligada involuntariamente.

Se a placa for desligada e ligada novamente no espaço de 6 segundos, todas as configurações anteriores (níveis de potência, temporizador, aquecimento rápido) serão automaticamente recuperadas.

A função de recuperação não pode ser desativada pelo utilizador. (a placa regressa aos níveis definidos antes da pausa).

Ativação:

A placa foi desligada.

Voltar a ligar a placa através de ON/OFF (1).

A tecla Pausa || (10) fica intermitente durante 6 segundos.

Toque na tecla Pausa || (10).

A função de recuperação fica ativa (é emitido um "bip"). Todos os níveis de potência, temporizadores e aquecimento rápido definidos anteriormente são recuperados.

Função de temporizador autónomo

A função de temporizador autónomo é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura e de aspiração que emite um sinal sonoro (bip) quando expira.

O temporizador é ativado premindo o ecrã central (5), as duas teclas + / - (6) aparecerão para o ajuste.

Quando o ecrã apresentar "---", o temporizador pode ser definido. Defina a duração desejada do temporizador com as teclas + / - (6) e esta será apresentada no ecrã (5).

O temporizador começa 6 segundos após a ativação desta função (sem premir qualquer outro comando).

O temporizador autónomo pode atingir até 600 minutos. O tempo restante é indicado no ecrã Zona/ecrã (5); um sinal sonoro (bip) é emitido no final da contagem decrescente.

Se o tempo restante do temporizador for inferior a 1 minuto, será apresentado no formato mostrado abaixo e o ponto terá uma luz constante:

0. → minutos

00 → segundos restantes

O temporizador pode ser desligado de duas formas:

- selecionar **B** (5) e definir a duração do temporizador em **0.00**, através de + / - (6) ou
- premir duas vezes a tecla ON/OFF (1)
- o temporizador de aspiração interrompe a aspiração e só pode ser regulado separadamente quando as zonas de cozedura estão a zero (quando o temporizador é iniciado e a placa é desligada, este tempo tem prioridade sobre a função de diversão após funcionamento).



Temporizador da zona de cozedura


Em cada zona de cozedura, mesmo em simultâneo, é possível definir a função de temporizador da zona de cozedura, que é uma contagem decrescente (máximo de 119 minutos por zona).

No final do qual as zonas de cozedura se desligam automaticamente emitindo um sinal sono (bip).


Para ativar a função:

- tocar na área de seleção/ecrã (2) (com nível de potência diferente de 0)

- tocar na tecla  (3) relativa à zona de cozedura
- o ecrã apresenta "---" e o temporizador pode ser definido (as teclas + e - são apresentadas).
- defina a duração do temporizador com as teclas + / - (6), que é indicada na zona do ecrã (5). Durante a programação, o símbolo  (3) pisca.

O temporizador da zona de cozedura começa 6 segundos após a ativação (sem premir qualquer outra tecla). Para repor o temporizador da zona de cozedura, premir novamente a tecla  (3)

Se desejar, a programação do temporizador pode ser repetida para várias zonas de cozedura.


Cada zona de cozedura pode ter um temporizador diferente e o ecrã (5) mostra a contagem decrescente da zona de cozedura atualmente seleccionada  (3) (intermitente) ou o temporizador com o tempo mais curto.

Se não for selecionada nenhuma zona, a contagem decrescente do Temporizador Autónomo é apresentada no ecrã (5).

O ecrã de contagem decrescente é o mesmo que o do temporizador autónomo (ver parágrafo anterior)

No final da contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (bip) e a zona de cozedura desliga-se.

Para desativar o temporizador:

- selecionar a zona de cozedura (2), tocar na tecla  (3) e regular a duração do temporizador **0.00** com as teclas + / - (6)

Função Bridge (Ponte)


Esta função permite que as duas zonas de cozedura funcionem simultaneamente, formando uma única zona de cozedura com o mesmo nível de potência.

Esta função permite cozinhar uniformemente com painéis grandes. A zona de cozedura frontal "Primária" pode ser utilizada em combinação com a zona de cozedura traseira "Secundária" correspondente.

A função está disponível em todas as zonas de cozedura:

2FL (primária) + 2RL (secundária)
2FR (primária) + 2RR (secundária)

Ativação da função Bridge:

- selecionar uma zona de cozedura e definir um valor superior a 1
- selecionar as duas zonas de cozedura que pretende utilizar ao mesmo tempo
- o símbolo "" aparece no ecrã (2) da zona de cozedura "Secundária"
- através da barra de seleção (4), é possível definir o nível de funcionamento (potência), que será indicado no ecrã (2) da zona de cozedura "Principal"

Desativar a função Bridge:

Selecionar as 2 zonas de cozedura ao mesmo tempo.



IMPORTANTE

durante a função Bridge, as zonas de cozedura são consideradas como uma única zona de cozedura e, por conseguinte, se o temporizador estiver ativo

Zonas de cozedura, ao expirar, as duas zonas de cozedura desligam-se automaticamente.

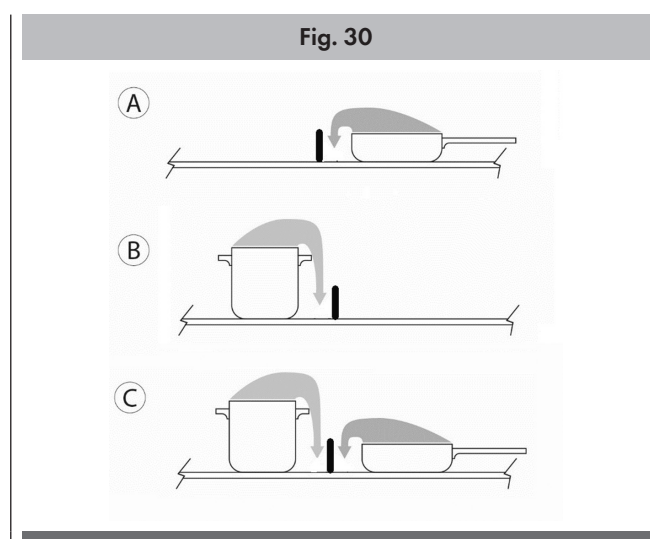
Tabela de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização recomendada
Máxima	Booster	Aquecer rapidamente	Ideal para elevar em pouco tempo a temperatura do alimento até a rápida fervura em caso de água ou aquecer rapidamente líquidos de cozimento
	8-9	Fritar, ferver	Ideal para dourar, começar um cozimento, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Alta	7-8	Dourar, refogar, ferver, grelhar	Ideal para refogar, manter as fervuras vivas, cozinhar e grelhar (por duração breve de 5-10 minutos)
	6-7	Dourar, cozinhar, ensopar, refogar, grelhar	Ideal para refogar, manter as fervuras leves, cozinhar e grelhar (para duração média de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Média	4-5	Cozinhar, ensopar, refogar, grelhar	Ideal para ensopar, manter fervuras delicadas, cozinhar (por longa duração). Misturar a massa com o molho
	3-4	Cozinhar, ferver levemente, engrossar, misturar molho	Ideal para cozimentos prolongados (arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), misturar a massa com o molho
	2-3	Cozinhar, ferver levemente, engrossar, misturar molho	Ideal para cozimentos prolongados (volumes inferior a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) com líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Baixa	1-2	Fundir, descongelar, manter quente, misturar o molho	Ideal para amaciar a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar produtos pequenos
	U	Fundir, descongelar, manter quente, misturar o molho	Ideal para manter pequenas porções de alimento aquecidas, que acabaram de ser cozinhadas ou manter a temperatura de pratos de serviço e temperar risotos
Desligado	0	Nenhuma, superfície de apoio	Placa em posição de stand-by ou desligada (possível presença de calor residual do final do cozimento, assinalado com H)

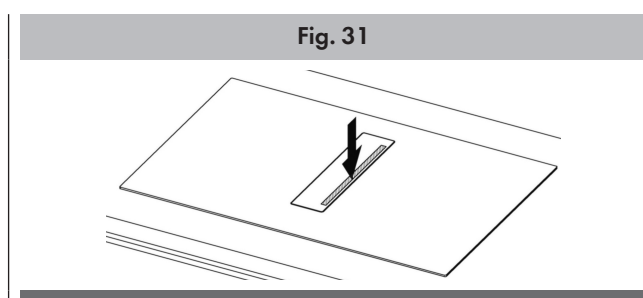
4.4 ASPIRAÇÃO

4.4.A INDICAÇÕES PRELIMINARES

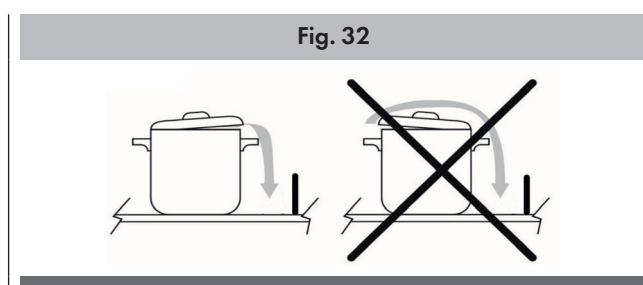
Para ligar o exaustor, é necessário abrir primeiro a tampa de vidro (Fig. 30)



Para abrir a tampa de vidro, basta pressionar qualquer ponto da zona exterior da própria tampa (Fig. 31).

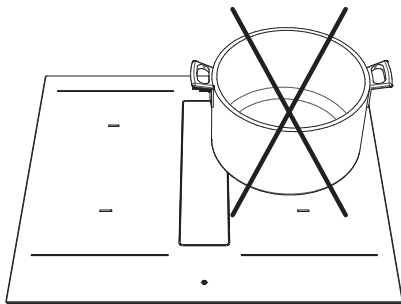
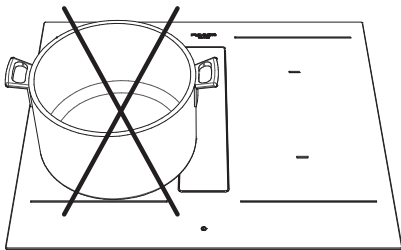


Para facilitar uma melhor extração do fumo, tentar que a saída do fumo se faça pelo lado mais próximo da entrada (Fig. 32).



Não colocar nenhum objeto em cima da tampa de vidro ou do painel de controlo (Touch Control 'TC') (Fig.33).

Fig. 33



4.4.B FUNCIONAMENTO DA ASPIRAÇÃO

Ligar o sistema aspirante:

- Abrir a tampa central do vidro
- Tocar na zona de seleção (12) para ativar o sistema de aspiração



CUIDADO

A zona de aspiração está equipada com uma tampa central rotativa mecânica.

A tampa deve ser aberta antes de ligar o exaustor e ativar o sistema de extração.

Se a tampa central for inadvertidamente fechada por completo com a admissão ativada, um sensor provoca a paragem automática do motor. A aspiração só recomeça quando a tampa é reaberta.

Velocidade de aspiração (potência):

O aspirador tem 9 níveis de velocidade (potência) de aspiração. Toque e deslize o ecrã (12) com os dedos ao longo da barra de seleção (4) para aumentar ou diminuir:

- ➔ para a direita para aumentar o nível de potência;
- ➔ para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência definido é apresentado na área de seleção/ ecrã (12)

Função Booster "P" (Aspiração de Reforço)

O aspirador está equipado com um nível de potência adicional (Booster, para além do nível 9). O aspirador funcionará a uma velocidade extra (Booster) durante 5 minutos e depois passará automaticamente para o nível 9.

Para ativar a função booster, selecione o ecrã (12) e deslize o dedo ao longo da barra de seleção (4), passando do nível 9 para "P".

O nível Booster 1 **P** é indicado na área de seleção/ecrã (12) com o símbolo a piscar.

Funcionamento automático

A ativação desta função permite ligar o exaustor à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível máximo de queima utilizado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, eliminando os odores e os vapores residuais.

Ativação:

- Premir a tecla específica **A** (14)

Desativação:

- Prima novamente o botão específico **A** (14)

Se a placa for desligada com o funcionamento automático ativo, o aspirador desliga-se automaticamente, de forma gradual.

Função Fan after-run

Esta função deve assegurar a extração de eventuais odores e vapores residuais. Depois de terminar o processo de cozedura e de desligar a placa, o ventilador continua a funcionar.

Existe um funcionamento automático de 5 minutos no nível 1 que se inicia nos seguintes casos:

- desligamento manual da placa (ON/OFF) com aspirador ativo
- desligar o aspirador em modo automático através de um algoritmo

Quando a função está ativa, no ecrã (12) aparece o ponto (ou 1. ou A.) no canto inferior direito e **A** (11) pisca.

Quando o modo automático está ativo, o símbolo **A** permanece; no modo manual, é apresentado o nível 1.

Em geral, a velocidade da ventoinha também pode ser alterada durante a execução da função e termina imediatamente se for definida para zero.

Temporizador de aspiração

É possível regular um temporizador de aspiração como o da zona de cozedura.

O temporizador é indicado no ecrã (5). O temporizador só começa a funcionar quando o processo de cozedura está terminado e não é definido mais nenhum nível de cozedura.

O temporizador de aspiração pode ser ativado nos seguintes modos:

1. Modo manual 1

- O nível de aspiração e o temporizador são regulados e todas as zonas de cozedura são desligadas. -> A placa permanece

ligada e o nível de aspiração permanece ativo durante o tempo do temporizador.

- Uma vez expirado o tempo do temporizador, a placa desliga-se completamente.

2. Modo manual 2


- O nível de aspiração e o temporizador são regulados e a placa é desligada através do botão ON/OFF
- O nível 1 da função "After-run" é ativado e permanece ativo durante o tempo definido no temporizador. -> No final do tempo programado no temporizador, a placa desliga-se completamente.






3. Modo automático

- O temporizador pode ser regulado logo que a aspiração esteja a funcionar e começa a funcionar logo que todas as zonas de cozedura estejam desligadas.
- Não é emitido qualquer aviso de temporizador após a expiração da função after-run

Aviso de limpeza do filtro

Este indicador está normalmente desligado  (13).

Quando é necessário efetuar a manutenção dos filtros, o símbolo  (13) acende-se.

Para repor, premir o símbolo  (13) durante 5 segundos e o símbolo  ou  parecerá no ecrã (12) indicando a necessidade de manutenção dos filtros de gordura  ou a necessidade de manutenção dos filtros de odores  de carbono-cerâmica .

Esta função está programada para avisar que é necessário efetuar uma manutenção:

Filtros de odores de cerâmica de carbono: a cada 120 horas

Filtros de gordura: a cada 30 horas

O aviso também será assinalado se o exaustor não estiver a filtrar: neste caso, proceda à limpeza normal dos filtros de gordura e reponha o aviso. Para a manutenção/limpeza, ver o capítulo seguinte.

CUIDADO

Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a alimentação elétrica do exaustor (Fig. 1 – Fig. 2 capítulo ADVERTÊNCIAS).

5.1 LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO ASPIRADORA

Desligar o aparelho antes de limpar.

Não limpe a placa se o vidro estiver demasiado quente, pois existe o risco de escaldadura.

Remova as manchas ligeiras com um pano húmido, utilizando detergente da loiça diluído num pouco de água. Em seguida, enxaguar com água fria e secar bem a superfície.

Devem ser evitados a todo o custo detergentes altamente corrosivos ou abrasivos e equipamentos de limpeza que possam causar riscos.

Nunca utilize aparelhos de pressão ou de vapor.

Não utilize objetos que possam riscar o vidro cerâmico.

Certifique-se de que a panela está seco e limpo. Certifique-se de que não existem partículas de pó ou de qualquer outro tipo na placa de vitrocerâmica ou na panela. As panelas de deslizamento áspero riscam a superfície.

Os derrames de açúcar, compota, geleia, etc. devem ser imediatamente eliminados. Deste modo, evita-se danificar a superfície.

CUIDADO

Os produtos que **NÃO** devem ser utilizados são:

- Produtos que contenham cloretos, especialmente os que contenham ácido clorídrico;
- Produtos à base de halogenetos;
- Produtos à base de peróxido de hidrogénio;
- Branqueadores à base de ácido hipocloroso;
- Produtos agressivos que contenham ácidos;
- Detergentes com pó abrasivo;
- Produtos de limpeza de prata;
- Detergentes cuja composição química é desconhecida;
- Esponjas, escovas ou discos de limpeza;
- Panos ásperos ou papel áspero;
- Ferramentas que limpam anteriormente outros metais ou ligas.

Limpeza ordinária

Não deixe a acumulação de sujidade nas superfícies exteriores e interiores do exaustor.

Para a tampa central de vidro, seguir as mesmas instruções que para a limpeza da placa de indução.

CUIDADO

A tampa não pode ser lavada na máquina de lavar louça. A limpeza de rotina deve ser efetuada antes que uma acumulação excessiva de sujidade possa causar abrasão.

Antes da lavagem, as eventuais partículas de pó devem ser removidas por arejamento ou aspiração, de modo a evitar a fricção contra a superfície.

Se tiver sido utilizada água como meio de limpeza ou de enxaguamento, especialmente em zonas com muito calcário, recomenda-se que a superfície seja seca para evitar o aparecimento de manchas.

Para evitar a contaminação por partículas de ferro, é necessário garantir que as ferramentas escolhidas para a limpeza não tenham sido utilizadas anteriormente noutros metais ou ligas.

Os materiais para a limpeza de produtos de aço inoxidável devem ser reservados exclusivamente para este fim.

Deve ser dada especial atenção ao filtro de gorduras, que tem a função de reter as partículas gordurosas contidas nos vapores, e ao tabuleiro por baixo, que tem a função de recolher as gorduras que possam pingar do filtro de gorduras, recolher a condensação ou recolher os líquidos acidentalmente derramados no interior através da aba de vidro.

Ambos os artigos devem ser lavados em água quente e detergente (também na máquina de lavar louça) quando aparece o aviso correspondente ou, pelo menos, uma vez por mês.

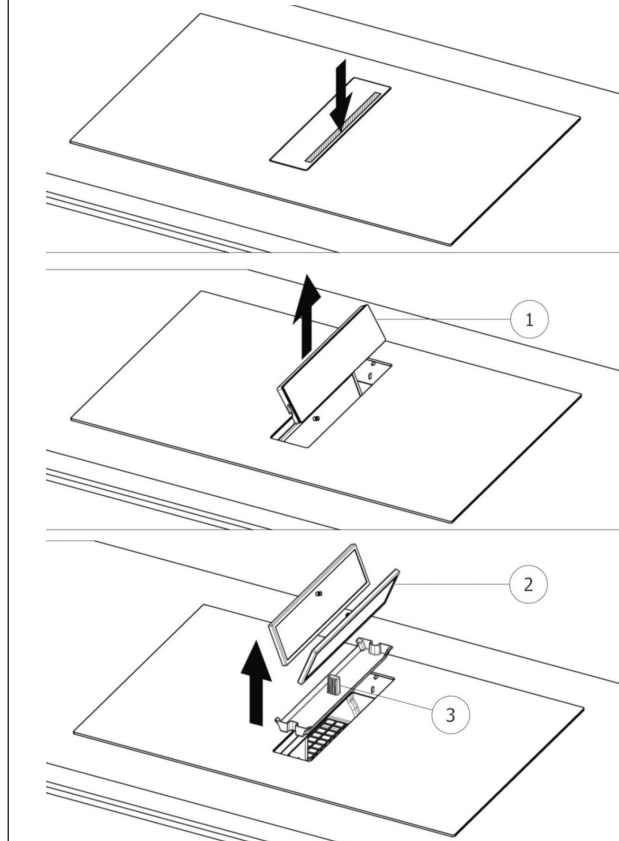
O filtro pode ficar descolorido após algumas lavagens. Isto é normal e não significa que tenha perdido a sua eficácia.

Para efetuar a manutenção do filtro metálico de gorduras e do tabuleiro que se encontra por baixo, é indispensável retirá-los do exaustor.

Para retirar o filtro metálico de gordura e o tabuleiro, proceder como indicado na Fig. 34: -> Empurrar para baixo o lado direito da tampa central de vidro

- Puxar para fora a tampa central de vidro (1)
- Agarrar os filtros metálicos pelo botão e puxá-los para fora (2)
- Retirar o tabuleiro de recolha de condensados (3)

Fig. 34



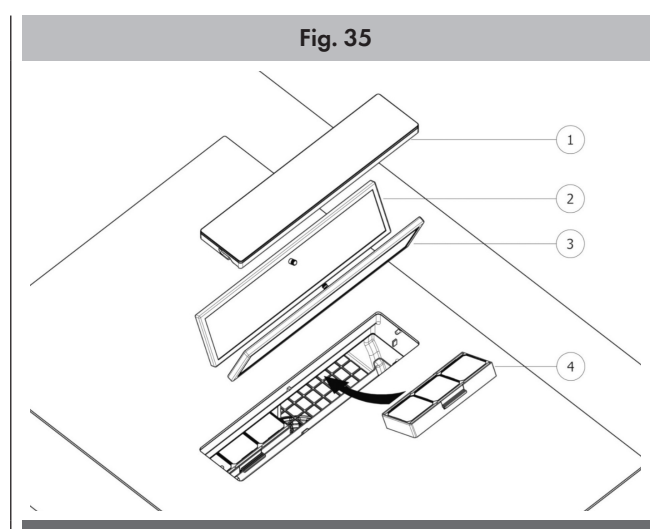
Depois de o fazer, todos os componentes que acabaram de ser removidos podem ser limpos. Após a limpeza, os componentes devem ser secos e, por fim, reposicionados, efetuando os passos acima indicados (Fig. 31) na ordem inversa.

O filtro de odores de cerâmica, se estiver presente, tem a função de reter os odores desagradáveis da cozedura e deve ser regenerado quando aparece o aviso correspondente.

Para regenerar os filtros de odores de cerâmica, é necessário retirar o exaustor.

Para retirar os filtros de odores de cerâmica, proceder como indicado na Fig. 35:

- > Empurrar para baixo o lado direito da tampa central de vidro
- > Deslizar a tampa central do vidro (1)
- > Agarrar os filtros metálicos pelo botão e puxá-los para fora (2,3)
- > Agarrar nos filtros de odores de cerâmica pelas pegas exteriores e retirá-los (4)



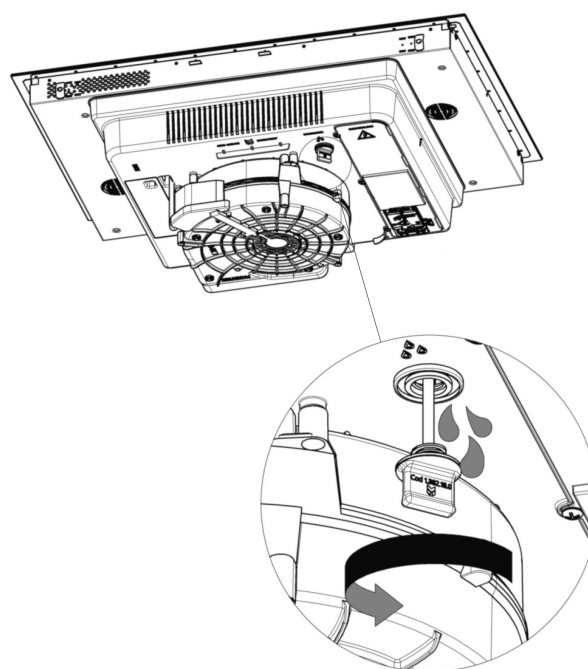
Para regenerar termicamente, os filtros de odores cerâmicos devem ser colocados num forno pré-aquecido a 200°C durante 45 minutos. A regeneração correcta garante uma eficácia constante do filtro durante 5 anos.

Aviso! Não colocar os filtros no fundo do forno, mas colocá-los num tabuleiro e posicioná-lo a uma altura intermédia.

Para comprar um filtro novo, contacte o fabricante.

O exaustor está equipado com uma tampa de segurança para esvaziar quaisquer líquidos que tenham sido acidentalmente derramados no tabuleiro de condensados, mas que tenham excedido a sua capacidade. Verificar diariamente se não há presença de líquidos no interior do tabuleiro exterior da placa. Para tal, é necessário retirar a tampa por baixo da parte superior, tendo o cuidado de colocar primeiro um recipiente por baixo e junto da própria tampa para recolher eventuais líquidos presentes (ver Fig. 36).

Fig. 36



⚠ CUIDADO

Durante o período de garantia, as reparações só podem ser efetuadas pelo centro de assistência autorizado.

⚠ CUIDADO

Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a alimentação elétrica do exaustor (Fig.1 - Fig. 2 capítulo ADVERTÊNCIAS).

- As intervenções e reparações não autorizadas podem provocar electrocussão ou curto-circuito, pelo que não devem ser efetuadas. Deixe este trabalho para os técnicos autorizados.
- Em caso de perturbações menores, pode tentar resolver o problema seguindo os conselhos das instruções de utilização.
- A correção de avarias ou reclamações causadas por uma utilização ou instalação incorreta do dispositivo não são abrangidas pela garantia. Os custos de reparação ficam a cargo do utilizador.

6.1 ERROS / BUSCA DE AVARIAS

A placa está programada para fornecer códigos de erro dedicados para uma resolução de problemas rápida e eficiente.

Os ecrãs das zonas de cozedura apresentam códigos de erro.

Um código de erro começa sempre com as letras "E" ou "ER", consoante o componente eletrónico que gerou o erro.

6.1.A SEGURANÇA DO MOTOR

Devido à abertura e ao fecho repetidos da tampa central, o sistema eletrónico pode, por razões de segurança, bloquear momentaneamente o funcionamento do motor. Este bloqueio tem uma duração de 5 minutos. No final do bloqueio, a aspiração será retomada se a tampa ainda estiver aberta e se ainda estiver definido um nível de aspiração válido no controlo táctil.

6.2 SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Antes de contactar o Serviço de Assistência é importante:

- Verificar se o problema pode ser resolvido consultando a tabela de erros em "Erros/Busca de avarias".
- Desligar e voltar a ligar o aparelho (ON/OFF) para verificar se o problema foi resolvido.

Finalmente, se depois de efetuar as verificações acima referidas as mensagens de erro persistirem, contactar o serviço de assistência técnica.

Código de erro possível	Significado Erro	Comportamento da placa	Causa possível	Solução Problema
ER03	Ativação contínua da chave detetada	Desligar após 10 segundos	Água ou painelas colocadas sobre o TC*	Retirar a água ou as painelas do TC*
ER20	Erro interno no TC*	Desligamento	-	Substituir TC*
ER21	Sobreaquecimento	Desligamento	O sensor de temperatura no TC* detetou uma temperatura > 85°C	Deixar arrefecer a placa (o erro desaparece se a temperatura for < 75°C). Verificar a existência de saídas de ar no encaixe do móvel da cozinha
ER22	Erro interno no TC*	Desligar após 3,5 - 7,5 segundos		Substituir TC*
ER31	As configurações internas de TC* e de indução são incoerentes	ER31 é mostrado continuamente	Os dados de configuração interna do gerador de indução são diferentes da configuração no interior do TC*	Descarregar a configuração. Se o erro persistir, substituir o TC*. Se o erro persistir, substituir o gerador de indução.
ER35	Erro interno no TC*	Desligamento	-	Substituir TC*
ER36	Erro interno no TC*	Desligamento	-	Substituir TC*
ER42	Alimentação secundária inadequada	12V ou 5V demasiado alto / demasiado baixo		
ER47	Ausência de comunicação com pelo menos um LIN acoplado	ER47 é mostrado continuamente	Cabo LIN danificado. Não há tensão de alimentação para o LIN acoplado. LIN acoplado defeituoso.	Verificar e substituir a cablagem LIN. Verificar a tensão de alimentação. Substituir o LIN acoplado.

(*) TC = Touch Control ou controlo táctil (painel de controlo)

Código de erro possível	Significado Erro	Comportamento da placa	Causa possível	Solução Problema
E2	Sobreaquecimento do sensor de temperatura da zona de cozedura	A zona de cozedura correspondente é desligada	Panelas vazias	Não aquecer panelas vazias pots
			Panelas erradas	Utilizar panelas adequadas
			Temperatura da panela ou do copo demasiado elevada. Temperatura do sistema eletrónico demasiado elevada	Sistema de arrefecimento
E3	Panela errada	A(s) zona(s) de cozedura correspondente(s) está(ão) desligada(s)	As panelas estão a perder as suas propriedades magnéticas	Utilizar panelas adequadas
			Erro interno no circuito do gerador	Substituir o gerador
			A panela cria no módulo um ponto operacional anómalo que pode danificar os dispositivos, por exemplo, o IGBT.	1. O erro é automaticamente anulado após 8s e a zona de cozedura pode ser novamente utilizada. Em caso de erros posteriores, as panelas devem ser substituídas. 2. Substituir o gerador se o erro ocorrer sem uma panela na zona de cozedura.
E4	Erro de configuração	A zona de cozedura não pode ser ligada ON (Ligada)	O módulo de indução ainda não está configurado	Efetuar a configuração manual (consulte a documentação do Controlo Táctil para obter mais informações)
			Erro nos dados de configuração do módulo de indução	Eliminar e reconfigurar a zona de cozedura. Se os passos indicados não forem bem-sucedidos, substitua o módulo
EA.	Erro interno	As zonas de cozedura estão desligadas	Interferência ou sinal anormal detetado (por exemplo, ruído EMC, condensação na placa de circuito impresso)	1. Desligue a placa, retire todas as panelas e deixe a placa arrefecer 2. Se o erro persistir: substituição do gerador
			Defeito de hardware (por exemplo, flash ou MCU incorreto, indutor defeituoso)	1. Desligue a placa, retire todas as panelas e deixe a placa arrefecer 2. Se o erro persistir: substituição do gerador 3. Se o indutor estiver com defeito: substituir o indutor
EH	Sensor de temperatura bloqueado para a zona de cozedura	A zona de cozedura correspondente é desligada	Variação insuficiente da temperatura depois de ligar a placa	Arrefecimento do vidro
E5	Não há comunicação entre a interface do utilizador e o gerador de indução Gerador	A zona de cozedura não pode ser ligada	Cablagem LIN ou cablagem de alimentação elétrica defeituosa (por exemplo, falta de condutor de linha)	Verificar a cablagem e a tensão de alimentação
			Não há tensão de rede na placa secundária	Verificar a ligação da tensão de rede na placa secundária
			Erro interno no circuito do gerador ou do filtro	Substituir o gerador
			(Versão mista) Erro de tensão do relé HiLight - Dispositivo de hardware defeituoso	Substituir o gerador
			Erro de configuração de dados	Eliminar e reconfigurar a zona de cozedura.

Notas: Se não for apresentado qualquer código de erro e a interface de utilizador não reagir ao premir de uma tecla, verificar a tensão de alimentação para detetar condutores de linha em falta, jumpers em falta ou ligações incorretas de 400 V.

7.1 RETIRADA DE SERVIÇO

A retirada de serviço ou desmantelamento é entendida como a paragem final e o desmantelamento do dispositivo. Após a retirada de serviço, o aparelho pode ser incorporado noutra móvel, revendido a título particular ou eliminado.

CUIDADO

Para a retirada de serviço, o aparelho deve ser desligado e a alimentação elétrica deve ser desconectada do exaustor (Fig. 1-2 capítulo ADVERTÊNCIAS).

CUIDADO

As linhas elétricas só devem ser desligadas e fechadas por pessoal qualificado.

7.2 DESMONTAGEM

A desmontagem requer que o dispositivo esteja acessível para desmontagem e que tenha sido desligado da fonte de alimentação.

Para efetuar esta operação, é necessário:

Desapertar os parafusos e os suportes de fixação

Remover eventuais vedantes de silicone

Desligar o motor e a conduta de aspiração da placa

Retirar a placa por cima

7.3 PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

Os materiais de embalagem são ecológicos e recicláveis.

Os dispositivos eletrónicos são fabricados com materiais recicláveis que, por vezes, são prejudiciais para o ambiente, mas que são necessários para o bom funcionamento e a segurança do dispositivo.

7.4 ELIMINAÇÃO

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

O símbolo sobre o produto ou sobre a embalagem indica que o produto não deve ser considerado como um resíduo normal doméstico, mas deve ser levado até um ponto de recolha adequado para a reciclagem de aparelhagens elétricas e eletrónicas.

Ao eliminar este produto de forma adequada, está a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contactar o departamento municipal, o serviço local de eliminação de detritos ou a loja onde foi adquirido o produto.



FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —