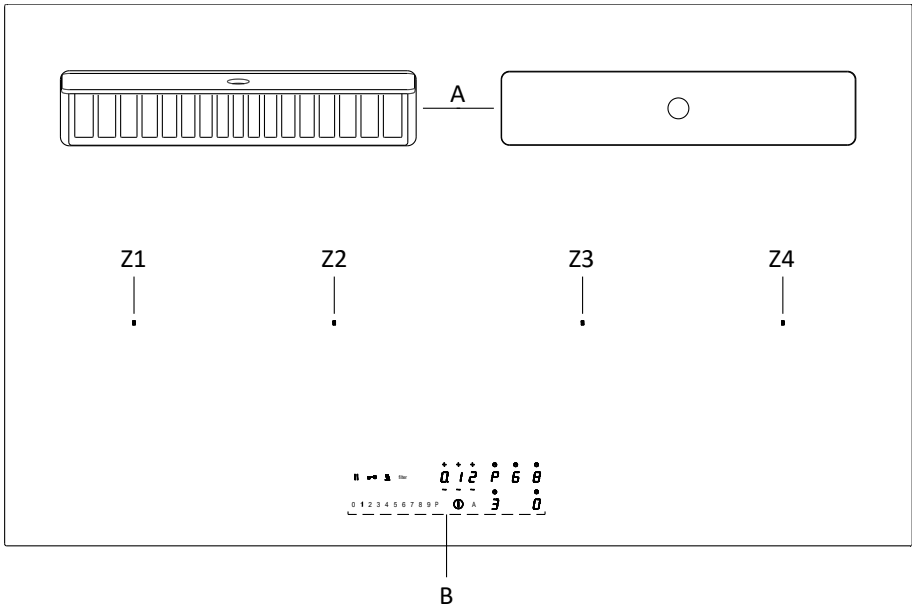


- IT **Italiano - Istruzioni di montaggio e d'uso**
- GB **English - Assembly and use instructions**
- DE **Deutsch - Montage und Gebrauchsanweisungen**
- NL **Nederlands - Montage en gebruiksaanwijzing**
- FR **Français - Instructions de montage et d'utilisation**
- ES **Español - Instrucciones de montaje y uso**
- PT **Português – Instruções de montagem e utilização**



IT

- A. Modulo Aspirazione
- B. Zona Comandi
- Z1-Z4. Zona Cottura Esterna
- Z2-Z3. Zona Cottura Interna

GB

- A. Suction Module
- B. Control Zone
- Z1-Z4. External Cooking Area
- Z2-Z3. Internal Cooking Area

DE

- A. Saug Modul
- B. Befehlsbereich
- Z1-Z4. Externer Kochbereich
- Z2-Z3. Interner Kochbereich

NL

- A. Afzuigdeel
- B. Controle zone
- Z1-Z4. Extern Kookgedeelte
- Z2-Z3. Kookhoek Intern

FR

- A. Module d'aspiration
- B. Zone de Contrôle
- Z1-Z4. Zone de cuisson Externe
- Z2-Z3. Zone de cuisson Interne

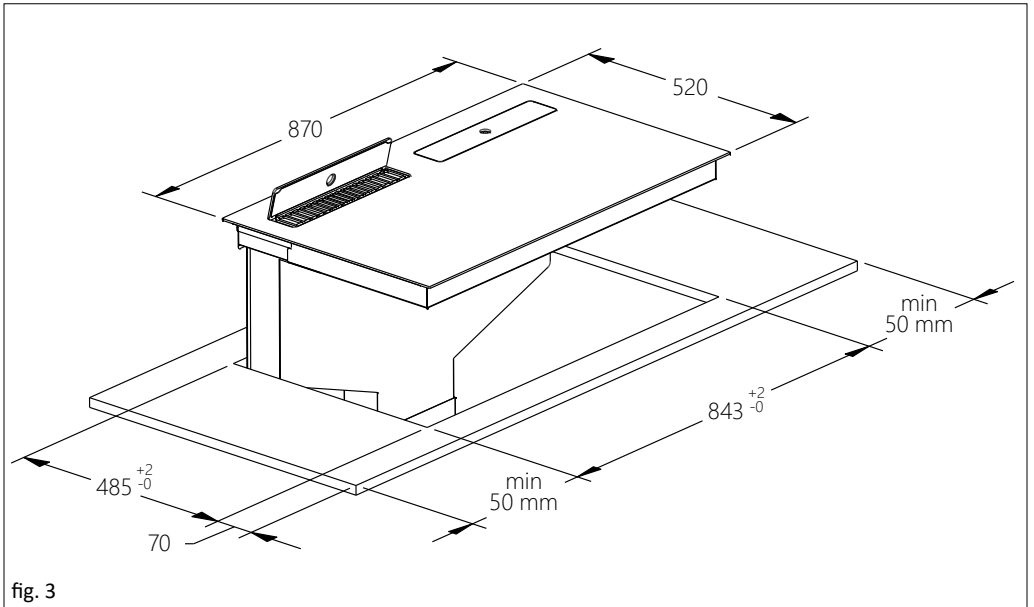
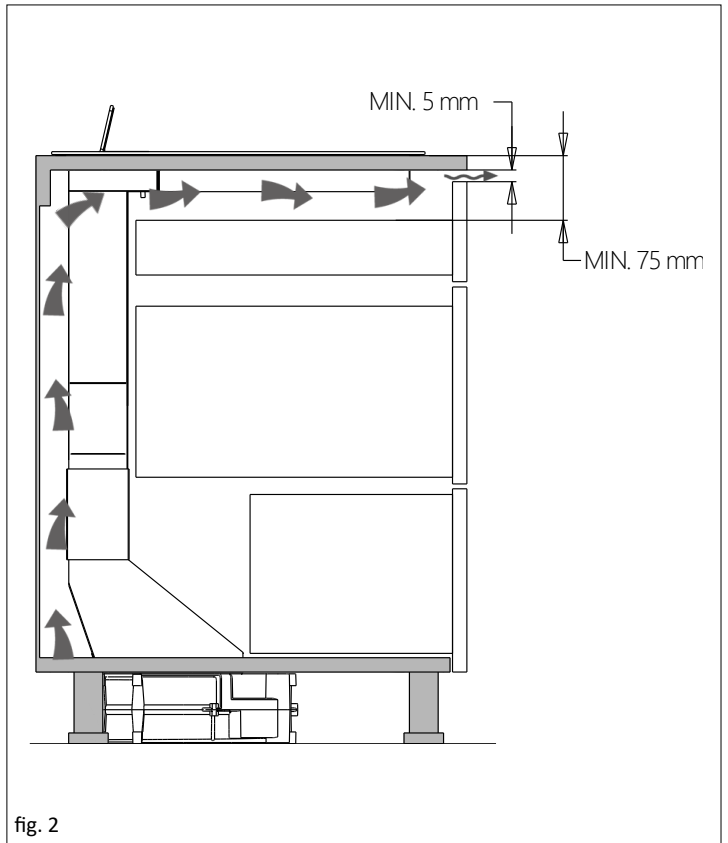
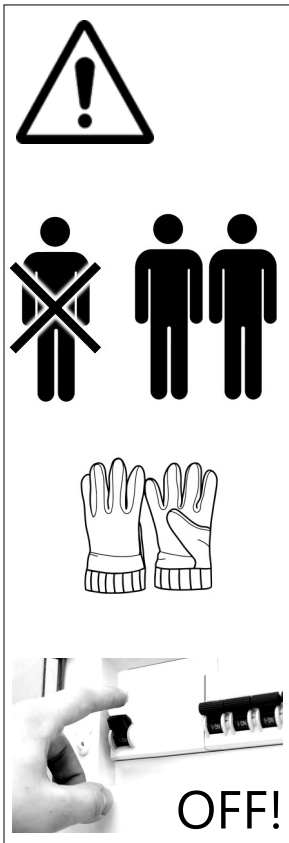
ES

- A. Módulo de Aspiración
- B. Zona de Control
- Z1-Z4. Zona de cocción Exterior
- Z2-Z3. Zona de cocción Interna

PT

- A. Módulo de Aspiração
- B. Zona de controlo
- Z1-Z4. Área de Cozinha Exterior
- Z2-Z3. Área de Cozinha de Interno

fig. 1



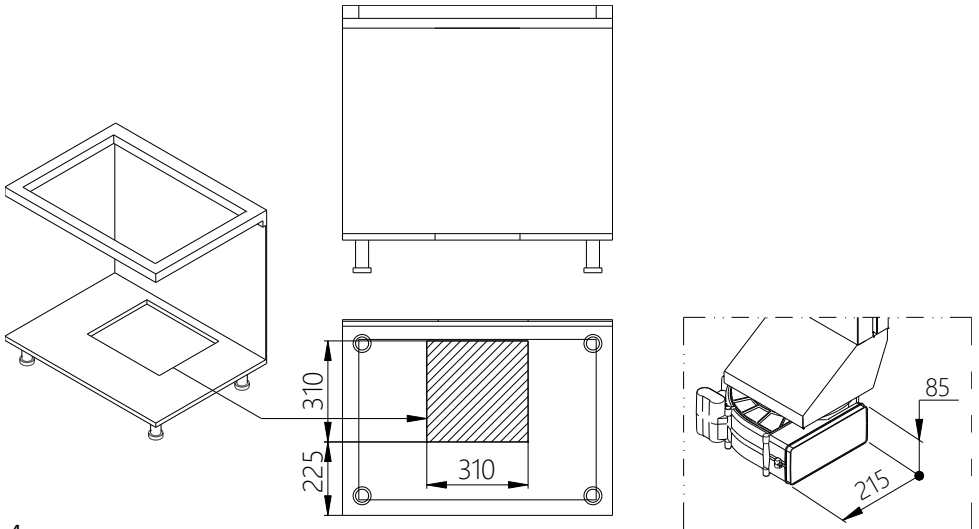
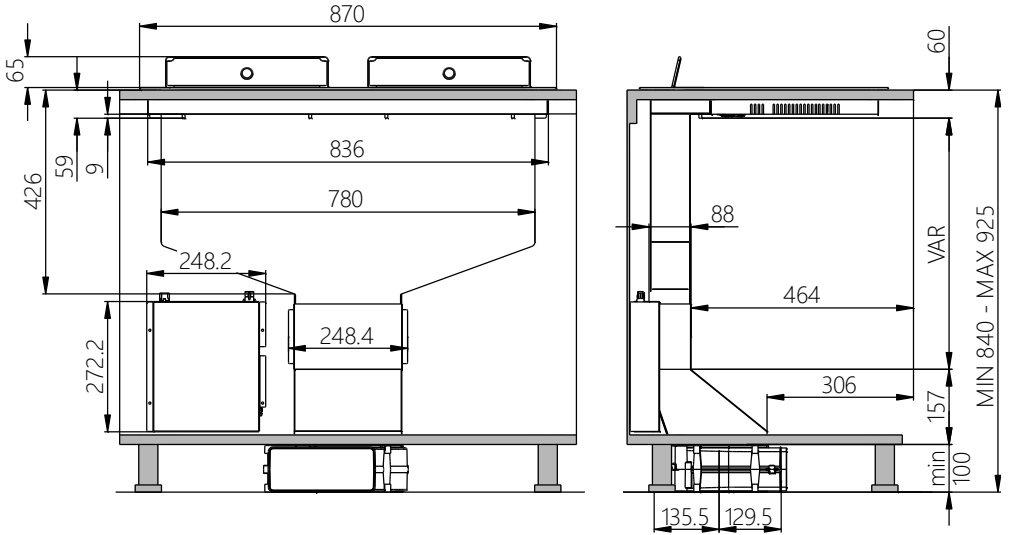


fig. 4

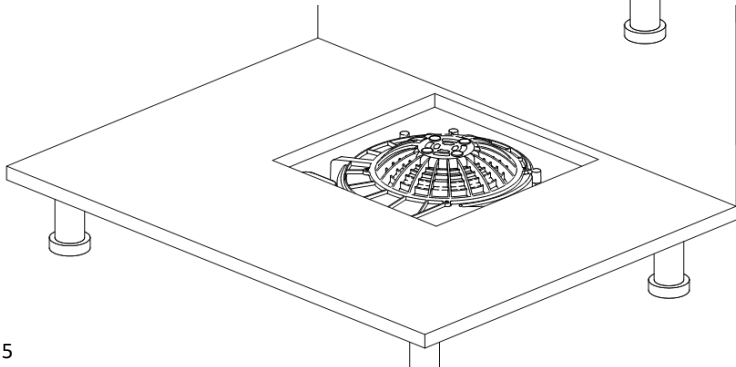
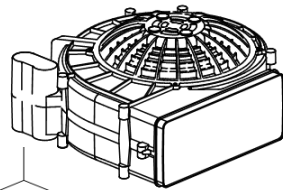
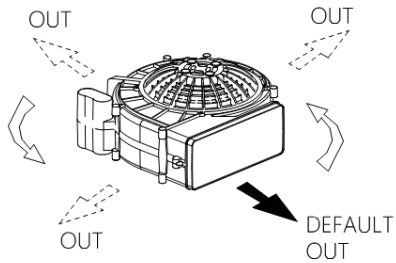
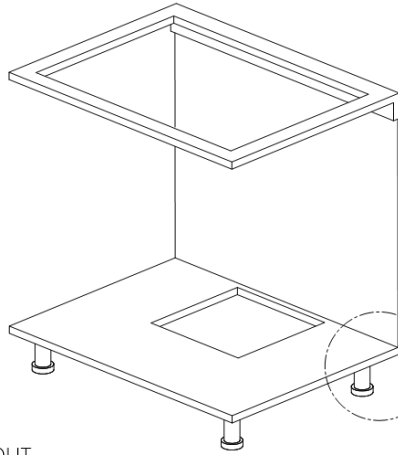
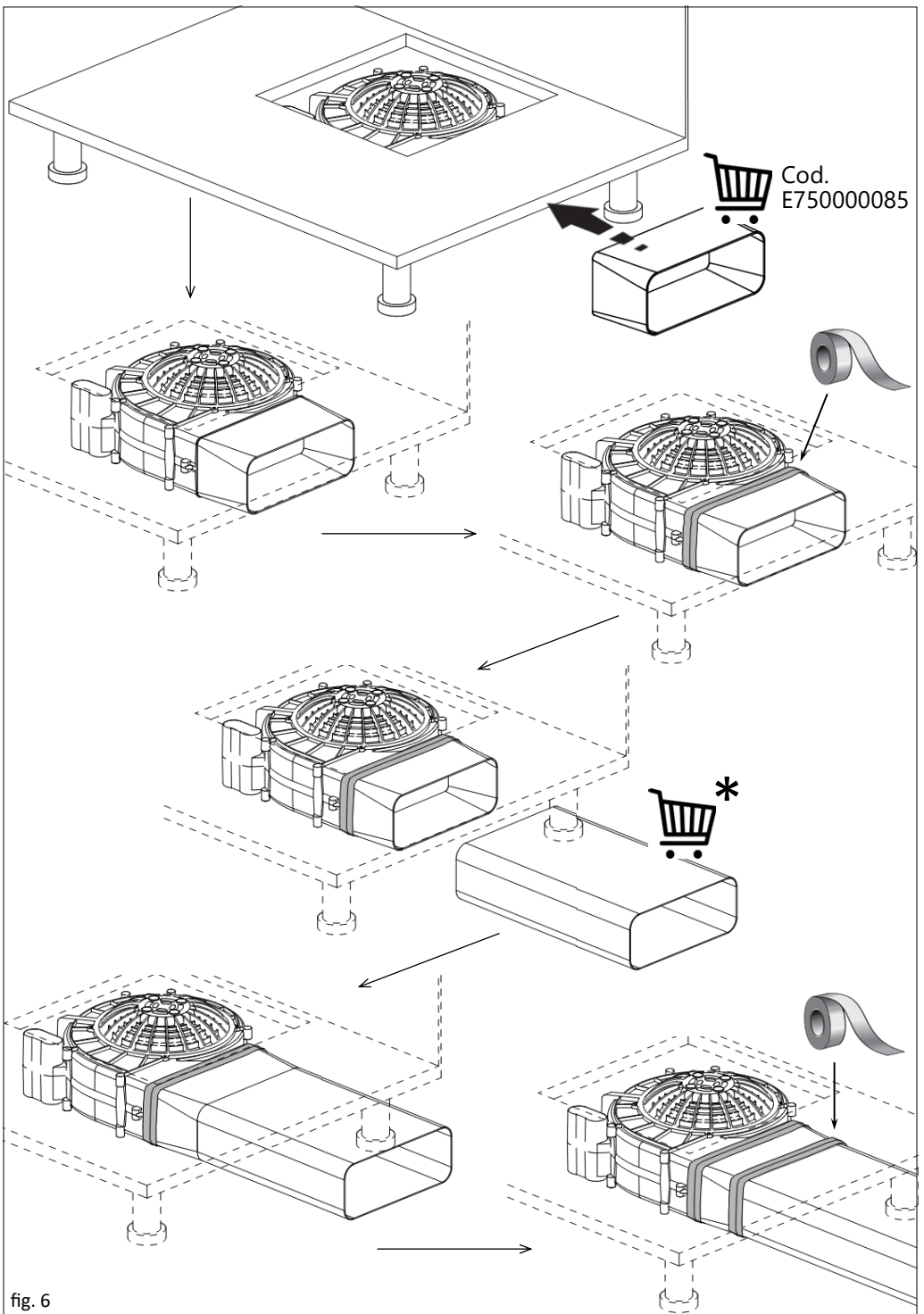


fig. 5



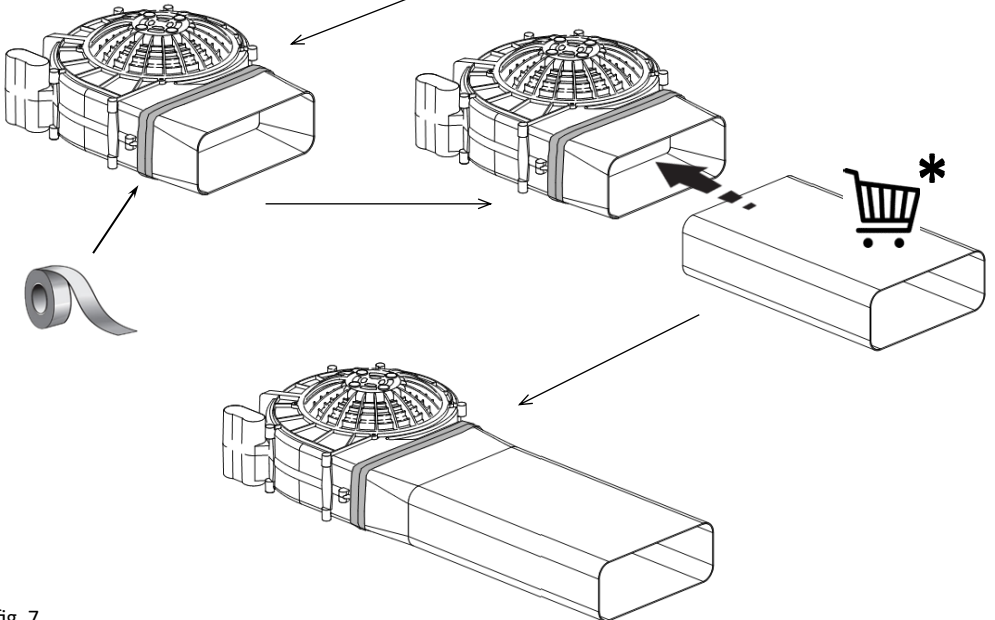
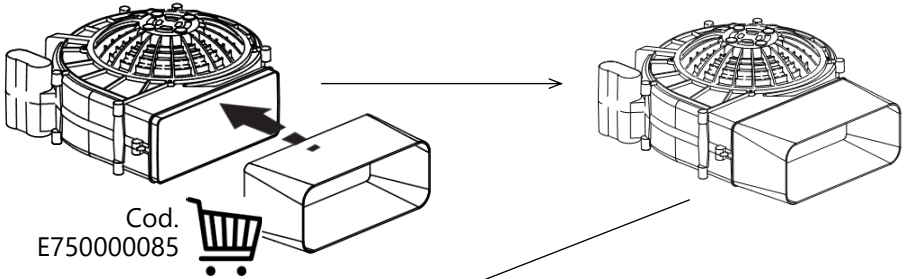
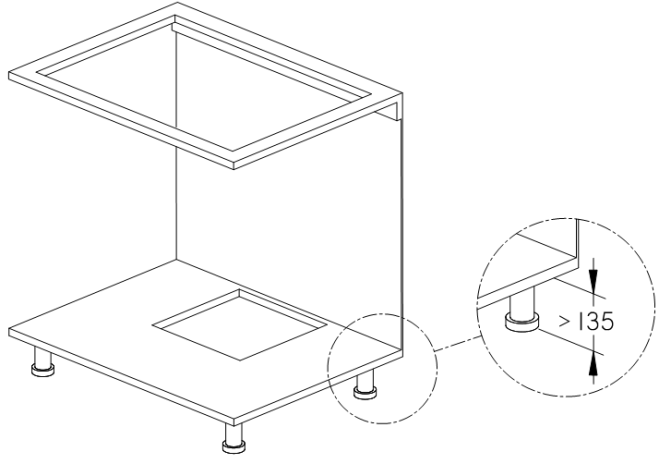


fig. 7

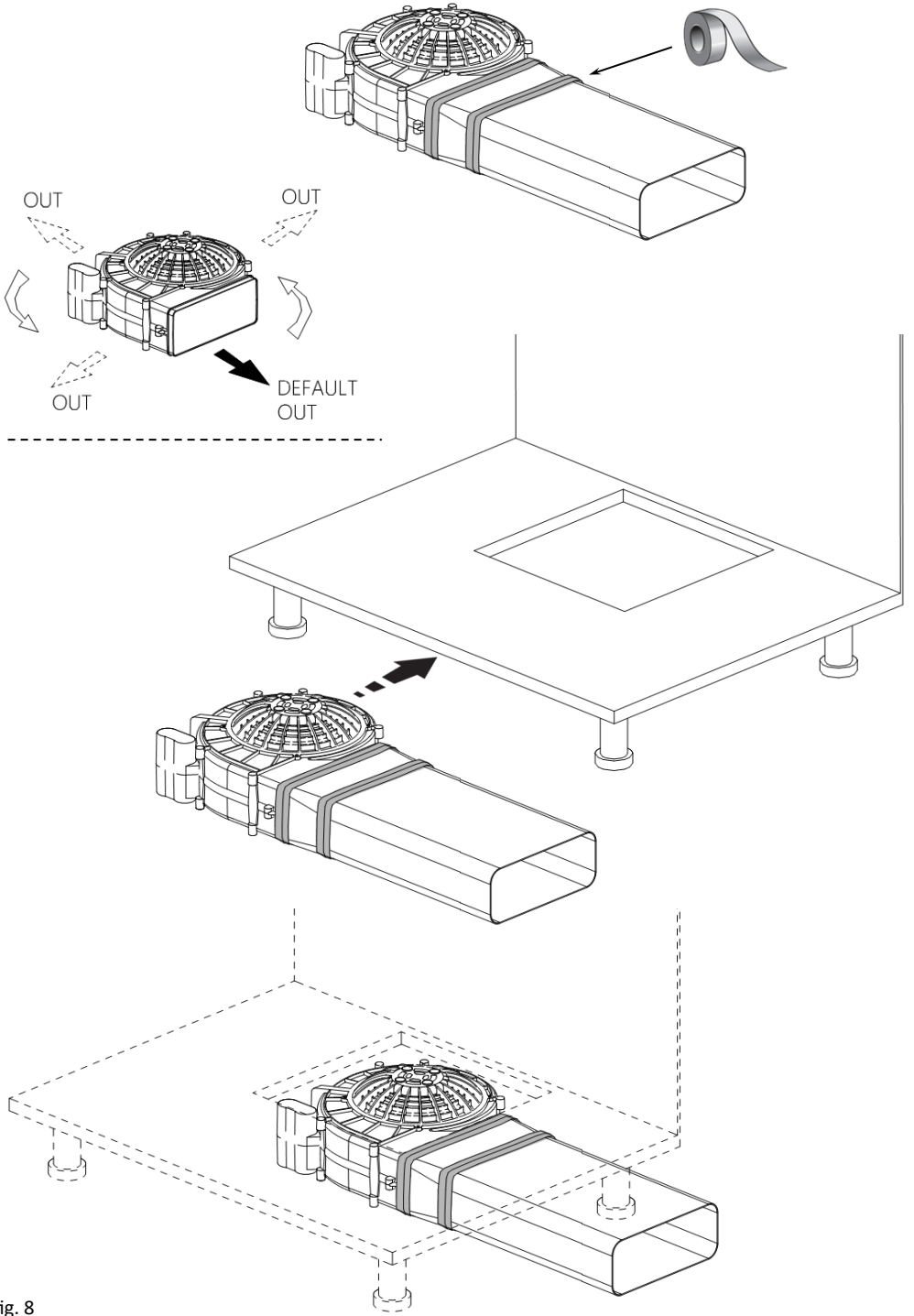


fig. 8

esempio istallazione
 example installation
 Beispielinstallation
 voorbeeld installatie
 exemple d'installation
 ejemplo de instalación
 exemplo de instalação

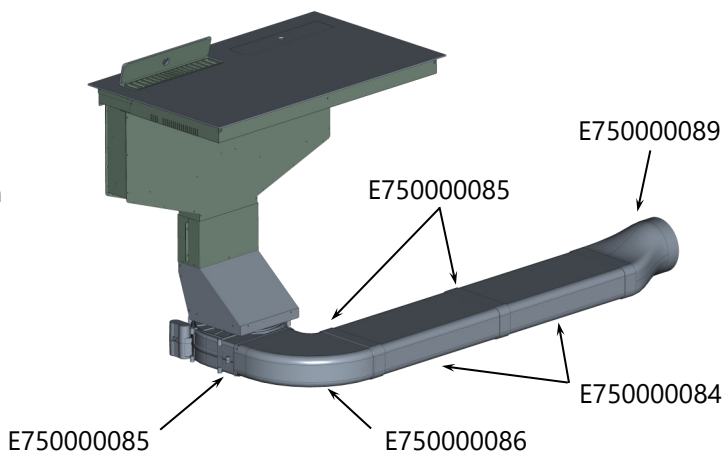
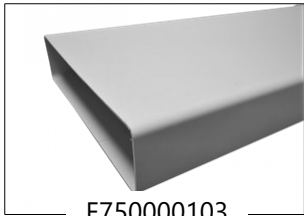
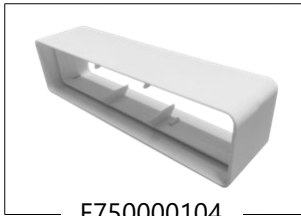


fig. 9



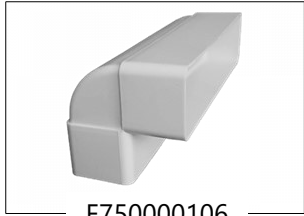
E750000103



E750000104



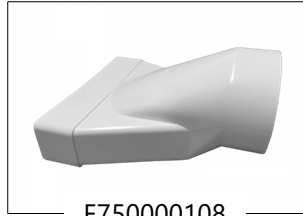
E750000105



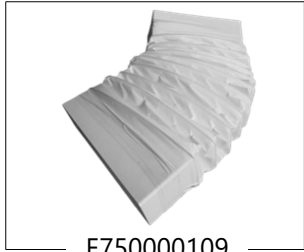
E750000106



E750000107



E750000108



E750000109



E750000110



E750000115



E750000116



E750000117



E750000118



E750000119



E750000140



E750000141

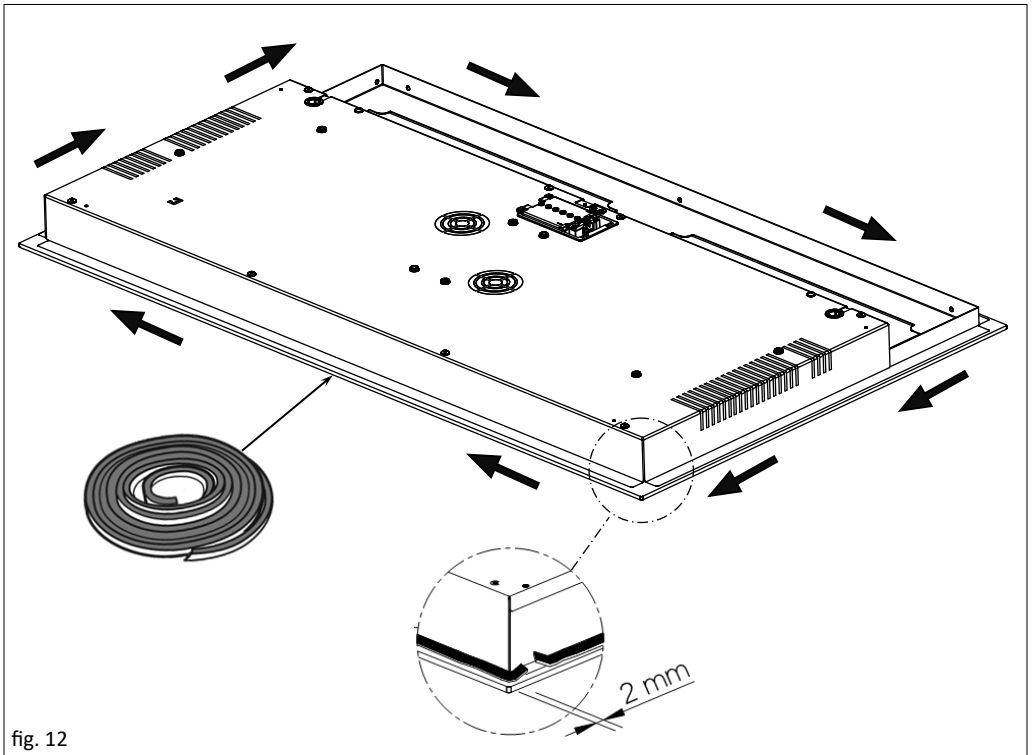
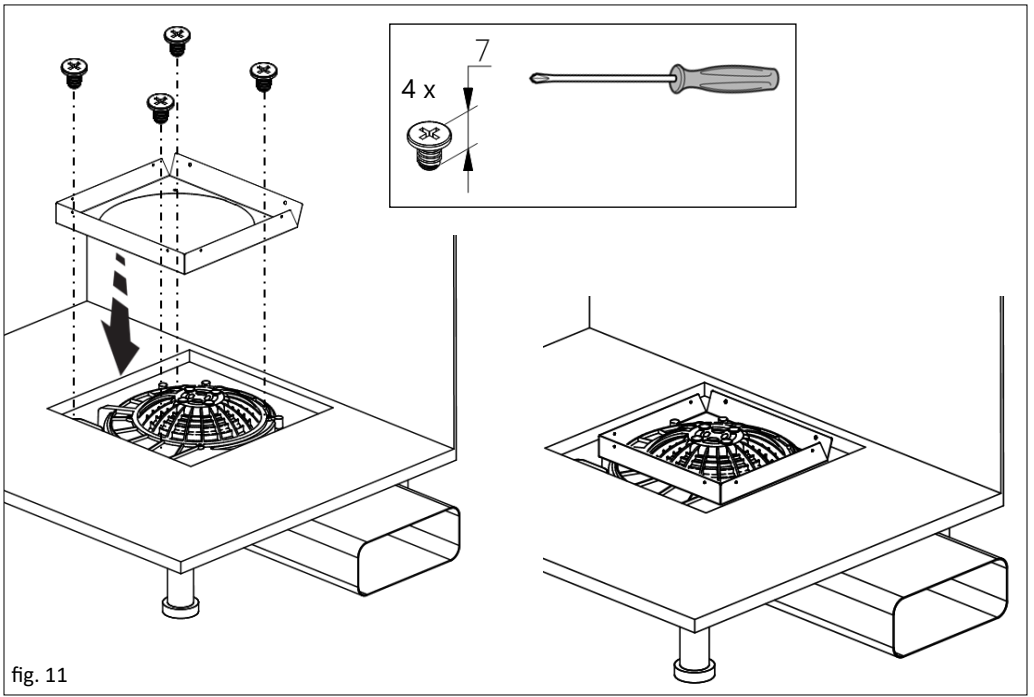


E750000142



E750000143

fig. 10



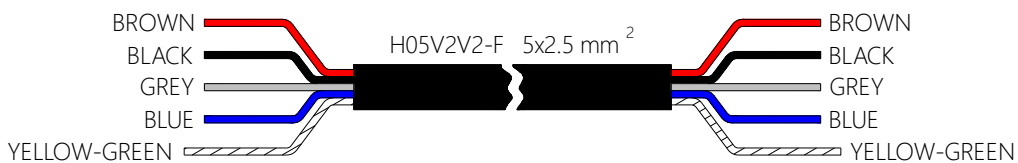
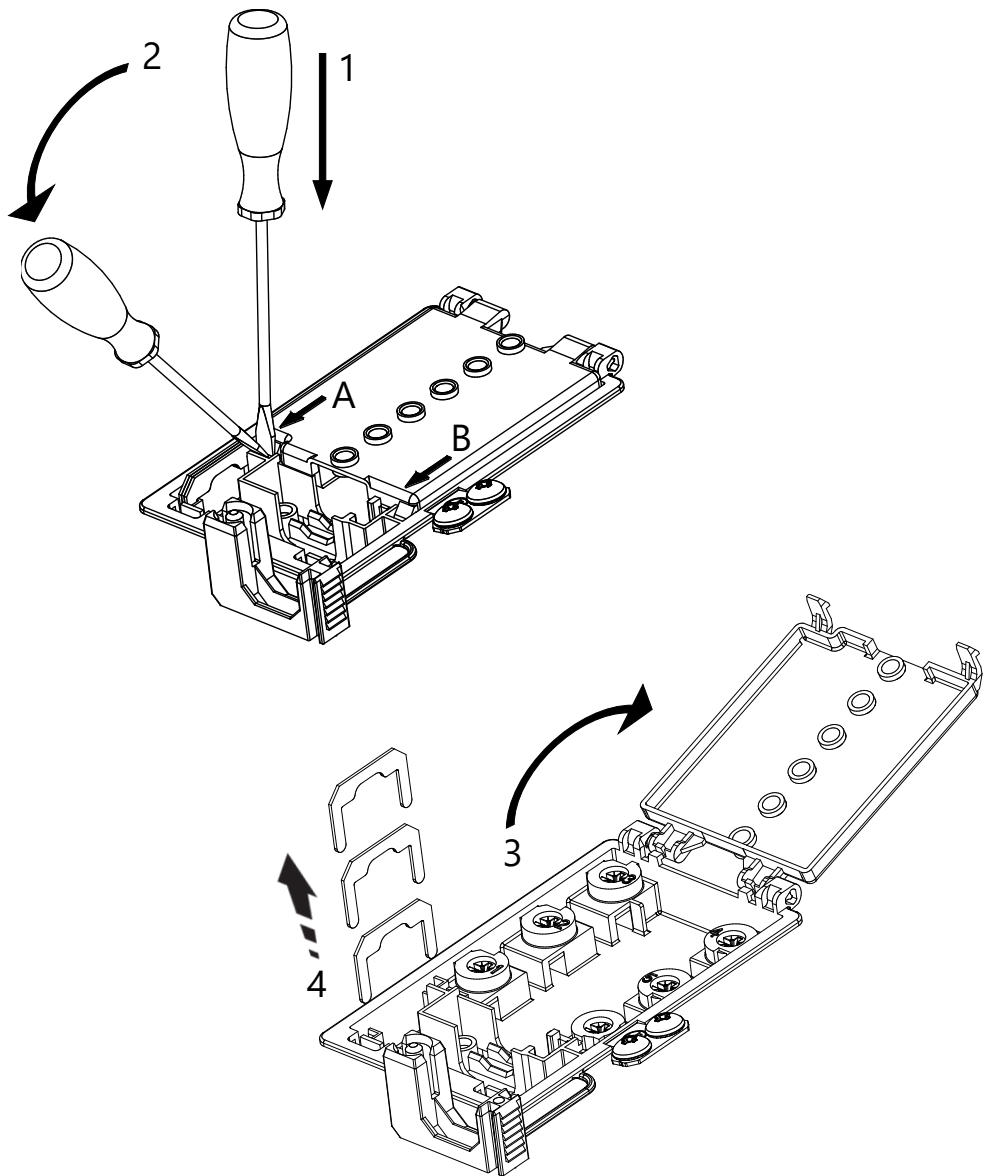
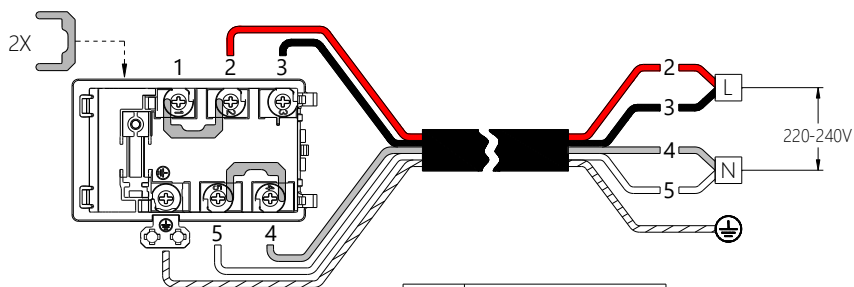


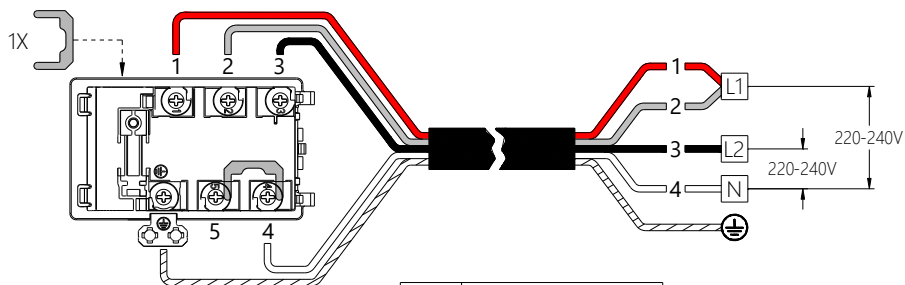
fig. 13

MONO-PHASE 220-240V 1N~



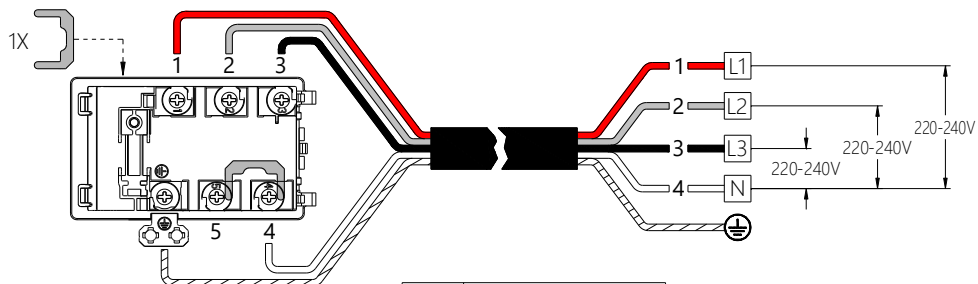
| | |
|---|--------------|
| 2 | BROWN |
| 3 | BLACK |
| 4 | GREY |
| 5 | BLUE |
| ⊕ | YELLOW-GREEN |

BI-PHASE 220-240V/380-415V 2N~



| | |
|---|--------------|
| 1 | BROWN |
| 2 | GREY |
| 3 | BLACK |
| 4 | BLUE |
| ⊕ | YELLOW-GREEN |

THREE-PHASE 220-240V/380-415V 3N~



| | |
|---|--------------|
| 1 | BROWN |
| 2 | GREY |
| 3 | BLACK |
| 4 | BLUE |
| ⊕ | YELLOW-GREEN |

fig. 14

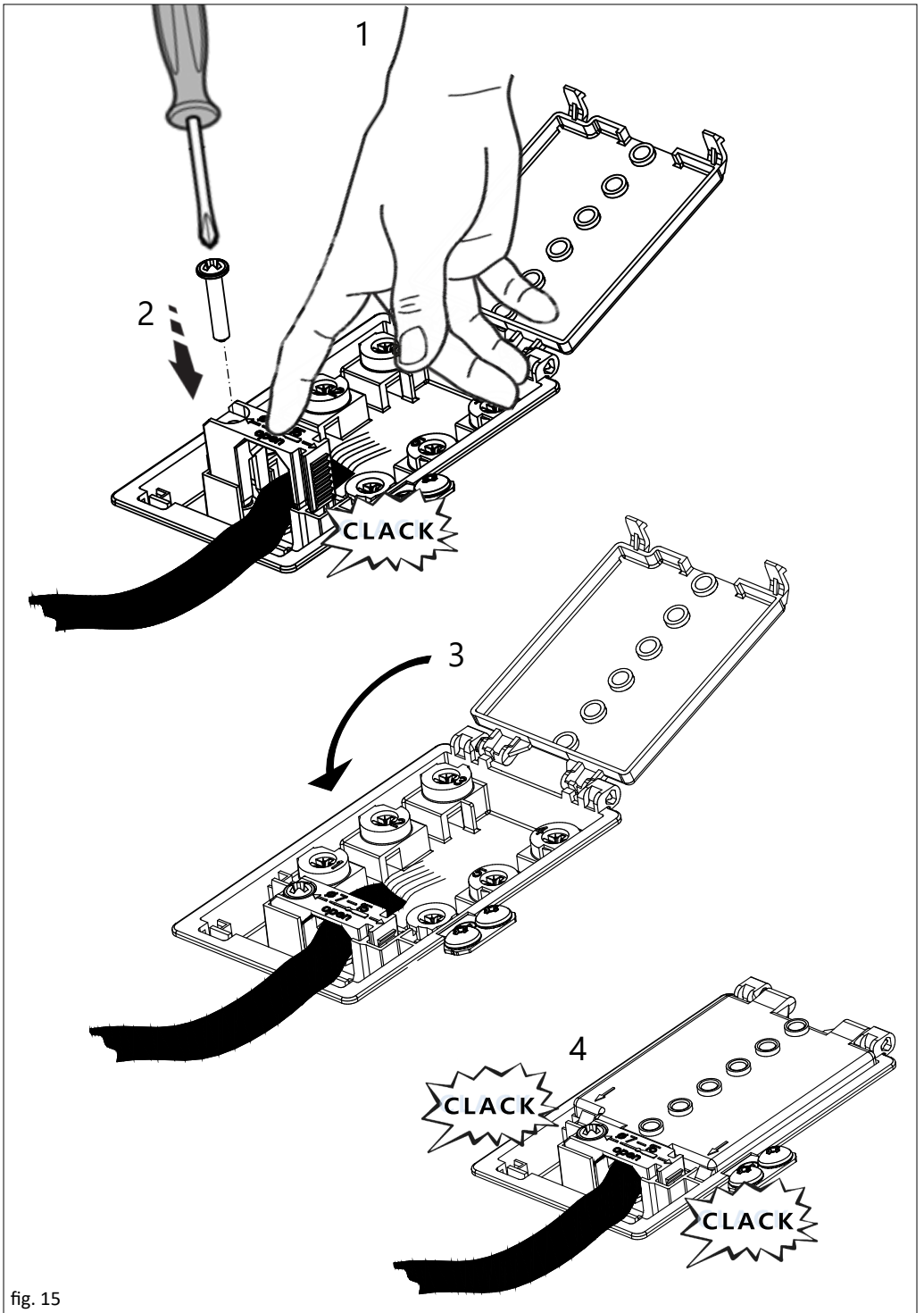
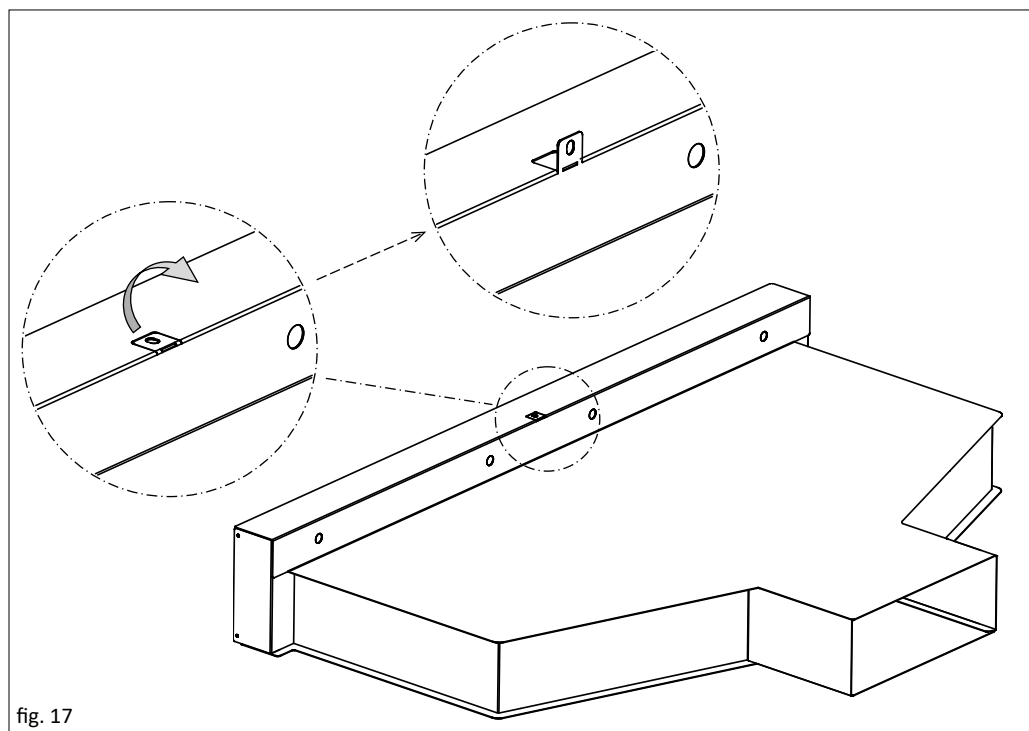
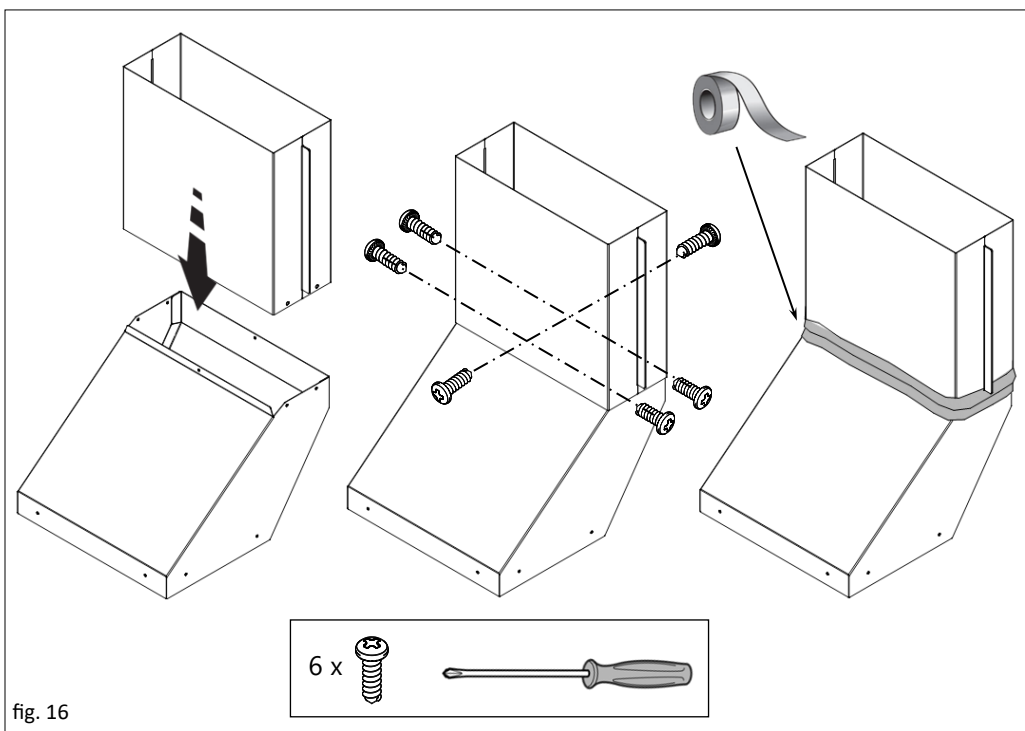


fig. 15



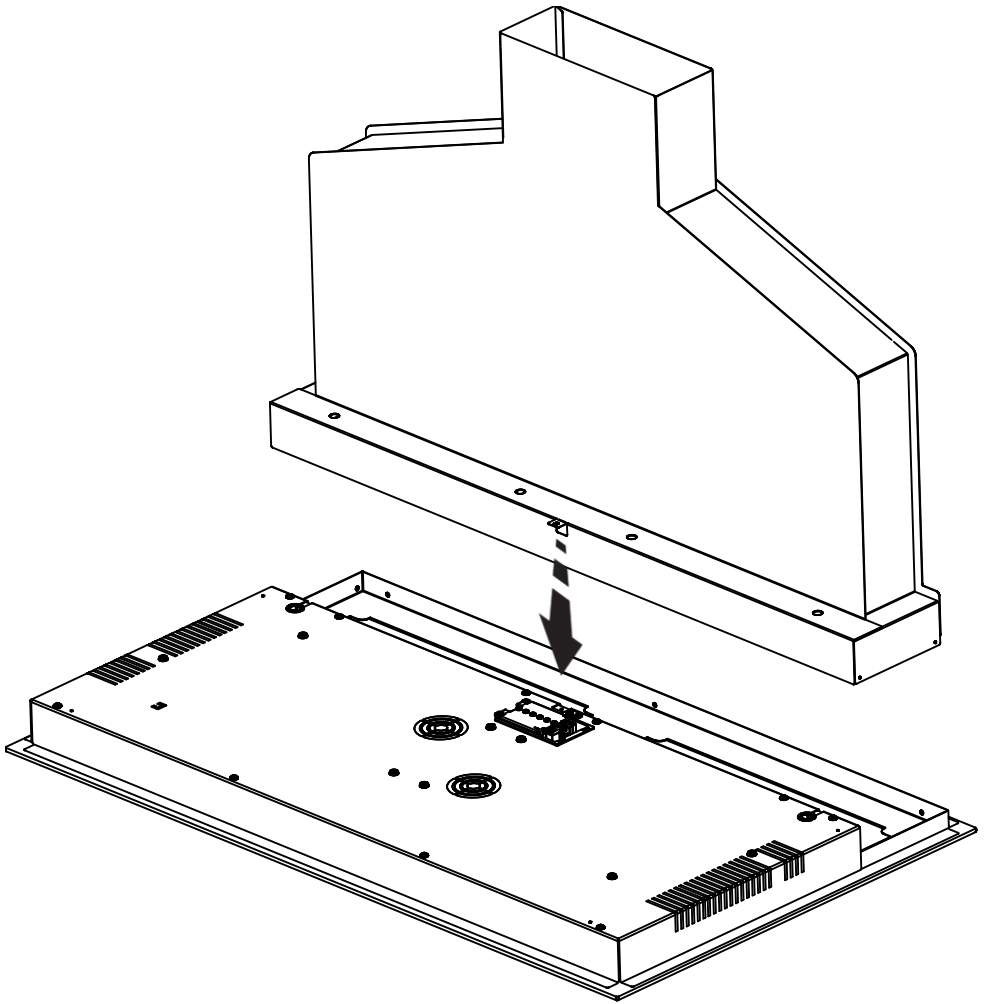
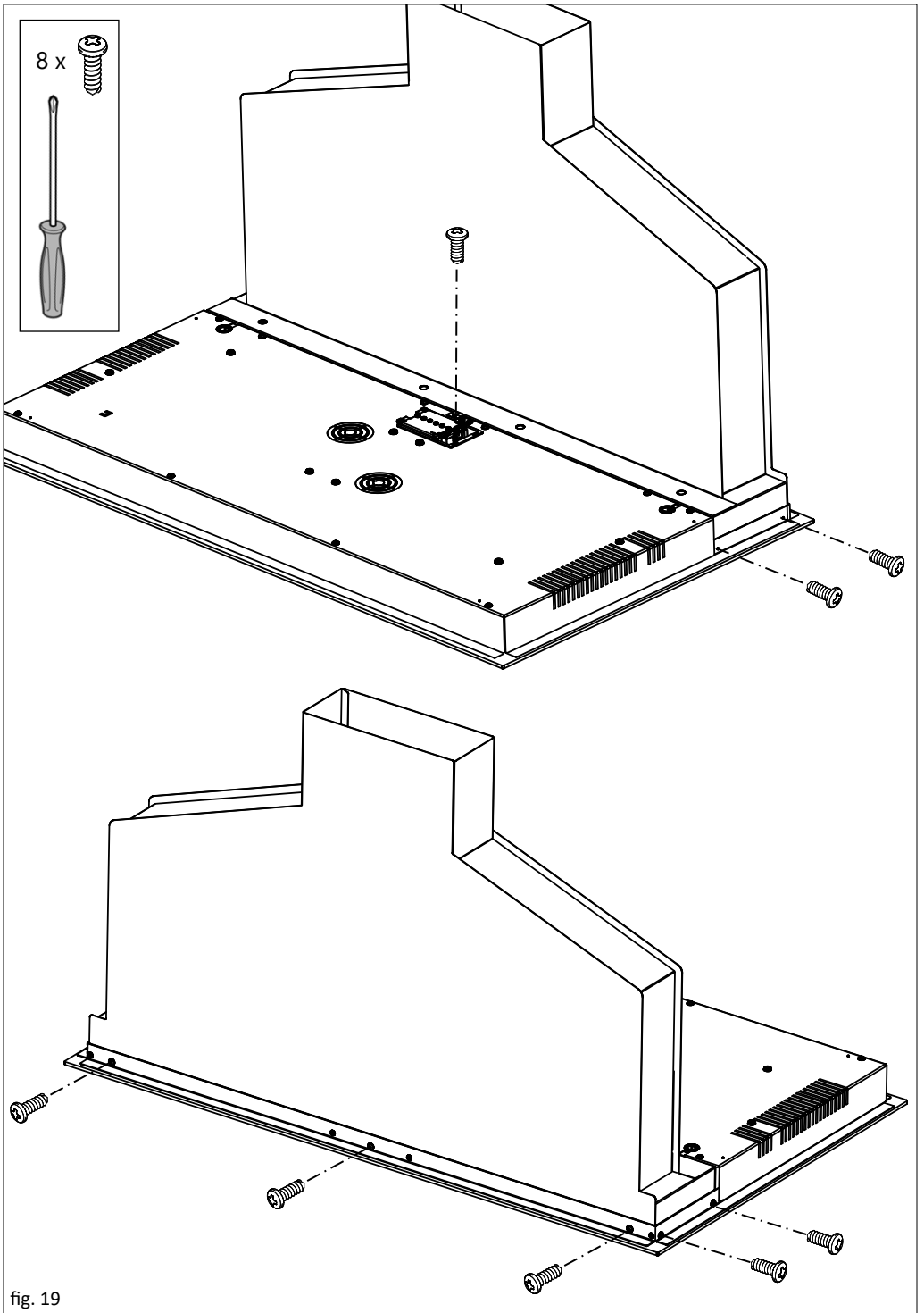


fig. 18



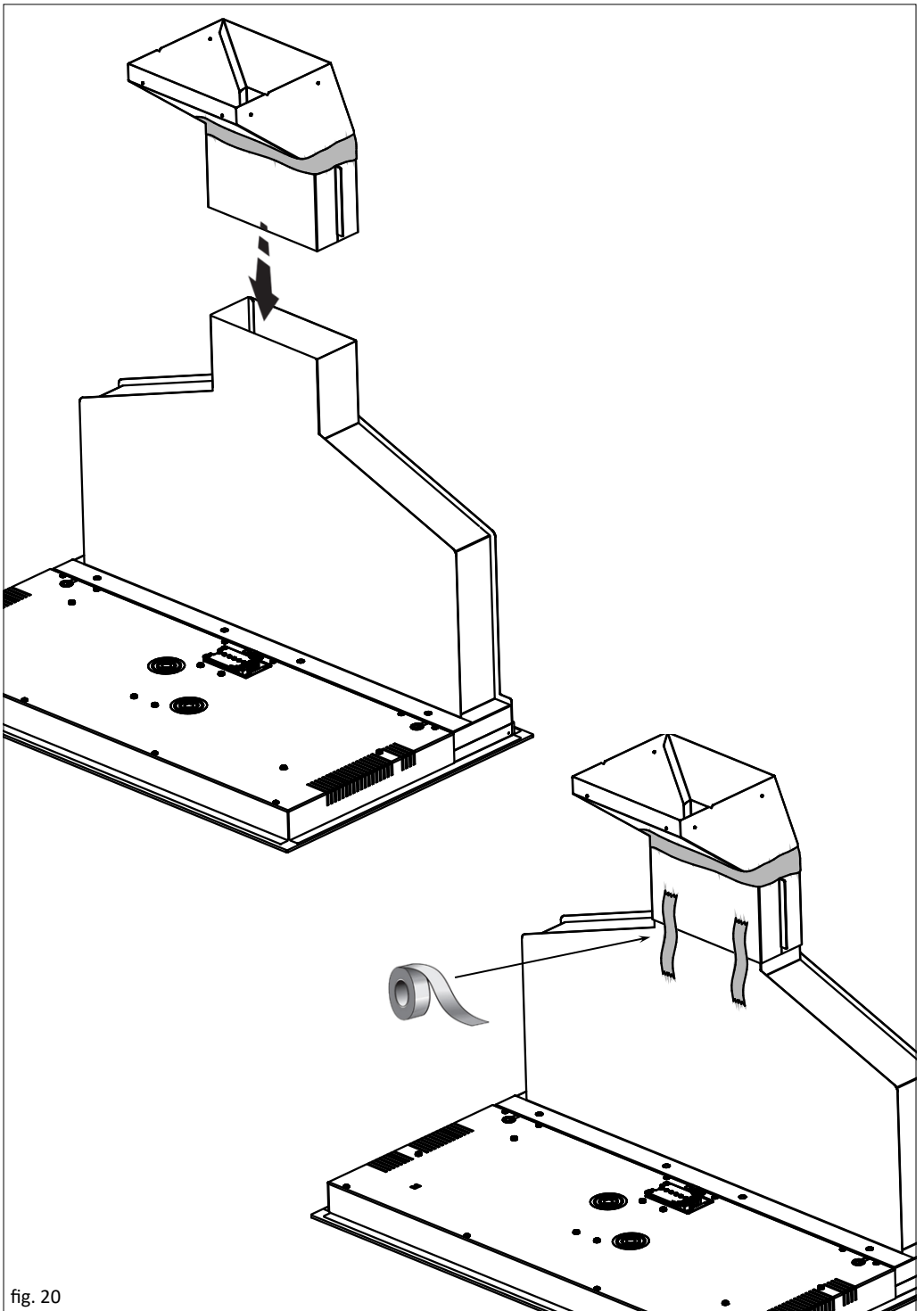


fig. 20

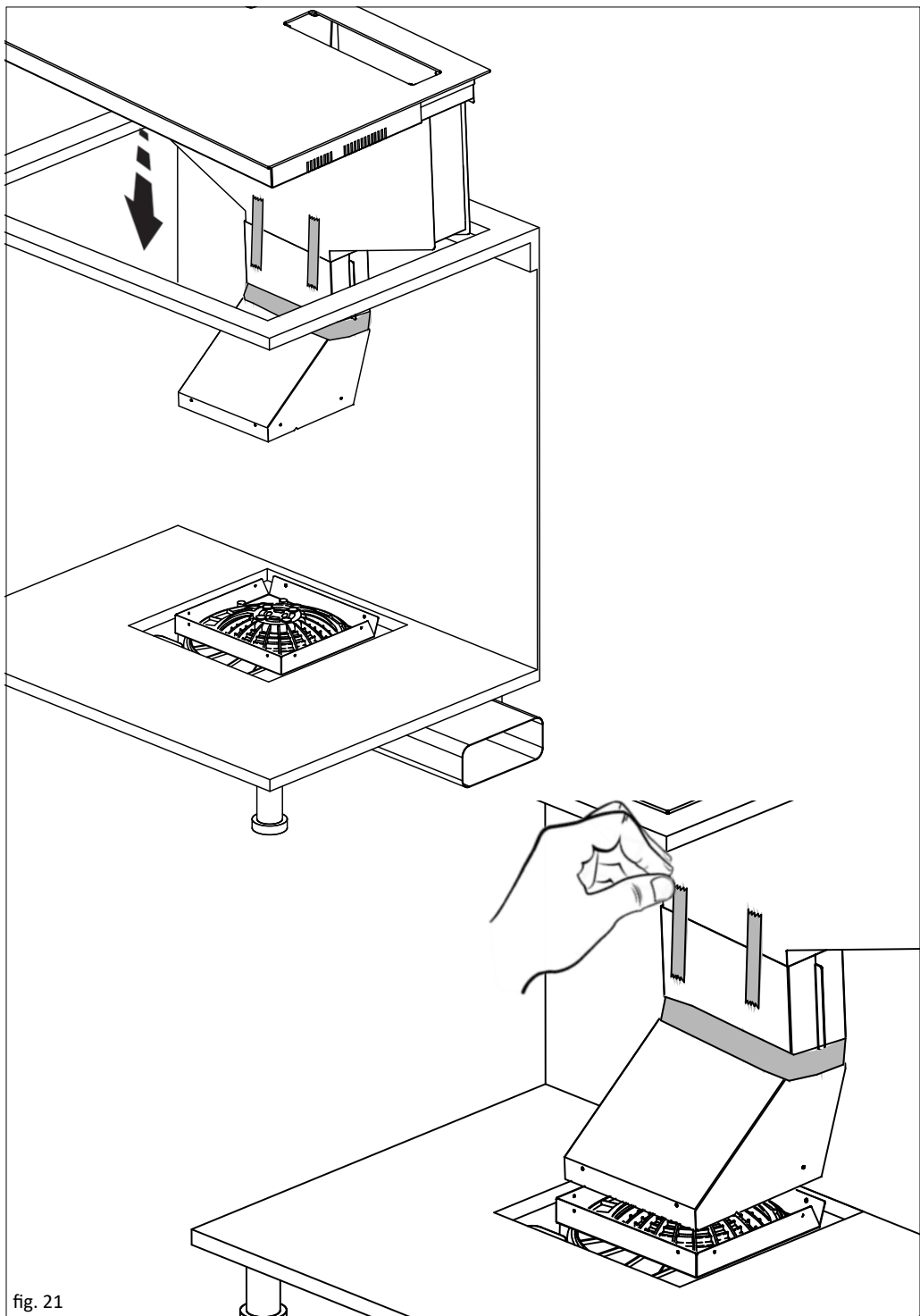


fig. 21

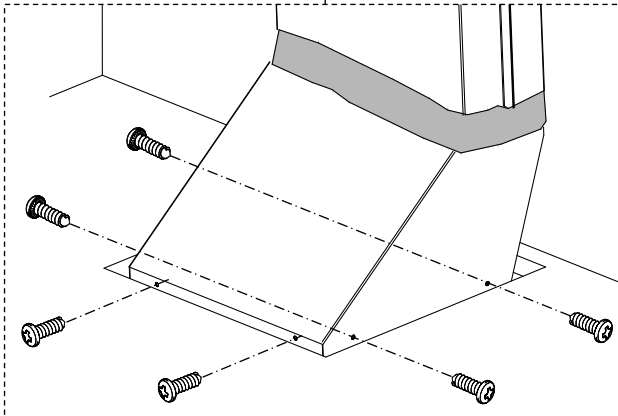
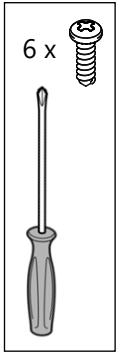
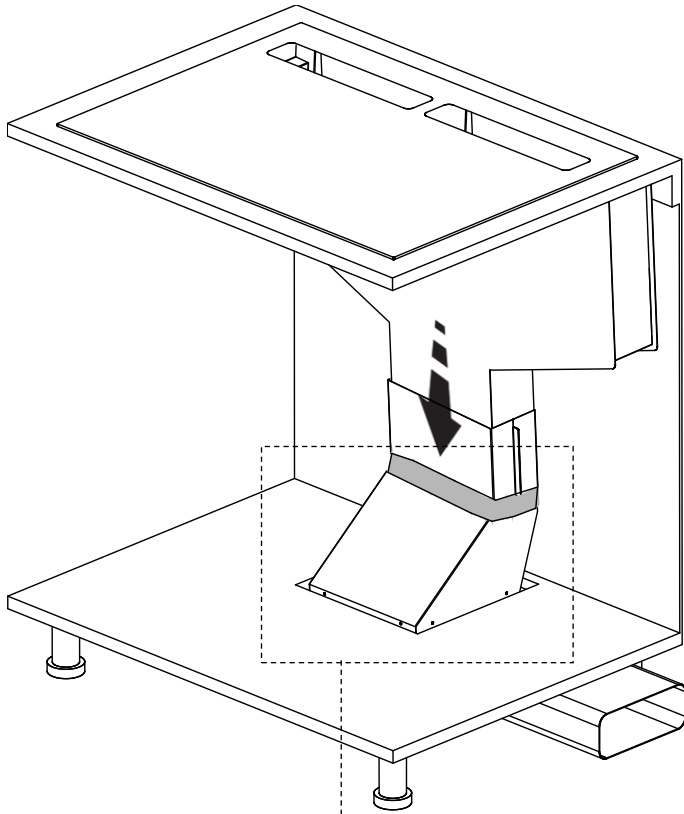


fig. 22

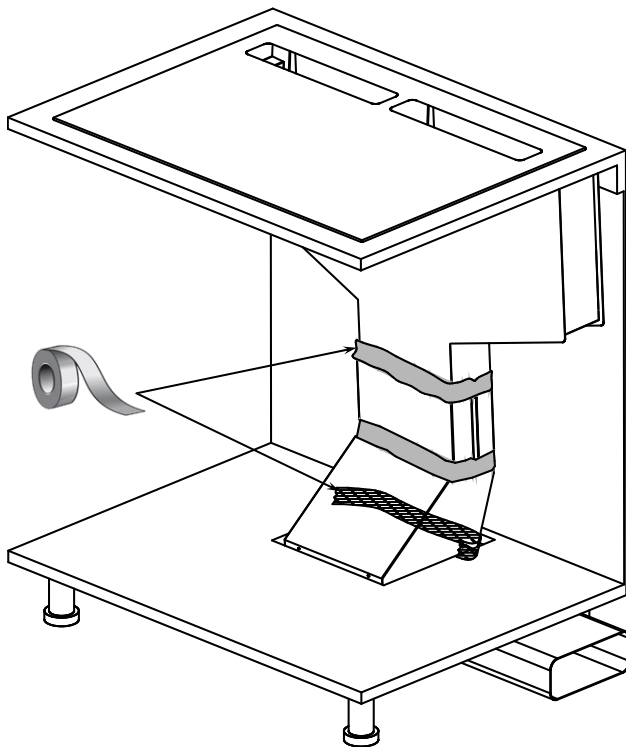


fig. 23

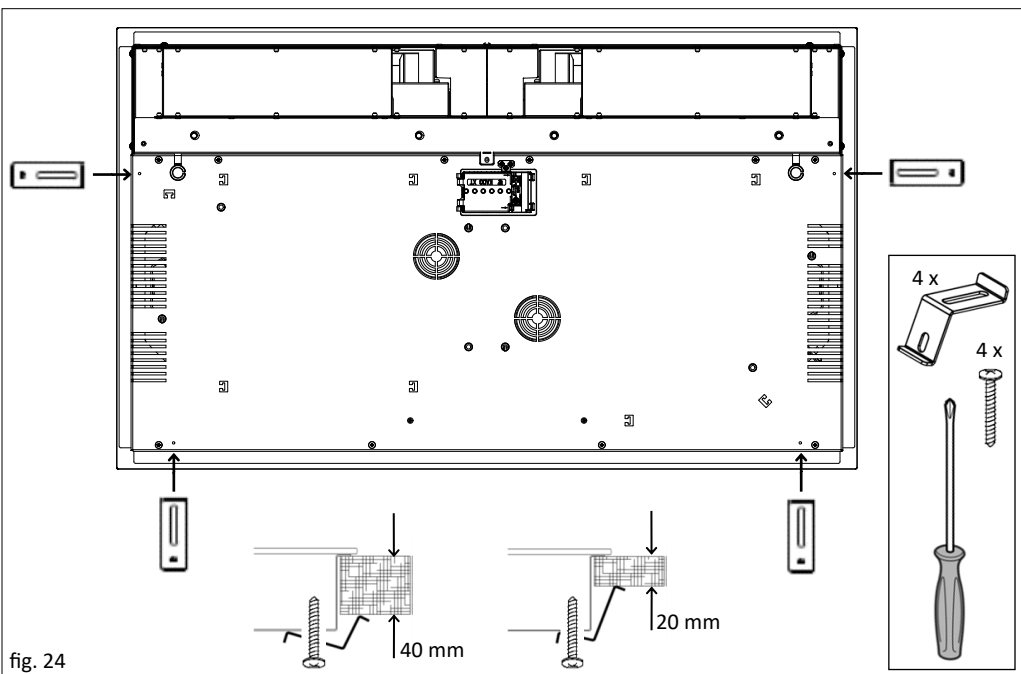


fig. 24



| | Nominal | Max |
|------------------------|---------|------|
| Output voltage [V dc] | 16 | 20 |
| Output current [mA dc] | 0,03 | 0,04 |



ON



OFF

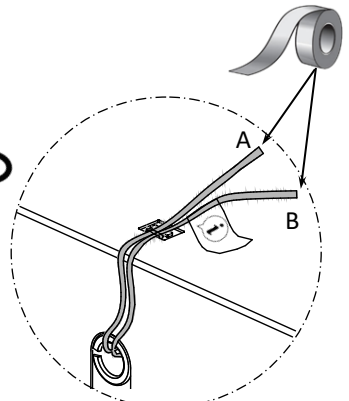
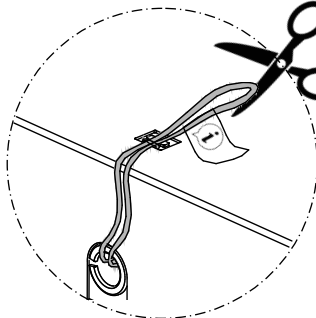
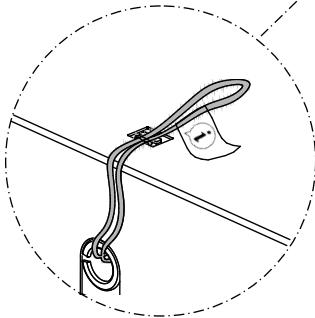
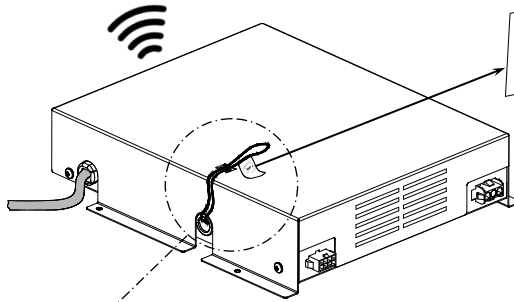
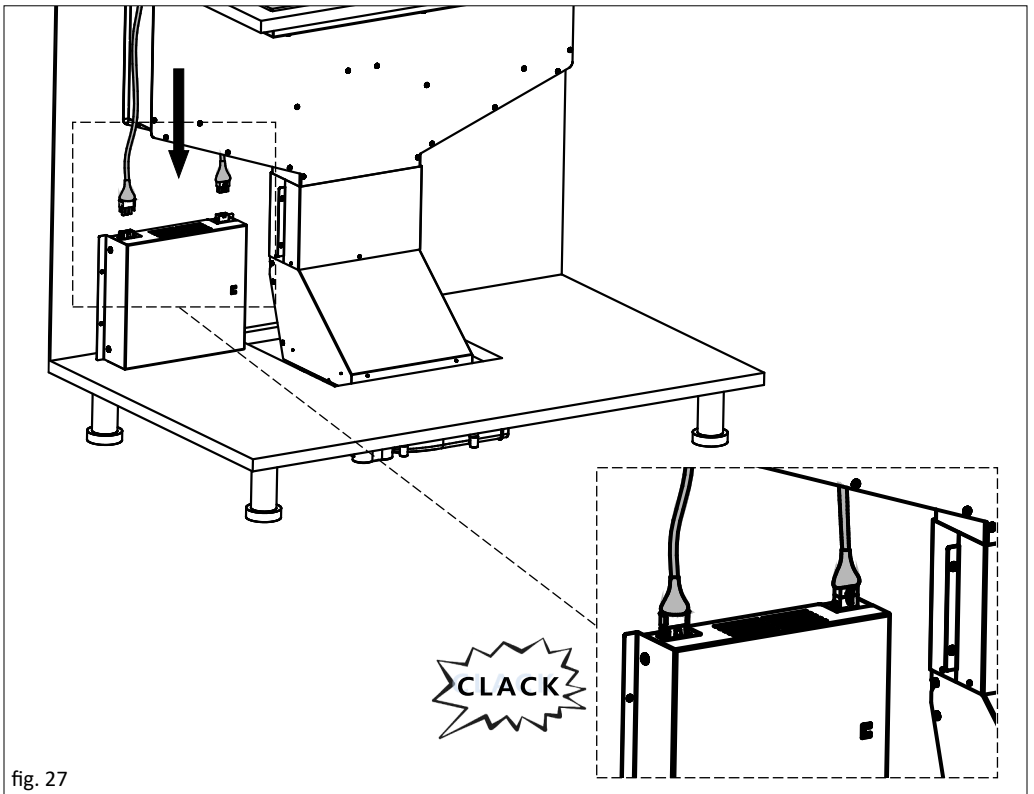
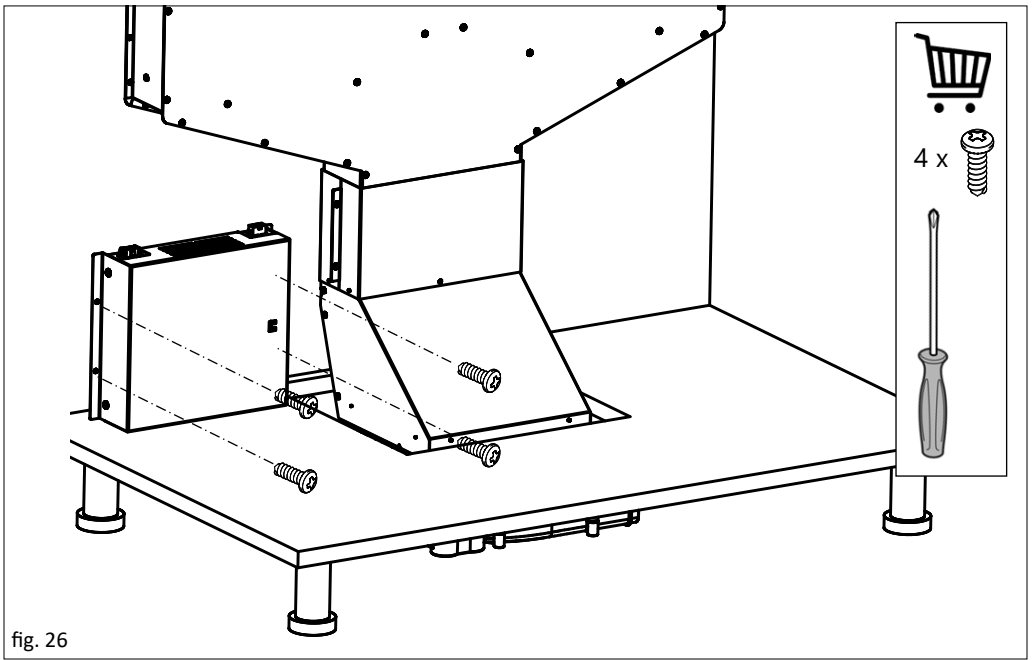


fig. 25



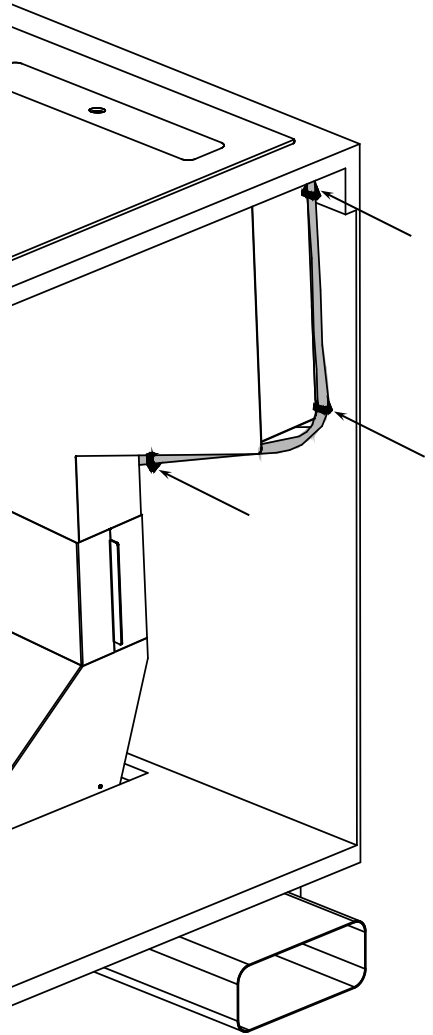
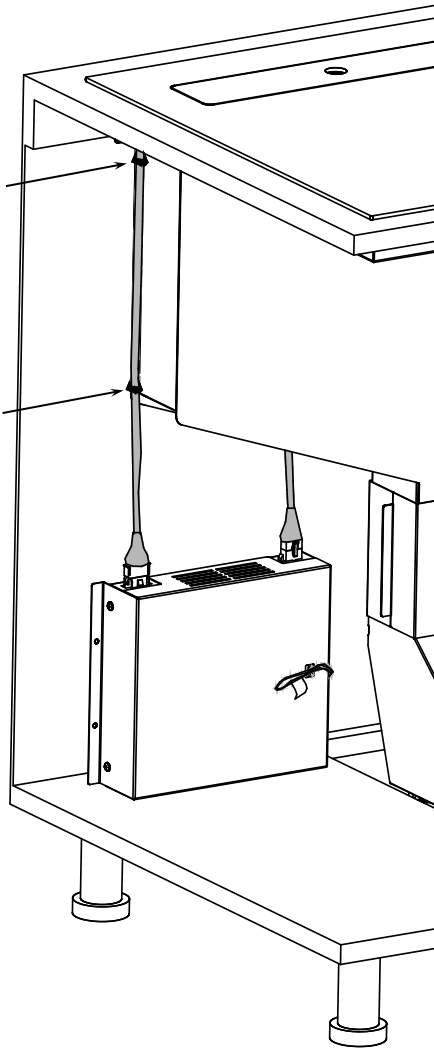
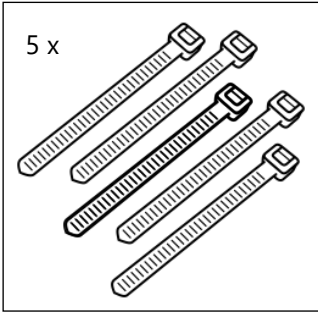
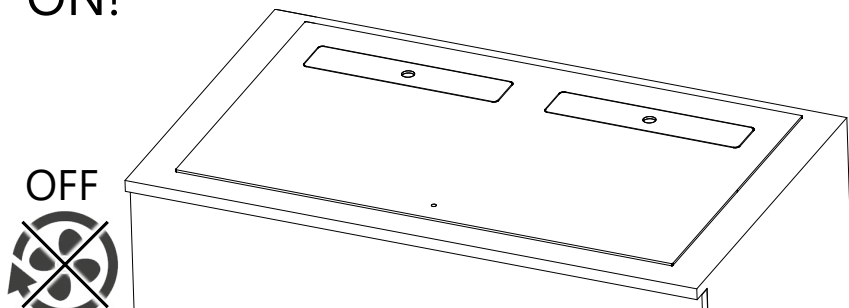


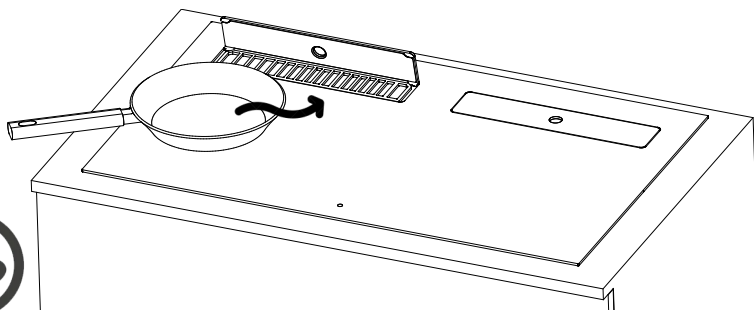
fig. 28



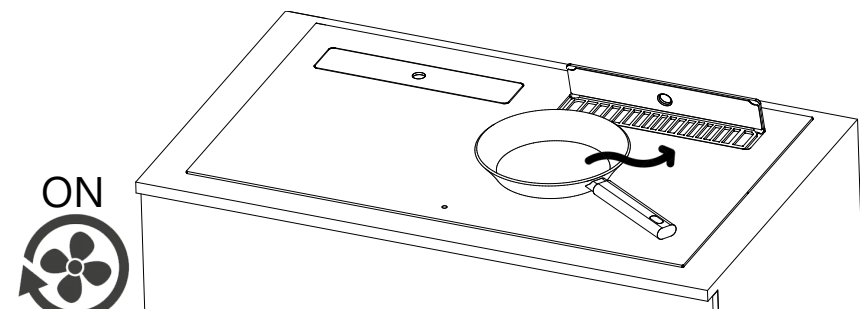
ON!



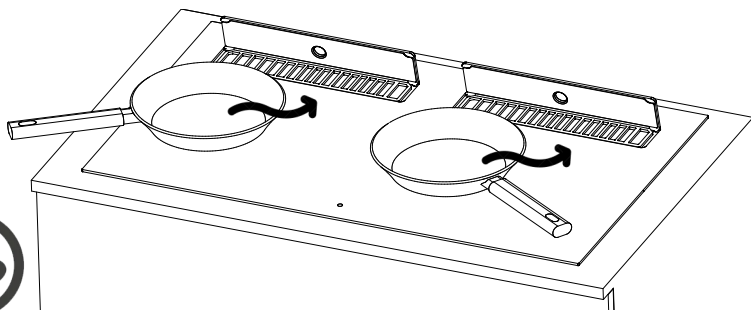
OFF



ON



ON



ON



fig. 27



OFF



INDUCTION

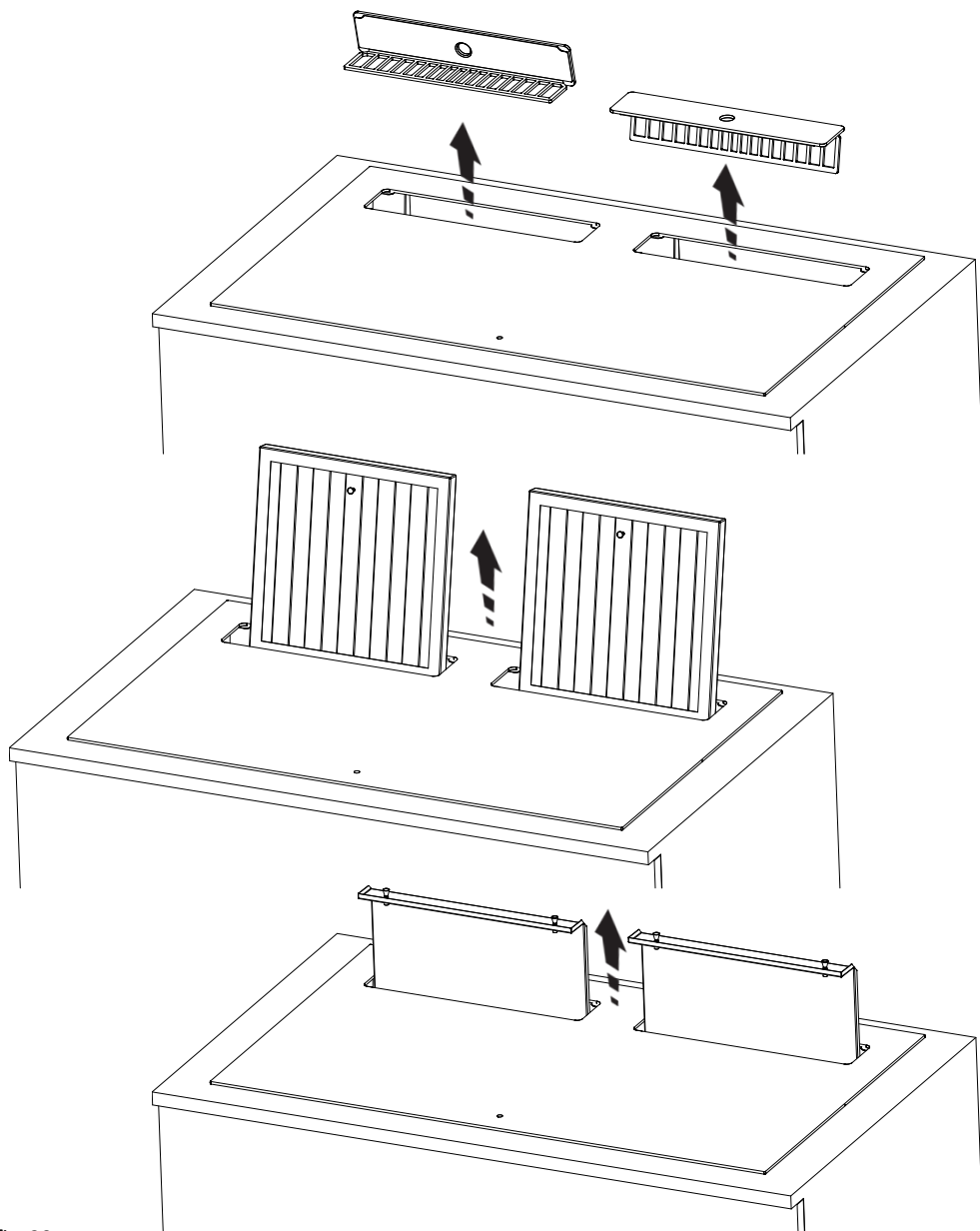


fig. 30

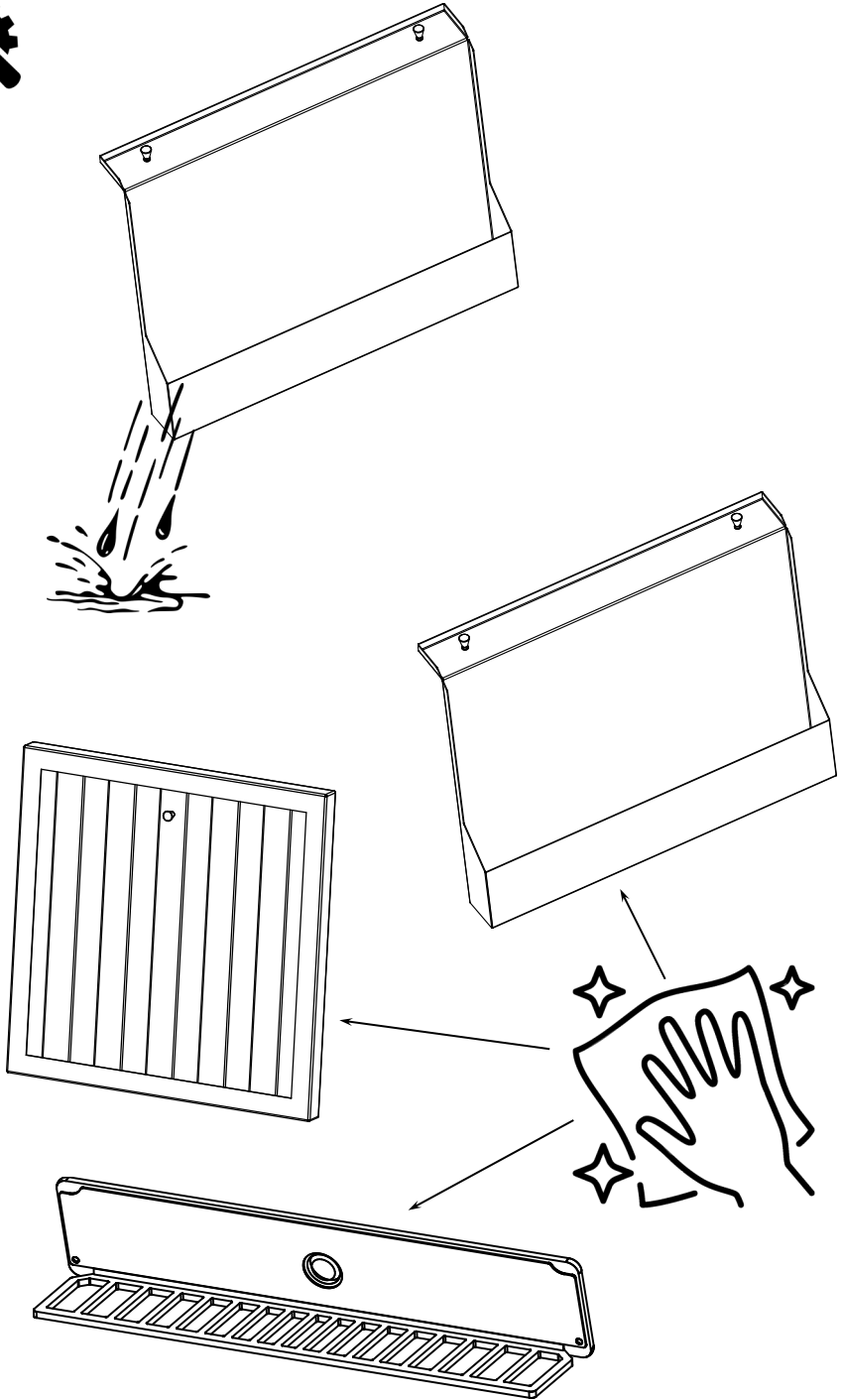
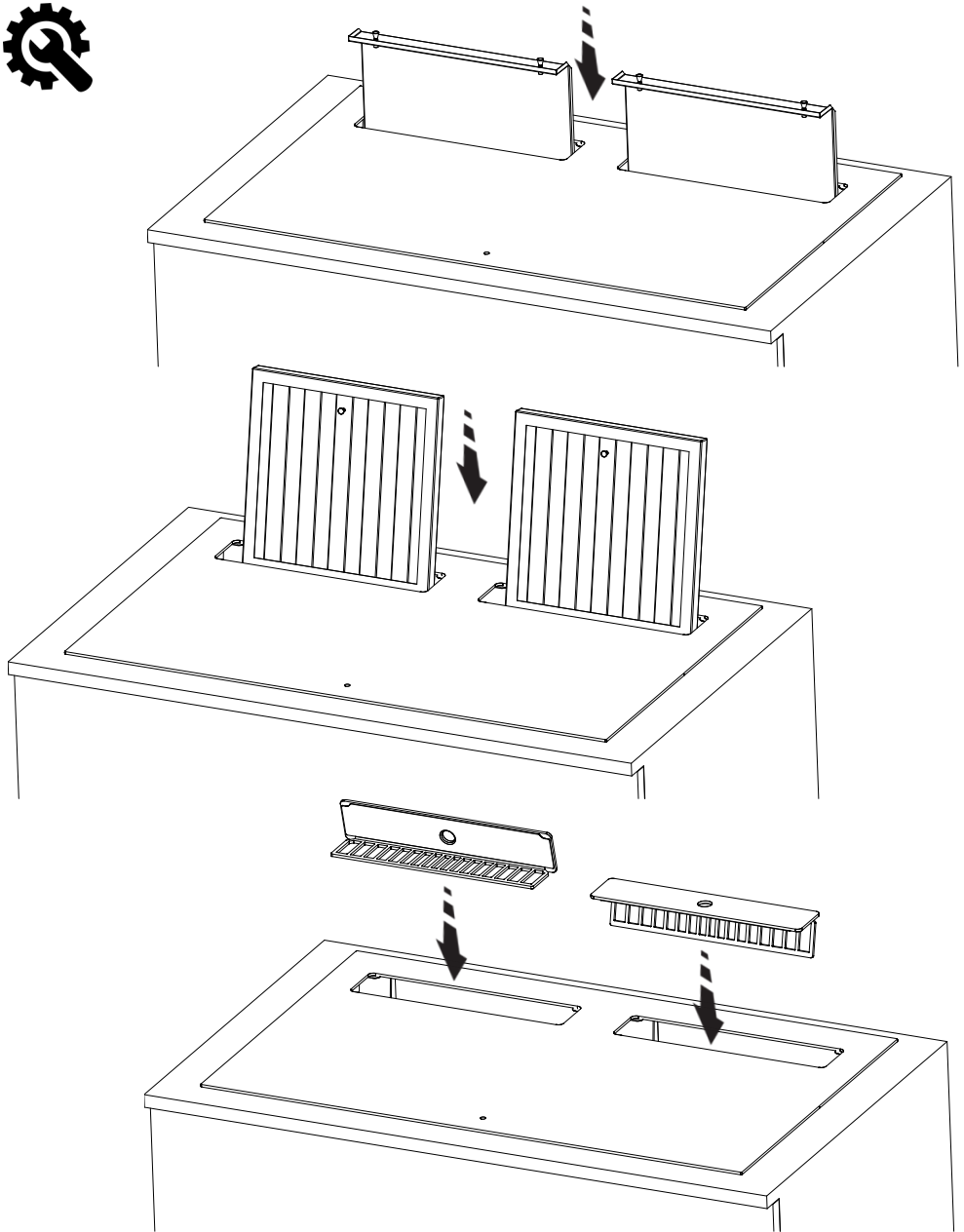


fig. 31



ON



fig. 32

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per uso domestico e non per uso professionale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza, se sono supervisionati e istruiti su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli e le avvertenze. È necessario rispettare le istruzioni di sicurezza e di avvertenza contenute nel manuale d'uso.
- Attenzione: La mancata installazione di viti o di dispositivi di fissaggio in conformità a queste istruzioni può causare pericoli elettrici.
- L'apparecchio non deve essere usato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati e istruiti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- È importante effettuare una pulizia adeguata del prodotto dopo ogni utilizzo, poiché la mancanza di pulizia può generare pericoli di incendio.
- Se richiesti, utilizzare dispositivi di protezioni (safety guards) disposte dal costruttore o adatte all'uso.
- Utilizzare l'apparecchio con molta cura e attenzione.
- L'apparecchio deve essere sempre supervisionato durante il funzionamento anche quando la funzione timer è attivata.
- Assicurarsi che tutti i componenti dell'apparecchio non siano danneggiati. In caso contrario non proseguire con l'installazione e contattare un centro di assistenza qualificato.
- Non sigillare l'area tra il piano e il vetro con il silicone, poiché in caso di sostituzione dell'apparecchio si deve evitare di rompere il vetro.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Contattare un centro di assistenza qualificato.

- Non aprire mai l'involucro esterno pericolo d'urto. Utilizzare solo le protezioni previste; l'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- L'installatore specializzato deve eseguire tutti i necessari lavori di carpenteria e montaggio tenendo conto delle direttive esistenti.
- Durante l'installazione non collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

AVVERTENZE PER IL PIANO AD INDUZIONE

- Effetti sui pacemaker, sugli apparecchi acustici e sugli impianti metallici, i piani cottura a induzione generano un campo elettromagnetico ad alta frequenza nell'area delle zone di cottura. Le zone di cottura possono influire negativamente sui pacemaker, sugli apparecchi acustici o sugli impianti metallici o disturbare la loro funzione in prossimità dell'area di funzionamento.

Una funzione ridotta del pacemaker è improbabile.

- **ATTENZIONE:** Durante l'uso le superfici possono essere molto calde, Non toccare gli elementi riscaldanti.
- **Pericolo di incendio:** Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde se utilizzate con apparecchi di cottura.
- Non lasciare l'olio e il grasso senza cottura, l'olio e il grasso possono bruciare rapidamente.
- In caso di incendio non tentare di spegnere il fuoco con acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta antincendio.
- Non riscaldare mai una lattina o una lattina di cibo senza aprirla potrebbe esplodere.
- Se i cavi sono danneggiati, possono essere sostituiti solo da un personale qualificato o un servizio di assistenza qualificato.
- Evitare di utilizzare il booster per il riscaldamento dell'olio, il surriscaldamento può essere pericoloso.
- Fare attenzione di non toccare le superfici riscaldate durante l'uso.
- Gli oggetti metallici non devono essere posizionati sulla superficie del piano in quanto potrebbero scaldarsi.

- Dopo l'uso, spegnere il fornello utilizzando il dispositivo di controllo e non fare affidamento sul sensore pentole.
- Evitare la fuoriuscita di liquidi, quindi per bollire o riscaldare liquidi ridurre la potenza.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. L'alluminio si fonderebbe e danneggerebbe il tuo apparecchio in modo irreversibile.
- I contenitori devono essere posizionati direttamente sul piano di cottura, non inserire oggetti tra la padella e il piano di cottura.
- Non utilizzare il vetro in ceramica come superficie di lavoro perché può essere danneggiato.
- Non utilizzare dispositivi a vapore, il vapore può raggiungere le parti in tensione dell'apparecchio e causare un cortocircuito.
- Il piano di cottura non deve essere installato sopra le lavastoviglie perché il vapore rilasciato da quest'ultimo può comportare un errato funzionamento del circuito elettronico del piano di cottura.
- Installazione sopra un forno pirolitico o una piastra elettrica: i due apparecchi non possono lavorare contemporaneamente.
- Quando il prodotto è installato sopra un forno o qualsiasi altro apparecchio che emette temperature elevate si consiglia di applicare tra i due prodotti un pannello di separazione con un'altezza minima di 20 mm.
- Quando L'apparecchio è accesa per la prima volta, si possono generare odori o fumi. L'odore diminuirà con ogni uso successivo. Gli odori ei fumi non sono causati da un collegamento difettoso o da un danno all'apparecchio e non sono pericolosi per la salute.
- Il piatto vuoto può causare danni vetro, il produttore non si assume alcuna responsabilità.
- Utilizzare solo un recipiente adatto.
- Quando è posizionato un cassetto sotto il piano di cottura, è necessario assicurare una distanza adeguata tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'unità. Lasciare uno spazio di 230 mm tra il cassetto e la parte superiore del piano di cottura.

AVVERTENZE PER IL COLLEGAMENTO DEL PIANO AD INDUZIONE

- I collegamenti elettrici devono essere approvati per il sistema in uso da un elettricista qualificato prima dell'uso. Il collegamento elettrico

deve essere eseguito solo da un elettricista qualificato il quale si assume la responsabilità della corretta installazione elettrica del prodotto alla rete di alimentazione. Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica: verificare che i valori di tensione, frequenza e potenza elettrica indicati sull'etichetta dati dell'apparecchio siano compatibili con l'alimentazione elettrica e la presa.

- Il cavo di alimentazione deve essere collegato ad un interruttore magnetotermico onnipolare con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- I dispositivi di scollegamento devono essere incorporati nell'impianto elettrico fisso in conformità alle norme dell'impianto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio di assistenza o da personale specializzato.
- Quando il prodotto è installato il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con superfici con temperatura superiore a 50° C.

AVVERTENZE PER IL FUNZIONAMENTO

- Se la cappa viene utilizzata contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili, il locale deve avere una sufficiente aereazione (tale avvertenza non è applicabile per cappe istallate in versione filtrante).
- Rispettare tutte le normative locali sulle operazioni di scarico dell'aria.
- Se il prodotto viene utilizzato in modalità di ricircolo, assicurarsi della buona condizione del condotto di scarico nel caso in cui sia rimasto fermato per lungo tempo.
- E' vietato cuocere cibi al flambè sotto la cappa.
- Quando il piano cottura è in funzione non lasciare mai la pentola incustodita: l'olio contenuto nella pentola può surriscaldarsi e infiammarsi. Quando si utilizza l'olio, il rischio di incendi è più elevato.
- È importante eseguire una corretta manutenzione e pulire i filtri antigrasso.
- Per evitare il pericolo di incendio è necessario pulire frequentemente la cappa e le altre superfici.
- **ATTENZIONE:** quando il piano di cottura è in funzione le parti

- accessibili della cappa possono diventare calde.
- È vietato collegare lo scarico a condotti o canali di scarico e tubi per la ventilazione delle stanze.
 - L'aria evacuata non deve essere convogliata in un condotto di circolazione ad aria calda.
 - L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria usata per l'esaurimento di fumi dagli elettrodomestici che bruciano gas o altri combustibili (tale avvertenza non è applicabile per cappe installate in versione filtrante).
 - Garantire una corretta aereazione della stanza se la cappa e altri apparecchi non alimentati da elettricità vengono utilizzati contemporaneamente.
 - La pressione negativa massima nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar).
 - La stanza in cui deve essere installata la cappa deve avere un ingresso di aria avente una portata maggiore a quella di scarico dalla cappa.
 - È assolutamente vietato collocare gli arti o qualsiasi altra parte del corpo o del corpo umano, oggetti per la cottura o altri oggetti in prossimità dell'unità estraibile della cappa (se presente nella versione del prodotto).
 - Non posizionare pentole da cucina, maniglie per padelle o altri oggetti nel raggio di azione dell'unità estraibile della cappa.
 - **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è destinato all'uso con piani a gas.

Caro Cliente

vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto di questa nuova Cappa.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscere tutte le caratteristiche e prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente libretto di istruzione per l'uso prima dell'installazione e della prima messa in funzione.**
- **Attenzione soprattutto alle avvertenze per la sicurezza!**
- **E' consentito utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo libretto di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzione.**
- **Se cedi l'apparecchio a terzi, consegnare anche il libretto di istruzione.**

INFORMAZIONI GENERALI

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sulla targa dati del prodotto.

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: quando iniziate a cuocere, accendere la cappa a velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di vapore e fumo, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il filtro antigrasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale."



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento corretto contribuisce a ridurre il consumo di ██████ materie prime e l'inquinamento ambientale. Per informazioni più dettagliate per il recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ideoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Parti di ricambio

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione. Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "MANUTENZIONE".

Garanzia

L'Utente, per poter usufruire della garanzia fornita dal Costruttore, deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

operare sempre nei limiti d'impiego della cappa;

effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;

autorizzare all'uso della cappa persone di provata capacità e attitudine.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

INSTALLAZIONE

Prima di iniziare l'installazione, seguire tutte le istruzioni di sicurezza e di avvertenza riportate nelle varie sezioni del manuale di istruzioni.

INSTALLAZIONE DEI PIANI A INDUZIONE ASPIRANTI

L'apparecchio è destinato ad essere installato in un piano di lavoro. Applicare il sigillante in dotazione su tutto il perimetro del piano cottura e inserirlo nel foro, controllare le dimensioni nella sezione (fig.3).

Bloccare l'apparecchio con le apposite staffe fornite separatamente (fig.24)

L'apparecchio non deve essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, fornelli, forni, lavatrici, asciugatrici o forni a microonde.

Le superfici di contatto del piano di lavoro e le strisce di tenuta della parete devono essere realizzate in un materiale resistente al calore (fino a circa 100°C).

Le aperture del piano di lavoro devono essere impermeabilizzate con mezzi adeguati e, se necessario, dotate di un isolante termico.

Se il lato inferiore dell'apparecchio deve essere accessibile dopo l'installazione, deve essere installato un pannello di separazione (ci deve essere una distanza minima di 15 mm tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello).

Si deve prevedere un'aerazione adeguata, al fine di garantire la circolazione dell'aria fresca, creando un'apertura nel mobile.

CONNESSIONI ELETTRICHE

L'installazione dell'unità e il collegamento elettrico alla rete elettrica devono essere effettuati esclusivamente da tecnici di assistenza qualificati.

La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solo se è previsto un collegamento a terra regolare per il piano di cottura. Per qualsiasi dubbio, l'impianto elettrico deve essere controllato da un elettricista qualificato. Non collegare il piano di cottura alla rete utilizzando prolunghe o prese multiple, poiché non garantiscono la sicurezza richiesta (es. rischio di surriscaldamento).

Prima di collegare il piano di cottura, confrontare le specifiche di collegamento (tensione e frequenza) indicate sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio con quelle della rete elettrica.

Queste specifiche devono assolutamente corrispondere, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiarsi. Contattare un elettricista in caso di dubbi.

Seguire e osservare tutte le informazioni sulla sicurezza e sugli avvertimenti.

Osservare tutte le leggi e i regolamenti nazionali e regionali e anche i regolamenti integrativi del locale società di servizi.

La connessione elettrica deve essere eseguita solo da personale certificato. Saranno responsabili della corretta installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Il collegamento elettrico deve essere dotato di un interruttore a monte dell'elettrodomestico che assicuri che tutti i poli siano scollegati con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Prima della connessione:

Spegnere l'alimentazione principale / interruttore automatico prima di collegare i moduli del piano cottura e l'estrattore.

Proteggere l'alimentazione principale / interruttore automatico in modo che non si attivi senza autorizzazione.

COLLEGAMENTO DEI MODULI AD INDUZIONE (fig. 13-14-15)

Non è consentito collegare il prodotto tramite contatti plug-in (spine Schuko).

Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "H05V2V2-F da 5x2,5mm²" (sezione minima dei conduttori 2,5 mm²). **ATTENZIONE!!! Non effettuare saldature sui cavi. Se necessario collegare due cavi con dei manicotti terminali non forniti.**

In ogni caso il personale certificato e qualificato dovrà attenersi alla normativa elettrica del paese in cui viene installato l'apparecchio.

COLLEGAMENTO DEL MODULO DI ASPIRAZIONE

Il motore della cappa può assorbire circa 220 W.

In ogni caso il personale certificato e qualificato dovrà attenersi alla normativa elettrica del paese in cui viene installato l'apparecchio.

COLLEGAMENTO CABLAGGIO ESTRATTORE

Fissare saldamente i cavi di collegamento internamente al mobile in modo che non sia possibile tirarli accidentalmente durante la normale manutenzione di pulizia.

DESCRIZIONE GENERALE E CONFIGURAZIONI POSSIBILI DEL PRODOTTO

Il prodotto è disponibile nelle configurazioni come raffigurato. (fig. 1)

Funzionamento del piano Induzione

Al di sotto del vetro ceramico sono presenti due bobine di induzione, quando la zona di cottura sarà attivata, la bobina crea un campo magnetico che crea calore sul fondo della pentola. La zona di cottura funziona solo con una pentola adatta.

Tipo di pentola adeguata

Il tempo di riscaldamento della pentola è significativamente influenzato dalla struttura e dal materiale della pentola utilizzata.



Pentole aventi questo simbolo sono adatte all'uso per il piano induzione. Le pentole devono essere di materiale metallico, dispongono di proprietà magnetiche e hanno una superficie piana adeguata a coprire sufficientemente la singola zona di cottura utilizzata.

Non inserire adattatori o altri oggetti tra la parte inferiore della pentola e la superficie del vetro del piano.

Utilizzare solo pentole con un fondo liscio.

Una verifica rapida per valutare se la pentola può essere adatta, verificare con una calamita sul fondo della pentola, questa deve essere attratta.

Il fondo della pentola non deve avere scanalature rugose o bordi affilati, per evitare di graffiare la superficie del vetro.

Dimensioni (suggerite) minime e massime delle pentole.


| Zona di cottura | Diametro minimo | Diametro massimo |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Anteriore SX | 110mm | 200mm |
| Posteriore SX | 110mm | 200mm |
| Anteriore DX | 110mm | 200mm |
| Posteriore DX | 110mm | 200mm |


E' possibile utilizzare pentole con diametro leggermente più grande, ma il calore sarà meno uniforme sulla superficie della pentola.

Per non creare rigature sul vetro del piano, non spingere e non strisciare sul vetro pentole o padelle; sollevare sempre questi oggetti.


Non posizionare una pentola vuota e lasciare i fuochi accesi.

Rilevamento delle pentole


Se non sono posizionate pentole sulle zone di cottura, il rilevamento della pentola indicherà sul display del piano il segnale .

L'uso di un recipiente non idoneo verrà mostrato sul display del riscaldatore con il segnale . La zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti se non viene riconosciuto alcun recipiente per la cottura.

Funzione residuo calore

Se allo spegnimento di una o più zone di cottura, la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display delle zone interessate, comparirà con una  fissa, che rimarrà attiva fino a che la superficie della relativa zona di cottura non sarà sufficientemente fredda.

Attenzione rischio ustione!!!

Non toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione .

Overflow Safety Device

Nel caso in cui fuoriescano dei liquidi o si mette un oggetto sulla zona comandi il piano per questioni di sicurezza si spegne in automatico portando tutte le zone di cottura ad **OFF**. Per riattivare il piano cottura pulire o rimuovere qualsiasi oggetto dalla zona dei comandi.

Gestione di potenza

Il limite massimo della Potenza del piano cottura induzione domino è di 3700 Watt.

Se la potenza massima di 3700 W viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare alla potenza massima consentita.

Il display della zona con la potenza limitata inizia a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

INTERRUTTORE AUTOMATICO RISCALDAMENTO

Se il livello di potenza non viene modificato durante un tempo prestabilito, la corrispondente zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo tale tempo prestabilito.

Il tempo massimo in cui una zona di cottura può restare accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

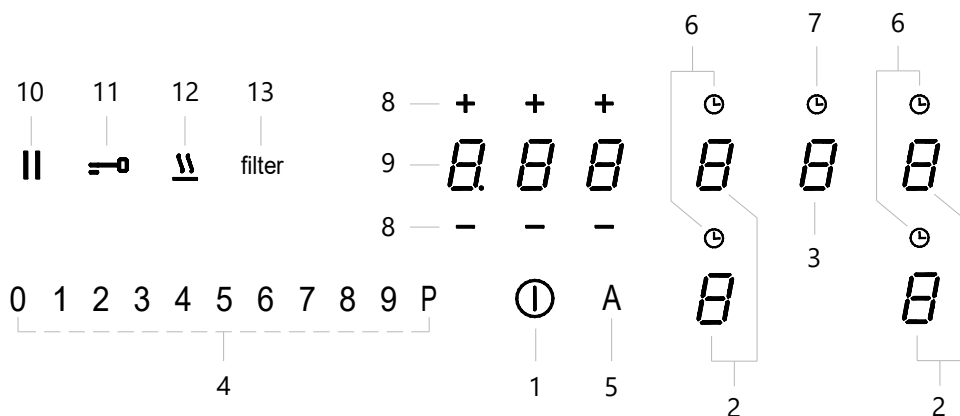
La seguente tabella indica i livelli di potenza e le ore totali di funzionamento dopo le quali le zone di cottura si spegneranno automaticamente se nessuna variazione è avvenuta durante tale periodo.

| Livello Potenza | Tempo Massimo (minuti) |
|------------------------|-------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Attenzione:

Per evitare danni alle parti elettroniche, il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, l'apparecchio provvede automaticamente a spegnere temporaneamente l'intero piano cottura e viene visualizzato un errore ER21 o E2.


PANNELLO COMANDI



1. Tasto ON/OFF
2. Tasto di Selezione/Display zona cottura
3. Tasto di Selezione/Display aspirazione
4. Slider selezione potenza induzioni e velocità aspirazione
5. Tasto aspirazione automatica
6. Tasto Timer zona di cottura
7. Display countdown aspirazione
8. Tasti Timer “-” e “+”
9. Tasto di Selezione/Display Timer
10. Tasto funzione Pausa
11. Tasto funzione Chiave
12. Tasto funzione scioglimento
13. Tasto di Selezione/Display saturazione filtri


FUNZIONAMENTO

Accensione


Premere il tasto  **ON/OFF** per 2 secondi, sul pannello comandi tutte le funzioni attivabili diventano visibili per circa 20 secondi.

Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.

UTILIZZO PIANO COTTURA

- E' possibile accendere una **zona di cottura** selezionando uno dei 4 display  (2), quando il punto decimale diventa fisso la zona cottura è attiva.

Impostare il livello desiderato, scorrendo il dito sopra il comando **SLIDER** (4).



Il livello impostato (es. 7) viene visualizzato sul display attivo  (2).



Si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello desiderato.

- Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionare il display desiderato e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a “0”.


2- selezionare il display desiderato e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo “0”.


- Quando si porta una "zona cottura" (**Z1-Z2-Z3-Z4**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display della zona interessata, vengono visualizzati  e  alternati.

- Se si porta il "piano aspirante" in posizione **OFF** , viene visualizzata una  fissa.


Key Lock

La funzione **Key Lock** permette di evitare l'utilizzo del piano da parte di bambini o di persone che necessitano supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni.


Per **attivare la funzione Key Lock** accendere il piano selezionando il tasto  **ON/OFF**.

Premere per 3 secondi uno dei 5 display .

I numeri dello **SLIDER** cominciano ad accendersi in successione, far scorrere il dito da "0" a "9".

A funzione attiva i display indicano .



Per **disattivare la funzione Key Lock** accendere il piano selezionando il tasto  **ON/OFF**.

Premere per 3 secondi uno dei 5 display .

I numeri dello **SLIDER** cominciano ad accendersi in successione, far scorrere il dito da "9" a "0".
Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.

Chiave



La funzione **Chiave** permette di bloccare le funzioni del piano durante l'utilizzo per impedire modifiche accidentali lasciando attive le funzioni impostate.


Per **attivare la funzione chiave** premere il tasto  per 1 secondo, il simbolo  diventa più intenso di luminosità.

Per **disattivare la funzione chiave** premere il tasto .

La funzione chiave può essere attivata anche senza alcuna funzione attiva.

Booster



A seconda del modello che si possiede, il prodotto può essere dotato della funzione **Booster**, la quale applica una potenza supplementare oltre al livello  per un tempo massimo di 5 minuti, dopo di che tornea al livello .

Per **attivare la funzione Booster** impostare la potenza della zona interessata a "P", il display visualizza una .

Per **disattivare la funzione Booster** selezionare sullo **SLIDER** una potenza tra "1" e "9".



Bridge

La funzione **Bridge** permette di collegare due singoli elementi di cottura (**Z1+Z2** o **Z3+Z4**) e comandarla ed utilizzarla come se fossero un'unica zona.

Per **attivare la funzione Bridge** premere contemporaneamente i display delle zone "**Z1+Z2**" o "**Z3+Z4**", i display visualizzano  e .

Tramite lo **SLIDER** impostare la potenza desiderata (es. 5), i display visualizzano il  e .

Per **disattivare la funzione Bridge** premere contemporaneamente i display delle zone "**Z1+Z2**" o "**Z3+Z4**"

Nota: Se non viene rilevata alcuna pentola sulla zona, i display visualizzano  e .

Heat up (Riscaldamento veloce)

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della potenza per un certo periodo di tempo, dopo di che la potenza scende al livello selezionato.

Per **attivare la funzione Heat up**, con una pentola sulla zona, attivare il tasto/display corrispondente, sullo **SLIDER** premere e mantenere premuto per 3 secondi la potenza di cottura desiderata tra "1" e "8" (es. 5), vengono visualizzati

 e  alternati.



Aumentando il livello potenza la funzione rimane attiva, mentre diminuendo il livello di potenza la funzione si disattiva.

Per **disattivare la funzione Heat up** si può diminuire il livello della potenza o tenere premuto il tasto/display della zona di cottura su cui è attiva la funzione.


| Livello Potenza | Tempo Massimo (secondi) |
|-----------------|-------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | non disponibile |
| P | non disponibile |

Mantenimento temperatura (Warming Function)

La funzione **Mantenimento temperatura** permette di mantenere caldo il cibo già pronto.



Per **attivare la funzione Mantenimento temperatura**, con una pentola sulla zona, attivare il tasto/display corrispondente, premere il tasto , sul display della zona selezionata viene visualizzato .



Per **disattivare la funzione Mantenimento temperatura** premere il tasto  e .

La funzione **Mantenimento temperatura** è temporizzabile tramite la funzione Timer premendo il tasto , procedendo poi come descritto nella sezione specifica.

Pausa



La funzione **Pausa** mette in sospensione le zone di cottura mantenendo in memoria le impostazioni di cottura precedentemente impostate, mentre l'aspirazione continua a funzionare. Il piano di cottura può restare nello stato di **Pausa** al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegne automaticamente.


Per **attivare la funzione Pausa** premere per 1 secondo il tasto , su tutti i display viene visualizzato .

Per **disattivare la funzione Pausa** premere per 1 secondo il tasto , il tasto comincia a lampeggiare, premere entro 10 secondi uno dei display con simbolo , la funzione viene disattivata e il piano prosegue con le impostazioni precedentemente settate.

Recall

La funzione **Recall** permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "ON/OFF" o per improvvisa interruzione di corrente mentre una o più zone sono attive.

Quando il piano cottura si spegne selezionare entro 6 secondi circa il tasto  **ON/OFF**, il tasto  lampeggia per 6 secondi.




Selezionare entro 6 secondi circa il tasto .



TIMER

La funzione **Timer** consente lo spegnimento automatico della zona di cottura su cui è impostato.

Può essere impostato su ciascuna zona di cottura singolarmente, per un massimo di 1 ora e 59 minuti.

Il formato del Timer è:

- . ore
-   minuti



Per **attivare la funzione Timer** premere il tasto  della zona di cottura in funzione per accedere ai comandi del timer, vengono visualizzati 3 display , premere **-** o **+** per impostare il tempo desiderato, attendere 5 secondi senza premere nessun altro tasto per confermare il tempo impostato. Nei 3 display viene visualizzato il tempo rimanente, terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona interessata si spegne, il segnale acustico può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Se il timer è attivo su più zone contemporaneamente, i 3 display visualizzano il timer prossimo allo scadere del tempo.

Il conto alla rovescia inferiore a 10 minuti viene visualizzato con il seguente formato:

- . minuti
-   secondi

Per **disattivare la funzione Timer** selezionare la zona di cottura interessata, premere il tasto



 regolare il tempo con i tasti **-** o **+** per impostare il Timer a .

Annullando il Timer prima della sua conclusione, la zona di cottura continua a funzionare con il livello di potenza precedentemente impostato.

Countdown

La funzione **Countdown** può essere impostata per un massimo di 1 ora e 59 minuti e non prevede lo spegnimento delle zone di cottura.


Per **attivare la funzione Countdown** premere uno dei 3 "trattini" visualizzati sul pannello del

timer , viene visualizzato , premere **-** o **+** per impostare il tempo desiderato, attendere 5 secondi senza premere nessun altro tasto per confermare il tempo impostato.

Se si desidera modificare il tempo ripetere l'operazione descritta.

Nei 3 display viene visualizzato il tempo rimanente, terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico che può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Il formato del Countdown è:

- . ore
-   minuti

Il conto alla rovescia inferiore a 10 minuti viene visualizzato con il seguente formato:

- 0. minuti

- 00 secondi

Per **disattivare la funzione Countdown** premere un tasto/display, regolare il tempo con i tasti

- o + per impostare il Countdown a 0.00.


Limitazione di potenza

La funzione **Limitazione di potenza** permette di limitare l'assorbimento totale del piano in base alle effettive capacità dell'impianto elettrico domestico.

L'installatore specializzato deve effettuare la procedura seguente entro 2 minuti dalla connessione alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica.

Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

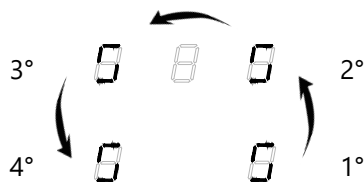
Per **settare la funzione Limitazione di potenza** collegare il piano cottura alla rete domestica, tutti i display si illuminano per alcuni secondi, poi di spengono e rimane acceso solo il tasto **filter** lampeggiante.





Il settaggio deve avvenire da piano spento senza premere il tasto  ON/OFF.

- Premere e mantenere premuto **filter**, i display delle zone si cottura si accendono indicando



- Continuando a tenere premuto **filter** premere una alla volta tutti i tasti/display delle zone di cottura procedendo in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra, ad ogni pressione viene emesso un segnale acustico.



Il display posteriore sinistro visualizza  e  alternati, selezionare nuovamente il display posteriore sinistro e premere "8" sullo SLIDER selezione potenza, il display visualizza  e .

- Selezionare il display anteriore sinistro e impostare il settaggio di corrente desiderato premendo sullo SLIDER selezione potenza, il numero corrispondente al livello di potenza.

La tabella seguente specifica le potenze che si possono impostare.

| Livello Potenza | KW | Note |
|-----------------|-----|-------------------|
| 0 | 7,4 | settaggio default |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Per salvare il settaggio impostato premere il tasto **ⓘ ON/OFF** per 2 secondi, viene emesso un segnale acustico, tutti i display si spengono e **filter** lampeggia, ciò conferma l'avvenuto settaggio.

Possibili Rumori udibili durante il funzionamento del piano

Nelle pentole possono verificarsi alcuni rumori quando si utilizzano zone di cottura a induzione, a seconda del materiale e della finitura della base delle pentole realizzate con materiali di diverse tipologie o qualitativamente inferiori; il ronzio può verificarsi soprattutto quando si utilizza un livello di potenza elevata, questo si riduce o scompare se si riduce il livello di potenza.

Per aumentare la durata del sistema elettronico, il piano cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento.

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente se il piano di cottura viene utilizzato intensamente, di conseguenza si può udire un rumore proveniente dalla ventola che è in funzione. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare anche dopo che il dispositivo è stato spento.

UTILIZZO MODULO ASPIRAZIONE

E' consigliato leggere tutte le sezioni del capitolo.

SICUREZZA GENERALE MODULI DI ASPIRAZIONE

Nel caso in cui dovessero trascinare liquidi dalle pentole disattivare immediatamente l'aspirazione e pulire il contenitore.

- Per motivi di sicurezza e al fine di evitare qualsiasi tipo di problema al dispositivo, non permettere a nessuno di giocare con il vetro, con la griglia o con il sistema mobile di aspirazione se previsto.
- Rimuovere tutti gli oggetti circostanti l'area del modulo di aspirazione prima dell'attivazione e durante il funzionamento in modo da non chiudere l'aspirazione e da permettere i movimenti del vetro se la versione ne è prevista.
- È assolutamente vietato inserire oggetti o altre cose all'interno del foro di aspirazione.
- È assolutamente vietato inserire le dita o altre parti del corpo all'interno o nell'area del foro di aspirazione.
- La pressione esercitata per togliere la griglia o il vetro di aspirazione potrebbe causare movimenti o deformazioni di alcune parti interne, ciò non pregiudica la qualità e il funzionamento del prodotto.

SUGGERIMENTI PER UN'ASPIRAZIONE EFFICIENTE

Accendere la cappa al minimo livello di potenza richiesto per un'efficace aspirazione del vapore e per migliorare le prestazioni di filtraggio dell'aria.

Usare un coperchio sopra le pentole specialmente con pentole più alte. Questo assicura un'efficace aspirazione del vapore e riduce anche il consumo di energia.

Per generare bassi livelli di vapori, utilizzare il piano di cottura al livello di potenza minimo richiesto.

MODULO ASPIRAZIONE CON GRIGLIA

Per il sistema di aspirazione dotato di griglia, è possibile azionare il sistema di aspirazione con

o senza griglia.

ATTENZIONE!!! Quando si rimuove la griglia di aspirazione fare attenzione a non farla cadere a terra o sopra il piano in vetroceramica, in quanto il vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per reclami dovuti a graffi o rotture dei vetri.

Attenzione rischio ustione!!! Non appoggiare mai la griglia sul vetro del piano.

FUNZIONAMENTO MODULO ASPIRAZIONE CON MOVIMENTO MANUALE O GRIGLIA

Il modulo di aspirazione si può attivare indipendentemente dal funzionamento delle zone di cottura, ed è dotato di 9 livelli di aspirazione:

1°, 2°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8° intensiva, 9° intensiva


Solo le velocità intensive hanno una durata di 7 minuti al termine del quale l'aspirazione torna in automatico in 7° velocità. Durante questa funzione il display lampeggia indicando la velocità selezionata.

- E' possibile **accendere il modulo di aspirazione** selezionando il display  (3), quando il punto decimale diventa fisso il modulo di aspirazione è attivo.

Per impostare il livello di aspirazione desiderato ci sono diversi modi:

1- scorrere con il dito sul comando **SLIDER (4)** fino ad arrivare al livello desiderato;

2- selezionare direttamente sul comando **SLIDER (4)** il livello desiderato.

Il livello impostato (es. **7**) viene visualizzato sul display  (3).



- Per **spegnere l'aspirazione** ci sono diversi modi:

1- selezionare il display (3) e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "0".



2- selezionare il display (3) e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo "0".

Funzionamento automatico

Con il **Funzionamento automatico** la cappa adatta gradualmente in automatico la velocità di aspirazione al livello di cottura massimo impostato.

Se l'aspirazione di adatta alla velocità (es. **7**) viene visualizzato sul display  e  alternati.

Al termine della cottura, quando vengono spente le zone di cottura, la cappa diminuisce la sua intensità di aspirazione gradualmente rimanendo alla 1° velocità per eliminare eventuali residui


 di vapore ed odore, sul display viene visualizzato .

Per **attivare il Funzionamento automatico** premere il tasto **A**.



Per **disattivare il Funzionamento automatico** premere il tasto **A**.

Clean Air

La funzione **Clean Air** si attiva nel caso in cui durante la cottura la velocità automatica è attiva

e si premere il tasto  **ON/OFF**, le zone di cottura si spengono e l'aspirazione passa in automatico alla prima velocità per 5 minuti.




Sul display viene visualizzato , il  lampeggia e i display del timer visualizzano il countdown del tempo rimanente, dopo di che il motore si spegne.

Segnalazione saturazione filtri

La cappa è provvista di una spia di **segnalazione saturazione filtri grassi ed odori** .


- Dopo 30 ore di funzionamento della cappa, a prodotto acceso, appare **filter** lampeggiante, i filtri grassi devono essere lavati.

Il reset della spia filtri antigrasso dovrà essere fatto solo dopo la pulizia dei filtri.

A prodotto spento premere il tasto  **ON/OFF**, con le zone di cottura e la cappa spenta, tenere premuto per 5 secondi la segnalazione luminosa lampeggiante **filter** , un segnale acustico conferma il reset facendo ripartire il conto delle ore di funzionamento.

- Dopo 120 ore di funzionamento della cappa, a prodotto acceso, appare **filter** fisso, i filtri odore long life o ceramici devono essere lavati o rigenerati.

Il reset della spia filtri odore dovrà essere fatto solo dopo la rigenerazione dei filtri.


A prodotto spento premere il tasto  **ON/OFF**, con le zone di cottura e la cappa spenta, tenere premuto per 5 secondi la segnalazione luminosa **filter** fissa, un segnale acustico conferma il reset facendo ripartire il conto delle ore di funzionamento.

NOTA: Nel caso in cui il prodotto è installato in versione aspirante la segnalazione saturazione filtri **filter** fissa deve essere resettata senza effettuare alcuna pulizia di filtri odori perché non presenti, si dovrà esclusivamente procedere alla pulizia dei soli filtri grassi.

Window function

L'apparecchio è predisposto per essere associato ad un KIT sensore Window non fornito in dotazione.

Il KIT sensore Window va installato solo in modalità aspirante del prodotto, tale KIT comunica con la cappa, se la finestra presente nella stanza dove è installato il prodotto ed il KIT risulta

chiusa l'aspirazione viene bloccata e sul display (3) lampeggia  .

Deve procedere all'installazione e alla modifica del prodotto un tecnico qualificato e specializzato.

Come rappresentato nella fig. 25 il tecnico qualificato e specializzato deve tagliare il collegamento ed isolare le parti tagliate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia regolare assicura una lunga durata del prodotto e buone prestazioni nel tempo.

ATTENZIONE! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano completamente fredde e togliere l'alimentazione, togliendo il cavo o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

La pulizia e la manutenzione ordinaria non deve essere fatta da bambini senza supervisione.

Prima di pulire il vetro, utilizzare la **Funzione Chiave** del piano di cottura a induzione e dell'estrattore.

CURA E PULIZIA DEL PIANO A INDUZIONE

Il piano di cottura deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Assicurarsi che il piano di cottura sia spento. Attendere fino a quando tutte le zone di cottura sono fredde.

Utilizzare solo detergenti per piani di cottura in vetroceramica.

Non usare i seguenti prodotti di pulizia, poiché potrebbero danneggiare le superfici del piano di cottura in vetroceramica: detergenti contenenti soda, ammonio, acidi o cloruri; detersivi per lavastoviglie e/o lavastoviglie; ammorbidenti o prodotti per eliminare macchie e/o ruggine; detergenti per il vetro; prodotti per la pulizia del forno o della griglia; solventi; qualsiasi detergente abrasivo, spugna o pennello; solventi; oggetti appuntiti; gomma da cancellare; qualsiasi dispositivo a vapore, poiché il vapore può raggiungere le parti in tensione dell'apparecchio e causare un cortocircuito.

La modifica del colore e della lucentezza delle superficie in vetro del piano non danneggia e non comprometterà in alcun modo il corretto funzionamento dell'apparecchio.

I problemi descritti in questa sezione sono solo di natura estetica e non influenzano in alcun modo il corretto funzionamento dell'apparecchio. Non possono essere ripristinati sotto la garanzia.

CURA E PULIZIA DEL MODULO ASPIRANTE

I filtri antigrasso, devono essere pulite almeno una volta alla settimana o quando il sistema di indicazione saturazione filtri lo indica, è possibile lavarli in lavastoviglie a max 50°C o a mano, sempre utilizzando sapone neutro e prodotti non abrasivi.

Il lavaggio dei filtri grasso potrebbe provocare lo scolorimento degli stessi, ma l'efficacia di filtraggio grassi rimane la stessa.

Nel caso in cui dovessero trascinare liquidi dalle pentole disattivare immediatamente l'aspirazione, vuotare e pulire il contenitore.

Terminata la pulizia e prima di azionare l'aspirazione mettere i filtri nella sua sede.

La griglia di aspirazione estetica e tutte le parti in acciaio devono essere lavata a mano con un panno umido e sapone neutro, non usare prodotti abrasivi (fig. 30-32).

VERSIONE RICIRCOLANTE

Il filtro antiodore è opzionale e viene venduto separatamente.

I filtri ceramici a carboni attivi si saturano dopo un periodo di utilizzo più o meno prolungato, a seconda del tipo di cottura e della frequenza con cui vengono puliti i filtri antigrasso.

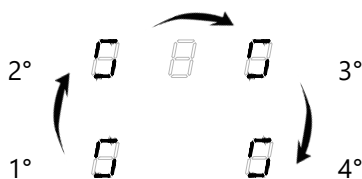
I filtri antiodore ceramici possono essere rigenerati ogni 2/3 mesi o quando il sistema di indicazione saturazione filtri lo indica, in un forno preriscaldato a 200° C per 45 minuti.

La rigenerazione consente una durata massima del filtro di 5 anni.

PERSONALIZZAZIONE MENU' UTENTE

Il pannello comandi può essere personalizzato per adattare l'interfaccia alle esigenze personali. Prima di eseguire la procedura è consigliabile leggere l'intero paragrafo.

- Premere **1**, sul pannello comandi tutte le funzioni attivabili diventano visibili.
- Premere e mantenere premuto **1** per 3 secondi.
- Il pannello comandi si spegne e il tasto **II** inizia a lampeggiare per circa 60 secondi dopo di che la procedura si interrompe.
- Premere e mantenere premuto **II**, i display delle zone di cottura si accendono indicando **8**.
- Continuando a tenere premuto **II** premere una alla volta tutti i tasti/display delle zone di cottura procedendo in senso orario partendo dalla zona frontale sinistra, ad ogni pressione viene emesso un segnale acustico.





Il display posteriore sinistro visualizza alternativamente **8** e un numero tra "2 e 7".

- Selezionare nuovamente il display posteriore sinistro e premere un numero tra 2 e 7 sullo SLIDER selezione potenza per accedere alla personalizzazione che si desidera.

La tabella successiva fornisce una panoramica delle personalizzazioni del menù utente.

| Codice personalizzazione | Descrizione | Valore |
|--------------------------|--|---|
| U2 | Menù di gestione per il volume del suono dei tasti. | 0 - Suono disattivato 1 - Volume minimo 3 - Volume massimo |
| U3 | Menù di gestione per il volume del segnale acustico del timer e countdown. | 0 - Suono disattivato 1 - Volume minimo 3 - Volume massimo |
| U4 | Menù di gestione per l'illuminazione del display | 0 - Luminosità massima 9 - Luminosità minima |
| U5 | Menù di gestione per l'animazione del timer e countdown. | 0 - Animazione disattivata 9 - Animazione attivata |
| U7 | Menù di gestione per la durata del segnale acustico del timer e countdown. | 0 - Segnale acustico per 120 secondi 1 - Segnale acustico per 60 secondi 2 - Segnale acustico per 2 secondi |

- Selezionare il display anteriore sinistro.
- Selezionare un numero sullo SLIDER selezione potenza per impostare il valore scelto.

- Ripetere l'operazione per ogni settaggio desiderato.
- Confermare i nuovi settaggi tenendo premuto  per 2 secondi.
- Se si desidera uscire dal menù della personalizzazione senza salvare premere .
- Se non si effettua alcuna operazione il menù della personalizzazione si chiude dopo 1 minuto.

Segnalazione di Errori su display

| Cod. Errore | Descrizione | Possibili cause | Ripristino errore |
|-------------|---|--|--|
| C | La zona di cottura può essere configurata nel caso in cui ci sia una "C" statica. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Nella zona di cottura deve essere posizionata una padella idonea. |
| C/- | La zona di cottura sarà configurata nel caso in cui ci sia una "C" lampeggiante. Una volta che la configurazione sarà stata effettuata con successo nel display apparirà "-". Nel caso in cui "-" non dovesse apparire siete pregati di consultare "Possibili cause" del E/5. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Attendere il simbolo "-" o aborto delle attività di configurazione digitando il pulsante selezionato e la "C" non lampeggia più. |
| E | Una "E" lampeggiante su ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni sono state cancellate. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service. | Configurazione manuale. |
| E/2 | Sono stati superati i limiti di temperatura. | Temperatura elettronica troppo alta. | Il sistema si deve raffreddare. |
| E/3 | Pentola non idonea. | La pentola genera nel modulo un punto di funzionamento improprio che può rovinare dispositivi come IGBT. | 1. L'errore viene automaticamente cancellato dopo 8 (secondi) e la zona di cottura può essere utilizzata nuovamente. Nel caso dovessero verificarsi ulteriori errori la pentola dovrà essere sostituita. |
| E/4 | Modulo induzione non configurato. | Il modulo induzione non è configurato. | 1. Cancellare la configurazione del piano di cottura e attivate la configurazione manuale. 2. Avviare il menu service UI per configurare il modulo induzione. |
| E/5 | Mancanza di comunicazione tra UI e il modulo induzione. | Assenza di alimentazione elettrica sul modulo a induzione. | Contattare il servizio tecnico. |
| E/6 | Interferenza sul sistema di alimentazione. | 1. Guasto nella rivelazione alimentazione principale. 2. Sovra tensione. | Contattare il servizio tecnico. |
| E/8 | Guasto alla ventola. | La ventola o il controllo elettronico è difettoso. | Contattare il servizio tecnico. |
| E/9 | Sensore T difettoso su induttore. | Il segnale del sensore è fuori da un range valido; il sensore elettronico è difettoso. | Contattare il servizio tecnico. |
| E/A | Difetto hardware su modulo induzione. | Difetto del dispositivo hardware rilevato dal sistema di auto controllo del modulo. | Contattare il servizio tecnico. |
| E/C | Problema di configurazione. | 2 zone di cottura sono state dedicate allo stesso elemento della UI. | Cancellare l'attuale configurazione manuale con il menu service. |
| E/H | Sensore di valore fisso. | - | Il sistema si deve raffreddare. |

Dati Tecnici

| | |
|---|-----------------------|
| Dimensioni | 870 x 520 x 60 mm |
| Peso, incluso accessori e imballo | Approx. 27 kg |
| Cappa Aspirante | |
| Massima Potenza assorbita | 220 W |
| Livelli di aspirazione | 9 (7 + 2 intensiva) |
| Tensione di alimentazione - Frequenza di rete | 220-240 V 50-60 Hz |
| Piano Induzione | |
| Massima Potenza assorbita modulo Sinistro (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Massima Potenza assorbita modulo Destro (Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Tensione di alimentazione - Frequenza di rete | 220-240 V 50/60 Hz |
| Zona Cottura Esterna (Z1-Z4) | |
| Zona Cottura Esterna (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Potenza di assorbimento | 2100W – 3000W booster |
| Zona Cottura Interna (Z2-Z3) | |
| Zona Cottura Interna (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Potenza di assorbimento | 1600W – 1850W booster |
| Livelli di settaggio potenza | 1 - 9 - booster |

GENERAL SAFETY WARNINGS

- The appliance is meant for use in a standard domestic use, not for professional use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been instructed concerning the use of the appliance in a safe way and have been informed on the related risks. Safety and warning information and handling instructions in the operation manual shall be strictly followed. Children must not be allowed to play with the appliance. The lock function key will prevent from accidental activation by children.
- Caution: Failure to install screws or fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- It is important to clean the product after each use, as lack of cleaning can generate fire hazard.
- If required, use safety guards provided by the manufacturer or suitable for the use.
- The appliance shall be always supervised during its operation also when the timer function is switched on.
- Use the appliance very carefully and attentively.
- Make sure that the appliance is not damaged. Do not start installation if the unit is damaged. Contact a qualified service center.
- Do not seal the area between the top and the glass with silicone, as the glass must not be broken if the appliance is replaced.
- Do not seal the area between the glass and the worktop with silicone in order to allow to replace the device without breaking the glass.
- The installer shall carry out all the necessary carpentry and assembly works in accordance with existing regulations.
- Never open the outer casing Shock hazard. Use only the provided

protection; the use of inappropriate protections may cause accidents.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid a shock hazard. Contact a qualified service center.
- Disconnect the unit from the main power supply during installation.
- Disconnect the unit from the main power supply during repair operations and cleaning operations.

INDUCTION HOB WARNINGS

- Effects on pacemakers, hearing aids and metal implants
Induction hobs generate a high-frequency electromagnetic field in the area of the cooking zones. The cooking zones may affect pacemakers, hearing aids or metal implants negatively or disturb their function when in close proximity. A reduced function of the pacemaker is improrable.
- **WARNING:** hot surfaces during use. Do not touch heating elements.
- **Fire hazard:** Do not store objects on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- Do not leave oil and grease cooking unsupervised, as oil and grease can burn quickly.
- In case of fire do not attempt to put out the fire using water. Turn off the appliance and cover flames with a fire proof blanket.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode!
- If cables are damaged, only qualified personnel or After-Sales Service can replace them.
- Avoid to use the booster for heating frying oil, the overheating can be dangerous.
- Pay attention to touch over -heated surfaces during use.
- Metal objects must not be placed on the hob surface as they can get hot.
- After use, switch the hob off using the control device and do not rely

on the pan detector.

- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Never use aluminium foil for cooking. Aluminium would melt and damage your appliance irreversibly.
- Containers must be placed directly on the hob, do not insert objects between the pan and the hob.
- Do not use the ceramic hob glass as a work surface as it can be damaged.
- Do not use any steam devices, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.
- The hob must not be installed above dishwashers because the steam released may lead to faulty operation of the electronic circuit of the hob.
- Installation above an oven or an electric pyrolytic stovetop is not possible, as the two appliances cannot work simultaneously.
- When the product it is installed above an oven or any other appliance with high temperature it is recommended to apply , a separation panel between the products, with a minimum height of 20mm.
- When the unit is switched on for the first time, odours or fumes may appear. The odour will diminish use after use. Odours and any fumes are not due to faulty connection or damage of the appliance, and they are not dangerous for health.
- Empty pot can damage the ceramic glass; the manufacturer will not be held responsible in this case.
- Use suitable cookware only.
- When a drawer is set under the hob, a suitable distance must be ensured between the contents of the drawer and the lower part of the unit. Leave a 230 mm space between the drawer and the top of the cooktop.

WARNING FOR PROPER ELECTRICAL CONNECTION.

- The electrical connections must be approved for the system in use

by a certified electrician before use. Electrical connection shall only be performed by a certified electrician. He/she will also be responsible for the proper electrical installation and commissioning. Before connecting the appliance to power supply:

- Check that the voltage and power values listed on the rating label are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.
- The power supply cord must be connected to an omnipolar magnet othermic switch with a contact opening of no less than 3 mm.
- If the supply cord is damaged, it shall be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any hazard.
- When the product is installed the power supply must not be in contact with surfaces with temperatur higher than 50°C.

COOKER HOOD WARNINGS

- It is absolutely forbidden to cook food over open flames (ex. Flambée).
- Respect all local regulations on air discharge operations.
- Do not use the hood in recirculation mode in environments where other appliances, powered by energy different from Electricity, are used (ex. wood burning stoves, gas stoves, combustible boilers) with exhaust ducts connected externally unless a good ventilation of the environment is assured.
- If the hood is used in the recirculation mode, make sure of the good condition of the exhaust chimney, in the case that it has remained stopped for a long time.
- Remember also to pay attention to local regulations, as regards to the discharge of air to evacuate, in the case of the operation of the vacuum device.
- Never fry leaving the pan unattended: the oil contained in the pan can overheat and ignite. If oil is used, the risk of self combustion is higher. In order to avoid fire danger it is necessary to clean the hood and the other surfaces frequently.

- It is important to perform proper maintenance and clean the grease filter of the hood.
- It is prohibited to connect the exhaust to flues, discharge channels and pipes for the ventilation of facing rooms.
- The evacuated air shall not be conveyed into a hot-air circulation duct.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels;
- Arrange a proper ventilation, if the hood and other appliances, which are not powered by electricity, are being used in the same room.
- The maximum negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Provide the room, where the hood is to be installed, with a ventilation air inlet in order to have airflow higher than the outlet of the exhaust air from the hood.
- It is absolutely forbidden to place limbs or any other part of the human body or animal body in proximity of the range hood extractable unit (if present in the version of your product).
- Do not place cooking pans, cooking pan handles or any other object in the range of the hood's extractable unit.
- **CAUTION:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.

Dear Customer,

thank you for choosing us!

Congratulations for having purchased your new kitchen hood.

In order to use the appliance safely and to better know all of its features and performances:

- **Read this instructions manual carefully before installing and switching the appliance on.**
- **Special attention shall be paid to safety warnings!**
- **The appliance shall only be used according to instructions given in this user manual.**
- **Keep this instruction manual for further reference.**
- **In case the appliance is given to third party, the instructions manual shall also be given.**

GENERAL INFORMATION

When exchanging information with the appliance MANUFACTURER, please refer to the serial number and identification data specified in the rating label.

Recommendations for proper use of the appliance aimed at reducing environmental impact : when you start cooking, switch the hood on at minimum speed and switch it off only few minutes after you finished cooking. Increase the hood speed only in case massive amounts of vapours and fumes , and use the booster function only when absolutely necessary. Clean the grease filter only when necessary, in order to keep its efficiency over time. Use a piping system having the maximum diameter specified in this manual, in order to increase efficiency and reduce noise levels.



The symbol on the appliance or on its documentation indicates that this product shall not be treated as household waste, but it shall be handed over to a specific collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Proper disposal of this appliance will help reduce raw materials consumption and environmental pollution.

For more detailed information about recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.

Spare Parts

Use original spare parts only.

Replace components before they are consumed. Perform regular maintenance checks, as detailed in the "MAINTENANCE" section.

Warranty

In order to enjoy the MANUFACTURER'S warranty, users shall strictly follow all the instructions specified in this manual, in particular they shall:

use the hood only for its intended purposes;

perform continuous and scrupulous maintenance operations

allow the use of the hood only to persons with proven skills and know-how.

Not to comply with the instructions contained in this manual means to immediately void the manufacturer's warranty.

INSTALLATION

Before starting the installation follow all safety and warning instructions given in the various sections of the instruction manual.

INSTALLATION OF INDUCTION HOBS WITH COOKER HOODS

The appliance is intended to be installed in a worktop. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the hole, check the size in the section (fig.3).

Lock the appliance with the appropriate brackets separately supplied (fig.24).

The appliance shall not be installed over cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines, dryers or microwave ovens.

The contact surfaces of the worktop and the wall sealing strips shall be made of a heat resistant material (up to approx. 100°C).

Worktop cut-outs shall be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.

If the lower side of the appliance shall be accessible after installation, a separating panel must be installed, (there must be at least 15mm distance between the lower side of the appliance and the panel).

Adequate aeration must be provided, in order to ensure fresh air circulation, by creating an opening in the furniture.

POWER CONNECTION AND WIRING CONNECTION

The unit installation and electrical connection to the power grid shall be carried out by qualified service technicians only. The device electrical safety is guaranteed only if a regular ground connection is provided for the hob. For any doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. Do not connect the hob to the mains using extension cords or multiple sockets, since they will not guarantee the required safety (e.g. risk of overheating).

Prior to connecting the hob, compare the connection specifications (voltage and frequency) indicated on the appliance identification nameplate with those of the mains electricity supply.

These specifications shall absolutely match, otherwise the appliance may be subject to damage.

Contact an electrician if case of doubts.

Follow and observe all safety and warning information.

Observe all national and regional laws and regulations and also supplementary regulations of the local

utility companies.

Power connection shall be performed by certified personnel only. They will be responsible for the appliance proper installation and commissioning.

Electrical connection shall be equipped with a breaker upstream from the appliance which ensures that all poles are disconnected with a contact gap of at least 3mm.

Before connection:

Switch off the main switch/automatic circuit breaker before connecting the hob modules and the extractor.

Protect the main switch/automatic circuit breaker from being switched on without permission.

Make sure the device is not energized.

INDUCTION HOB MODULE CONNECTION TO POWER SUPPLY

(fig. 13-14-15)

Do not connect the product by plug-in contacts (Schuko plugs).

If the appliance is not equipped with a cable, use type: "H05V2V2-F size 5x2,5mm²" (minimum conductor cross-section 2,5 mm²). **WARNING!!!** Do not solder on the cables. If necessary, connect two cables with terminal clamps not supplied.

Anyway, certified and qualified personnel will have to attain to the electrical regulation of the country where the appliance is being installed.

COOKER HOOD MODULE CONNECTION TO POWER SUPPLY

As far as the extractor module is concerned, the power cord is placed on the control box unit. The cooker hood extractor can absorb 220 W.

Anyway certified and qualified personnel will have to follow the electrical regulation of the country where the appliance is being installed.

EXTRACTOR WIRING CONNECTION

Arrange and secure wiring harnesses under the cabinet with appropriate devices similar to the one in the below figure, so that it cannot be possible to pull accidentally cables during the normal cleaning maintenance.

GENERAL DESCRIPTION AND PRODUCT POSSIBLE CONFIGURATIONS

It is possible to find various product configurations available on the market. (fig. 1)

Cooking Induction Modules Operation

The left and right areas of the appliance are used to cook with induction working. An induction coil is found under ceramic glass; when the cook zone is activated the coil creates a magnetic field that generates heat on the bottom of the pot. The cooking zones can be operated only if suitable pots are used.

Operation of the left and right induction cooking modules are exactly the same, so the following functions are valid for both areas.

Suitable Cookware

Heating time of cookware is significantly influenced by the structure and material of the cookware being used.



Cookware with this symbol is suitable for induction hobs. The cookware must be made of metal, featuring magnetic properties and having a sufficient bottom surface. Suitable cookware is made of: Q stainless steel with a magnetizable base Q, enameled steel Q cast iron.

Do not insert any adapters or other object between the bottom of the pot and the glass surface.

Use only pots and pans with a smooth bottom.

In order to check if the pots or pans are suitable, check if they are attracted with a magnet.

The bottom of the cookware must not have any sharp grooves or sharp edges in order to avoid scratching the hob.

Cookware Minimum and Maximum diameter dimension suggested

| Cooking area | Minimum Diameter | Maximum Diameter |
|--------------|------------------|------------------|
| Fore left | 110mm | 200mm |
| Back left | 110mm | 200mm |
| Fore right | 110mm | 200mm |
| Back right | 110mm | 200mm |



It is possible to use bigger cookware, but in that case the heat will be less uniform on the bottom of the cookware.

In order to avoid any scratches, do not push or pull cookware across the cook top. Always lift pots and pans.


Do not place recipients made in standard fine-grained steel, glass, pottery, copper and aluminum.

Do not place an empty pan and leave the fires burning.

Detection of not suitable pots

The use of a not suitable pot will be showed on the heater display with  signal. If no pots are placed, the pot detection sensor will show the  signal on the heater display. The cooking zone will automatically switch off after 10 minutes if no pot is detected.

Residual heat indicator

If at the end of one or more cooking zones, the glass surface temperature is above 50°, on the display of the interested areas, it will appear with a fixed , which will remain active until the surface of the relative cooking zone will not be sufficiently cold.

Warning! Risk of burns.

Do not touch the cooking zone when the  is displayed.

Overflow Safety Device

In the event that problems arise, it is an object on the safety zone that controls all the cooking zones and **OFF**.

To reactivate the hob clean or remove any object from the control area.

Power Management

The maximum power limit of the domino induction hob is 3700 Watts.

If the maximum power of 3700 W is exceeded for example with the activation of the Booster, the software automatically lowers the power of the previously selected area up to the maximum power allowed.

The display of the zone with the limited power will start to flash for about 3 seconds. During

this time it is possible to change the power level.

HEATER AUTOMATIC SWITCH OFF

If the power level is not changed during a pre-set time, the corresponding cooking zone will automatically switch off after this pre-set time.

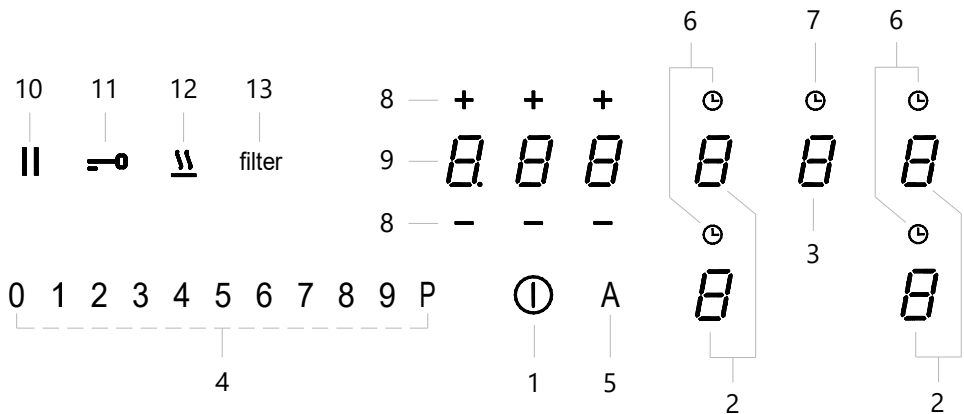
The maximum time a cooking zone can remain on depends on the selected cooking level. The following table indicates the power levels and total hours of operation after which the cooking zones will automatically switch off if no change has occurred during this period.

| Power Level | Maximum Time (minutes) |
|-------------|------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Warning:

To prevent damage to electronic parts, the cooker hob is equipped with an overheating safety system. In situations of prolonged use of cooking with high power levels, the appliance automatically switches off the entire hob temporarily and an ER21 or E2 error is displayed.


CONTROL PANEL



1. ON/OFF button
2. Cooking zone selection/display button
3. Vacuum selection/display button
4. Induction power and suction speed selection slider
5. Automatic suction button
6. Cooking zone timer key
7. Suction countdown display
8. Timer "-" and "+" keys
9. Timer selection/display button
10. Pause function key
11. Key function key
12. Melt function key
13. Filter saturation selection/display button


OPERATION

Turning on


Press the  **ON/OFF** button for 2 seconds, all the functions that can be activated become visible on the control panel for about 20 seconds.

If no operation is carried out within this time, the hob switches off.

HOB USE

- It is possible to turn on a **cooking zone** by selecting one of the 4 displays  (2), when the decimal point becomes fixed the cooking zone is active.

Set the desired level by sliding your finger over the **SLIDER** control (4).



The set level (e.g. 7) is shown on the active  (2) display.

It is also possible to press directly anywhere on the **SLIDER** control without sliding the finger, in this case the desired level is activated directly.

- To switch off a **cooking zone** there are several ways:

1- select the desired display and scroll with your finger on the **SLIDER** control until you reach "0".


2- select the desired display and press "0" directly on the **SLIDER** control.

- When a "**cooking zone**" (Z1-Z2-Z3-Z4) is turned to the **OFF** position and the temperature of the glass surface is higher than about 50°, the display of the interested zone shows  and  that alternates.

- If you turn the "**hob**" to the **OFF**  position, a fixed  is displayed.

Key Lock


The **Key Lock** function allows you to prevent the use of the hob by children or persons requiring supervision, all the functions can be locked.

To **activate the Key Lock function**, switch on the hob by pressing the  **ON/OFF** button.

Press one of the 5 displays  for 3 seconds.

The **SLIDER** numbers start to light up in succession, slide your finger from "0" to "9".

When the function is activated, the displays indicate .

To **deactivate the Key Lock function**, turn on the hob by selecting the  **ON/OFF** button.



Press one of the 5 displays  for 3 seconds.


The **SLIDER** numbers start to light up in succession, slide your finger from "9" to "0".

The described operations must be completed within 10 seconds.



Key


The **key** function allows you to lock the table functions during use to prevent accidental changes while leaving the set functions active.

To **activate the key function** press the  button for 1 second, the  symbol becomes brighter.

To **deactivate the key function**, press the  button.
The key function can be activated even without any active function.

Booster



Depending on the model, the product can be equipped with the **Booster** function, which applies additional power above the  level for a maximum of 5 minutes, after which it returns to the  level.



To **activate the Booster function** set the power of the zone concerned to "P", the display shows a .

To **deactivate the Booster function** select on the **SLIDER** a power between "1" and "9".

Bridge

The **Bridge** function allows to **connect** two single cooking elements (**Z1+Z2** or **Z3+Z4**) and control and use them as if they are a single zone.

To **activate the Bridge function** press the "Z1+Z2" or "Z3+Z4" zone displays at the same time, the displays will show  and .



Use the **SLIDER** to set the desired power (e.g. 5), the displays will show  and .

To **deactivate the Bridge function**, press the zone displays "Z1+Z2" or "Z3+Z4" simultaneously.

Note: If no pan is detected on the zone, the displays will show  and .

Heat up

The **Heat up** function allows you to have the cooking zone at maximum power for a certain period of time, after which the power drops to the selected level.

To **activate the Heat up function**, with a pan on the zone, activate the corresponding key/display, on the **SLIDER** press and hold down for 3 seconds the desired cooking power between "1" and "8" (e.g. 5), the  and  alternate are displayed.



Increasing the power level keeps the function active, while decreasing the power level deactivates the function.

To **deactivate the Heat up function**, you can decrease the power level or press and hold the key/display of the cooking zone on which the function is active.


| Power Level | Maximum Time (seconds) |
|-------------|------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | not available |
| P | not available |

Temperature maintenance (Warming Function)

The **Temperature maintenance** keeps ready-to-eat food warm.

To **activate the Temperature maintenance**, with a pan on the zone, activate the corresponding button/display, press the  button, the display of the selected zone shows .



To **deactivate the Temperature maintenance**, press the  and  button.



The **Temperature maintenance** can be timed using the Timer function by pressing the  button, then proceeding as described in the specific section.

Pause

The **Pause** function stops the cooking zones, keeping in memory the cooking settings previously set, while the vacuum continues to operate.



The hob can remain in the **paused** state for a maximum of 10 minutes. After this time, the hob automatically switches off.


To **activate the Pause function**, press the  button for 1 second, all the displays will show .

To **deactivate the Pause function**, press the  button for 1 second, the button starts flashing, within 10 seconds press one of the displays with the  symbol, the function is deactivated and the hob continues with the previously set settings.

Recall

The **Recall** function allows reactivating the hob with the same functions set if the "ON/OFF" key is pressed by mistake or due to a sudden power failure while one or more zones are active.

When the cooker hob switches off, select within about 6 seconds the  **ON/OFF** button, the  button flashes for 6 seconds.

Select within about 6 seconds the  button.

TIMER




The **Timer** function allows the automatic switch-off of the cooking zone on which it is set.

It can be set on each cooking zone individually, for a maximum of 1 hour and 59 minutes.

The Timer format is:

- . hours

-   minutes


To **activate the Timer function**, press the  button of the cooking zone in operation to access the timer controls, 3 displays   appear, press **-** or **+** to set the desired time, wait 5 seconds without pressing any other button to confirm the time set. The 3 displays will show the remaining time, when the countdown is over a sound signal will be emitted and the zone concerned will switch off, the sound signal can be interrupted by pressing any key.

If the timer is active on more than one zone at the same time, the 3 displays show the next timer to expire.

A countdown of less than 10 minutes is displayed with the following format:

- . minutes

-   seconds

To **deactivate the Timer function**, select the cooking zone concerned, press the  key and

adjust the time with the **—** or **+** keys to set the Timer to **0.00**.

If you cancel the Timer before its end, the cooking zone continues to operate with the previously set power level.

Countdown

The **Countdown** function can be set for a maximum of 1 hour and 59 minutes and does not require the cooking zones to be turned off.

To **activate the Countdown function** press one of the 3 "dashes" displayed on the timer panel **8 8 8 , 0.00** is displayed, press **—** or **+** to set the desired time, wait 5 seconds without pressing any other key to confirm the set time.

If you want to change the time, repeat the operation described above.

The remaining time is shown on the 3 displays, when the countdown is over a sound signal will be emitted which can be interrupted by pressing any key.

The Countdown format is:

- **0.** hours

- **00** minutes

Countdown less than 10 minutes is displayed with the following format:

- **0.** minutes

- **00** seconds

To **deactivate the Countdown function** press a button/display, adjust the time with the **—** or **+** keys to set the Countdown to **0.00**.

Power Limitation

The **Power Limitation** function allows you to limit the total absorption of the hob according to the actual capacity of the household electrical system.

The specialised installer must carry out the following procedure within 2 minutes from connection to electricity or from reconnection to electricity grid.

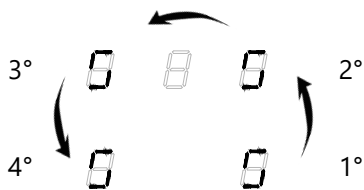
It is recommended to read the entire paragraph before performing this procedure.

To **set the Power limitation function**, connect the cooker hob to the home power supply; all the displays light up for a few seconds and then switch off. Only the **filter** button remains flashing.

The setting must be made when the hob is switched off without pressing the **⏻ ON/OFF** button.

- Press and keep pressed **filter**, the cooking zone displays will light up indicating **8**.

- Continuing to keep pressed **filter**, press all the buttons/displays of the cooking zones one at a time in an anti-clockwise direction, starting from the front right zone; a beep sounds with each press.



The left rear display will show and alternate, select the left rear display again and press "8" on the power selection SLIDER, the display will show and .
 - Select the front left display and set the desired current setting by pressing the number corresponding to the power level on the power selection SLIDER.

The following table specifies the powers that can be set.

| Power Level | KW | Note |
|-------------|-----|-----------------|
| 0 | 7,4 | Default setting |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

To save the set setting, press the **ON/OFF** button for 2 seconds, an acoustic signal will be emitted, all the displays will switch off and **filter** flash, confirming that the setting has been made.

Possible audible noises during hob operation

Some noises may occur in the cookware when using induction cooking zones, depending on the material and finish of the base of the cookware made of different or lower quality materials; the buzzing may occur especially when using a high power level, this is reduced or disappears if the power level is reduced.

To increase the life of the electronic system, the hob is equipped with a cooling fan. The cooling fan turns on automatically if the hob is used intensively, so a noise can be heard from the fan that is running. The cooling fan can continue to operate even after the device has been switched off.

USE OF THE SUCTION MODULE

It is recommended to read all the sections in this chapter.

GENERAL SAFETY OF SUCTION MODULES

In the event of liquids overflowing from the pans, turn off the suction immediately and clean the container.

- For safety reasons and in order to avoid any kind of problem with the device, do not allow anyone to play with the glass, the grille or the mobile suction system if provided.
- Remove all objects surrounding the area of the suction module before activation and during

- operation so as not to close the suction and to allow movement of the glass if provided.
- It is absolutely forbidden to insert objects or other things into the suction hole.
- It is absolutely forbidden to insert fingers or other parts of the body inside or in the area of the suction hole.
- The pressure exerted to remove the grille or suction glass may cause movement or deformation of some internal parts, but this does not affect the quality and operation of the product.

TIPS FOR EFFICIENT EXTRACTION

Turn on the hood at the lowest power level required for effective steam extraction and improved air filtration performance.

Use a lid over the cookware especially with taller cookware. This ensures effective steam extraction and also reduces power consumption.

To generate low levels of steam, use the hob at the lowest power level required.

EXTRACTION MODULE WITH GRID

It is possible to operate the suction system with or without a grill.

WARNING!!! When removing the suction grid, take care not to drop it on the floor or on top of the glass ceramic hob, as the glass may be permanently damaged.

The manufacturer accepts no liability for claims due to scratches or glass breakage.


Caution: Risk of burns!!! Never place the grill on the glass of the hob.

OPERATION OF THE SUCTION MODULE WITH MANUAL OR GRID MOVEMENT

The suction module can be activated independently of the operation of the cooking zones and is equipped with 9 suction levels:


1st, 2nd, 3rd, 4th, 5th, 6th, 7th, 8th intensive, 9th intensive.

Only the intensive speeds have a duration of 7 minutes at the end of which the suction automatically returns to the 7th speed. During this function the display flashes indicating the selected speed.

- The **suction module can be switched** on by selecting the display  (3), when the decimal point becomes fixed the suction module is active.

There are several ways to set the desired suction level:

- 1- scroll with the finger on the **SLIDER** control (4) until the desired level is reached;
- 2- select the desired level directly on the **SLIDER** control (4).



The level set (e.g. 7) is shown on the display  (3).

- There are several ways to **switch off the suction**:

- 1- select the display (3) and scroll with your finger on the **SLIDER** control until you reach "0".
- 2- select the display (3) and press "0" directly on the **SLIDER** control.


Automatic operation

With **automatic operation**, the extractor gradually adapts the suction speed automatically to the set maximum cooking level.

If the suction is adapted to the speed (e.g. 7), the display shows  and  alternate.

At the end of the firing, when the firing zones are switched off, the hood gradually decreases its suction intensity remaining at the 1st speed to eliminate any residual steam and odour, the




display shows  .



To **activate automatic operation**, press the **A** button.

To **deactivate automatic operation**, press the **A** button.

Clean Air

The **Clean Air** function is activated if during cooking the automatic speed is on and you press the  **ON/OFF** button, the cooking zones are switched off and the suction automatically switches to the first speed for 5 minutes.




The display shows  , the  flashes and the timer displays show the countdown of the time remaining, after which the motor switches off.

Filter saturation warning

The hood is equipped with a **grease and odour filter saturation warning light**.


- After 30 hours of hood working, with the product switched on, a flashing **filter** appears; it means that the grease filters must be washed.

The grease filter indicator light must be reset only after the filters have been cleaned.

With the product switched off, press the  **ON/OFF** button, with the cooking zones and the hood switched off, keep the flashing **filter** light pressed for 5 seconds, an acoustic signal confirms the reset and restarts the operating hours count.

- After 120 hours of hood working, with the product switched on, the **filter** flash light appears, the long-life odour or ceramic filters must be washed or regenerated.

The odour filter indicator light must be reset only after the filters have been regenerated.

With the product switched off, press the  **ON/OFF** button, with the cooking zones and the hood switched off, keep the indicator light **filter** fixed pressed for 5 seconds, an acoustic signal confirms the reset and restarts the operating hours count.

NOTE: If the product is installed in the suction version, the fixed **filter** filter saturation signal must be reset without cleaning the odour filters because they are not present; only the grease filters must be cleaned.

Window function

The appliance is conceived to be associated with a window sensor KIT, which is not supplied.

The window sensor KIT must only be installed in product suction mode. This KIT communicates with the hood; if the window in the room where the product and the KIT are installed is closed,

suction is blocked and  flashes on the display (3).

A qualified and specialised technician must install and modify the product.

As shown in fig. 25, the qualified and specialised technician must cut the connection and isolate the cut parts.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning ensures a long product life and good performance over time.

ATTENTION! Before any cleaning or maintenance work, make sure that the cooking zones are completely cold and disconnect the power supply by removing the cable or disconnecting the main switch of the house.

Cleaning and routine maintenance must not be carried out by children without supervision.

Before cleaning the glass, use the **Key Function** of the induction hob and extractor.

CARE AND CLEANING OF THE INDUCTION HOB

The hob must be cleaned after each use.

Make sure that the hob is switched off. Wait until all cooking zones are cool.

Use only cleaning agents for glass ceramic hobs.

Do not use the following cleaning products, as they may damage the glass-ceramic hob surfaces: detergents containing soda, ammonium, acids or chlorides; dishwasher and/or dishwashing detergents; fabric softeners or products to remove stains and/or rust; glass cleaners; oven or grill cleaning products; solvents; any abrasive cleaner, sponge or brush; solvents; sharp objects; eraser; any steam device, as steam can reach the live parts of the appliance and cause a short circuit.

Changing the colour and gloss of the glass surfaces of the hob does not and will not in any way affect the correct operation of the appliance.

The problems described in this section are of an aesthetic nature only and in no way affect the correct operation of the appliance. They cannot be repaired under warranty.

CARE AND CLEANING OF THE VACUUM MODULE

The grease filters must be cleaned at least once a week or when the filter saturation indicator system indicates this, they can be washed in a dishwasher at max. 50°C or by hand, always using neutral soap and non-abrasive products.

Washing grease filters may cause them to discolour, but the grease filter effectiveness remains the same.

If liquids should overflow from the pans, turn off the suction immediately, empty and clean the container.

Put the filters back in place after cleaning and before starting the vacuum.

The aesthetic suction grid and all steel parts must be washed by hand with a damp cloth and mild soap, do not use abrasive products (fig. 30-32)

RECIRCULATING VERSION

The anti-odour filter is optional and is sold separately.

Ceramic activated carbon filters become saturated after a longer or shorter period of use, depending on the type of cooking and the frequency with which the grease filters are cleaned.

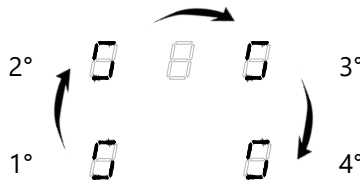
Ceramic odour filters can be regenerated every 2/3 months or when the filter saturation indicator system indicates this, in an oven preheated to 200°C for 45 minutes.

Regeneration allows a maximum filter life of 5 years.

USER MENU CUSTOMISATION

The control panel can be customised to adapt the interface to personal requirements. Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph.

- Press **ⓘ**, all the functions that can be activated become visible on the control panel.
- Press and hold **ⓘ** for 3 seconds.
- The control panel switches off and the **||** button starts flashing for about 60 seconds, after which the procedure stops.
- Press and hold **||**, the cooking zone displays will light up indicating **0**.
- While continuing to hold down **||**, press all the buttons/displays of the cooking zones one at a time, proceeding clockwise starting from the front left zone; each time you press them, an acoustic signal is emitted.





The rear left display will alternately display **0** and a number between '2 and 7'.

- Select the rear left display again and press a number between 2 and 7 on the power selection SLIDER to access the customisation you want.

The following table provides an overview of the user menu customisations.

| Customisation code | Description | Value |
|--------------------|--|--|
| U2 | Management menu for key sound volume. | 0 - Sound deactivated 1 - Minimum volume 3 - Maximum volume |
| U3 | Management menu for timer beep volume and countdown. | 0 - Sound deactivated 1 - Minimum volume 3 - Maximum volume |
| U4 | Management menu for display lighting | 0 - Maximum brightness 9 - Minimum brightness |
| U5 | Management menu for timer animation and countdown. | 0 - Animation deactivated 9 - Activated animation |
| U7 | Management menu for timer beep duration and countdown. | 0 - Acoustic signal for 120 seconds 1 - Acoustic signal for 60 seconds 2 - Acoustic signal for 2 seconds |

- Select the front left display.
- Select a number on the power selection SLIDER to set the chosen value.
- Repeat the operation for each desired setting.
- Confirm the new settings by pressing and holding  for 2 seconds.
- If you want to exit the customization menu without saving, press .
- If no operation is performed, the customisation menu closes after 1 minute.

The problems described in this section are of an aesthetic nature only and in no way affect the correct operation of the appliance. They cannot be repaired under warranty.

Error messages on display

| Error code | Description | Possible causes | Error recovery |
|------------|---|--|---|
| C | The cooking zone can be configured in the case of a static there is a static "C". | This is not an error, the user is in the service menu. | A suitable frying pan must be placed in the a suitable pan must be placed in the cooking zone. |
| C/- | The cooking zone will be configured if there is a flashing "C". Once the configuration is successful, "-" will appear in the display. If "-" does not appear, please refer to "Possible causes" in E/5. | This is not an error, the user is in the service menu. | Wait for the "-" symbol or abort configuration tasks by typing in the selected button and the "C" no longer flashes. |
| E | A flashing "E" on each each cooking zone indicates that all that all the configurations have been deleted. | This is not an error, the user is in the menu service. | Manual configuration. |
| E/2 | The temperature limits have been exceeded. temperature. | Electronic temperature too high. | The system must cool down. |
| E/3 | Unsuitable pan. | The pot generates an improper operating point in the module, which can ruin devices such as IGBTs. | 1. The error is automatically cleared after 8 (seconds) and the and the cooking zone can be used again. If further errors occur, the cooker must be replaced. |
| E/4 | Induction module not configured. | The induction module is not configured. | 1. Delete the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the service UI menu to configure the induction module. |
| E/5 | Lack of communication between UI and the induction module. | No power supply on the induction module. | Contact the technical service. |
| E/6 | Interference on the power system | 1. Fault in main power detection. 2. Over voltage. | Contact the technical service. |
| E/8 | Fan failure. | The fan or electronic control electronic control is defective. | Contact the technical service. |
| E/9 | T-sensor defective on inductor. | The sensor signal is out of a valid range; the electronic sensor is defective. | Contact the technical service. |
| E/A | Hardware defect on induction module. | Hardware device defect detected by the module's self-monitoring system. | Contact the technical service. |
| E/C | Configuration problem. | 2 cooking zones have been dedicated to the same element of the UI. | Delete the current manual configuration with the service menu. |
| E/H | Fixed value sensor. | - | The system must cool down. |

Technical Data

| | |
|---|-----------------------|
| Dimensions | 870 x 520 x 60 mm |
| Weight, including accessories and packaging | Approx. 27 kg |
| Extractor Hood | |
| Maximum power consumption | 220 W |
| Suction levels | 9 (7 + 2 intensive) |
| Supply voltage - Mains frequency | 220–240 V 50-60 Hz |
| Induction plane | |
| Maximum power consumption Left module (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Maximum power consumption Right-hand module (Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Supply voltage - Mains frequency | 220–240 V 50/60 Hz |
| External Cooking Zone (Z1-Z4) | |
| Absorption power | 2100W – 3000W booster |
| Internal Cooking Zone (Z2-Z3) | |
| Absorption power | 1600W – 1850W booster |
| Power setting levels | 1 - 9 - booster |

ALLGEMEINE SICHERHEITSWARNUNGEN

- Das Gerät darf nur in einem normalen Haushalt verwendet werden und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Geräts belehrt wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handhabungsanweisungen in der Bedienungsanleitung müssen befolgt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Verriegelungsfunktion verhütet ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kinder.
- Es ist wichtig, das Produkt nach jedem Gebrauch zu reinigen, da bei mangelnder Reinigung Brandgefahr bestehen kann.
- Wenn erforderlich, verwenden Sie vom Hersteller gelieferte Schutzvorrichtungen oder solche, die zum Gebrauch passen.
- Das Gerät muss während des Betriebs immer beaufsichtigt werden, auch wenn die Timerfunktion eingeschaltet ist.
- Führen Sie alle Arbeiten mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Geräte nicht beschädigt sind. Fahren Sie mit der Montage nicht fort, wenn das Gerät beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachbetrieb.
- Dichten Sie den Bereich zwischen Glas und Arbeitsfläche nicht mit Silikon ab, um den Austausch des Geräts zu ermöglichen, ohne das Glas zu zerbrechen.
- Die Einbaufachkraft muss alle erforderlichen Zimmerer- und Montagearbeiten unter Beachtung der bestehenden Vorschriften ausführen.
- Öffnen Sie niemals die Außenverkleidung, es besteht die Gefahr

- eines Stromschlags. Benutzen Sie nur die mitgelieferte Schutzvorrichtung, die Verwendung nicht geeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Schalten Sie das Gerät bei gesprungener Oberfläche ab, um einen Stromschlag zu verhüten. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachbetrieb.
 - Trennen Sie das Gerät während der Montage vom Hauptstromnetz.
 - Trennen Sie das Gerät während Wartung, Reparatur und Reinigung vom Hauptstromnetz.

WARNUNGEN ZUM INDUKTIONSKOCHFELD

- Auswirkungen auf Herzschrittmacher, Hörgeräte und Implantate aus Metall Induktionskochfelder erzeugen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld im Bereich der Kochzonen. Die Kochzonen können Herzschrittmacher, Hörgeräte und Implantate aus Metall negativ beeinflussen oder deren Funktion stören, wenn diese sich in nächster Nähe befinden. Eine eingeschränkte Funktion des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- **WARNUNG:** heiße Oberflächen während des Gebrauchs. Berühren Sie nicht das Heizelement.
- **Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** zugängliche Teile können heiß werden, wenn sie mit Kochgeräten verwendet werden.
- Lassen Sie Öl und Kochfett nicht unbeaufsichtigt, Öl und Fett können sich rasch entzünden.
- Das Gerät muss während des Betriebs auch bei eingeschalteter Timer-Funktion immer beaufsichtigt werden.
- Versuchen Sie im Brandfall nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einer feuerfesten Decke.
- Erhitzen Sie niemals Dosen oder Behälter mit Lebensmitteln ohne diese zu öffnen – es besteht Explosionsgefahr!

- Beschädigte Kabel dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal oder dem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Vermeiden Sie den Gebrauch des Boosters zum Erhitzen von Frittieröl, das Überhitzen kann gefährlich sein.
- Seien Sie vorsichtig bei der Berührung von heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Gegenstände aus Metall dürfen nicht auf das Kochfeld gestellt werden, sie könnten heiß werden.
- Schalten Sie nach Gebrauch das Kochfeld mit der Bedieneinrichtung ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Vermeiden Sie das Verspritzen von Flüssigkeiten, benutzen Sie daher zum Kochen und Erhitzen von Flüssigkeiten eine niedrigere Wärmestufe.
- Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen. Das Aluminium würde schmelzen und das Gerät irreversibel beschädigen.
- Das Geschirr muss direkt auf das Kochfeld gestellt werden, schieben Sie keine Gegenstände zwischen Geschirr und Kochfeld.
- Benutzen Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche, es kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger, Dampf kann an die stromführenden Teile des Geräts gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
- Das Kochfeld darf nicht über einer Spülmaschine montiert werden, denn der von dieser austretende Dampf kann Betriebsstörungen am Stromkreis des Kochfelds verursachen.
- Vermeiden Sie die Montage über einem Ofen oder einem elektro-pyrolytischen Herd, diese beiden Geräte können nicht gleichzeitig arbeiten.
- When the product it is installed above an oven or any other appliance that emit high temperature it is recommended to apply between the products, a separation panel, with a minimum height of 20mm.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, können Gerüche oder Rauch auftreten. Der Geruch nimmt mit jedem

folgenden Gebrauch ab. Gerüche und jede Art von Rauch entstehen nicht durch eine Betriebsstörung oder Schäden am Gerät und sind nicht gesundheitsschädlich.

- Leere Töpfe können die Glaskeramik beschädigen, der Hersteller übernimmt keine Haftung.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, muss ein geeigneter Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Kochfeld sichergestellt werden. Halten Sie einen Abstand von 170 mm zwischen Schublade und Oberkante des Kochfeld ein.

HINWEISE ZUM RICHTIGEN STROMANSCHLUSS

- Die elektrischen Anschlüsse müssen vor Gebrauch von einem qualifizierten Elektrofachkraft für das verwendete System zugelassen werden. Der Stromanschluss darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Er/sie übernimmt auch die Verantwortung für den ordnungsgemäßen Stromanschluss und die Inbetriebnahme. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen:
 - Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Leistungswerte mit Stromversorgung und Steckdose übereinstimmen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte zur Unterstützung an eine qualifizierte Elektrofachkraft. Das Netzkabel muss an einen zweipoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm angeschlossen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Unfälle zu verhüten.
- Wenn das Produkt eingebaut ist, darf die Stromversorgung keine Oberflächen mit einer Temperatur von mehr als 50°C berühren

WARNUNGEN ZUR DUNSTABZUGSHAUBE

- Das Kochen mit offener Flamme ist strengstens verboten
- (z.B. flambieren).

- Befolgen Sie die örtlichen Abluftvorschriften.
- Verwenden Sie die Haube in Umluftversion nicht in Räumen, in denen gleichzeitig andere nicht elektrische Geräte mit nach außen geleiteter Abluft betrieben werden (z.B. Holzöfen, Gasöfen, brennstoffbetriebene Heizgeräte), es sei denn, eine gute Belüftung der Räume kann garantiert werden.
- Stellen Sie bei Verwendung der Haube in Umluftversion den guten Zustand des Abluftkanals sicher, sollte dieser längere Zeit nicht benutzt worden sein.
- Denken Sie daran, bei Betrieb der Absaugvorrichtung hinsichtlich der zu entfernenden Abluft die örtlichen Vorschriften zu beachten.
- Frittieren Sie nie bei unbeaufsichtigtem Geschirr: das Öl in der Pfanne kann überhitzen und sich entzünden. Bei der Verwendung von Öl ist die Gefahr der Selbstentzündung größer. Zur Vermeidung von Brandgefahr ist es erforderlich, die Haube und andere Oberflächen häufig zu reinigen.
- Die Einhaltung einer korrekten Wartung und Reinigung des Haubenfilters ist wichtig.
- Es ist verboten, das Abluftrohr an Kamine, Abluftkanäle und Rohre für die Belüftung von angrenzenden Räumen anzuschließen.
- Die abgesaugte Luft darf nicht in ein Rohr mit Heißluftzirkulation geleitet werden.
- Die Luft darf nicht in einen Kamin geleitet werden, der für die Abluft von Geräten benutzt wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden.
- Sorgen Sie für eine richtige Belüftung, wenn außer der Haube andere, nicht elektrisch betriebene Geräte im selben Raum benutzt werden.
- Der maximale Unterdruck des Raums darf nicht mehr als 4 Pa (4×10^{-5} bar) betragen.
- Statten Sie den Raum, in dem die Haube montiert wird, mit einer Belüftung aus, sodass der Zuluftstrom größer als der Abluftstrom der Haube ist.
- Es ist strengstens verboten, Gliedmaßen oder andere Körperteile

- von Mensch oder Tier in die Nähe des beweglichen Bereichs der Haube zu bringen (falls in der gewählten Version vorhanden).
- Stellen Sie niemals Kochgeschirr, Pfannenstiele oder andere Gegenstände in die Nähe des beweglichen Bereichs der Haube.
 - VORSICHT: Das Gerät ist nicht zur Verwendung bei Gaskochfeldern bestimmt.

Sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Dunstabzugshaube.

Für einen sicheren Betrieb des Produkts und zum Kennenlernen aller Merkmale und Leistungen:

- **Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung vor der Montage und der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch.**
- **Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise!**
- **Ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Verwendung des Geräts ist zulässig.**
- **Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.**
- **Bei Weitergabe des Geräts an Dritte geben Sie auch die Bedienungsanleitung weiter.**

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Im Fall eines Informationsaustauschs mit dem Hersteller des Geräts geben Sie Seriennummer und Produktdaten auf dem Typenschild des Geräts an.

Anregungen zu einer korrekten Verwendung mit dem Ziel, die Umweltbelastung zu verringern: stellen Sie zu Beginn des Kochvorgangs die Haube auf niedrigste Stufe und lassen Sie sie auch nach Ende des Kochvorgangs noch für einige Minuten laufen. Erhöhen Sie die Stufe nur im Fall großer Mengen von Dunst und Rauch und benutzen Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Zur Erhaltung der vollen Leistungsfähigkeit des Fettfilters reinigen Sie diesen wenn nötig. Zur Optimierung der Leistungskraft und zur Geräuschminimierung verwenden Sie den für die Gebläseeinheit maximalen Durchmesser wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.“



Das Symbol auf dem Gerät oder auf der Dokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei einer speziellen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts trägt zur Verringerung des Rohstoffverbrauchs und der Umweltverschmutzung bei.

Nähere Informationen zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Ersatzteile

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

Warten Sie nicht, bis die Bestandteile durch Gebrauch verschleißt sind, bis Sie diese austauschen. Führen Sie bei der Wartung regelmäßige Kontrollen durch, wie im Kapitel „WARTUNG“ angegeben.

Garantie

Der Kunde muss zur Inanspruchnahme der Garantie des Herstellers die in dieser Bedienungsanleitung angeführten Vorschriften genauestens beachten, im besonderen:

Betrieb stets im Rahmen des Nutzungsbereich der Haube;
regelmäßige und sorgfältige Wartung;

Verwendung der Haube ausschließlich von Personen mit erwiesener Fähigkeit und

Kenntnis.

Die Nichtbeachtung der Vorschriften in dieser Bedienungsanleitung führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.

INSTALLATION

Bevor Sie mit der Installation beginnen, beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise in den verschiedenen Abschnitten der Bedienungsanleitung.

EINBAU VON INDUKTIONSKOCHFELDERN MIT DUNSTABZUGSHAUBEN

Das Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Tragen Sie die mitgelieferte Dichtungsmasse auf den gesamten Umfang des Kochfeldes auf und setzen Sie es in das Loch ein, überprüfen Sie die Größe im Schnitt (Abb.3).

Das Gerät mit den separat mitgelieferten Halterungen befestigen (Abb. 24).

Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern, Herden, Backöfen, Waschmaschinen, Trocknern oder Mikrowellenherden installiert werden.

Die Kontaktflächen der Arbeitsplatte und der Wanddichtungsleisten müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen (bis ca. 100°C).

Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit abzudichten und erforderlichenfalls mit einer Wärmeisolierung zu versehen.

Wenn die Unterseite des Geräts nach dem Einbau zugänglich sein soll, muss eine Trennplatte angebracht werden (zwischen der Unterseite des Geräts und der Platte muss ein Abstand von mindestens 15 mm bestehen).

Es ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen, um eine frische Luftzirkulation zu gewährleisten, indem eine Öffnung im Möbel geschaffen wird.

STROMANSCHLUSS UND KABELANSCHLUSS

Die Installation des Geräts und der elektrische Anschluss an das Stromnetz dürfen nur von qualifizierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn ein ordnungsgemäßer Erdungsanschluss für das Kochfeld vorgesehen ist. Im Zweifelsfall muss die elektrische Anlage von einer Elektrofachkraft überprüft werden. Schließen Sie das Kochfeld nicht über Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz an, da diese nicht die erforderliche Sicherheit gewährleisten (z. B. Überhitzungsgefahr).

Vergleichen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) mit denen des Stromnetzes.

Diese Angaben müssen unbedingt übereinstimmen, sonst kann das Gerät beschädigt werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.

Befolgen und beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise.

Beachten Sie alle nationalen und regionalen Gesetze und Vorschriften sowie ergänzende Vorschriften der örtlichen

Versorgungsunternehmens.

Der Stromanschluss darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Sie sind für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme des Geräts verantwortlich.

Der Stromanschluss muss mit einem dem Gerät vorgeschalteten Unterbrecher ausgestattet sein, der sicherstellt, dass alle Pole mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm getrennt sind.

Vor dem Anschluss:

Schalten Sie den Hauptschalter/Automatikscharter aus, bevor Sie die Kochfeldmodule und den Dunstabzug anschließen.

Sichern Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomaten gegen unbefugtes Einschalten.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unter Spannung steht.

ANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDMODULS AN DAS STROMNETZ (Abb. 13-14-15)

Das Produkt darf nicht über Steckkontakte (Schukostecker) angeschlossen werden.

Wenn das Gerät nicht mit einem Kabel ausgestattet ist, verwenden Sie den Typ: "H05V2V2-F Größe 5x2,5 mm²" (Mindestleiterquerschnitt 2,5mm²).

WARNUNG!!! Die Kabel dürfen nicht angelötet werden. Falls erforderlich, zwei Kabel mit nicht mitgelieferten Klemmen verbinden. In jedem Fall muss zertifiziertes und qualifiziertes Personal die elektrischen Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, beachten.

ANSCHLUSS DES DUNSTABZUGSHAUBENMODULS AN DIE STROMVERSORGUNG

Bei der Dunstabzugshaube befindet sich das Netzkabel am Schaltkasten.

Die Dunstabzugshaube kann 220 W aufnehmen.

In jedem Fall muss zertifiziertes und qualifiziertes Personal die elektrischen Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät installiert wird.

ANSCHLUSS DER DUNSTABZUGSHAUBE

Verlegen und sichern Sie die Kabel unter dem Schrank mit geeigneten Vorrichtungen, die der nachstehenden Abbildung entsprechen, so dass ein versehentliches Herausziehen der Kabel während der normalen Reinigungsarbeiten nicht möglich ist.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND MÖGLICHE PRODUKTKONFIGURATIONEN

Auf dem Markt sind verschiedene Produktkonfigurationen erhältlich. (Abb. 1)

Induktionskochmodule Betrieb

Der linke und rechte Bereich des Geräts wird zum Kochen mit Induktion verwendet. Unter der Glaskeramik befindet sich eine Induktionsspule, die beim Einschalten der Kochzone ein Magnetfeld erzeugt, das am Topfboden Hitze erzeugt. Die Kochzonen können nur betrieben werden, wenn geeignete Töpfe verwendet werden.

Die Bedienung des linken und rechten Induktionskochmoduls ist identisch, daher gelten die folgenden Funktionen für beide Bereiche.

Geeignetes Kochgeschirr

Die Aufheizzeit des Kochgeschirrs wird maßgeblich durch die Struktur und das Material des verwendeten Kochgeschirrs beeinflusst.



Kochgeschirr mit diesem Symbol ist für Induktionskochfelder geeignet. Das Kochgeschirr muss aus Metall bestehen, magnetische Eigenschaften aufweisen und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Geeignetes Kochgeschirr besteht aus: Q Edelstahl mit magnetisierbarem Boden Q, emailliertem Stahl Q Gusseisen.

Stecken Sie keine Adapter oder andere Gegenstände zwischen Topfboden und Glasoberfläche. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem glatten Boden. Um zu prüfen, ob die Töpfe oder Pfannen geeignet sind, kontrollieren Sie, ob sie von einem Magneten angezogen werden. Der Boden des Kochgeschirrs darf keine scharfen Rillen oder Kanten aufweisen, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.

Kochgeschirr Vorgeschlagene Mindest- und Höchstmaße für den Durchmesser

| Kochbereich | Mindestdurchmesser | Maximaler Durchmesser |
|--------------------|---------------------------|------------------------------|
| Vorne links | 110mm | 200mm |
| Hinten links | 110mm | 200mm |
| Vorne rechts | 110mm | 200mm |
| Hinten rechts | 110mm | 200mm |



Es ist möglich, größeres Kochgeschirr zu verwenden, aber in diesem Fall ist die Hitze am Boden des Kochgeschirrs weniger gleichmäßig.

Um Kratzer zu vermeiden, schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte. Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an.

Setzen Sie keine Gefäße aus feinkörnigem Stahl, Glas, Keramik, Kupfer und Aluminium ein.


Stellen Sie keinen leeren Topf auf und lassen Sie das Feuer nicht brennen.

Erkennung von ungeeigneten Töpfen


Die Verwendung eines nicht geeigneten Topfes wird auf dem Display des Heizgeräts mit einem  Signal angezeigt. Wenn kein Topf eingesetzt wird, zeigt der Topferkennungssensor das  Signal auf dem Display des Heizgeräts an.

Die Kochzone schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus, wenn kein Topf erkannt wird.

Restwärmeanzeige

Wenn am Ende einer oder mehrerer Kochzonen die Oberflächentemperatur des Glases über 50° liegt, erscheint auf der Anzeige der betreffenden Bereiche ein festes  das so lange aktiv bleibt, bis die Oberfläche der entsprechenden Kochzone nicht mehr ausreichend kalt ist.

Warnung! Es besteht Verbrennungsgefahr.

Berühren Sie die Kochzone nicht, wenn das Symbol  angezeigt wird.

Overflow Safety Device (Überlauf-Sicherheitsvorrichtung)

Im Falle von Problemen ist es ein Gegenstand auf der Sicherheitszone, der alle Kochzonen steuert und **OFF**.

Um das Kochfeld wieder einzuschalten, reinigen oder entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Kontrollbereich.

Leistungsmanagement

Die maximale Leistungsgrenze des Domino-Induktionskochfeldes liegt bei 3700 Watt.

Wird die maximale Leistung von 3700 W z.B. durch die Aktivierung des Boosters überschritten, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor ausgewählten Zone bis zur maximal zulässigen Leistung.

Die Anzeige der Zone mit der begrenzten Leistung beginnt für etwa 3 Sekunden zu blinken. Während dieser Zeit ist es möglich, die Leistungsstufe zu ändern.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG DER HEIZUNG

Wenn die Leistungsstufe während einer voreingestellten Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach dieser Zeit automatisch ab.

Die maximale Zeit, die eine Kochzone eingeschaltet bleiben kann, hängt von der gewählten Kochstufe ab.

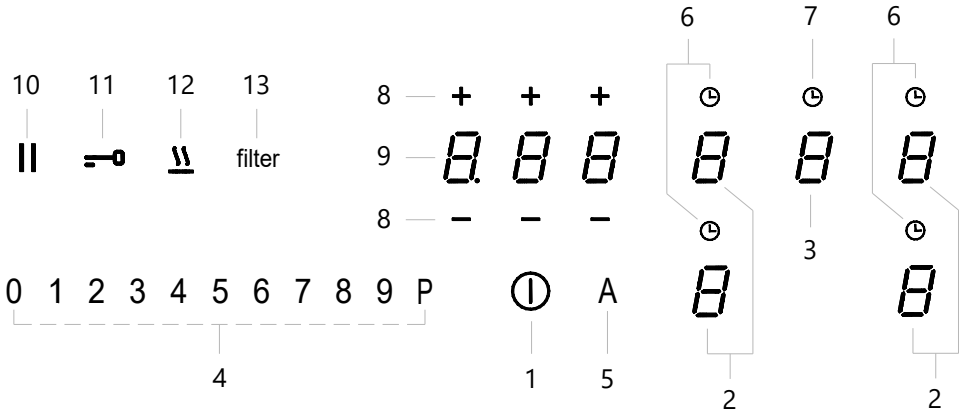
In der folgenden Tabelle sind die Leistungsstufen und die Gesamtbetriebsstunden angegeben, nach denen sich die Kochzonen automatisch abschalten, wenn während dieser Zeit keine Änderung erfolgt ist.

| Leistungsstufe | Maximale Zeit (Minuten) |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Achtung!

Um Schäden an elektronischen Bauteilen zu vermeiden, ist das Kochfeld mit einem Überhitzungsschutzsystem ausgestattet. Bei längerem Kochen mit hoher Leistung schaltet das Gerät automatisch das gesamte Kochfeld vorübergehend ab und es wird ein Fehler ER21 oder E2 angezeigt.


BEDIENFELD



1. ON/OFF-Taste
2. Taste zur Auswahl/Anzeige der Kochzone
3. Taste zur Auswahl/Anzeige des Vakuums
4. Schieberegler für Induktionsleistung und Sauggeschwindigkeit
5. Automatische Ansaugtaste
6. Timer-Taste für die Kochzone
7. Countdown-Anzeige für die Absaugung
8. Timer "-" und "+" Tasten
9. Taste zur Auswahl/Anzeige des Timers
10. Funktionstaste Pause
11. Taste Funktionstaste
12. Funktionstaste Schmelzen
13. Taste zur Auswahl/Anzeige der Filtersättigung


BETRIEB

Einschalten


Drücken Sie die Taste  **ON/OFF** für 2 Sekunden, alle aktivierbaren Funktionen werden für ca. 20 Sekunden auf dem Bedienfeld sichtbar.

Wenn innerhalb dieser Zeit keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Kochfeld aus.

HOB-BENUTZUNG

- Sie können eine **Kochzone** einschalten, indem Sie eine der 4 Anzeigen  (2) auswählen; wenn der Dezimalpunkt feststeht, ist die Kochzone aktiv.

Stellen Sie die gewünschte Stufe ein, indem Sie mit dem Finger über den **SLIDER**-Regler (4) fahren.



Die eingestellte Stufe (z. B. 7) wird auf dem aktiven  (2) Display angezeigt.

Sie können auch direkt auf eine beliebige Stelle des **SLIDER** Reglers drücken, ohne den Finger zu bewegen; in diesem Fall wird die gewünschte Stufe direkt aktiviert.

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es mehrere Möglichkeiten:

1- Wählen Sie die gewünschte Anzeige aus und blättern Sie mit dem Finger auf dem **SLIDER** Regler, bis Sie die "0" erreichen.


2- Wählen Sie die gewünschte Anzeige und drücken Sie direkt auf dem **SLIDER**-Regler die "0".

- Wenn eine "**Kochzone**" (**Z1-Z2-Z3-Z4**) in die Position **OFF** gedreht wird und die Temperatur der Glasoberfläche höher als ca. 50° ist, zeigt das Display der betreffenden Zone abwechselnd  und  das an.

- Wenn Sie das "**Kochfeld**" in die Position **OFF**  drehen, wird ein fester  angezeigt.


Key Lock (Tastensperre)


Mit der **Key Lock** können Sie verhindern, dass Kinder oder aufsichtspflichtige Personen das Kochfeld benutzen; alle Funktionen können gesperrt werden.

Um **die Key Lock zu aktivieren**, schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Taste  **ON/OFF** ein.

Drücken Sie eine der 5 Anzeigen  für 3 Sekunden.

Die **SLIDER**-Zahlen beginnen nacheinander zu leuchten, bewegen Sie Ihren Finger von "0" bis "9".

Wenn die Funktion aktiviert ist, zeigen die Anzeigen  an.

Um **die Key Lock zu deaktivieren**, schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  **ON/OFF** ein.



Drücken Sie eine der 5 Anzeigen  für 3 Sekunden.

Die **SLIDER**-Zahlen beginnen nacheinander zu leuchten, bewegen Sie Ihren Finger von "9" nach "0".

Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen werden.

Key (Taste)



Mit der Tastenfunktion können Sie die Tabellenfunktionen während der Benutzung sperren, um versehentliche Änderungen zu verhindern, während die eingestellten Funktionen aktiv bleiben.


Um **die Key-funktion zu aktivieren**, drücken Sie die  Taste 1 Sekunde lang, das  Symbol wird heller.

Um **die Key-funktion zu deaktivieren**, drücken Sie die  Taste.

Die Tastenfunktion kann auch ohne eine aktive Funktion aktiviert werden.

Booster

Je nach Modell kann das Produkt mit der **Booster**-Funktion ausgestattet sein, die für maximal 5 Minuten eine zusätzliche Leistung über dem  Niveau liefert und danach auf das  Niveau zurückkehrt.

Um **die Booster-Funktion zu aktivieren**, stellen Sie die Leistung der betreffenden Zone auf "P", auf dem Display erscheint ein .

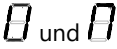
Zum **Deaktivieren der Booster-Funktion** wählen Sie am **SLIDER** eine Leistung zwischen "1" und "9".

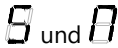
Bridge (Brücke)

Die **Bridge**-Funktion ermöglicht es, zwei einzelne Kochstellen (**Z1+Z2 oder Z3+Z4**) miteinander zu verbinden und sie so zu steuern und zu verwenden, als ob sie eine einzige Zone

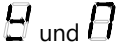
wären.

Um **die Bridge-Funktion zu aktivieren**, drücken Sie die Zonendisplays "Z1+Z2" oder "Z3+Z4"

gleichzeitig; auf den Displays erscheinen .

Verwenden Sie den **SLIDER**, um die gewünschte Leistung einzustellen (z. B. 5), auf den Displays erscheinen .

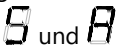
Um **die Bridge-Funktion zu deaktivieren**, drücken Sie die Zonenanzeigen "Z1+Z2" oder "Z3+Z4" gleichzeitig.

Hinweis: Wenn in der Zone kein Schwenk erkannt wird, zeigen die Anzeigen  an.

Heat up (Aufheizen)

Die Funktion **Heat up** ermöglicht es Ihnen, die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit maximaler Leistung zu betreiben, danach sinkt die Leistung auf die gewählte Stufe.

Um **die Funktion Heat up zu aktivieren**, aktivieren Sie mit einem Topf auf der Zone die entsprechende Taste/Anzeige, drücken Sie auf dem **SLIDER** 3 Sekunden lang die gewünschte Kochleistung zwischen "1" und "8" (z. B. 5), die

 alternat werden angezeigt.

Durch Erhöhen der Leistungsstufe bleibt die Funktion aktiv, durch Verringern der Leistungsstufe wird die Funktion deaktiviert.



Um **die Funktion Aufheizen zu deaktivieren**, können Sie die Leistungsstufe verringern oder die Taste/Anzeige der Kochzone, auf der die Funktion aktiv ist, drücken und gedrückt halten.

| Leistungsstufe | Maximale Zeit (Sekunden) |
|----------------|--------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | nicht disponibel |
| P | nicht disponibel |


Temperature Maintenance (Warming Function)

(Temperaturerhaltung-Warmhaltefunktion)

Die **Temperature Maintenance** hält verzehrfertige Speisen warm.

Um **die Temperature Maintenance zu aktivieren**, aktivieren Sie bei einem Topf auf der Zone die entsprechende Taste/Anzeige, drücken Sie die  Taste, auf der Anzeige der ausgewählten Zone erscheint .



Um **die Temperature Maintenance zu deaktivieren**, drücken Sie die Taste  und .



Die **Temperature Maintenance** kann mit Hilfe der Timer-Funktion zeitgesteuert werden, indem Sie die Taste  drücken und dann wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben vorgehen.

Pause

Mit der Funktion **Pause** werden die Kochzonen angehalten, wobei die zuvor eingestellten Kocheinstellungen gespeichert werden, während das Vakuum weiterläuft.



Das Kochfeld kann maximal 10 Minuten lang im **Pausenzustand** bleiben. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.


Um **die Pausenfunktion zu aktivieren**, drücken Sie die Taste  1 Sekunde lang; auf allen Anzeigen erscheint .

Um **die Pausenfunktion zu deaktivieren**, drücken Sie die Taste  1 Sekunde lang, die Taste beginnt zu blinken, drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine der Anzeigen mit dem  Symbol, die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld fährt mit den zuvor eingestellten Werten fort.

Recall (Rückruf)

Mit der **Recall**-Funktion kann das Kochfeld mit denselben eingestellten Funktionen wieder aktiviert werden, wenn die Taste "**ON/OFF**" versehentlich oder aufgrund eines plötzlichen Stromausfalls gedrückt wird, während eine oder mehrere Zonen aktiv sind.

Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste  **ON/OFF**, die Taste  blinkt 6 Sekunden lang.

Wählen Sie innerhalb von ca. 6 Sekunden die Taste .

TIMER





Die **Timer**-Funktion ermöglicht das automatische Ausschalten der Kochzone, auf der sie eingestellt ist.

Sie kann für jede Kochzone einzeln eingestellt werden, für maximal 1 Stunde und 59 Minuten.

Das Format des Timers ist:

-  Stunden

-  Minuten





Um **die Timer-Funktion zu aktivieren**, drücken Sie die Taste  der in Betrieb befindlichen Kochzone, um auf die Timer-Bedienelemente zuzugreifen, es erscheinen 3 Anzeigen  drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen, warten Sie 5 Sekunden, ohne eine andere Taste zu drücken, um die eingestellte Zeit zu bestätigen. Auf den 3 Displays wird die verbleibende Zeit angezeigt, nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Tonsignal und die betreffende Zone schaltet sich aus, das Tonsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrochen werden.

Ist der Timer auf mehreren Zonen gleichzeitig aktiv, zeigen die 3 Anzeigen den nächsten ablaufenden Timer an.

Ein Countdown von weniger als 10 Minuten wird in folgendem Format angezeigt:

-  Minuten

-  Sekunden


Um **die Timer-Funktion zu deaktivieren**, wählen Sie die betreffende Kochzone aus, drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Zeit mit den Tasten  oder  ein, um den Timer auf  zu stellen.

Wenn Sie den Timer vorzeitig abbrechen, wird die Kochzone mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe weiter betrieben.

Countdown

Die **Countdown**-Funktion kann für maximal 1 Stunde und 59 Minuten eingestellt werden, ohne dass die Kochzonen ausgeschaltet werden müssen.


Um **die Countdown-Funktion zu aktivieren**, drücken Sie einen der 3 "Striche" auf dem Timer-

Bedienfeld  wird angezeigt, drücken Sie **—** oder **+** um die gewünschte Zeit einzustellen, warten Sie 5 Sekunden, ohne eine andere Taste zu drücken, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.

Wenn Sie die Zeit ändern möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Die verbleibende Zeit wird auf den 3 Displays angezeigt, nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Tonsignal, das durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrochen werden kann.

Das Format des Countdowns ist:

- . Stunden


-  Minuten

Ein Countdown von weniger als 10 Minuten wird in folgendem Format angezeigt:

- . Minuten

-  Sekunden

Um **die Countdown-Funktion zu deaktivieren**, drücken Sie eine Taste/Anzeige, stellen Sie die

Zeit mit den **—** oder **+** Tasten ein, um den Countdown auf  zu setzen.

Leistungsbegrenzung

Mit der **Leistungsbegrenzungsfunktion** können Sie die Gesamtaufnahme des Kochfeldes entsprechend der tatsächlichen Kapazität des Stromnetzes begrenzen.

Der Fachinstallateur muss innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz bzw. nach dem Wiederanschluss an das Stromnetz den folgenden Vorgang durchführen.


Es wird empfohlen, vor der Durchführung dieses Verfahrens den gesamten Abschnitt zu lesen.

Zur **Einstellung der Leistungsbegrenzungsfunktion** schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an; alle Anzeigen leuchten einige Sekunden lang auf und schalten sich dann aus.

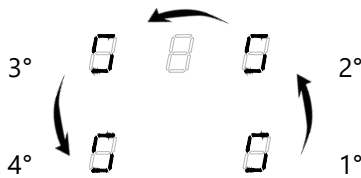
Nur die **filter** Taste blinkt weiter.

Die Einstellung muss bei ausgeschaltetem Kochfeld vorgenommen werden, ohne die Taste

 **ON/OFF** zu drücken.

- Drücken Sie die Taste **filter** und halten Sie sie gedrückt; die Anzeigen der Kochzonen leuchten auf und zeigen  an.

- Halten Sie die Taste **filter** weiterhin gedrückt und drücken Sie nacheinander alle Tasten/Anzeigen der Kochzonen gegen den Uhrzeigersinn, beginnend mit der vorderen rechten Zone; bei jedem Drücken ertönt ein Piepton.



Die linke hintere Anzeige zeigt und alternativ, wählen Sie die linke hintere Anzeige erneut aus und drücken Sie "8" auf dem Leistungswahlschieber, die Anzeige zeigt und .
 - Wählen Sie die vordere linke Anzeige und stellen Sie die gewünschte Stromstärke ein, indem Sie die der Leistungsstufe entsprechende Zahl auf dem Leistungswahlschieber drücken.

In der folgenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungen aufgeführt.

| Leistungsstufe | KW | Note |
|----------------|-----|---------------------|
| 0 | 7,4 | Standardeinstellung |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie die Taste ON/OFF für 2 Sekunden. Es ertönt ein akustisches Signal, alle Anzeigen schalten sich aus und **filter** blinken, um die vorgenommene Einstellung zu bestätigen.

Mögliche hörbare Geräusche während des Betriebs des Kochfeldes

Bei der Verwendung von Induktionskochfeldern können je nach Material und Ausführung des Bodens des Kochgeschirrs, das aus unterschiedlichen oder minderwertigen Materialien besteht, einige Geräusche im Kochgeschirr auftreten; das Brummen kann vor allem bei Verwendung einer hohen Leistungsstufe auftreten, es wird reduziert oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Um die Lebensdauer des elektronischen Systems zu erhöhen, ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet.

Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ein, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird, so dass ein Geräusch des laufenden Gebläses zu hören ist. Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.

VERWENDUNG DES SAUGMODULS

Es wird empfohlen, alle Abschnitte dieses Kapitels zu lesen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT DER ABSAUGMODULE

Falls Flüssigkeiten aus den Behältern überlaufen, schalten Sie die Absaugung sofort ab und reinigen Sie den Behälter.

- Aus Sicherheitsgründen und um jegliche Art von Problemen mit dem Gerät zu vermeiden, erlauben Sie niemandem, mit dem Glas, dem Gitter oder dem mobilen Saugsystem, falls vorhanden, zu spielen.
- Entfernen Sie vor der Aktivierung und während des Betriebs alle Gegenstände, die sich in der Nähe des Ansaugmoduls befinden, um die Ansaugung nicht zu blockieren und die Bewegung des Glases (falls vorhanden) zu ermöglichen.
- Es ist absolut verboten, Gegenstände oder andere Dinge in die Ansaugöffnung einzuführen.
- Es ist absolut verboten, Finger oder andere Körperteile in oder in den Bereich der Ansaugöffnung einzuführen.
- Der Druck, der zum Entfernen des Gitters oder des Ansaugglases ausgeübt wird, kann zu einer Bewegung oder Verformung einiger Innenteile führen, was jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und den Betrieb des Produkts hat.

TIPPS FÜR EINE EFFIZIENTE ABSAUGUNG

Schalten Sie die Dunstabzugshaube auf der niedrigsten Leistungsstufe ein, um einen effektiven Dampfzug und eine bessere Luftfilterung zu erreichen.

Verwenden Sie einen Deckel über dem Kochgeschirr, insbesondere bei höherem Kochgeschirr. Dadurch wird ein effektiver Dampfzug gewährleistet und der Stromverbrauch gesenkt.

Um eine geringe Dampfmenge zu erzeugen, schalten Sie das Kochfeld auf die niedrigste Leistungsstufe.

ABSAUGMODUL MIT ROST

Es ist möglich, das Absaugsystem mit oder ohne Rost zu betreiben.

WARNUNG!!! Achten Sie beim Abnehmen des Absauggitters darauf, dass es nicht auf den Boden oder auf das Glaskeramikkochfeld fällt, da das Glas dadurch dauerhaft beschädigt werden kann.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Kratzern oder Glasbruch.


Achtung! Verbrennungsgefahr!!! Stellen Sie den Grill niemals auf das Glas des Kochfeldes.

BETRIEB DES SAUGMODULS MIT MANUELLER BEWEGUNG ODER GITTERROST

Das Absaugmodul kann unabhängig vom Betrieb der Kochzonen aktiviert werden und ist mit 9 Absaugstufen ausgestattet:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 intensiv, 9 intensiv.


Nur die Intensivstufen haben eine Dauer von 7 Minuten, nach deren Ablauf die Absaugung automatisch auf die Stufe 7 zurückkehrt. Während dieser Funktion blinkt das Display und zeigt die gewählte Geschwindigkeit an.

- Das **Absaugmodul kann durch** Auswahl der Anzeige  (3) eingeschaltet werden; wenn der Dezimalpunkt feststeht, ist das Absaugmodul aktiv.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, die gewünschte Saugstufe einzustellen:

1- mit dem Finger auf dem **SLIDER**-Regler (4) blättern, bis die gewünschte Stufe erreicht ist;

2- Wählen Sie die gewünschte Stufe direkt auf dem **SLIDER**-Regler (4).

Die eingestellte Stufe (z.B. 7) wird auf dem Display  (3) angezeigt.

- Es gibt mehrere Möglichkeiten, die **Absaugung abzuschalten**:

1- Wählen Sie die Anzeige (3) und blättern Sie mit dem Finger auf dem **SLIDER**-Regler, bis Sie "0" erreichen.

2- Wählen Sie die Anzeige (3) und drücken Sie direkt auf dem Schieberegler auf "0".

Automatic operation (Automatischer betrieb)

Im **Automatic operation** passt der Dunstabzug die Absauggeschwindigkeit schrittweise automatisch an die eingestellte maximale Kochstufe an.

Wenn die Absaugung an die Geschwindigkeit (z.B. **7**) angepasst wird, erscheint auf dem Display

 und  alternieren.

Am Ende des Brennvorgangs, wenn die Brennzonen ausgeschaltet sind, verringert die Haube




allmählich ihre Saugintensität und bleibt auf der 1 .



Um **Automatic operation zu aktivieren**, drücken Sie die Taste **A**.

Zum **Deaktivieren von Automatic operation** drücken Sie die Taste **A**.

Clean Air (Saubere Luft)

Die Funktion "**Clean Air**" wird aktiviert, wenn während des Kochens die automatische Geschwindigkeit eingeschaltet ist und Sie die Taste  **ON/OFF** drücken, werden die Kochzonen ausgeschaltet und die Absaugung schaltet automatisch für 5 Minuten auf die erste Geschwindigkeit.




Auf dem Display erscheint , das  blinkt und die Timeranzeigen zeigen den Countdown der verbleibenden Zeit an, nach der sich der Motor ausschaltet.

Warnung bei Filtersättigung

Die Haube ist mit einer Fett- und **Geruchsfiltersättigungswarnleuchte ausgestattet**.


- Nach 30 Betriebsstunden der Dunstabzugshaube bei eingeschaltetem Gerät blinkt die Anzeige, was bedeutet, dass die Fettfilter gereinigt werden müssen.

Die Fettfilterwarnleuchte darf erst nach der Reinigung der Filter zurückgesetzt werden.

Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste  **ON/OFF** drücken, bei ausgeschalteten Kochstellen und ausgeschalteter Haube die blinkende **filter** Lampe 5 Sekunden lang gedrückt halten, ein akustisches Signal bestätigt die Rückstellung und startet die Betriebsstundenzählung neu.

- Nach 120 Betriebsstunden der Haube bei eingeschaltetem Gerät die Blitzleuchte **filter** erscheint, müssen die langlebigen Geruchs- oder Keramikfilter gewaschen oder regeneriert werden.

Die Geruchsfiler-Kontrollleuchte darf erst nach der Regenerierung der Filter zurückgesetzt werden.

Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Taste  **ON/OFF**, halten Sie bei ausgeschalteten Kochzonen und ausgeschalteter Haube die Kontrollleuchte **filter** für 5 Sekunden


gedrückt, ein akustisches Signal bestätigt die Rückstellung und startet die Betriebsstundenzählung neu.

HINWEIS: Wenn das Produkt in der Ansaugversion installiert ist, muss das feste **filter** Filtersättigungssignal zurückgesetzt werden, ohne dass die Geruchsfilter gereinigt werden, da sie nicht vorhanden sind; nur die Fettfilter müssen gereinigt werden.

Window function (Funktion des Fensters)

Das Gerät ist für die Verbindung mit einem Fenstersensor KIT vorgesehen, der nicht mitgeliefert wird.

Der Fenstersensor KIT darf nur im Saugmodus des Geräts installiert werden. Dieses KIT kommuniziert mit der Dunstabzugshaube; wenn das Fenster in dem Raum, in dem das Gerät und

das KIT installiert sind, geschlossen ist, wird die Absaugung blockiert und  auf dem Display (3) blinkt.

Das Produkt muss von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker installiert und modifiziert werden.

Wie in Abb. 25 dargestellt, muss der qualifizierte und spezialisierte Techniker die Verbindung trennen und die abgeschnittenen Teile isolieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung gewährleistet eine lange Lebensdauer des Produkts und eine gute Leistung.

ACHTUNG! Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit, dass die Kochstellen vollständig abgekühlt sind und unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie das Kabel entfernen oder den Hauptschalter des Hauses ausschalten.

Die Reinigung und routinemäßige Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie vor der Reinigung des Glases die **Tastenfunktion** des Induktionskochfeldes und des Dunstabzugs.

PFLEGE UND REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist. Warten Sie, bis alle Kochzonen abgekühlt sind. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder.

Folgende Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberflächen der Glaskeramik-Kochfelder beschädigen können:

Reinigungsmittel, die Soda, Ammonium, Säuren oder Chloride enthalten; Geschirrspülmittel und/oder Spülmittel; Weichspüler oder Produkte zur Entfernung von Flecken und/oder Rost; Glasreiniger; Backofen- oder Grillreiniger; Lösungsmittel; alle Scheuermittel, Schwämme oder Bürsten; Lösungsmittel; scharfe Gegenstände; Radiergummi; alle Dampfgeräte, da der Dampf die stromführenden Teile des Geräts erreichen und einen Kurzschluss verursachen kann.

Die Veränderung der Farbe und des Glanzes der Glasflächen des Kochfeldes beeinträchtigt in keiner Weise den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts.

Die in diesem Abschnitt beschriebenen Probleme sind rein ästhetischer Natur und beeinträchtigen in keiner Weise den korrekten Betrieb des Geräts. Sie können nicht im Rahmen der Garan-

tie repariert werden.

PFLEGE UND REINIGUNG DES VAKUUMMODULS

Die Fettfilter müssen mindestens einmal pro Woche gereinigt werden, oder wenn das Filtersättigungsanzeigesystem dies anzeigt, können sie in der Spülmaschine bei max. 50°C oder von Hand, immer mit neutraler Seife und nicht scheuernden Produkten. Das Waschen der Fettfilter kann zu Verfärbungen führen, die Wirksamkeit der Fettfilter bleibt jedoch erhalten.

Sollte Flüssigkeit aus den Behältern überlaufen, schalten Sie sofort die Absaugung ab, entleeren und reinigen Sie den Behälter.

Setzen Sie die Filter nach der Reinigung und vor der Inbetriebnahme des Saugers wieder ein.

Das ästhetische Ansauggitter und alle Stahlteile müssen von Hand mit einem feuchten Tuch und neutraler Seife gewaschen werden, verwenden Sie keine Scheuermittel (Abb. 30-32).

VERSION MIT UMLUFTBETRIEB

Der Antigereichsfilter ist optional und wird separat verkauft.

Die keramischen Aktivkohlefilter sind je nach Art des Kochens und der Häufigkeit der Reinigung der Fettfilter nach längerer oder kürzerer Betriebszeit gesättigt.







Keramische Geruchsfilter können alle 2/3 Monate oder, wenn das Filtersättigungsanzeigesystem dies anzeigt, in einem auf 200°C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang regeneriert werden.

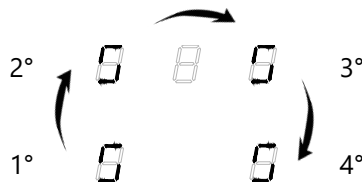
Die Regeneration ermöglicht eine maximale Lebensdauer der Filter von 5 Jahren.


ANPASSUNG DES BENUTZERMENÜS

Das Bedienfeld kann individuell gestaltet werden, um die Schnittstelle an die persönlichen Anforderungen anzupassen.

Vor der Durchführung des Verfahrens empfiehlt es sich, den gesamten Abschnitt zu lesen.

- Drücken Sie die Taste  alle aktivierbaren Funktionen werden auf dem Bedienfeld angezeigt.
- Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
- Das Bedienfeld schaltet sich aus und die Taste  beginnt für etwa 60 Sekunden zu blinken, danach wird der Vorgang beendet.
- Halten Sie  gedrückt, die Anzeigen der Kochzonen leuchten auf und zeigen  an.
- Halten Sie die Taste  weiterhin gedrückt und drücken Sie alle Tasten/Anzeigen der Kochzonen nacheinander im Uhrzeigersinn, beginnend mit der vorderen linken Zone; bei jedem Druck ertönt ein akustisches Signal.




- Auf der hinteren linken Anzeige erscheinen abwechselnd  und eine Zahl zwischen "2 und 7".
- Wählen Sie die hintere linke Anzeige erneut aus und drücken Sie eine Zahl zwischen 2 und 7 auf dem Leistungswahlschieber, um die gewünschte Anpassung vorzunehmen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Anpassungsmöglichkeiten des Benutzer-

| Anpassungscode | Beschreibung | Wert |
|----------------|---|--|
| U2 | Verwaltungsmenü für die Lautstärke der Tastentöne. | 0 - Ton ausgeschaltet 1 - Mindestvolumen 3 - Maximale Lautstärke |
| U3 | Verwaltungsmenü für die Lautstärke des Signaltons und den Countdown des Timers. | 0 - Ton ausgeschaltet 1 - Mindestvolumen 3 - Maximale Lautstärke |
| U4 | Verwaltungsmenü für die Displaybeleuchtung | 0 - Maximale Helligkeit 9 - Minimale Helligkeit |
| U5 | Verwaltungsmenü für Timer-Animation und Countdown. | 0 - Animation ausgeschaltet 9 - Aktivierte Animation |
| U7 | Verwaltungsmenü für die Dauer des Signaltons und des Countdowns des Timers. | 0 - Akustisches Signal für 120 Sekunden 1 - Akustisches Signal für 60 Sekunden 2 - Akustisches Signal für 2 Sekunden |

menüs.

- Wählen Sie die vordere linke Anzeige.
- Wählen Sie eine Zahl auf dem Leistungswahlschieber, um den gewünschten Wert einzustellen.
- Wiederholen Sie den Vorgang für jede gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie die neuen Einstellungen, indem Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Wenn Sie das Anpassungsmenü verlassen möchten, ohne zu speichern, drücken Sie **||**.
- Wenn keine Operation durchgeführt wird, wird das Anpassungsmenü nach 1 Minute geschlossen.

Fehlermeldungen auf dem Display

| Fehlercode | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Fehlerbehebung |
|------------|---|--|--|
| C | Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein statisches "C" vorhanden ist. | Dies ist kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenü. | In die Kochzone muss eine geeignete Pfanne gestellt werden. |
| C/- | Die Kochzone ist konfiguriert, wenn ein blinkendes "C" erscheint. Wenn die Konfiguration erfolgreich war, erscheint "-" im Display. Wenn "-" nicht erscheint, siehe "Mögliche Ursachen" in E/5. | Dies ist kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenü. | Warten Sie auf das "-"-Symbol oder brechen Sie die Konfiguration ab, indem Sie auf die gewählte Schaltfläche tippen und das "C" nicht mehr blinkt. |
| E | Ein blinkendes "E" auf jeder Kochzone zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht wurden. | Dies ist kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Menüdienst. | Manuelle Konfiguration. |
| E/2 | Die Temperaturgrenzen wurden überschritten. | Die elektronische Temperatur ist zu hoch. | Das System muss abkühlen. |
| E/3 | Ungeeignete Pfanne. | Der Topf erzeugt einen ungünstigen Arbeitspunkt im Modul, der Geräte wie IGBTs zerstören kann. | 1. Der Fehler wird automatisch nach 8 (Sekunden) gelöscht und die Kochzone kann wieder benutzt werden. Wenn weitere Fehler auftreten, muss der Herd ausgetauscht werden. |
| E/4 | Induktionsmodul nicht konfiguriert. | Das Induktionsmodul ist nicht konfiguriert. | 1. Löschen Sie die Kochfeldkonfiguration und aktivieren Sie die manuelle Konfiguration. 2. Starten Sie das Menü Service UI, um das Induktionsmodul zu konfigurieren. |
| E/5 | Mangelnde Kommunikation zwischen der Benutzeroberfläche und dem Einführungsmodul. | Keine Stromversorgung am Induktionsmodul. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E/6 | Störung des Stromnetzes | 1. Fehler in der Hauptstromerkennung. 2. Überspannung. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E/8 | Lüfterausfall. | Die elektronische Steuerung des Gebläses oder der elektronischen Steuerung ist defekt. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E/9 | T-Sensor defekt an Induktor. | Das Sensorsignal liegt außerhalb eines gültigen Bereichs; der elektronische Sensor ist defekt. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E/A | Hardwaredefekt am Induktionsmodul. | Vom Selbstüberwachungssystem des Moduls erkannter Hardwaredefekt. | Wenden Sie sich an den technischen Dienst. |
| E/C | Konfigurationsproblem. | 2 Kochzonen sind demselben Element der Benutzeroberfläche gewidmet. | Löschen Sie die aktuelle manuelle Konfiguration über das Servicemenü. |
| E/H | Festwertsensor | - | Das System muss abkühlen. |

Technische Daten

| | |
|--|-----------------------|
| Abmessungen | 870 x 520 x 60 mm |
| Gewicht, einschließlich Zubehör und Verpackung | Approx. 27 kg |
| Dunstabzugshaube | |
| Maximale Leistungsaufnahme | 220 W |
| Höhe der Absaugung | 9 (7 + 2 intensiv) |
| Versorgungsspannung - Netzfrequenz | 220-240 V 50-60 Hz |
| Induktionsebene | |
| Maximale Leistungsaufnahme Linkes Modul (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Maximale Leistungsaufnahme Rechtsseitiges Modul(Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Versorgungsspannung - Netzfrequenz | 220-240 V 50/60 Hz |
| Äußere Kochzone (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Absorptionsvermögen | 2100W – 3000W booster |
| Interne Kochzone (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Absorptionsvermögen | 1600W – 1850W booster |
| Stufen der Leistungseinstellung | 1 - 9 - booster |

VEILIGHEID

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke en geestelijke capaciteiten of zonder ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en ingelicht worden over het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren en de waarschuwingen begrijpen. De veiligheidsinstructies en waarschuwingen in de gebruiksaanwijzing moeten in acht worden genomen.
- Let op: het niet installeren van schroeven of bevestigingen in overeenstemming met deze instructies kan gevaren van elektrische aard tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht en ingelicht.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het is belangrijk het product na elk gebruik goed schoon te maken, omdat het gebrek aan reiniging brandgevaar kan opleveren.
- Gebruik indien nodig de beveiligingen die door de fabrikant zijn voorzien of die geschikt zijn voor dit gebruik.
- Wees altijd alert tijdens het gebruik, zelfs als de timerfunctie is geactiveerd.
- Let er goed op dat tijdens de installatie van het apparaat essentiële onderdelen niet beschadigd zijn. Ga anders niet door met de installatie en neem contact op met uw leverancier.
- Dicht het gedeelte tussen de bovenkant en het glas niet af met siliconen, want als u het apparaat vervangt, moet u voorkomen dat het glas breekt.
- Schakel het apparaat uit als het oppervlak is gebarsten om het risico op elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met een gekwalificeerd servicecentrum.

- De gespecialiseerde installateur moet alle noodzakelijke timmer- en montagewerkzaamheden uitvoeren, rekening houdend met de bestaande richtlijnen.
- Sluit het apparaat niet aan op het stopcontact tijdens de installatie.
- Koppel het apparaat los van de voeding voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.

WAARSCHUWINGEN

- Effecten op pacemakers, gehoorapparaten en metalen installaties, genereren inductiekookplaten een hoogfrequent elektromagnetisch veld in het gebied van de kookzones. De elektromagnetische straling van inductiekookplaten kunnen pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten storen of de werking ervan binnen een bepaalde straal in gevaar brengen.

Een verminderde werking ~~functie~~ van de pacemaker is hoogst onwaarschijnlijk.

• **LET OP!**

Tijdens gebruik kunnen de oppervlakken erg heet zijn. Raak de verwarmingselementen niet aan.

De bereikbare delen kunnen heet worden tijdens gebruik.

- **Brandgevaar:** bewaar géén voorwerpen op kookplaten.
- **LET OP:** de bereikbare delen kunnen heet worden bij gebruik met kooktoestellen.
- Laat geen olie en vet achter na het koken. Olie en vet kunnen snel ontbranden.
- Probeer in geval van brand het vuur niet met water te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een blusdeken.
- Verhit nooit een volledig gesloten blik met voedsel; hierdoor ontstaat druk en kan het blik ontploffen.
- Als de kabels beschadigd zijn, mogen ze alleen worden vervangen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur of een eekwalificeerde hulpdienst.
- Vermijd het gebruik van de booster voor het verwarmen van olie, oververhitting kan gevaarlijk zijn .

- Zorg ervoor dat u de warme oppervlakken niet aanraakt tijdens het gebruik.
- Metalen voorwerpen mogen niet op de kookzones worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik het toestel uit met de toetsen. Vertrouw niet zonder meer op de automatische uitschakeling nadat u de pannen van de kookplaat heeft gehaald.
- Voorkom overkoken, zet op tijd het vermogen van de kookplaat lager.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Aluminium smelt en beschadigt uw apparaat onherstelbaar.
- De pannen moeten direct op de kookplaat worden geplaatst. Plaats geen voorwerpen tussen de pan en de kookplaat.
- Gebruik het kookoppervlak niet als werkoppervlak omdat het kan worden beschadigd.
- Gebruik geen stoomapparaten. Stoom kan de bekabeling van het apparaat bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- De kookplaat mag niet boven vaatwasmachines worden geïnstalleerd, omdat de stoom die uit de vaatwasmachine komt het elektronische circuit van de kookplaat kan beschadigen.
- Installatie boven een pyrolyse-oven of een elektrische plaat: deze twee apparaten mogen niet tegelijkertijd werken.
- Wanneer het product wordt geïnstalleerd boven een oven of een ander apparaat dat hoge temperaturen bereikt, is het raadzaam om een ruimte met een minimum hoogte van 20 mm tussen de twee producten te laten.
- Wanneer het toestel voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kunnen er geuren en/of dampen ontstaan. De geur zal verminderen bij elk volgend gebruik. Geuren en dampen worden niet veroorzaakt door een defecte aansluiting of schade aan het apparaat en zijn niet schadelijk voor de gezondheid.
- Krassen op de glasplaat nadat het toestel is geïnstalleerd vallen nooit onder de garantie.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor koken op inductie.

- Wanneer een lade onder de kookplaat wordt geplaatst, moet er voldoende afstand worden gehouden tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het toestel. Laat een ruimte van 170 mm tussen de lade en de bovenkant van de kookplaat.

AANSLUITEN VAN DE KOOKPLAAT

- Elektrische aansluitingen moeten worden goedgekeurd door een gekwalificeerde elektricien voordat het toestel in gebruik wordt genomen. Het toestel mag enkel worden aangesloten door een gekwalificeerde elektricien die de verantwoordelijkheid op zich neemt voor de juiste elektrische installatie van het product op het stroomnet. Voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit, controleert u of de waarden voor spanning en frequentie die op het typeplaatje van het apparaat staan, compatibel zijn met de stroomvoorziening en het stopcontact.
- De voedingskabel moet worden aangesloten op een aardlekschakelaar met een opening tussen de contacten van minimum 3 mm.
- De voedingskabel moet worden aangesloten op een goedgekeurde stekker.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, door de aftersales dienst of door gespecialiseerd personeel.
- Wanneer het product is geïnstalleerd, mag het netsnoer niet in contact komen met elementen die een temperatuur hebben hoger dan 50°C.

FUNCTIONELE WAARSCHUWINGEN

- Als het afzuiggedeelte tegelijkertijd met apparaten wordt gebruikt die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte over voldoende ventilatie beschikken (deze waarschuwing is niet van toepassing in geval van een afzuigkap met recirculatie).
- Leef alle plaatselijke voorschriften met betrekking tot de ventilatie na.

- Als het product in de recirculatiemodus wordt gebruikt, zorg dan dat het afvoerkanaal in goede staat verkeert voor een optimale werking.
- Het is verboden gerechten te flamberen onder de afzuigkap.
- Laat de pan nooit onbeheerd achter als de kookplaat in bedrijf is: de olie in de pan kan oververhit raken en ontbranden. Bij gebruik van olie is het risico op brand hoger.
- Het is belangrijk om de vetfilters tijdig en regelmatig te reinigen.
- Om het risico op brand te voorkomen, moeten het inwendig afzuiggedeelte–en andere oppervlakken regelmatig schoon worden gemaakt.
- **LET OP:** Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen onderdelen van het afzuiggedeelte van de afzuigkap heet worden.
- Het is verboden om de afzuiging aan te sluiten op mechanische ventilatie en of andere interne luchtafvoersystemen.
- De afzuiging mag nooit aangesloten worden op een rookkanaal dat wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (deze waarschuwing geldt niet voor recirculatie).
- De lucht mag niet worden afgevoerd in een rookkanaal dat wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (deze waarschuwing is niet van toepassing op kappen die met filters en recirculatie werken).
- Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte wanneer de afzuigkap in gebruik is.
- De maximale onderdruk in de ruimte mag niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- De ruimte waarin de kap moet worden geïnstalleerd, moet een
- luchtinlaat hebben met een hoger debiet dan dat van de uitlaat van de afzuiging.
- Het is absoluut verboden om met ledematen of andere lichaamsdelen, kookgerei of andere voorwerpen in de buurt van de verwijderbare gedeelte van de kap te komen (indien aanwezig in de productversie).

- Plaats geen kookgerei, pannenlappen of andere voorwerpen op/in of boven het afzuigdeel.
- **LET OP:** Het is ten strengste verboden om op het glazen oppervlak apparaten te plaatsen die met gas/vuur verhit worden.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor uw keuze!

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe afzuigkap.

Om het toestel veilig te kunnen gebruiken en beter op de hoogte te zijn van ~~al zijn~~ alle functies en prestaties

- **Leze deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het toestel installeert en voor het eerst in gebruik neemt.**
- **Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de veiligheidswaarschuwingen!**
- **Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing als naslagwerk.**
- **Als het apparaat aan derden wordt overgemaakt, moet de gebruiksaanwijzing het vergezellen.**

ALGEMENE INFORMATIE

Bij het uitwisselen van informatie met de fabrikant van het toestel, dient u het serienummer en de identificatiegegevens te raadplegen die op het serieplaatje staan.

Aanbevelingen voor een correct gebruik van het toestel om de impact op het milieu te verminderen: Wanneer u begint te koken, zet u de afzuigkap aan op de minimale snelheid en zet u de kap pas uit enkele minuten nadat u klaar bent met koken. Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen als er veel dampen en rook zijn en gebruik de boosterfunctie alleen indien absoluut noodzakelijk. Reinig het vetfilter alleen wanneer het nodig is, zodat het in de loop van de tijd efficiënt blijft werken. Gebruik voor een hogere efficiëntie en een lager geluidsniveau een leiding met de maximale diameter zoals voorgeschreven in deze gebruiksaanwijzing.



Het symbool op het apparaat of op de documentatie betekent dat dit product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar ingeleverd moet worden bij een specifiek inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Een correcte verwerking van dit toestel als afval vermindert milieuvuiling en minder verspilling van grondstoffen.

Voor meer gedetailleerde informatie over het recycleren van dit toestel kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilophaaldienst of de winkel waar u het toestel hebt gekocht.

Onderdelen

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Vervang onderdelen voordat ze versleten zijn. Voer regelmatig onderhoudscontroles uit, zoals beschreven in het hoofdstuk "ONDERHOUD".

Garantie

Om van de garantie van de FABRIKANT te kunnen genieten, moeten de gebruikers strikt alle instructies in deze handleiding opvolgen en in het bijzonder de kap alleen gebruiken voor het doel waarvoor de kap bestemd is; de afzuigkap regelmatig en nauwgezet onderhouden; het gebruik van de kap alleen toestaan aan personen met bewezen vaardigheden en knowhow.

Het niet naleven van de instructies in deze handleiding betekent het onmiddellijk vervallen van de garantie van de fabrikant.

INSTALLATIE

Voordat u de afzuigkap installeert, dient u alle veiligheids- en waarschuwingeninstructies in de verschillende hoofdstukken van de handleiding in acht te nemen.

INSTALLATIE VAN INDUCTIEKOOKPLATEN MET AFZUIGKAPPEN

Het apparaat is bedoeld om in een werkblad te worden geïnstalleerd. Breng de meegeleverde kit aan op de gehele omtrek van de kookplaat en plaats deze in het gat, controleer de maat van dit gedeelte (afb. 3).

Zet het toestel vast met de meegeleverde beugels (afb. 21)

Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd boven koelapparaten, vaatwassers, fornuizen, ovens, wasmachines, drogers of magnetrons.

De contactvlakken van het werkblad en de wandafdichtingen moeten van een hittebestendig materiaal zijn (tot ca. 100°C).

Werkbladuitsparingen moeten met geschikte middelen vochtwerend worden afgedicht en zo nodig van een thermische isolatie worden voorzien.

Als de onderzijde van het apparaat na de installatie toegankelijk moet zijn, moet een scheidingspaneel worden geïnstalleerd (er moet minstens 15 mm afstand zijn tussen de onderzijde van het apparaat en het paneel).

Er moet voor voldoende ventilatie worden gezorgd, zodat verse lucht kan circuleren, door een opening in het meubel te maken.

AANSLUITING OP HET STROOMNET EN BEDRADING

De installatie van het toestel en de aansluiting op het stroomnet mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde onderhoudsmonteurs. De elektrische veiligheid van het toestel is slechts gegarandeerd als de kookplaat volgens de regels is geaard. In geval van twijfel moet de elektrische installatie worden gecontroleerd door een gekwalificeerde elektricien. Sluit de kookplaat niet aan op het stroomnet met behulp van verlengsnoeren of meervoudige contactdozen, omdat die niet de vereiste veiligheid garanderen (bijv. gevaar voor oververhitting).

Voordat u de kookplaat aansluit, dient u de voorschriften voor het aansluiten (spanning en frequentie) die op het serieplaatje van het apparaat staan, te vergelijken met die van het stroomnet. Deze specificaties moeten absoluut met elkaar overeenkomen, anders kan het apparaat beschadigd raken. Neem in geval van twijfel contact op met een elektricien.

Volg alle veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen op en neem ze in acht.

Neem niet alleen de nationale en regionale wetten en voorschriften in acht, maar ook de aanvullende voorschriften van plaatselijke nutsbedrijven.

De aansluiting op het stroomnet mag uitsluitend worden uitgevoerd door gecertificeerd personeel dat verantwoordelijk is voor de juiste installatie en inbedrijfstelling van het toestel.

De aansluiting op het stroomnet moet stroomopwaarts een lekstroomschakelaar voorzien die die met een contactopening van minstens 3 mm die de stroomdoorgang tussen de draden onderbreekt.

Voor de aansluiting:

Schakel de hoofdschakelaar/lekstroomschakelaar uit voordat u de kookplaatmodules en de afzuigkap aansluit.

Beveilig de hoofdschakelaar/lekstroomschakelaar tegen inschakeling door onbevoegden.

Zorg ervoor dat het apparaat niet onder spanning staat.

AANSLUITING INDUCTIEKOOKPLAATMODULE OP HET STROOMNET (afb. 13-14-15)

Voor de aansluiting van het product mogen geen plug-in stekkers (Schuko) worden gebruikt.

Als het apparaat geen eigen kabel heeft, gebruikt u type: "H05V2V2-F maat 5x2,5 mm²"(minimum aderdikte 2,5mm²).

WAARSCHUWING!!! Las de kabels niet. Verbind indien nodig twee kabels met (niet meegeleverde) draadklemmen.

Hoe dan ook moet het gecertificeerde en gekwalificeerde personeel de regelgeving naleven volgen van het land waarin het apparaat wordt geïnstalleerd.

AANSLUITING VAN DE AFZUIGKAPMODULE OP HET STROOMNET

Wat de afzuigkapmodule betreft, wordt het netsnoer in de kast geplaatst. De afzuigkap kan 220 W opnemen.

Hoe dan ook moet het gecertificeerde en gekwalificeerde personeel de regelgeving naleven volgen van het land waarin het apparaat wordt geïnstalleerd.

AANSLUITING BEDRADING AFZUIGKAP

Plaats en beveilig de bedradingsbundels in de kast met geschikte middelen zoals op de onderstaande afbeelding, zodat niemand per ongeluk aan de kabels kan trekken tijdens schoonmaak of onderhoud.

ALGEMENE BESCHRIJVING EN MOGELIJKE CONFIGURATIES VAN HET PRODUCT

Er zijn verschillende productconfiguraties op de markt verkrijgbaar. (afb. 1)

Inductie-kookmodules Werking

Het linker en rechter gedeelte van het apparaat worden gebruikt om met inductie te koken. Onder het keramische glas bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de kookzone wordt ingeschakeld, creëert de spoel een magnetisch veld dat warmte de bodem van de pan verhit. De kookzones kunnen alleen werken met geschikte pannen en potten.

De linker en rechter kookzones werken op precies dezelfde manier, dus gelden de volgende functies voor beide zones.

Geslacht kookgerei

De opwarmtijd van kookgerei wordt in belangrijke mate beïnvloed door de structuur en het materiaal van het gebruikte kookgerei.



Kookgerei met dit symbool is geschikt voor inductiekookplaten. Het kookgerei moet gemaakt zijn van metaal met magnetische eigenschappen en een voldoende grote bodem. Geschikt kookgerei is gemaakt van Q roestvrij staal met een magnetiseerbare bodem Q, geëmailleerd staal of Q gietijzer.

Steek geen adapters of andere voorwerpen tussen de bodem van de pan en het glas.

Gebruik alleen potten en pannen met een gladde bodem.

Om te controleren of de potten of pannen geschikt zijn, controleert u of ze worden aangetrokken door een magneet.

De bodem van de pannen mag geen scherpe groeven of scherpe randen hebben om krassen op de kookplaat te voorkomen.

Kookgerei Aanbevolen minimum en maximum diameter

| Kookgedeelte | Minimum Diameter | Maximum Diameter |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| Voor links | 110mm | 200mm |
| Achter links | 110mm | 200mm |
| Voor rechts | 110mm | 200mm |
| Rechtsachter | 110mm | 200mm |

U kunt grotere pannen gebruiken, maar in dat geval zal de bodem van de pan minder gelijkmatig verwarmd worden.



Om krassen te voorkomen, mag u het kookgerei niet over de kookplaat duwen of trekken. Til potten en pannen altijd op.

Plaats geen potten en pannen van fijnkorrelig staal, glas, aardewerk, koper en aluminium op de plaat.

Plaats geen lege pan op de plaat en laat de kookzones niet onnodig ingeschakeld.

Detectie van ongeschikte potten


Niet geschikte pannen worden op het display van het verwarmingselement gesignaleerd met

. Als er geen pan aanwezig is, toont de detectiesensor voor pannen dit met het  signaal op het display.


De kookzone schakelt na 10 minuten automatisch uit als er geen pan wordt gedetecteerd.

Restwarmte-indicator

Als na het koken de temperatuur van het glas van een of meerdere kookzones hoger is dan 0°,

verschijnt op het display het statische symbol  dat actief blijft totdat het oppervlak van de betreffende kookzone voldoende is afgekoeld.

Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden.

Raak de kookzone niet aan als  verschijnt.

Overflow Safety Device (Overloopbeveiliging)

In geval van problemen met overgelopen vloeistoffen zorgt deze beveiliging ervoor dat de kookzone op **OFF** wordt gezet.

Om de kookplaat opnieuw in te schakelen, reinigt of verwijdert u het vuil uit de zone.

Vermogensbeheer

Het maximale vermogen van de domino inductiekookplaat is 3700 Watt.

Als het maximale vermogen van 3700 W wordt overschreden, bijvoorbeeld met de activering van de Booster, verlaagt de software automatisch het vermogen van de eerder geselecteerde zone tot het maximaal toegestane vermogen.

Het display van de zone met het beperkte vermogen zal gedurende ongeveer 3 seconden gaan knipperen. Gedurende deze tijd kunt u het vermogen te wijzigen.

VERWARMING AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Als het vermogen tijdens een vooraf ingestelde tijd niet wordt gewijzigd, schakelt de betreffende kookzone na deze tijdsperiode automatisch uit.

De maximale tijd dat een kookzone ingeschakeld kan blijven, hangt af van het gekozen vermogen.

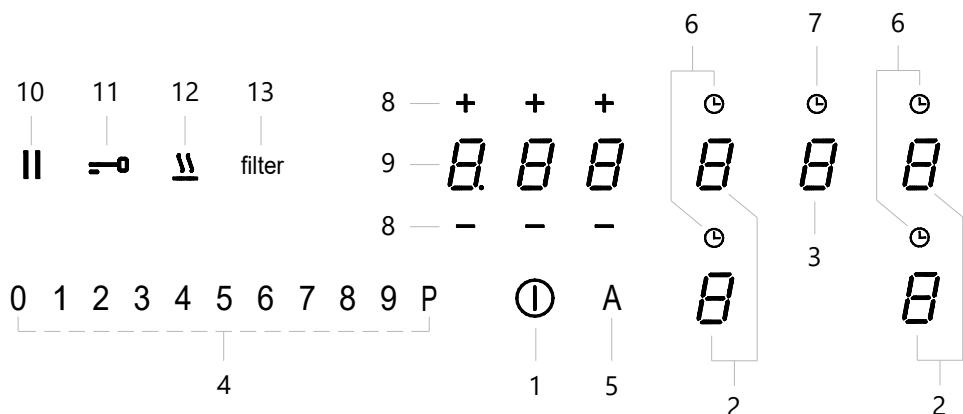
De volgende tabel geeft de vermogensniveaus en de totale bedrijfsuren aan waarna de kookzones automatisch worden uitgeschakeld als er in deze tijdsperiode niets wordt gewijzigd.

| Vermogen | Maximale tijd (minuten) |
|-----------------|--------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Waarschuwing:

Om schade aan elektronische onderdelen te voorkomen, is de kookplaat uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. In situaties van langdurig gebruik van koken met hoge vermogens schakelt het apparaat automatisch de hele kookplaat tijdelijk uit en verschijnt een ER21- of E2-fout.

BEDIENINGSPANEEL



1. Toets ON / OFF
2. Toets Selectie/Display kookzone
3. Toets Selectie /Display afzuiging
4. Schuiftoets selectie inductievermogen en afzuigsnelheid
5. Toets automatische afzuiging
6. Timertoets kookzone
7. Display countdown afzuiging
8. Toetsen Timer "-" en "+"
9. Toets Selectie/Display Timer
10. Toets Pauzefunctie
11. Toets Sleutelfunctie
12. Toets Smelfunctie
13. Toets Selectie/Display verzadigde filters

WERKING

Inschakeling

Druk de toets **⌚** ON/OFF 2 seconden lang in. Op het bedieningspaneel worden alle inschakelbare functies ongeveer 20 seconden lang zichtbaar.

Als u niets doet binnen die tijdspanne zal de kookplaat uitschakelen.

DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

- U schakelt een **kookzone** in met een van de 4 displays **8** (2). Als het decimale punt niet meer knippert, is de kookzone ingeschakeld.

Stel het gewenste vermogen in door met uw vinger over de **SLIDER** (4) te schuiven.





Het ingestelde vermogen (bijv. 7) verschijnt op het bijbehorende actieve display **8** (2).

U kunt ook rechtstreeks een willekeurig punt van de **SLIDER** aanraken zonder uw vinger te verschuiven om het gewenste vermogen rechtstreeks in te schakelen.

- Er zijn diverse manieren om een **kookzone** uit te schakelen:

1- selecteer het gewenste display en schuif met uw vinger over de **SLIDER** tot aan "0".


2- selecteer het gewenste display en druk rechtstreeks op de **SLIDER** op de "0".

- Als u een “**kookzone**” (**Z1-Z2-Z3-Z4**) op **OFF** zet en de temperatuur van het glas is hoger dan ongeveer 50°, verschijnen op het display van deze kookzone afwisselend  en .
- Als u de “**afzuigkookplaat**” op **OFF**  zet, verschijnt alleen .

Key Lock


Met de functie **Key Lock** kunt u voorkomen dat kinderen of mensen die toezicht nodig hebben de plaat inschakelen omdat u er alle functies mee blokkeert.


Om de **functie Key Lock** te activeren, schakelt u de plaat in met de toets  **ON/OFF**.

Druk 3 seconden lang een van de 5 displays  in.

De cijfers van de **SLIDER** beginnen achtereenvolgens te branden. Verschuif ze met uw vinger van “0” naar “9”.

Als de functie actief is verschijnt op de displays .

Om de **functie Key Lock** uit te schakelen, schakelt u de plaat in met de toets  **ON/OFF**.



Druk 3 seconden lang een van de 5 displays  in.

De cijfers van de **SLIDER** beginnen achtereenvolgens te branden. Verschuif ze met uw vinger van “0” naar “9”.

De hier beschreven handelingen moeten binnen de 10 seconden plaatsvinden.

Sleutel



De functie **Sleutel** blokkeert de functies van de plaat tijdens het gebruik ervan zodat de ingeschakelde functies niet per ongeluk kunnen gewijzigd.

Om de **functie Sleutel te activeren**, houdt u de toets  1 seconde ingedrukt, waarna het symbool  sterker zal oplichten.


Om de **functie Sleutel uit te schakelen**, drukt u op de toets .

U kunt de functie Sleutel ook inschakelen zonder dat er andere functies actief zijn.

Booster

Afhankelijk van het model dat u bezit, kan het met de functie **Booster** werken die extra vermogen toevoegt aan het ingeschakelde vermogen  en dit voor een maximum tijdspanne van 5 minuten. Hierna wordt het vorige niveau  weer actief.



Om de **functie Booster te activeren**, stelt u het vermogen in van de gewenste zone op “P”,



Op het display verschijnt een .

Om de **functie Booster uit te schakelen**, selecteert u op de **SLIDER** een vermogen tussen “1” en “9”.



Bridge (Brug)

Met de functie **Bridge** kunt u twee afzonderlijke kookzones met elkaar verbinden (**Z1+Z2 of Z3+Z4**) en als één kookzone bedienen en gebruiken.

Om de **functie Bridge te activeren**, drukt u tegelijkertijd op de displays van de zones “**Z1+Z2**” of “**Z3+Z4**”, waarna op de displays  en  verschijnen.



Met de **SLIDER** stelt u het gewenste vermogen in (bijv. 5), waarna op de displays  en  verschijnen.

Om de **functie Bridge uit te schakelen**, drukt u tegelijkertijd op de displays van de zones "Z1+Z2" of "Z3+Z4"

Opmerking: Als er geen pan op de zone staat, verschijnen op de displays displays  en .

Heat up (Snel opwarmen)

Met de functie **Heat up** stelt u voor een bepaalde tijdspanne het hoogste vermogen in van een kookzone, waarna het vermogen weer zakt tot op het eerder ingestelde vermogen.

Om **de functie Heat up in te schakelen** met een pan op de kookzone, drukt u de/het bijbehorende toets/display in en houdt u op de **SLIDER** 3 seconden lang het gewenste vermogen ingedrukt tussen "1" en "8" (bijv. 5), waarna afwisselend  en  verschijnen.

Als u het vermogen verhoogt, blijft de functie actief, maar als u het vermogen lager zet, wordt deze functie uitgeschakeld.



Om de **functie Heat up uit te schakelen**, kunt u het vermogen lager zetten of de toets/het display ingedrukt houden van de kookzone waarvoor de functie actief is.

| Vermogen | Maximale tijd (seconden) |
|----------|--------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | niet beschikbaar |
| P | niet beschikbaar |


Warm houden (Warming Function)

(Temperatuurregeling-opwarmfunctie)

Met de functie **Warm houden** houdt u gerechten die al klaar zijn warm.

Om de **functie Warm houden in te schakelen** met een pan op de kookzone, drukt u op de/het bijbehorende toets/display. Druk dan op de toets , waarna op het display van de geselecteerde zone  verschijnt.



Om de **functie Warm houden uit te schakelen**, drukt u op de toetsen  en .

U kunt een timer toepassen op de functie **Warm houden** met de Timerfunctie en de toets , waarbij u te werk gaat zoals beschreven in het gedeelte over de timer van de gebruiksaanwijzing.

Pauze

Met de functie **Pauze** schort u alle kookzones tijdelijk op, waarbij alle functies die u heeft ingesteld in het geheugen blijven, terwijl de afzuiging blijft werken.

De kookplaat kan maximum 10 minuten in de status **Pauze** blijven. Als deze tijdspanne verstrijkt, zal de kookplaat automatisch worden uitgeschakeld.

Om de **functie Pauze te activeren** drukt u 1 seconde lang op de toets , waarna op alle displays  verschijnt.

Om de **functie Pauze uit te schakelen** drukt u 1 seconde lang op de toets **||**, waarna de toets begint te knipperen en u binnen de 10 seconden een van de displays met symbool **⏸** indrukt zodat de functie wordt uitgeschakeld en de kookplaat werkt met de vroegere instellingen.

Recall (Terugroepen)

Met de functie **Recall** schakelt u de kookplaat in met de eerder ingestelde functies als per ongeluk de toets "ON/OFF" wordt ingedrukt of als de stroom uit valt terwijl een of meerdere kookzones zijn ingeschakeld.

Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, selecteert u binnen ongeveer 6 seconden de toets **ⓘ** **ON/OFF**, waarna de toets **||** 6 seconden knippert.

Selecteer binnen de 6 seconden de toets **||**.

TIMER

Met de functie **Timer** wordt de kookzone waarvoor u de timer instelt, automatisch uitgeschakeld.

U kunt voor elke afzonderlijke zone een timer instellen voor een maximum tijd van 1 uur en 59 minuten.

Het formaat van de Timer is:

- **0**.uur
- **00** minuten

Om de **functie Timer te activeren**, drukt u op de toets **⌚** van de ingeschakelde kookzone om de timerfunctie te openen, waarna 3 displays verschijnen; **0.00** Druk op **-** of **+** om de gewenste tijd in te stellen. Wacht u 5 seconden zonder andere toetsen in te drukken om de ingestelde tijd te bevestigen. Op de 3 displays verschijnt de resterende tijd. Na het aftellen hoort u een akoestisch signaal en schakelt de kookzone waarvoor de timer is ingesteld uit. Het signaal schakelt u uit met een willekeurige toets.

Als de timer voor diverse zones tegelijkertijd is ingeschakeld, verschijnen op de 3 displays de timers die het dichtst bij het eindpunt zijn.

Een kortere countdown dan 10 minuten verschijnt in het volgende formaat:

- **0**.minuten
- **00** seconden

Om de **functie Timer uit te schakelen**, selecteert u de betreffende kookzone en drukt u op de toets **⌚**. Regel de tijd met de toetsen **-** of **+** om de Timer in te stellen op **0.00**.

Als u de Timer annuleert voordat de tijd is verstreken, blijft de kookzone werken met het eerder ingestelde vermogen.

Countdown

U kunt de functie **Countdown** instellen voor een maximum tijd van 1 uur en 59 minuten. Deze functie voorziet niet dat de kookzone wordt uitgeschakeld.

Om de **functie Countdown** in te schakelen, drukt u op een van de 3 "streepjes" op het

timerpaneel **8 8 8**, waarna **0.00** verschijnt. Druk op **-** of **+** om de gewenste tijd in te stellen. Wacht 5 seconden zonder andere toetsen in te drukken om de ingestelde tijd te bevestigen.

Als u de tijd wenst te wijzigen, herhaalt u de hierboven beschreven handeling.

Op de 3 displays verschijnt de resterende tijd. Na het aftellen hoort u een akoestisch signaal dat u kunt uit zetten met een willekeurige toets.

Het formaat van de Countdown is:

- **0.** uur
- **00** Minuten

Een kortere countdown dan 10 minuten verschijnt in het volgende formaat:

- **0.** minuten
- **00** seconden

Om de **functie Countdown** uit te schakelen, drukt u op een toets/display en zet u de tijd met de toetsen **-** of **+** om de Countdown in te stellen op **0.00**.

Vermogen beperken

Met de functie **Vermogen beperken** kunt u de totale stroomopname van de kookplaat beperken op basis van de effectieve capaciteit van uw stroomnet.

De gespecialiseerde installateur moet de procedure uitvoeren binnen de 2 minuten na het (opnieuw) aansluiten op het stroomnet.

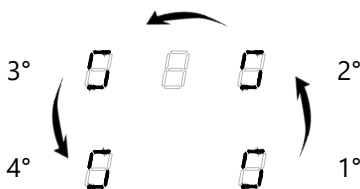
Voordat u deze procedure uitvoert, raden wij aan om de volledige paragraaf uit te lezen.





Om de **functie Vermogen beperken** in te stellen, sluit u de kookplaat aan op het stroomnet, waarna alle displays enkele seconden lang gaan branden, weer uit gaan en alleen de toets **filter** blijft knipperen.

De functie moet worden ingesteld met uitgeschakelde kookplaat en zonder de toets **ON/OFF**.

- Houd de volgende toets **filter** ingedrukt. De displays van de kookzones schakelen in en tonen **0**.

- Blijf de toets **filter** ingedrukt houden en druk de ene na de/het andere toets/display in van de kookzones van rechts naar links, te beginnen met de zone rechtsvoor. Telkens als een toets wordt ingedrukt, hoort u een akoestisch signaal.



Op het achterste display verschijnen afwisselend  en . Selecteer opnieuw het display linksachter en druk op "8" SLIDER om het vermogen te selecteren; op het display verschijnen  en .

- Selecteer het display linksvoor en stel de gewenste stroom in met de SLIDER om het vermogen te selecteren.

De volgende tabel bevat de vermogens die kunnen worden ingesteld.

| Vermogen | KW | Noot |
|----------|-----|---------------------|
| 0 | 7,4 | Standaardinstelling |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Om de instellingen op te slaan, drukt u de toets  ON/OFF 2 seconden lang in. U hoort een akoestisch signaal. Alle displays schakelen uit en filter knippert om de instelling te bevestigen.

Geluiden die u kunt horen als de kookplaat ingeschakeld is

U kunt soms geluiden horen in pannen die op een inductiekookplaat staan. Dit hangt af van het materiaal en de coating onder de pannen die van allerlei materialen en een lagere kwaliteit kunnen zijn. Dit gezoem treedt vooral op als u een hoog vermogen heeft ingesteld en neemt af of verdwijnt volledig op een lager vermogen.

Voor een langere levensduur van de elektronica heeft de kookplaat een koelventilator. De koelventilator schakelt automatisch in bij een intens gebruik van de kookplaat. Daarom kunt u ook het geluid van de ventilator horen als die begint te werken. De koelventilator kan ook blijven werken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGMODULE

Wij raden aan om alle onderdelen van dit hoofdstuk te lezen.

VEILIGHEID VAN AFZUIGMODULES IN HET ALGEMEEN

Als de vloeibare inhoud van een pan overkookt, moet u de afzuiging onmiddellijk uitschakelen en de pan schoonmaken.

- Om veiligheidsredenen en om problemen met het apparaat te voorkomen, mag u niemand laten spelen met het glas, het rooster of het afzuigstelsel dat bewegingen maakt als dit voorzien is.
- Verwijder alle voorwerpen uit de buurt van de afzuigmodule voordat u die inschakelt en terwijl de afzuiging werkt, zodat het afzuigstelsel niet verstopt kan raken en het glas zijn bewegingen kan maken als dit voorzien is.
- Het is ten strengste verboden om voorwerpen of wat dan ook in de afzuigopening te steken.
- Het is ten strengste verboden om uw vingers of andere lichaamsdelen in het afzuigstelsel of in de afzuigopening te steken.
- Duwen om het rooster of het glas op de afzuiging te verwijderen, kan bewegingen of vervorming veroorzaken van bepaalde inwendige onderdelen. Dit heeft echter geen

gevolgen voor de kwaliteit of de werking van het product.

TIPS VOOR EEN EFFICIËNTE AFZUIGING

Schakel de afzuigkap in op het minimum vermogen dat nodig is om de dampen efficiënt af te zuigen en om de lucht zo goed mogelijk te filteren.

Leg altijd een deksel op pannen en potten, vooral de hogere. Hiermee verzekert u een efficiënte afzuiging van de dampen en verbruikt u minder energie.

Om minder dampen te veroorzaken, zet u ook de kookplaat op het laagst mogelijke vermogen.

AFZUIGMODULE MET ROOSTER

Wat het afzuigstelsel met rooster betreft, kan het afzuigstelsel met of zonder rooster worden ingeschakeld.

OPGELET!! Als u het afzuigrooster verwijdert, pas dan op dat u het niet laat vallen, vooral niet op het keramisch glas van de kookplaat, dat permanent beschadigd kan raken.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor klachten wegens krassen of gebroken glas.


Opgelet, risico op brandwonden!!! Leg het rooster nooit op het glas van de kookplaat.

WERKING VAN DE AFZUIGMODULE MET MANUELE VERPLAATSING OF MET ROOSTER

De afzuigmodule kan worden ingeschakeld, ongeacht of de kookzones werken en heeft 9 afzuigsnelheden:


1e, 2e, 3e, 4e, 5e, 6e, 7e, 8e intensief, 9e intensief

Alleen de intensieve snelheden duren 7 minuten waarna de afzuiging automatisch op de 7e snelheid gaat staan. Tijdens deze functie knippert het display en signaleert het de ingestelde snelheid.

- U kunt **de afzuigmodule inschakelen** door het display  (3) in te drukken. Als het decimale punt niet meer knippert, is de module actief.

Om de gewenste afzuigsnelheid in te stellen, zijn er diverse manieren:

- 1- met een vinger over de **SLIDER (4)** schuiven tot aan de gewenste snelheid;
- 2- rechtstreeks op de **SLIDER (4)** de gewenste snelheid selecteren.



De ingestelde snelheid (bijv. **7**) verschijnt op het display weergegeven  (3).

- Er zijn verschillende manieren **om de afzuiging uit te schakelen**:

- 1- het display (3) selecteren en met uw vinger over de **SLIDER** schuiven tot aan de **"0"**.
- 2- het display (3) selecteren en rechtstreeks op de **SLIDER** de **"0"** selecteren.


Automatisch bedrijf

Tijdens het **Automatisch bedrijf** past de afzuigkap geleidelijk aan de snelheid aan op basis van het hoogst ingestelde vermogen van de kookplaat.

Als de afzuiging de snelheid aanpast (bijv. **7**) verschijnen op het display afwisselend  en .

Als de bereiding klaar is en de kookzones worden uitgeschakeld, vermindert de afzuigkap de snelheid geleidelijk aan en blijft dan op de 1e snelheid werken om eventueel resterende




dampen en geuren af te zuigen. Op het display verschijnt .



Om het **Automatisch bedrijf in te schakelen** drukt u op de toets **A**.

Om het **Automatisch bedrijf uit te schakelen** drukt u op de toets **A**.

Clean Air

De functie **Clean Air** wordt ingeschakeld als tijdens de bereiding de automatische snelheid actief is en u op de toets  **ON/OFF** drukt. De kookzones worden uitgeschakeld en de afzuiging gaat automatisch op de eerste snelheid staan en draait 5 minuten.




Op het display verschijnt , de  knippert en de displays van de timer tonen de resterende tijd die wordt afgeteld, waarna de motor wordt uitgeschakeld.

Waarschuwing verzadigde filters

De afzuigkap heeft een verklikkerlampje dat de **verzadigde vet- en geurfilters signaleert**.


- Na 30 bedrijfsuren van de afzuigkap en als het product ingeschakeld wordt, verschijnt **filter** dat knippert en moeten de vetfilters worden gewassen.

Reset het verklikkerlampje voor de verzadigde filters pas nadat de filters gewassen zijn.

Druk terwijl het product uitgeschakeld is op de toets  **ON/OFF** met uitgeschakelde kookzones en afzuigkap. Houd 5 seconden lang het knipperende signaal **filter** ingedrukt. Een akoestisch signaal bevestigt de reset en reset ook de bedrijfsuren.

- Na 120 bedrijfsuren van de afzuigkap verschijnt, als het product ingeschakeld wordt, het statisch brandende symbool **filter** en moeten de long life of keramische geurfilters worden gewassen of geregenereerd.

Reset het verklikkerlampje voor de geurfilters pas nadat de filters geregenereerd zijn.

Druk terwijl het product uitgeschakeld is op de toets  **ON/OFF** smet uitgeschakelde kookzones en afzuigkap. Houd 5 seconden lang de statische waarschuwing **filter** ingedrukt. Een akoestisch signaal bevestigt de reset en ook de bedrijfsuren worden gereset.

OPMERKING: Als het product met filters en recirculatie werkt, moet de waarschuwing dat de filters verzadigd zijn **filter** gereset worden zonder de geurfilters te reinigen omdat die niet aanwezig zijn. U moet in dit geval alleen de vetfilters wassen.

Window function (Raamfunctie)

Dit apparaat is klaar om te worden uitgerust met een Window-sensorkit die niet wordt meegeleverd.

De Window-sensorkit kan alleen worden gemonteerd in de recirculatieversie van het product. Deze kit communiceert met de afzuigkap. Als het raam in de ruimte waarin het product met de kit is geïnstalleerd gesloten is, wordt de afzuiging geblokkeerd en knippert op het display (3)



Het product moet worden geïnstalleerd en gewijzigd door een gekwalificeerde en

gespecialiseerde monteur.

Zoals u ziet op afb. 25, moet deze gekwalificeerde en gespecialiseerde monteur de verbinding doorknippen en de doorgeknipte delen isoleren.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Door het product regelmatig te reinigen, verzekert u het een langere levensduur en altijd goede prestaties.

OPGELET! Voordat u het product onderhoudt of reinigt, zorgt u ervoor dat alle kookzones volledig zijn afgekoeld en onderbreekt u de stroom door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar in uw meterkast uit te zetten.

Reiniging en onderhoud mogen niet worden overgelaten aan kinderen zonder toezicht.

Voordat u het glas reinigt, gebruikt u de **Sleutelfunctie** van de kookplaat en de afzuigkap.

DE INDUCTIEKOOKPLAAT REINIGEN EN ONDERHOUDEN

De kookplaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

Zorg ervoor dat de kookplaat uitgeschakeld is. Wacht totdat alle kookzones afgekoeld zijn.

Gebruik alleen reinigingsproducten voor kookplaten van keramisch glas.

Gebruik geen reinigingsproducten die de buitenkant van een kookplaat van keramisch glas kunnen beschadigen, zoals producten die soda, ammoniak, zuur of chloriden bevatten; producten voor vaatwasmachines; weekmakers of vlekken- of roestverwijderaars; producten voor glas; producten voor ovens of roosters; oplosmiddelen; schuurproducten, schuurspunten of -borstels; scherpe voorwerpen; (potlood)gum; stoomapparaten want er kan stoom in de delen onder spanning van het apparaat komen en daar kortsluiting veroorzaken.

Dat het glas verkleurt of minder glanst, betekent niet dat de kookplaat beschadigd is en heeft geen invloed op de goede prestaties ervan.

De in dit gedeelte beschreven problemen zijn uitsluitend van esthetische aard en hebben geen enkele invloed op de goede prestaties van het apparaat. De garantie voorziet geen reparatie van deze problemen.

DE AFZUIGMODULE REINIGEN EN ONDERHOUDEN

De vetfilters moeten minstens één keer per week worden gereinigd of als het waarschuwingssysteem voor verzadiging dit voorschrijft. Ze kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen op max. 50°C of met de hand met neutrale zeep en zachte producten.

Door de vetfilters te wassen, kunnen ze verkleuren, maar hun filtervermogen blijft hetzelfde.

Als de vloeibare inhoud van een pan overkookt, moet u de afzuiging onmiddellijk uitschakelen en de pan leeg- en schoonmaken.

Na het schoonmaken en voordat u de afzuiging weer inschakelt, monteert u de filters weer.

Het afwerkingsrooster en alle stalen delen moeten met de hand worden gewassen met een zachte doek en neutrale zeep zonder schurende producten te gebruiken (afb. 30/32).

VERSIE MET RECIRCULATIE

Het geurfilter is optioneel en wordt afzonderlijk verkocht.

Keramische actief-koolstoffilters raken na een min of meer lange periode van gebruik verzadigd, afhankelijk van wat er bereid wordt en hoe vaak de vetfilters worden gereinigd.

Keramische geurfilters kunnen om de 2 tot 3 maanden worden geregenereerd of als de waarschuwing voor verzadiging verschijnt. Haal de keramische filters uit de stalen houders, leg

ze 45 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven, laat ze afkoelen en monteer ze dan weer in hun stalen houders.

Het regeneratieproces maakt een maximum levensduur van 5 jaar mogelijk van het filter.







Regeneerbare actief-koolstoffilters (Long-Life) kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen op een maximum temperatuur van 65° (volledige cyclus zonder vaat in de machine) of met de hand met neutrale en zachte producten. Droog het filter voorzichtig af en leg het 10 minuten in een oven op 100°C om het volledig te laten drogen. Was de koolstoffiltermat maandelijks, afhankelijk van het gebruik van de afzuigkap.

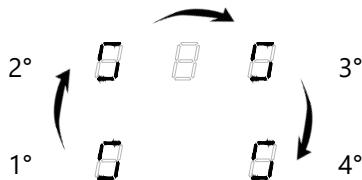
Vervang de koolstoffiltermat om de 3 jaar of telkens als het beschadigd is.

AANGEPAST GEBRUIKERSMENU

HET bedieningspaneel kan worden aangepast aan uw eigen behoeften.

Voordat u deze procedure uitvoert, raden wij aan om de volledige paragraaf uit te lezen.

- Druk op  waarna op het bedieningspaneel alle inschakelbare functies zichtbaar worden.
- Druk op en houd  3 seconden lang ingedrukt.
- Het bedieningspaneel schakelt uit en de toets  begint ongeveer 60 seconden lang te knipperen waarna de procedure wordt onderbroken.
- Druk op en houd  ingedrukt; de displays van de kookzones schakelen in en tonen .
- Blijf de toets  ingedrukt houden en druk de ene na de andere toets/display in van de kookzones van rechts naar links, te beginnen met de zone rechtsvoor. Telkens als een toets wordt ingedrukt, hoort u een akoestisch signaal.





Op het achterste display verschijnen afwisselend  en een cijfer tussen "2 en 7".

- Selecteer opnieuw het display linksachter en houd een cijfer tussen 2 en 7 ingedrukt op de SLIDER om het vermogen te selecteren en de aanpassing te openen die u wenst door te voeren.

In de volgende tabel staat een overzicht van alles wat u kunt aanpassen in het gebruikersmenu.

| Aanpassingscode | Beschrijving | Waarde |
|------------------------|--|---|
| U2 | Menu om het volume van het geluid van de toetsen aan te passen. | 0 - Geluid uitgeschakeld 1 - Minimum volume |
| U3 | Menu om het volume van het akoestisch signaal van de timer en countdown aan te passen. | 0 - Geluid uitgeschakeld 1 - Minimum volume |
| U4 | Menu voor de verlichting van het display | 0 - Maximum verlichting |
| U5 | Menu om de animatie van timer en countdown aan te passen. | 0 - Animatie uitgeschakeld |
| U7 | Menu om de duur van het akoestisch signaal van de timer en countdown aan te passen. | 0 - Akoestisch signaal van 120 seconden 1 - Akoestisch signaal van 60 seconden |

- Selecteer het display linksvoor.
- Selecteer een cijfer op de SLIDER om het vermogen te selecteren om het door u gewenste cijfer in te stellen.
- Herhaal dit voor elke gewenste instelling.
- Bevestig de nieuwe instelling door  2 seconden lang ingedrukt te houden.
- Als u het aanpassingsmenu wilt sluiten zonder de instellingen op te slaan, drukt u op .
- Als u niets doet, sluit het aanpassingsmenu na 1 minuut.

Foutensignalering op het display

| Code Fout | Beschrijving | Mogelijke oorzaken | Fout resetten |
|------------|--|--|--|
| C | De kookzone kan worden geconfigureerd als er een statische "C" verschijnt. | Dit is geen fout, de gebruiker heeft het onderhoudsmenu geopend. | Op de kookzone moet een geschikte pan/pot staan. |
| C/- | De kookzone wordt geconfigureerd als een knipperende "C" verschijnt. Zodra de kookzone goed is geconfigureerd, verschijnt op het display "-". Als "-" niet verschijnt, raadpleegt u het onderdeel "Mogelijke oorzaken" van de E/5. | Dit is geen fout, de gebruiker heeft het onderhoudsmenu geopend. | Wacht op het symbool "-" of onderbreek de configuratie door de geselecteerde toets te in te drukken; de "C" knippert niet meer. |
| E | Een knipperende "E" op elke kookzone betekent dat alle configuraties gewist zijn. | Dit is geen fout, de gebruiker heeft het onderhoudsmenu geopend. | Handmatige configuratie. |
| E/2 | Temperatuurlimieten overschreden. | Elektronische temperatuur te hoog. | Het systeem moet afkoelen. |
| E/3 | Niet voor inductie geschikte pan. | De pan veroorzaakt een oneigenlijke werking van de module en kan apparaten zoals IGBT hiermee beschadigen. | 1. Deze fout verdwijnt automatisch na 8 (seconden) waarna de kookzone weer kan worden gebruikt. Als de fout herhaaldelijk verschijnt, moet u de pan vervangen. |
| E/4 | Inductiemodule niet geconfigureerd. | De inductiemodule is niet geconfigureerd. | 1. Wis alle configuraties van de kookplaat en activeer de handmatige configuratie. 2. Start het service menu UI om de inductiemodule te configureren. |
| E/5 | Geen communicatie tussen UI en de inductiemodule. | Geen stroomvoeding in de inductiemodule. | Neem contact op met de Technische Service. |
| E/6 | Storing in het voedingssysteem. | 1. Defect in de detectie van de hoofdvoeding. 2. Overstroom. | Neem contact op met de Technische Service. |
| E/8 | Defecte ventilator. | De ventilator of de elektronische besturing defect. | Neem contact op met de Technische Service. |
| E/9 | T-sensor defect op inductie. | Het signaal van de sensor valt niet binnen de voorgeschreven grenzen; de elektronische sensor is defect. | Neem contact op met de Technische Service. |
| E/A | Defect van hardware in inductiemodule. | Defect van de hardware die wordt gedetecteerd door het systeem dat de module zelf controleert. | Neem contact op met de Technische Service. |
| E/C | Configuratieprobleem. | 2 kookzones tegelijkertijd toegewezen aan hetzelfde element van de UI. | Wis de huidige handmatige configuratie met het servicemenu. |
| E/H | Sensor toont vaste waarde. | - | Het systeem moet afkoelen. |

Technische gegevens

| | |
|---|-----------------------|
| Afmetingen | 870 x 520 x 60 mm |
| Gewicht, inclusief accessoires en verpakking | Ongeveer 27 kg |
| | |
| Afzuigkap | |
| Maximum opgenomen vermogen | 220 W |
| Afzuigsnelheden | 9 (7 + 2 intensief) |
| Aansluitspanning - Netfrequentie | 220–240 V 50-60 Hz |
| | |
| Inductiekookplaat | |
| Maximum opgenomen vermogen linker module (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Maximum opgenomen vermogen rechter module (Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Aansluitspanning - Netfrequentie | 220–240 V 50/60 Hz |
| | |
| Kookzone achteraan (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Opgenomen vermogen | 2100W – 3000W booster |
| Kookzone vooraan (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Opgenomen vermogen | 1600W – 1850W booster |
| Niveaus voor het vermogen | 1 - 9 - booster |

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- L'appareil est destiné à un usage domestique standard et non à un usage professionnel.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient été informés des risques associés. Les informations de sécurité et d'avertissement ainsi que les instructions de manipulation figurant dans le manuel d'utilisation doivent être strictement respectées. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. La touche de verrouillage est une sécurité qui empêchera les enfants d'activer accidentellement l'appareil.
- Il est important de nettoyer le produit après chaque utilisation, un manque de nettoyage peut générer un risque d'incendie.
- Si nécessaire, utilisez les protections de sécurité fournies par le fabricant ou adaptées à l'utilisation.
- L'appareil doit toujours être surveillé pendant son fonctionnement, même lorsque la fonction de minuterie est activée.
- Effectuez tous les travaux sur l'appareil avec beaucoup de soin et d'attention.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas endommagé. Ne commencez pas l'installation si l'appareil est endommagé. Contactez un centre de service qualifié.
- Ne pas sceller la zone entre le verre et le plan de travail avec du silicone afin de permettre de changer l'appareil sans casser le verre.
- L'installateur doit effectuer tous les travaux de menuiserie et de montage nécessaires conformément aux réglementations en vigueur.
- Ne jamais ouvrir le boîtier électrique sous peine de choc. Utilisez uniquement les protections fournies, l'utilisation de protections inappropriées peut entraîner des accidents.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc. Contactez un centre de service qualifié.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale pendant l'installation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale pendant les opérations de maintenance, de réparation et de nettoyage.

AVERTISSEMENTS SUR LES PLAQUES À INDUCTION

- Effets sur les stimulateurs cardiaques, les appareils auditifs et les implants métalliques Les tables de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique à haute fréquence dans le voisinage des zones de cuisson. Les zones de cuisson peuvent avoir un effet négatif sur les stimulateurs cardiaques, les appareils auditifs ou les implants métalliques ou encore perturber leur fonctionnement lorsqu'ils sont à proximité. Une réduction du fonctionnement du stimulateur cardiaque est peu probable.
- **AVERTISSEMENT:** surfaces chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
- Ne laissez pas la cuisson d'huile et de graisse sans surveillance, car l'huile et la graisse peuvent brûler rapidement.
- En cas d'incendie, n'essayez pas d'éteindre le feu avec **de l'eau**. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge.
- Ne faites jamais chauffer une boîte de conserve sans l'ouvrir - elle pourrait exploser !
- Si des câbles électriques sont endommagés, seul un personnel qualifié ou le service après-vente peut les remplacer.
- Évitez d'utiliser le booster pour chauffer de l'huile de friture, la surchauffe peut être dangereuse.
- Faites attention à ne pas toucher les surfaces surchauffées pendant l'utilisation.
- Ne posez pas d'objets métalliques sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide du dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Évitez de renverser des liquides. Par conséquent, pour faire bouillir

- ou chauffer des liquides, réduisez l'apport de chaleur.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. L'aluminium pourrait alors endommager votre appareil de manière irréversible.
 - Les récipients doivent être placés directement sur la plaque de cuisson, n'insérez pas d'objets entre la casserole et la plaque.
 - N'utilisez pas la vitrocéramique de la table de cuisson comme plan de travail, car elle pourrait être endommagée.
 - N'utilisez pas d'appareils à vapeur, car la vapeur peut atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit.
 - La table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle car la vapeur dégagée par ce dernier peut entraîner un mauvais fonctionnement du circuit électronique de la table de cuisson.
 - L'installation au-dessus d'un four ou d'une cuisinière électrique pyrolytique n'est pas possible, car les deux appareils ne peuvent pas fonctionner simultanément.
 - Lorsque le produit est installé au-dessus d'un four ou de tout autre appareil émettant des températures élevées, il est recommandé d'appliquer entre les produits un panneau de séparation d'une hauteur minimale de 20 mm.
 - Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, des odeurs ou des fumées peuvent être générées. L'odeur diminuera au fil des utilisations. Les odeurs et les fumées éventuelles ne sont pas dues à un raccordement défectueux ou à un endommagement de l'appareil, et ne sont pas dangereuses pour la santé.
 - Un récipient vide peut endommager la vitrocéramique ; le fabricant ne sera pas tenu responsable dans ce cas.
 - N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés et compatibles induction.
 - Lorsqu'un tiroir est placé sous la table de cuisson, une distance appropriée de 230 mm doit être assurée entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil.

AVERTISSEMENT POUR UN BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE CORRECT.

- Les connexions électriques doivent être approuvées pour le système utilisé par un électricien certifié avant utilisation. Le raccordement

électrique ne doit être effectué que par un électricien certifié. Il sera également responsable de l'installation électrique correcte et de la mise en service. Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique: -Vérifiez que les valeurs de tension et de puissance indiquées sur l'étiquette signalétique sont compatibles avec l'alimentation électrique et la prise. Si vous avez des doutes, demandez l'aide d'un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation doit être connecté à un interrupteur magnétothermique omnipolaire dont l'ouverture des contacts n'est pas inférieure à 3 mm.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque le produit est installé, l'alimentation électrique ne doit pas être en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50°C.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA HOTTE DE CUISSON

- Il est absolument interdit de cuire des aliments sur des flammes nues (ex. Flambée).
- Respectez toutes les réglementations locales sur les opérations de rejet d'air.
- N'utilisez pas la hotte en mode recirculation dans des environnements où d'autres appareils, alimentés par une énergie autre que l'électricité, sont utilisés (ex. poêles à bois, poêles à gaz, chaudières combustibles) avec des conduits d'évacuation raccordés à l'extérieur, sauf si une bonne ventilation de l'environnement est assurée.
- Si la hotte est utilisée en mode évacuation, assurez-vous du bon état de la cheminée d'évacuation, dans le cas où elle serait restée arrêtée pendant une longue période.
- N'oubliez pas non plus de faire attention aux réglementations locales, en ce qui concerne l'évacuation de l'air à évacuer, dans le cas du fonctionnement du dispositif d'aspiration.
- Ne jamais faire frire en laissant la casserole sans surveillance: l'huile contenue dans la casserole peut surchauffer et s'enflammer. Si de l'huile est utilisée, le risque d'autocombustion est plus élevé. Afin

d'éviter tout risque d'incendie, il est nécessaire de nettoyer fréquemment la hotte et les autres surfaces.

- Il est important d'effectuer un entretien correct et de nettoyer le filtre à graisse de la hotte.
- Il est interdit de raccorder l'évacuation à des conduits de fumée, des canaux d'évacuation et des tuyaux pour la ventilation de locaux en vis-à-vis.
- L'air évacué ne doit pas être acheminé dans un conduit de circulation d'air chaud.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles;
- Prévoir une ventilation adéquate, si la hotte et d'autres appareils non alimentés en électricité sont utilisés dans la même pièce.
- La pression négative maximale dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Prévoyez dans la pièce où la hotte doit être installée une entrée d'air de ventilation afin que le débit d'air soit supérieur à la sortie de l'air évacué par la hotte.
- Il est absolument interdit de placer des membres ou toute autre partie du corps humain ou animal à proximité de l'unité extractible de la hotte (si elle est présente dans la version de votre produit).
- Ne pas placer de casseroles, de poignées de casseroles ou tout autre objet dans la zone de l'unité d'extraction de la hotte.
- **ATTENTION:** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson à gaz.

Cher client,

merci de nous avoir choisis!

Nous vous félicitons d'avoir acheté votre nouvelle hotte de cuisine.

Afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de mieux connaître toutes ses caractéristiques et ses performances:

- **Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et de mettre en marche l'appareil.**
- **Une attention particulière doit être accordée aux avertissements de sécurité!**
- **L'appareil ne doit être utilisé que conformément aux instructions données dans ce manuel d'utilisation.**
- **Conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.**
- **En cas de cession de l'appareil à un tiers, le manuel d'instructions doit également être remis.**

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lors de l'échange d'informations avec le FABRICANT de l'appareil, veuillez vous référer au numéro de série et aux données d'identification indiqués sur la plaque signalétique.

Recommandations pour une utilisation correcte de l'appareil visant à réduire l'impact sur l'environnement: lorsque vous commencez à cuisiner, mettez la hotte en marche à la vitesse minimale et ne l'éteignez que quelques minutes après avoir terminé la cuisson. Augmentez la vitesse de la hotte uniquement en cas de grandes quantités de vapeurs et de fumées, et n'utilisez la fonction booster qu'en cas de nécessité absolue. Nettoyez le filtre à graisses uniquement lorsque cela est nécessaire, afin de conserver son efficacité dans le temps. Utilisez un système de tuyauterie ayant le diamètre maximum spécifié dans ce manuel, afin d'augmenter l'efficacité et de réduire les niveaux de bruit.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur sa documentation indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais qu'il doit être remis à un point de collecte spécifique pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte de cet appareil contribuera à réduire la consommation de matières premières et la pollution de l'environnement.

Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de cet appareil, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Pièces de rechange

N'utilisez que des pièces de rechange originales.

Remplacez les composants avant qu'ils ne soient usés. Effectuez des contrôles de maintenance réguliers, comme indiqué dans la section "MAINTENANCE".

Garantie

Afin de bénéficier de la garantie du FABRICANT, les utilisateurs doivent suivre scrupuleusement toutes les instructions spécifiées dans le présent manuel, et en particulier ils doivent utiliser la hotte uniquement pour l'usage auquel elle est destinée; effectuer des opérations d'entretien continu et scrupuleux ne permettre l'utilisation de la hotte qu'à des personnes ayant des compétences et un savoir-faire avérés.

Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel entraîne l'annulation immédiate de la garantie du fabricant.

INSTALLATION

Avant de commencer l'installation, suivez toutes les instructions de sécurité et d'avertissement données dans les différentes sections du manuel d'instructions.

INSTALLATION DES TABLES DE CUISSON À INDUCTION AVEC HOTTE ASPIRANTE

L'appareil est destiné à être installé dans un plan de travail. Appliquez le mastic fourni sur tout le périmètre de la table de cuisson et insérez-la dans le trou, en vérifiant les dimensions dans la section (fig. 3).

Verrouillez l'appareil avec les supports appropriés fournis séparément (fig. 24).

L'appareil ne doit pas être installé au-dessus de dispositifs de refroidissement, de lave-vaisselle, de cuisinières, de fours, de lave-linge, de sèche-linge ou de fours à micro-ondes.

Les surfaces de contact du plan de travail et des bandes d'étanchéité murales doivent être réalisées dans un matériau résistant à la chaleur (jusqu'à environ 100°C).

Les découpes du plan de travail doivent être étanches à l'humidité par des moyens appropriés et, le cas échéant, équipées d'un isolant thermique.

Si la partie inférieure de l'appareil doit être accessible après l'installation, un panneau de séparation doit être installé (la distance entre la partie inférieure de l'appareil et le panneau doit être d'au moins 15 mm).

Une aération adéquate doit être prévue, afin d'assurer la circulation de l'air frais, en créant une ouverture dans le meuble.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET RACCORDEMENT DU CÂBLAGE

L'installation de l'appareil et le raccordement électrique au réseau électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés. La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si une mise à la terre régulière est prévue pour la table de cuisson. En cas de doute, l'installation électrique doit être vérifiée par un électricien qualifié. Ne raccordez pas la table de cuisson au secteur à l'aide de rallonges ou de prises multiples, car elles ne garantissent pas la sécurité requise (risque de surchauffe, par exemple).

Avant de brancher la table de cuisson, comparez les spécifications de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil avec celles du réseau électrique.

Ces spécifications doivent absolument correspondre, sinon l'appareil risque d'être endommagé. En cas de doute, contactez un électricien.

Suivez et respectez toutes les informations de sécurité et d'avertissement.

Respectez toutes les lois et réglementations nationales et régionales, ainsi que les réglementations supplémentaires des sociétés de services publics locales, des compagnies d'électricité locales.

Le branchement électrique ne doit être effectué que par du personnel certifié. Il sera responsable de l'installation et de la mise en service correctes de l'appareil.

Le raccordement électrique doit être équipé d'un disjoncteur en amont de l'appareil qui garantit que tous les pôles sont déconnectés avec un écart de contact d'au moins 3 mm.

Avant le raccordement :

Coupez l'interrupteur principal/le disjoncteur automatique avant de raccorder les modules de la table de cuisson et l'extracteur.

Protégez l'interrupteur principal/le disjoncteur automatique contre toute mise sous tension non autorisée.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas sous tension.

RACCORDEMENT DU MODULE DE PLAQUE À INDUCTION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

(fig. 13-14-15)

Ne connectez pas le produit via des contacts enfichables (fiches Schuko).

Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utiliser le type : "H05V2V2-F size 5x2,5mm²" (section minimale du conducteur 2,5 mm²).

ATTENTION !!! Ne pas souder sur les câbles. Si nécessaire, connectez deux câbles à l'aide de serre-câbles non fournis.

De toute façon, le personnel certifié et qualifié devra suivre la réglementation électrique du pays où l'appareil est installé.

CONNEXION DU MODULE HOTTE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

En ce qui concerne le module hotte, le cordon d'alimentation est placé sur le boîtier de commande.

La hotte aspirante peut absorber 220 W.

En tout état de cause, le personnel certifié et qualifié devra respecter la réglementation électrique du pays où l'appareil est installé.

CONNEXION DU CÂBLAGE DE L'EXTRACTEUR

Disposer et fixer les faisceaux de câbles sous l'armoire avec des dispositifs appropriés semblables à celui de la figure ci-dessous, de sorte qu'il ne soit pas possible de tirer accidentellement les câbles pendant l'entretien normal de nettoyage.

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET CONFIGURATIONS POSSIBLES DU PRODUIT

Il est possible de trouver différentes configurations de produits disponibles sur le marché. (fig. 1)

Fonctionnement des modules de cuisson à induction

Les parties gauche et droite de l'appareil sont utilisées pour la cuisson par induction. Une bobine d'induction se trouve sous le verre céramique ; lorsque la zone de cuisson est activée, la bobine crée un champ magnétique qui génère de la chaleur sur le fond de la casserole. Les zones de cuisson ne peuvent être actionnées que si des casseroles adaptées sont utilisées.

Le fonctionnement des modules de cuisson à induction gauche et droit est exactement le même, les fonctions suivantes sont donc valables pour les deux zones.

Ustensiles de cuisine adaptés

Le temps de chauffage d'un ustensile de cuisson est considérablement influencé par la structure et le matériau de l'ustensile utilisé.



Les ustensiles de cuisson portant ce symbole sont adaptés aux tables de cuisson à induction. L'ustensile de cuisson doit être en métal, doté de propriétés magnétiques et d'une surface inférieure suffisante. Les ustensiles de cuisson appropriés sont fabriqués en : Q acier inoxydable avec une base magnétisable Q, acier émaillé Q fonte.

N'insérez aucun adaptateur ou autre objet entre le fond de la casserole et la surface en verre.
 N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.
 Pour vérifier si les casseroles ou les poêles sont adaptées, vérifiez si elles sont attirées par un aimant.
 Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas comporter de rainures ou d'arêtes vives afin d'éviter de rayer la table de cuisson.

Dimension minimale et maximale du diamètre suggéré pour les ustensiles de cuisine

| Zone de cuisson | Diamètre minimum | Diamètre maximal |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Avant gauche | 110mm | 200mm |
| Dos gauche | 110mm | 200mm |
| Avant droit | 110mm | 200mm |
| Dos droit | 110mm | 200mm |


Il est possible d'utiliser des récipients plus grands, mais dans ce cas, la chaleur sera moins uniforme sur le fond du récipient.


Afin d'éviter toute rayure, ne poussez pas ou ne tirez pas les ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Soulevez toujours les casseroles et les poêles.

Ne placez pas de récipients en acier standard à grain fin, en verre, en poterie, en cuivre et en aluminium.

Ne placez pas une casserole vide et laissez les feux brûler.

Détection des casseroles non appropriées


L'utilisation d'une casserole non appropriée sera indiquée sur l'écran de l'appareil avec  signal.

Si aucune casserole n'est placée, le capteur de détection de casserole affichera le signal  signal sur l'écran de l'appareil de chauffage.

La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si aucun pot n'est détecté.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si à la fin d'une ou plusieurs zones de cuisson, la température de la surface du verre est

supérieure à 50°, sur l'écran des zones intéressées, il apparaîtra avec un  fixe, qui restera actif jusqu'à ce que la surface de la zone de cuisson relative ne soit pas suffisamment froide.

Attention ! Risque de brûlures.

Ne pas toucher la zone de cuisson lorsque le  est affiché.

Overflow Safety Device (Dispositif de sécurité anti-débordement)

En cas de problème, c'est un objet sur la zone de sécurité qui contrôle toutes les zones de cuisson et **OFF**.

Pour réactiver la table de cuisson, nettoyez ou retirez tout objet de la zone de contrôle.

Gestion de la puissance

La puissance maximale de la plaque à induction Domino est de 3700 watts.

Si la puissance maximale de 3700 W est dépassée, par exemple avec l'activation du Booster, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone précédemment sélectionnée jusqu'à la puissance maximale autorisée.

L'écran de la zone dont la puissance est limitée se met à clignoter pendant environ 3 secondes. Pendant ce temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

ARRÊT AUTOMATIQUE DU CHAUFFAGE

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant un temps prédéfini, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement après ce temps prédéfini.

La durée maximale pendant laquelle une zone de cuisson peut rester allumée dépend du niveau de cuisson sélectionné.

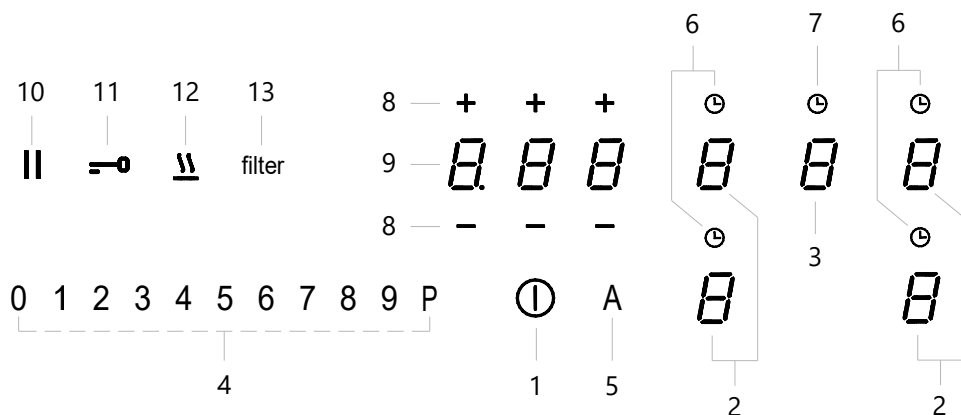
Le tableau suivant indique les niveaux de puissance et le nombre total d'heures de fonctionnement après lesquels les zones de cuisson s'éteignent automatiquement si aucun changement n'est intervenu pendant cette période.

| Niveau de puissance | Durée maximale (minutes) |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Attention :

Pour éviter d'endommager les pièces électroniques, la table de cuisson est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe. Dans les situations d'utilisation prolongée de la cuisson avec des niveaux de puissance élevés, l'appareil éteint automatiquement et temporairement toute la table de cuisson et une erreur ER21 ou E2 s'affiche.

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton ON/OFF
2. Touche de sélection/affichage de la zone de cuisson
3. Bouton de sélection/affichage du vide
4. Curseur de sélection de la puissance d'induction et de la vitesse d'aspiration
5. Bouton d'aspiration automatique
6. Touche de temporisation de la zone de cuisson
7. Affichage du compte à rebours de l'aspiration
8. Touches "-" et "+" de la minuterie
9. Bouton de sélection/affichage de la minuterie
10. Touche de fonction Pause
11. Touche de fonction
12. Touche de fonction de fusion
13. Bouton de sélection/affichage de la saturation du filtre

FONCTIONNEMENT

Mise en marche

Appuyez sur le bouton **① ON/OFF** pendant 2 secondes, toutes les fonctions pouvant être activées deviennent visibles sur le panneau de commande pendant environ 20 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans ce délai, la table de cuisson s'éteint.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Il est possible d'activer une **zone de cuisson** en sélectionnant l'un des 4 affichages **②** (2), lorsque le point décimal devient fixe la zone de cuisson est active.

Réglez le niveau souhaité en faisant glisser votre doigt sur la commande **SLIDER** (4).

Le niveau réglé (par exemple **7**) est affiché sur l'écran actif **②** (2).



Il est également possible d'appuyer directement n'importe où sur la commande **SLIDER** sans faire glisser le doigt, dans ce cas le niveau souhaité est activé directement.



- Pour éteindre une **zone de cuisson**, il existe plusieurs possibilités :

1- sélectionnez l'affichage souhaité et faites défiler avec votre doigt sur la commande **SLIDER**

jusqu'à atteindre "0".


2- sélectionnez l'affichage souhaité et appuyez directement sur "0" sur la commande **SLIDER**.

- Lorsqu'une "zone de cuisson" (**Z1-Z2-Z3-Z4**) est tournée sur la position **OFF** et que la température de la surface vitrée est supérieure à environ 50°, l'affichage de la zone intéressée indique  et  qui alternent.

- Si vous tournez la "plaque de cuisson" sur la position **OFF** , un  fixe s'affiche.


Key Lock (Serrure à Clé)


La fonction **Key Lock** vous permet d'empêcher l'utilisation de la table de cuisson par des enfants ou des personnes nécessitant une surveillance, toutes les fonctions peuvent être verrouillées.

Pour **activer la fonction Key Lock**, mettez la table de cuisson en marche en appuyant sur le bouton  **ON/OFF**.

Appuyez sur l'un des 5 afficheurs  pendant 3 secondes.

Les chiffres du **SLIDER** commencent à s'allumer successivement, faites glisser votre doigt de "0" à "9".

Lorsque la fonction est activée, les afficheurs indiquent .

Pour **désactiver la fonction de Key Lock** des touches, allumez la table de cuisson en sélectionnant le bouton  **ON/OFF**.



Appuyez sur l'un des 5 afficheurs  pendant 3 secondes.

Les chiffres du curseur commencent à s'allumer successivement, faites glisser votre doigt de "9" à "0".

Les opérations décrites doivent être effectuées dans les 10 secondes.

Key (Clé)



La fonction **clé** permet de verrouiller les fonctions de la table pendant l'utilisation afin d'éviter les modifications accidentelles tout en laissant les fonctions réglées actives.


Pour **activer la fonction Key**, appuyez sur le bouton  pendant 1 seconde, le symbole  devient plus lumineux.

Pour **désactiver la fonction Key**, appuyez sur le bouton .

La fonction clé peut être activée même sans fonction active.

Booster



Selon le modèle, le produit peut être équipé de la fonction **Booster**, qui applique une puissance supplémentaire au-dessus du niveau  pendant un maximum de 5 minutes, après quoi elle revient au niveau .



Pour **activer la fonction Booster**, réglez la puissance de la zone concernée sur "P", l'écran affiche un .

Pour **désactiver la fonction Booster**, sélectionnez sur le curseur une puissance comprise entre "1" et "9",



Bridge (Pont)

La fonction **Bridge** permet de **connecter** deux éléments de cuisson simples (**Z1+Z2** ou **Z3+Z4**) et de les contrôler et les utiliser comme s'il s'agissait d'une seule zone.

Pour **activer la fonction Bridge**, appuyez en même temps sur les afficheurs de zone "**Z1+Z2**" ou "**Z3+Z4**", les afficheurs indiqueront  et .



Utilisez **SLIDER** pour régler la puissance souhaitée (par exemple 5), les afficheurs indiqueront  et .

Pour **désactiver la fonction Bridge**, appuyez simultanément sur les afficheurs de zone "**Z1+Z2**" ou "**Z3+Z4**".

Remarque : si aucun panoramique n'est détecté sur la zone, les afficheurs indiqueront  et .

Heat up (Chauffer)

La fonction **Heat up** vous permet d'avoir la zone de cuisson à la puissance maximale pendant un certain temps, après quoi la puissance descend au niveau sélectionné.

Pour **activer la fonction Heat up**, avec une casserole sur la zone, activez la touche/affichage correspondant, sur le **SLIDER** appuyez et maintenez pendant 3 secondes la puissance de cuisson souhaitée entre "1" et "8" (par exemple 5), les  et  alternates sont affichés.

L'augmentation du niveau de puissance maintient la fonction active, tandis que la diminution du niveau de puissance désactive la fonction.



Pour **désactiver la fonction Heat up**, vous pouvez diminuer le niveau de puissance ou appuyer et maintenir la touche/affichage de la zone de cuisson sur laquelle la fonction est active.

| Niveau de puissance | Durée maximale (secondes) |
|---------------------|---------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | non disponible |
| P | non disponible |


Temperature maintenance (Warming Function)

(Maintien de la température -Fonction de maintien au chaud)

La fonction de **Temperature maintenance** permet de conserver au chaud les aliments prêts à être consommés.

Pour **activer la fonction Temperature maintenance**, avec une casserole sur la zone, activez le bouton/affichage correspondant, appuyez sur le bouton , l'affichage de la zone sélectionnée indique .



Pour **désactiver la fonction de Temperature maintenance**, appuyez sur le bouton  et .



La fonction de **maintien de la température** peut être minutée à l'aide de la fonction Timer en appuyant sur le bouton , puis en procédant comme décrit dans la section spécifique.

Pause

La fonction **Pause** arrête les zones de cuisson, en gardant en mémoire les réglages de cuisson précédemment définis, tandis que le vide continue à fonctionner.

La table de cuisson peut rester en état de **pause** pendant un maximum de 10 minutes. Passé ce délai, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour **activer la fonction Pause**, appuyez sur le bouton  pendant 1 seconde, tous les affichages indiquent .


Pour **désactiver la fonction Pause**, appuyez sur le bouton  pendant 1 seconde, le bouton commence à clignoter, dans les 10 secondes, appuyez sur l'un des afficheurs avec le symbole , la fonction est désactivée et la table de cuisson continue avec les réglages précédemment définis.

Recall (Rappel)

La fonction **Recall** permet de réactiver la table de cuisson avec les mêmes fonctions réglées si la touche "**ON/OFF**" est actionnée par erreur ou en raison d'une coupure de courant soudaine alors qu'une ou plusieurs zones sont actives.

Lorsque la table de cuisson s'éteint, sélectionnez dans les 6 secondes environ la touche 

ON/OFF, le bouton  clignote pendant 6 secondes.

Sélectionnez dans les 6 secondes environ le bouton .





TIMER

La fonction **Timer** permet l'arrêt automatique de la zone de cuisson sur laquelle elle est réglée. Elle peut être réglée individuellement sur chaque zone de cuisson, pour une durée maximale de 1 heure et 59 minutes.

Le format de la minuterie est le suivant :


- . hours

-  minutes





Pour **activer la fonction Timer**, appuyez sur le bouton  de la zone de cuisson en fonctionnement pour accéder aux commandes du timer, 3 affichages  apparaissent, appuyez sur  ou  pour régler le temps souhaité, attendez 5 secondes sans appuyer sur un autre bouton pour confirmer le temps réglé. Les 3 affichages indiquent le temps restant, à la fin du compte à rebours un signal sonore est émis et la zone concernée s'éteint, le signal sonore peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

Si le minuteur est actif sur plusieurs zones en même temps, les 3 afficheurs indiquent le prochain minuteur à expirer.

Un compte à rebours de moins de 10 minutes est affiché avec le format suivant :

- . minutes



-  secondes

Pour **désactiver la fonction Timer**, sélectionnez la zone de cuisson concernée, appuyez sur la touche  et réglez le temps avec les touches  ou  pour mettre le Timer sur .

Si vous annulez le Timer avant sa fin, la zone de cuisson continue à fonctionner avec le niveau de puissance précédemment réglé.

Countdown (Compte à rebours)

La fonction **Countdown** à rebours peut être réglée pour une durée maximale de 1 heure et 59 minutes et ne nécessite pas l'arrêt des zones de cuisson.

Pour **activer la fonction Countdown** à rebours, appuyez sur l'un des 3 "tirets" affichés sur le panneau de la minuterie  ,  s'affiche, appuyez sur **—** ou **+** pour régler l'heure souhaitée, attendez 5 secondes sans appuyer sur une autre touche pour confirmer l'heure réglée.

Si vous souhaitez modifier l'heure, répétez l'opération décrite ci-dessus.


Le temps restant est indiqué sur les 3 afficheurs, lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore est émis qui peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le format du compte à rebours est le suivant :


-  .hours

-  minutes

Le compte à rebours inférieur à 10 minutes s'affiche avec le format suivant :

-  .minutes

-  secondes

Pour **désactiver la fonction Countdown** à rebours, appuyez sur un bouton/affichage, ajustez l'heure avec les touches **—** ou **+** pour régler le Compte à rebours sur  .

Limitation de la puissance

La fonction **Limitation de puissance** permet de limiter l'absorption totale de la table de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.


L'installateur spécialisé doit effectuer la procédure suivante dans les 2 minutes qui suivent le raccordement à l'électricité ou la reconnexion au réseau électrique.

Il est recommandé de lire l'intégralité du paragraphe avant d'effectuer cette procédure.

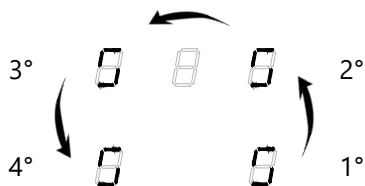
Pour **régler la fonction de limitation de puissance**, branchez la table de cuisson au réseau électrique domestique ; tous les afficheurs s'allument pendant quelques secondes, puis s'éteignent. Seul le bouton **filter** reste clignotant.

Le réglage doit être effectué lorsque la table de cuisson est éteinte sans appuyer sur la touche

① ON/OFF.

- Appuyez et maintenez appuyé **filter** , les affichages des zones de cuisson s'allument en indiquant  .

- En continuant à maintenir appuyé **filter** , appuyez sur tous les boutons/afficheurs des zones de cuisson, un par un, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en commençant par la zone avant droite ; un signal sonore retentit à chaque pression.



L'affichage arrière gauche indique et alternante, sélectionnez à nouveau l'affichage arrière gauche et appuyez sur "8" sur le curseur de sélection de la puissance, l'affichage indique et .

- Sélectionnez l'affichage avant gauche et définissez le réglage actuel souhaité en appuyant sur le chiffre correspondant au niveau de puissance sur le curseur de sélection de la puissance.

Le tableau suivant indique les pouvoirs qui peuvent être définis.

| Niveau de puissance | KW | Note |
|---------------------|-----|--------------------|
| 0 | 7,4 | Réglage par défaut |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Pour enregistrer le réglage effectué, appuyez sur la touche **ON/OFF** pendant 2 secondes, un signal sonore est émis, tous les afficheurs s'éteignent et **filter** clignotent, confirmant que le réglage a été effectué.

Bruits audibles possibles pendant le fonctionnement de la table de cuisson

Certains bruits peuvent se produire dans les ustensiles de cuisson lors de l'utilisation des zones de cuisson à induction, en fonction du matériau et de la finition de la base des ustensiles de cuisson fabriqués dans des matériaux différents ou de moindre qualité ; le bourdonnement peut se produire surtout lors de l'utilisation d'un niveau de puissance élevé, celui-ci est réduit ou disparaît si le niveau de puissance est réduit.

Pour augmenter la durée de vie du système électronique, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement.

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lorsque la table de cuisson est utilisée de manière intensive, ce qui se traduit par un bruit de ventilateur en marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de l'appareil.

UTILISATION DU MODULE D'ASPIRATION

Il est recommandé de lire toutes les sections de ce chapitre.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE DES MODULES D'ASPIRATION

En cas de débordement de liquides des bacs, arrêtez immédiatement l'aspiration et nettoyez le récipient.

- Pour des raisons de sécurité et afin d'éviter tout type de problème avec l'appareil, ne laissez personne jouer avec le verre, la grille ou le système d'aspiration mobile s'il est fourni.
- Retirez tous les objets qui se trouvent dans la zone du module d'aspiration avant l'activation et pendant le fonctionnement afin de ne pas fermer l'aspiration et de permettre le mouvement de la vitre si elle est prévue.
- Il est absolument interdit d'introduire des objets ou d'autres choses dans l'orifice d'aspiration.
- Il est absolument interdit d'introduire les doigts ou d'autres parties du corps à l'intérieur ou dans la zone du trou d'aspiration.
- La pression exercée pour retirer la grille ou la vitre d'aspiration peut provoquer le déplacement ou la déformation de certaines parties internes, mais cela n'affecte pas la qualité et le fonctionnement du produit.

CONSEILS POUR UNE EXTRACTION EFFICACE

Allumez la hotte au niveau de puissance le plus bas requis pour une extraction efficace de la vapeur et une meilleure performance de filtration de l'air.

Utilisez un couvercle sur l'ustensile de cuisson, en particulier pour les ustensiles de grande taille. Cela garantit une extraction efficace de la vapeur et réduit également la consommation d'énergie.

Pour générer de faibles niveaux de vapeur, utilisez la table de cuisson au niveau de puissance le plus bas requis.

MODULE D'ASPIRATION AVEC GRILLE

Il est possible de faire fonctionner le système d'aspiration avec ou sans grille.

ATTENTION ! !! Lorsque vous retirez la grille d'aspiration, veillez à ne pas la laisser tomber sur le sol ou sur la plaque vitrocéramique, car le verre pourrait être endommagé de façon permanente.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les réclamations dues à des rayures ou à des bris de verre.


Attention : Risque de brûlures !!! Ne posez jamais le gril sur la vitre de la table de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU MODULE D'ASPIRATION AVEC MOUVEMENT MANUEL OU DE LA GRILLE

Le module d'aspiration peut être activé indépendamment du fonctionnement des zones de cuisson et est équipé de 9 niveaux d'aspiration :

1er, 2ème, 3ème, 4ème, 5ème, 6ème, 7ème, 8ème intensif, 9ème intensif.

Seules les vitesses intensives ont une durée de 7 minutes au terme desquelles l'aspiration revient automatiquement à la 7ème vitesse. Pendant cette fonction, l'écran clignote pour indiquer la vitesse sélectionnée.

- Le **module d'aspiration peut être mis** en marche en sélectionnant l'affichage  (3), lorsque le point décimal devient fixe le module d'aspiration est actif.

Il existe plusieurs façons de régler le niveau d'aspiration souhaité :

- 1- faire défiler avec le doigt sur la commande **SLIDER** (4) jusqu'à atteindre le niveau souhaité ;
- 2- sélectionner le niveau souhaité directement sur la commande **SLIDER** (4).



Le niveau réglé (par exemple 7) s'affiche sur l'écran  (3).

- Il existe plusieurs façons **d'arrêter l'aspiration** :


- 1- sélectionner l'afficheur (3) et faire défiler avec le doigt la commande **SLIDER** jusqu'à atteindre "0".
- 2- sélectionner l'affichage (3) et appuyer directement sur "0" sur la commande **SLIDER**.

Automatic operation (Fonctionnement automatique)

En **Automatic operation**, l'extracteur adapte progressivement et automatiquement la vitesse d'aspiration au niveau de cuisson maximum réglé.

Si l'aspiration est adaptée à la vitesse (par exemple 7), l'écran affiche  et  alternates.


A la fin de la cuisson, lorsque les zones de cuisson sont éteintes, la hotte diminue progressivement son intensité d'aspiration en restant à la 1ère vitesse pour éliminer toute



vapeur et odeur résiduelles, l'afficheur indique  .

Pour **activer Automatic operation**, appuyez sur le bouton **A** .

Pour **désactiver Automatic operation**, appuyez sur le bouton **A** .

Clean Air (Air Pur)

La fonction **Clean Air** est activée si, pendant la cuisson, la vitesse automatique est activée et que vous appuyez sur le bouton  **ON/OFF**, les zones de cuisson s'éteignent et l'aspiration passe automatiquement à la première vitesse pendant 5 minutes.

L'écran affiche  , le  clignote et les afficheurs de la minuterie indiquent le décompte du temps restant, après quoi le moteur s'éteint.

Avertissement de saturation du filtre

La hotte est équipée d'un témoin de **saturation des filtres à graisses et à odeurs**.

- Après 30 heures de fonctionnement de la hotte, avec le produit allumé, un clignotement **filter** apparaît ; cela signifie que les filtres à graisse doivent être lavés.
Le témoin lumineux du filtre à graisses doit être réarmé uniquement après le nettoyage des

filtres.

Avec le produit éteint, appuyez sur le bouton **ⓘ ON/OFF**, avec les zones de cuisson et la hotte éteintes, maintenez le voyant clignotant **filter** appuyé pendant 5 secondes, un signal sonore confirme la réinitialisation et relance le décompte des heures de fonctionnement.

- Après 120 heures de fonctionnement de la hotte, le produit étant allumé, le voyant **filter** flash apparaît, les filtres à odeurs ou céramiques longue durée doivent être lavés ou régénérés.

Le témoin lumineux du filtre à odeurs doit être réinitialisé uniquement après la régénération des filtres.

Le produit étant éteint, appuyez sur le bouton **ⓘ ON/OFF**, les zones de cuisson et la hotte étant éteintes, maintenez le voyant **filter** fixe appuyé pendant 5 secondes, un signal sonore confirme la réinitialisation et relance le décompte des heures de fonctionnement.

NOTE : Si le produit est installé en version aspiration, le signal de saturation du filtre fixe **filter** doit être réinitialisé sans nettoyer les filtres à odeurs car ils ne sont pas présents ; seuls les filtres à graisses doivent être nettoyés.

Windows function (Fonction fenêtre)

L'appareil est conçu pour être associé à un KIT détecteur de fenêtre, qui n'est pas fourni.

Le KIT détecteur de fenêtre doit être installé uniquement en mode aspiration du produit. Ce KIT communique avec la hotte ; si la fenêtre de la pièce où sont installés le produit et le KIT est

fermée, l'aspiration est bloquée et **E** clignote sur l'écran (3).

Un technicien qualifié et spécialisé doit installer et modifier le produit.

Comme indiqué sur la fig. 25, le technicien qualifié et spécialisé doit couper la connexion et isoler les parties coupées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier garantit une longue durée de vie du produit et de bonnes performances dans le temps.

ATTENTION ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont complètement froides et couper l'alimentation électrique en retirant le câble ou en débranchant l'interrupteur principal de la maison.

Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Avant de nettoyer la vitre, utilisez la fonction clé de la plaque à induction et de l'extracteur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

La table de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Assurez-vous que la table de cuisson est éteinte. Attendez que toutes les zones de cuisson soient refroidies.

Utilisez uniquement des produits de nettoyage pour les plaques de cuisson en vitrocéramique.

N'utilisez pas les produits de nettoyage suivants, car ils peuvent endommager les surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique:

des détergents contenant de la soude, de l'ammonium, des acides ou des chlorures ; des

détergents pour lave-vaisselle et/ou lave-linge ; des assouplissants ou des produits pour enlever les taches et/ou la rouille ; des nettoyeurs pour vitres ; des produits pour four ou gril ; des solvants ; tout nettoyeur, éponge ou brosse abrasif ; des solvants ; des objets pointus ; une gomme ; tout appareil à vapeur, car la vapeur peut atteindre les parties sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

La modification de la couleur et de la brillance des surfaces vitrées de la table de cuisson n'affecte et n'affectera en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.

Les problèmes décrits dans cette section sont uniquement d'ordre esthétique et n'affectent en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil. Ils ne peuvent pas être réparés sous garantie.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MODULE D'ASPIRATION

Les filtres à graisse doivent être nettoyés au moins une fois par semaine ou lorsque le système indicateur de saturation des filtres l'indique, ils peuvent être lavés dans un lave-vaisselle à max. 50°C ou à la main, en utilisant toujours un savon neutre et des produits non abrasifs.

Le lavage des filtres à graisse peut provoquer leur décoloration, mais l'efficacité du filtre à graisse reste la même.

Si des liquides devaient déborder des bacs, arrêtez immédiatement l'aspiration, videz et nettoyez le récipient.

Remettez les filtres en place après le nettoyage et avant de mettre l'aspirateur en marche.

La grille d'aspiration esthétique et toutes les parties en acier doivent être lavées à la main avec un chiffon humide et du savon neutre, ne pas utiliser de produits abrasifs (fig. 30-32).

VERSION RECIRCULATION

Le filtre anti-odeur est en option et est vendu séparément.

Les filtres à charbon actif en céramique se saturent après une période d'utilisation plus ou moins longue, en fonction du type de cuisson et de la fréquence de nettoyage des filtres à graisses.


Les filtres anti-odeurs en céramique peuvent être régénérés tous les 2/3 mois ou lorsque le système indicateur de saturation des filtres l'indique, dans un four préchauffé à 200°C pendant 45 minutes.

La régénération permet une durée de vie maximale du filtre de 5 ans.


PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

Le panneau de commande peut être personnalisé pour adapter l'interface aux exigences personnelles.


Avant d'effectuer la procédure, il est conseillé de lire tout le paragraphe.

- Appuyez sur , toutes les fonctions pouvant être activées deviennent visibles sur le panneau de commande.

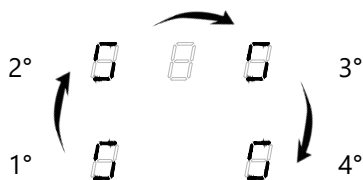
- Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

- Le panneau de commande s'éteint et le bouton  commence à clignoter pendant environ 60 secondes, après quoi la procédure s'arrête.

- Appuyez et maintenez , les affichages des zones de cuisson s'allument en indiquant .

- Tout en continuant à maintenir  enfoncé, appuyez sur tous les boutons/afficheurs des

zones de cuisson, un par un, en procédant dans le sens des aiguilles d'une montre en partant de la zone avant gauche ; à chaque pression, un signal sonore est émis.





L'afficheur arrière gauche indique alternativement  et un chiffre compris entre '2 et 7'.

- Sélectionnez à nouveau l'affichage arrière gauche et appuyez sur un numéro compris entre 2 et 7 sur le curseur de sélection de puissance pour accéder à la personnalisation souhaitée.

Le tableau suivant donne un aperçu des personnalisations du menu utilisateur.

| Code de personnalisation | Description | Valeur |
|--------------------------|--|---|
| U2 | Menu de gestion du volume sonore des touches. | 0 - Son désactivé 1 - Volume minimum 3 - Volume maximal |
| U3 | Menu de gestion du volume du bip de la minuterie et du compte à rebours. | 0 - Son désactivé 1 - Volume minimum 3 - Volume maximal |
| U4 | Menu de gestion de l'éclairage de l'écran | 0 - Luminosité maximale 9 - Luminosité minimale |
| U5 | Menu de gestion de l'animation de la minuterie et du compte à rebours. | 0 - Animation désactivée 9 - Animation activée |
| U7 | Menu de gestion de la durée du bip de la minuterie et du compte à rebours. | 0 - Signal acoustique pendant 120 secondes 1 - Signal acoustique pendant 60 secondes 2 - Signal acoustique pendant 2 secondes |

- Sélectionnez l'affichage avant gauche.
- Sélectionnez un numéro sur le curseur de sélection de la puissance pour régler la valeur choisie.
- Répétez l'opération pour chaque réglage souhaité.
- Confirmez les nouveaux réglages en appuyant sur  pendant 2 secondes.
- Si vous souhaitez quitter le menu de personnalisation sans enregistrer, appuyez sur .
- Si aucune opération n'est effectuée, le menu de personnalisation se ferme après 1 minute.

Messages d'erreur sur l'écran

| Code d'erreur | Description | Causes possibles | Récupération des erreurs |
|---------------|---|--|---|
| C | La zone de cuisson peut être configurée dans le cas d'une statique il y a un "C" statique. | Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu de service. | Une poêle appropriée doit être placée dans la zone de cuisson. Une poêle appropriée doit être placée dans la zone de cuisson. |
| C/- | La zone de cuisson sera configurée si un "C" clignotant apparaît. Une fois la configuration réussie, "-" s'affiche à l'écran. Si le "-" n'apparaît pas, veuillez vous référer à la section "Causes possibles" dans E/5. | Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu de service. | Attendez le symbole "-" ou abandonnez les tâches de configuration en tapant sur le bouton sélectionné et le "C" ne clignote plus. |
| E | Un "E" clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations ont été supprimées. | Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur est dans le service des menus. | Configuration manuelle. |
| E/2 | Les limites de température ont été dépassées température. | Température électronique trop élevée. | Le système doit se refroidir. |
| E/3 | Cuvette inadaptée. | Le pot génère un point de fonctionnement inapproprié dans le module, ce qui peut ruiner des dispositifs tels que les IGBT. | 1. L'erreur est automatiquement effacée après 8 (secondes) et la zone de cuisson peuvent à nouveau être utilisés. Si d'autres erreurs se produisent, le cuisinier doit être remplacé. |
| E/4 | Le module d'induction n'est pas configuré. | Le module d'induction n'est pas configuré. | 1. Supprimez la configuration hob et activez la configuration manuelle. 2. Lancez le menu de l'interface utilisateur de service pour configurer le module d'induction. |
| E/5 | Manque de communication entre l'assurance-chômage et le module d'initiation. | Pas d'alimentation sur le module d'induction. | Contactez le service technique. |
| E/6 | Interférences sur le système électrique | 1. Défaut dans la détection de l'alimentation principale. 2. Surtension. | Contactez le service technique. |
| E/8 | Défaillance du ventilateur. | Le ventilateur ou la commande électronique est défectueux. | Contactez le service technique. |
| E/9 | Capteur T défectueux sur l'inducteur. | Le signal du capteur est hors d'une plage valide ; le capteur électronique est défectueux. | Contactez le service technique. |
| E/A | Défaut matériel sur le module d'induction. | Défaut du dispositif matériel détecté par le système d'autocontrôle du module. | Contactez le service technique. |
| E/C | Problème de configuration. | 2 zones de cuisson ont été dédiées au même élément de l'interface utilisateur. | Effacer la configuration manuelle actuelle à l'aide du menu service. |
| E/H | Capteur à valeur fixe. | - | Le système doit se refroidir. |

Données techniques

| | |
|---|-----------------------|
| Dimensions | 870 x 520 x 60 mm |
| Poids, accessoires et emballage compris | Approx. 27 kg |
| Hotte aspirante | |
| Consommation électrique maximale | 220 W |
| Niveaux d'aspiration | 9 (7 + 2 intensive) |
| Tension d'alimentation - Fréquence du réseau | 220–240 V 50-60 Hz |
| Plan d'induction | |
| Consommation électrique maximale Module de gauche (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Consommation électrique maximale Module de droite(Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Tension d'alimentation - Fréquence du réseau | 220–240 V 50/60 Hz |
| Zone de cuisson externe (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Puissance d'absorption | 2100W – 3000W booster |
| Zone de cuisson interne (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Puissance d'absorption | 1600W – 1850W booster |
| Niveaux de réglage de la puissance | 1 - 9 - booster |

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- El aparato está destinado a un uso doméstico estándar, no a un uso profesional.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato de forma segura y hayan sido informados sobre los riesgos relacionados. Deben seguirse estrictamente las indicaciones de seguridad y advertencia y las instrucciones de manejo que figuran en el manual de instrucciones. No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. La tecla de bloqueo de la función evitará la activación accidental por parte de los niños.
- Es importante limpiar el producto después de cada uso, ya que la falta de limpieza puede generar riesgo de incendio.
- Si es necesario, utilice los protectores de seguridad proporcionados por el fabricante o adecuados para el uso.
- El aparato debe estar siempre supervisado durante su funcionamiento, incluso cuando la función de temporizador esté conectada.
- Utilice el aparato con mucho cuidado y atención.
- Asegúrese de que el aparato no está dañado. No inicie la instalación si el aparato está dañado. Póngase en contacto con un centro de servicio cualificado.
- No selle la zona entre el cristal y la encimera con silicona para poder sustituir el aparato sin romper el cristal.
- El instalador deberá realizar todos los trabajos de carpintería y montaje necesarios de acuerdo con la normativa vigente.
- Nunca abra la carcasa exterior Peligro de choque. Utilice únicamente las protecciones previstas; el uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato para evitar el

riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un centro de servicio cualificado.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica durante la instalación.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica durante las operaciones de reparación y limpieza.

ADVERTENCIAS SOBRE LAS PLACAS DE INDUCCIÓN

- Efectos sobre marcapasos, audífonos e implantes metálicos Las placas de inducción generan un campo electromagnético de alta frecuencia en el área de las zonas de cocción. Las zonas de cocción pueden afectar negativamente a los marcapasos, audífonos o implantes metálicos o perturbar su funcionamiento cuando están cerca. Es imprudente que se reduzca el funcionamiento del marcapasos.
- **ADVERTENCIA:** superficies calientes durante el uso. No toque los elementos calefactores.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.
- No deje la cocción de aceite y grasa sin supervisión, ya que el aceite y la grasa pueden arder rápidamente.
- En caso de incendio, no intente apagar el fuego con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una manta ignífuga.
- Nunca caliente una lata o un bote de comida sin abrirlo, ¡podría explotar!
- Si los cables están dañados, sólo el personal cualificado o el servicio postventa pueden sustituirlos.
- Evite utilizar el aparato para calentar aceite para freír, el sobrecalentamiento puede ser peligroso.
- Preste atención a tocar las superficies sobrecalentadas durante el uso.
- No coloque objetos metálicos sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague la placa de cocción con el dispositivo de control y no confíe en el detector de ollas.

- Evite el derrame de líquidos, por lo que para hervir o calentar líquidos reduzca el suministro de calor.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar. El aluminio se derretiría y dañaría su aparato de forma irreversible.
- Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa de cocción, no introduzca objetos entre la olla y la placa.
- No utilice el cristal de la vitrocerámica como superficie de trabajo, ya que puede dañarse.
- No utilice aparatos de vapor, ya que el vapor puede llegar a las partes activas del aparato y provocar un cortocircuito.
- La placa de cocción no debe instalarse encima de un lavavajillas, ya que el vapor que se desprende puede provocar un funcionamiento defectuoso del circuito electrónico de la placa.
- No se puede instalar encima de un horno o de una placa de cocción eléctrica pirolítica, ya que los dos aparatos no funcionan simultáneamente.
- Cuando el producto se instala encima de un horno o cualquier otro aparato con alta temperatura se recomienda aplicar , un panel de separación entre los productos, con una altura mínima de 20mm.
- Cuando se enciende el aparato por primera vez, pueden aparecer olores o humos. El olor disminuirá con el uso. Los olores y eventuales humos no se deben a una conexión defectuosa o a un daño del aparato, y no son peligrosos para la salud.
- Una olla vacía puede dañar la vitrocerámica; el fabricante no se hace responsable en este caso.
- Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados.
- Cuando se coloque un cajón debajo de la placa de cocción, debe garantizarse una distancia adecuada entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato. Deje un espacio de 230 mm entre el cajón y la parte superior de la placa de cocción.

ADVERTENCIA PARA UNA CORRECTA CONEXIÓN ELÉCTRICA.

- Las conexiones eléctricas deben ser aprobadas para el sistema en uso por un electricista certificado antes de su utilización. La

conexión eléctrica sólo podrá ser realizada por un electricista certificado. Éste también será responsable de la correcta instalación eléctrica y de la puesta en marcha. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica

- Compruebe que los valores de tensión y potencia indicados en la etiqueta de características son compatibles con el suministro eléctrico y la toma de corriente. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado para que le ayude.
- El cable de alimentación debe estar conectado a un interruptor magnetotérmico omnipolar con una apertura de contacto no inferior a 3 mm.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Cuando el producto está instalado, la fuente de alimentación no debe estar en contacto con superficies con una temperatura superior a 50°C.

ADVERTENCIAS SOBRE LA CAMPANA EXTRACTORA

- Está absolutamente prohibido cocinar los alimentos sobre llamas abiertas (ex. Flambée).
- Respete todas las normativas locales sobre las operaciones de descarga de aire.
- No utilice la campana en modo de recirculación en ambientes en los que se utilicen otros aparatos, alimentados por energía diferente a la Eléctrica (ej. estufas de leña, estufas de gas, calderas de combustible) con conductos de evacuación conectados externamente, a menos que se asegure una buena ventilación del ambiente.
- Si la campana se utiliza en modo de recirculación, asegúrese del buen estado de la chimenea de extracción, en el caso de que haya permanecido parada durante mucho tiempo.
- Recuerde también prestar atención a las normativas locales, en cuanto a la descarga de aire a evacuar, en el caso del funcionamiento del dispositivo de vacío.

- No freír nunca dejando la sartén desatendida: el aceite contenido en la sartén puede sobrecalentarse y encenderse. Si se utiliza aceite, el riesgo de autocombustión es mayor. Para evitar el peligro de incendio es necesario limpiar frecuentemente la campana y las demás superficies.
- Es importante realizar un mantenimiento adecuado y limpiar el filtro de grasa de la campana.
- Está prohibido conectar la campana a conductos de humos, canales de descarga y tuberías para la ventilación de las salas enfrentadas.
- El aire evacuado no debe ser conducido a un conducto de circulación de aire caliente.
- El aire no debe descargarse en un conducto de evacuación de humos de aparatos que quemen gas u otros combustibles;
- Disponer una ventilación adecuada, si la campana y otros aparatos, que no funcionan con electricidad, se utilizan en el mismo local.
- La presión negativa máxima en el local no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Prevea una entrada de aire de ventilación en el local en el que se instale la campana para que el caudal de aire sea superior a la salida del aire de escape de la campana.
- Está absolutamente prohibido colocar extremidades o cualquier otra parte del cuerpo humano o animal en las proximidades de la unidad extraíble de la campana extractora (si está presente en la versión de su producto).
- No coloque sartenes, asas de ollas o cualquier otro objeto en el rango de la unidad extraíble de la campana.
- **ATENCIÓN:** Este aparato no está destinado a ser utilizado con placas de gas.

Estimado cliente,

¡gracias por elegirnos!

Le felicitamos por haber adquirido su nueva campana de cocina.

Para utilizar el aparato con seguridad y conocer mejor todas sus características y prestaciones:

- **Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y encender el aparato.**
- **Preste especial atención a las advertencias de seguridad.**
- **El aparato debe ser utilizado únicamente de acuerdo con las instrucciones de este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.**
- **En caso de que el aparato se entregue a un tercero, también deberá entregarse el manual de instrucciones.**

INFORMACIÓN GENERAL

Cuando intercambie información con el FABRICANTE del aparato, consulte el número de serie y los datos de identificación especificados en la etiqueta de características.

Recomendaciones para el uso correcto del aparato con el fin de reducir el impacto medioambiental: cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima y apáguela sólo unos minutos después de haber terminado de cocinar. Aumente la velocidad de la campana sólo en caso de grandes cantidades de vapores y humos, y utilice la función de refuerzo sólo cuando sea absolutamente necesario. Limpie el filtro de grasa sólo cuando sea necesario, para mantener su eficacia en el tiempo. Utilice un sistema de tuberías con el diámetro máximo especificado en este manual, para aumentar la eficiencia y reducir los niveles de ruido.



El símbolo que aparece en el aparato o en su documentación indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida específico para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación adecuada de este aparato ayudará a reducir el consumo de materias primas y la contaminación ambiental.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este aparato, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde compró el aparato.

Piezas de repuesto

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

Sustituya los componentes antes de que se consuman. Realice las comprobaciones periódicas de mantenimiento, tal y como se detalla en el apartado "MANTENIMIENTO".

Garantía

Para disfrutar de la garantía del FABRICANTE, los usuarios deberán seguir estrictamente todas las instrucciones especificadas en este manual, en particular deberán

utilizar la campana sólo para los fines previstos;

realizar operaciones de mantenimiento continuas y escrupulosas

permitir el uso de la campana sólo a personas con habilidades y conocimientos comprobados.

El incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual supone la anulación inmediata de la garantía del fabricante.

INSTALACIÓN

Antes de comenzar la instalación, siga todas las instrucciones de seguridad y advertencia que se indican en las distintas secciones del manual de instrucciones.

INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE INDUCCIÓN CON CAMPANA EXTRACTORA

El aparato está previsto para ser instalado en una encimera. Aplique el sellador suministrado en todo el perímetro de la placa de cocción e introdúzcala en el hueco, compruebe el tamaño en la sección (fig.3).

Bloquee el aparato con los soportes adecuados suministrados por separado (fig.24)

El aparato no debe instalarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, cocinas, hornos, lavadoras, secadoras o microondas.

Las superficies de contacto de la encimera y las tiras de sellado de la pared deben ser de un material resistente al calor (hasta aproximadamente 100°C).

Los recortes de la encimera deberán estar sellados contra la humedad con medios adecuados y, en caso necesario, equipados con un aislante térmico.

Si la parte inferior del aparato es accesible después de la instalación, deberá instalarse un panel de separación (debe haber una distancia mínima de 15 mm entre la parte inferior del aparato y el panel).

Se debe prever una aireación adecuada, para asegurar la circulación de aire fresco, creando una abertura en el mueble.

CONEXIÓN ELÉCTRICA Y CABLEADO

La instalación del aparato y la conexión eléctrica a la red eléctrica deberán ser realizadas únicamente por técnicos de servicio cualificados. La seguridad eléctrica del aparato está garantizada sólo si se dispone de una conexión regular a tierra para la placa de cocción. Ante cualquier duda, la instalación eléctrica debe ser revisada por un electricista cualificado. No conecte la placa de cocción a la red eléctrica mediante alargadores o tomas múltiples, ya que no garantizan la seguridad requerida (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento).

Antes de conectar la placa de cocción, compare las especificaciones de conexión (tensión y frecuencia) indicadas en la placa de identificación del aparato con las de la red eléctrica.

Estas especificaciones deben coincidir absolutamente, de lo contrario el aparato puede sufrir daños. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista.

Siga y respete todas las indicaciones de seguridad y advertencia.

Respete todas las leyes y reglamentos nacionales y regionales, así como los reglamentos complementarios de las locales.

La conexión de la alimentación eléctrica deberá ser realizada únicamente por personal certificado. Ellos serán los responsables de la correcta instalación y puesta en marcha del aparato.

La conexión eléctrica deberá estar equipada con un disyuntor antes del aparato que garantice la desconexión de todos los polos con una distancia de contacto de al menos 3 mm.

Antes de la conexión:

Desconecte el interruptor principal/disyuntor automático antes de conectar los módulos de la placa de cocción y el extractor.

Proteja el interruptor principal/disyuntor automático para que no se conecte sin permiso.

Asegúrese de que el aparato no esté bajo tensión.

CONEXIÓN DEL MÓDULO DE PLACA DE INDUCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA (fig. 13-14-15)

No conecte el producto a través de contactos de enchufe (enchufes Schuko).

Si el aparato no está equipado con un cable, utilice el tipo "H05V2V2-F tamaño 5x2,5 mm²" (sección mínima del conductor 2,5mm²).

!!!ATENCIÓN!!! No suelde los cables. Si es necesario, conecte dos cables con abrazaderas de terminales no suministradas.

De todos modos, el personal certificado y cualificado deberá seguir la normativa eléctrica del país donde se instale el aparato.

CONEXIÓN DEL MÓDULO DE LA CAMPANA EXTRACTORA A LA RED ELÉCTRICA

En lo que respecta al módulo de la campana extractora, el cable de alimentación se coloca en la unidad de la caja de control.

El extractor de la campana extractora puede absorber 220 W.

De todos modos, el personal certificado y cualificado deberá seguir la normativa eléctrica del país donde se instale el aparato.

CONEXIÓN DEL CABLEADO DEL EXTRACTOR

Disponga y asegure los mazos de cables bajo el mueble con dispositivos apropiados similares a los de la figura inferior, de forma que no sea posible tirar accidentalmente de los cables durante el mantenimiento normal de limpieza.

DESCRIPCIÓN GENERAL Y CONFIGURACIONES POSIBLES DEL PRODUCTO

Es posible encontrar varias configuraciones de producto disponibles en el mercado. (fig. 1)

Funcionamiento de los módulos de inducción para cocinar

Las zonas izquierda y derecha del aparato se utilizan para cocinar con funcionamiento por inducción. Bajo el vidrio cerámico se encuentra una bobina de inducción; cuando se activa la zona de cocción, la bobina crea un campo magnético que genera calor en el fondo de la olla. Las zonas de cocción sólo pueden funcionar si se utilizan ollas adecuadas.

El funcionamiento de los módulos de cocción por inducción izquierdo y derecho es exactamente el mismo, por lo que las siguientes funciones son válidas para ambas zonas.

Utensilios de cocina adecuados

El tiempo de calentamiento de los utensilios de cocina depende en gran medida de la estructura y el material de los mismos.



Los utensilios de cocina con este símbolo son adecuados para las placas de inducción. La batería de cocina debe ser de metal, con propiedades magnéticas y con una superficie de fondo suficiente. Los utensilios de cocina adecuados son los siguientes Q

acero inoxidable con fondo magnetizable Q, acero esmaltado Q hierro fundido.

No introduzca ningún adaptador u otro objeto entre el fondo de la olla y la superficie de vidrio.

Utilice únicamente ollas y sartenes con fondo liso.

Para comprobar si las ollas o sartenes son adecuadas, compruebe si se atraen con un imán.

El fondo de la olla no debe tener ranuras ni bordes afilados para evitar rayar la placa de cocción.

Dimensiones mínimas y máximas sugeridas para el diámetro de los utensilios de cocina

| Zona de cocción | Diámetro mínimo | Diámetro máximo |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| Frente a la izquierda | 110mm | 200mm |
| Atrás a la izquierda | 110mm | 200mm |
| Derecho anterior | 110mm | 200mm |
| Atrás a la derecha | 110mm | 200mm |



Es posible utilizar ollas más grandes, pero en ese caso el calor será menos uniforme en el fondo de la olla.

Para evitar arañazos, no empuje ni tire de los utensilios de cocina por la encimera. Levante siempre las ollas y sartenes.


No coloque recipientes de acero estándar de grano fino, vidrio, cerámica, cobre y aluminio.

No coloque una olla vacía y deje el fuego encendido.


DetECCIÓN DE OLLAS NO ADECUADAS

El uso de una olla no adecuada se mostrará en la pantalla del calentador con  señal. Si no se colocan ollas, el sensor de detección de ollas mostrará la señal  en la pantalla de la estufa. La zona de cocción se apagará automáticamente después de 10 minutos si no se detecta ninguna olla.

Indicador de calor residual

Si al final de una o varias zonas de cocción, la temperatura de la superficie del vaso es superior a 50°, en la pantalla de las zonas interesadas aparecerá con un  fijo, que permanecerá activo hasta que la superficie de la zona de cocción relativa no esté suficientemente fría.

Advertencia. Riesgo de quemaduras.

No toque la zona de cocción cuando aparezca el .

Overflow Safety Device (Dispositivo de seguridad por desbordamiento)

En caso de que surjan problemas, se trata de un objeto en la zona de seguridad que controla todas las zonas de cocción y se apaga.

Para reactivar la placa de cocción limpie o retire cualquier objeto de la zona de control.

Gestión de la potencia

El límite máximo de potencia de la placa de inducción domino es de 3700 vatios.

Si se supera la potencia máxima de 3700 W, por ejemplo, con la activación del Booster, el software baja automáticamente la potencia de la zona previamente seleccionada hasta la potencia máxima permitida.

La pantalla de la zona con la potencia limitada comenzará a parpadear durante unos 3 segundos. Durante este tiempo es posible cambiar el nivel de potencia.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DE LA CALEFACCIÓN

Si no se modifica el nivel de potencia durante un tiempo preestablecido, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente después de este tiempo preestablecido.

El tiempo máximo que una zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

La siguiente tabla indica los niveles de potencia y las horas totales de funcionamiento tras las cuales las zonas de cocción se apagarán automáticamente si no se ha producido ningún cambio durante este periodo.

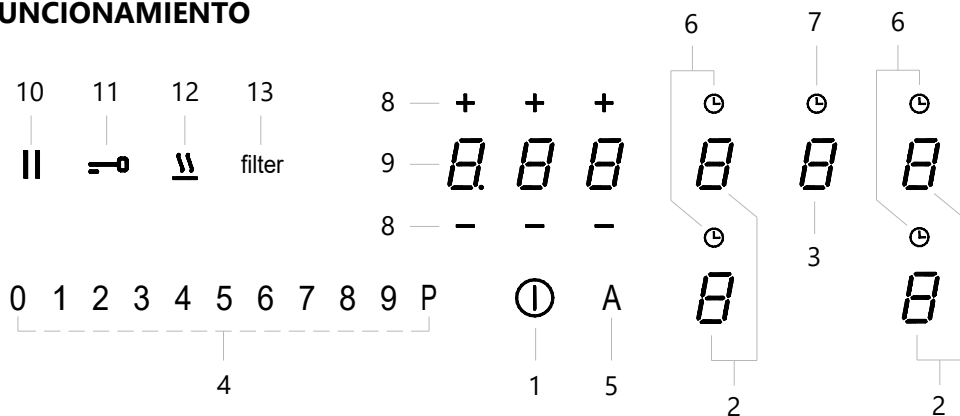
| Power Level | Maximum Time (minutes) |
|--------------------|-------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Advertencia:

Para evitar daños en las piezas electrónicas, la placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad contra el sobrecalentamiento. En situaciones de uso prolongado de la cocción con niveles de potencia elevados, el aparato desconecta automáticamente toda la placa de cocción de forma temporal y se muestra un error ER21 o E2.


PANEL DE CONTROL

FUNCIONAMIENTO




1. Botón ON/OFF
2. Botón de selección/visualización de la zona de cocción
3. Botón de selección/visualización del vacío
4. Control deslizante de selección de la potencia de inducción y de la velocidad de aspiración
5. Botón de aspiración automática
6. Tecla del temporizador de la zona de cocción
7. Indicación de la cuenta atrás de la aspiración
8. Teclas "-" y "+" del temporizador
9. Botón de selección/visualización del temporizador
10. Tecla de función de pausa
11. Tecla de función
12. Tecla de función de fusión
13. Botón de selección/visualización de la saturación del filtro


Encendido

Pulse el botón  **ON/OFF** durante 2 segundos, todas las funciones que se pueden activar se hacen visibles en el panel de control durante unos 20 segundos.
Si no se realiza ninguna operación en este tiempo, la placa de cocción se apaga.

USO DE LA COCINA

- Es posible encender una **zona de cocción** seleccionando una de las 4 pantallas  (2), cuando el punto decimal se fija la zona de cocción está activa.

Ajuste el nivel deseado deslizando el dedo sobre el mando **SLIDER** (4).

El nivel ajustado (por ejemplo, **7**) se muestra en la pantalla activa  (2).



También es posible pulsar directamente en cualquier lugar del control **SLIDER** sin deslizar el dedo, en este caso el nivel deseado se activa directamente.



- Para desconectar una **zona de cocción** hay varias formas:

1- seleccione la pantalla deseada y deslice el dedo por el mando **SLIDER** hasta llegar a "0".

2- seleccione la pantalla deseada y pulse "0" directamente en el mando deslizante.


- Cuando una "**zona de cocción**" (**Z1-Z2-Z3-Z4**) se gira a la posición **OFF** y la temperatura de

la superficie de cristal es superior a unos 50°, la pantalla de la zona interesada muestra  y  que se alterna.

- Si se gira la "placa de cocción" a la posición **OFF** , se muestra un  fijo.

Key Lock (Serratura a chiave)


La función de **Key Lock** le permite impedir el uso de la placa de cocción por parte de niños o personas que requieran supervisión, todas las funciones pueden bloquearse.

Para **activar la función de Key Lock**, encienda la placa de cocción pulsando el botón  **ON/OFF**.

Pulse uno de los 5 indicadores  durante 3 segundos.

Los números de **SLIDER** comienzan a encenderse sucesivamente, deslice el dedo del "0" al "9".

Cuando la función está activada, las pantallas indican .

Para **desactivar la función de Key Lock**, encienda la placa de cocción seleccionando el botón  **ON/OFF**.



Pulse uno de los 5 displays  durante 3 segundos.

Los números de **SLIDER** comienzan a encenderse sucesivamente, deslice el dedo del "9" al "0".

Las operaciones descritas deben realizarse antes de 10 segundos.

Key (Tecla)



La función de **tecla** permite bloquear las funciones de la mesa durante su uso para evitar cambios accidentales mientras se dejan activas las funciones ajustadas.


Para **activar la función de tecla**, pulse el botón  durante 1 segundo, el símbolo  se vuelve más brillante.

Para **desactivar la función de tecla**, pulse el botón .

La función de teclas puede activarse incluso sin ninguna función activa.

Booster



Según el modelo, el producto puede estar equipado con la función **Booster**, que aplica una potencia adicional por encima del nivel  durante un máximo de 5 minutos, tras lo cual vuelve al nivel .



Para **activar la función Booster** ajuste la potencia de la zona en cuestión a "P", la pantalla muestra un .

Para **desactivar la función Booster** seleccione en el **SLIDER** una potencia entre "1" y "9".



Bridge (Puente)

La función **Bridge** permite **conectar** dos elementos de cocción individuales (**Z1+Z2 o Z3+Z4**) y controlarlos y utilizarlos como si fueran una sola zona.

Para **activar la función Bridge** pulse los indicadores de zona "**Z1+Z2**" o "**Z3+Z4**" al mismo tiempo, los indicadores mostrarán  y .

Utilice el **SLIDER** para ajustar la potencia deseada (por ejemplo, 5), las pantallas mostrarán  y .

Para **desactivar la función Bridge**, pulse simultáneamente las pantallas de zona "Z1+Z2" o "Z3+Z4".

Nota: Si no se detecta el pan en la zona, las pantallas mostrarán  y .

Heat up (Calentar)

La función Heat up permite tener la zona de cocción a la máxima potencia durante un determinado periodo de tiempo, tras el cual la potencia baja al nivel seleccionado.

Para **activar la función Heat up**, con una olla sobre la zona, active la tecla/display correspondiente, en el SLIDER pulse y mantenga pulsada durante 3 segundos la potencia de cocción deseada entre "1" y "8" (por ejemplo 5), se visualiza el

 y  alternativo.

Al aumentar el nivel de potencia se mantiene activa la función, mientras que al disminuirla se desactiva.



Para **desactivar la función Heat up**, puede disminuir el nivel de potencia o mantener pulsada la tecla/display de la zona de cocción en la que está activa la función.

| Nivel de potencia | Tiempo máximo (segundos) |
|-------------------|--------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | no disponible |
| P | no disponible |


Temperature maintenance (Warming Function)

Mantenimiento de la temperatura (Función de calentamiento)

La función de **Temperature maintenance** mantiene calientes los alimentos listos para ser consumidos.

Para **activar la función de Temperature maintenance**, con una olla en la zona, active la tecla/display correspondiente, pulse la tecla , el display de la zona seleccionada muestra .



Para **desactivar la función de Temperature maintenance**, pulse el botón  y .


La función de **Temperature maintenance** se puede programar con la función de temporizador pulsando el botón  y procediendo como se describe en la sección específica.


Pausa

La función **Pausa** detiene las zonas de cocción, manteniendo en la memoria los ajustes de cocción previamente ajustados, mientras el vacío sigue funcionando.

La placa de cocción puede permanecer en estado de **pausa** durante un máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, la placa se apaga automáticamente.



Para **activar la función Pausa**, pulse el botón  durante 1 segundo, todos los indicadores mostrarán .


Para **desactivar la función de Pausa**, pulse el botón  durante 1 segundo, el botón empieza

a parpadear, antes de 10 segundos pulse una de las pantallas con el símbolo , la función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes previamente establecidos.

Recall

La función **Recall** permite reactivar la placa de cocción con las mismas funciones ajustadas si se pulsa la tecla "**ON/OFF**" por error o debido a un corte de corriente repentino mientras una o varias zonas están activas.

Cuando la placa de cocción se apaga, seleccione dentro de unos 6 segundos la tecla  **ON/OFF**, la tecla  parpadea durante 6 segundos.

Seleccione dentro de unos 6 segundos el botón .





TIMER

La función **Timer** permite la desconexión automática de la zona de cocción en la que está ajustada.

Se puede ajustar en cada zona de cocción individualmente, por un máximo de 1 hora y 59 minutos.



El formato del Timer es:





- . horas
-  minutos

Para **activar la función Timer**, pulse el botón  de la zona de cocción en funcionamiento para acceder a los controles del temporizador, aparecerán 3 pantallas , pulse  o  para ajustar el tiempo deseado, espere 5 segundos sin pulsar ningún otro botón para confirmar el tiempo ajustado. Las 3 pantallas mostrarán el tiempo restante, cuando termine la cuenta atrás se emitirá una señal sonora y la zona en cuestión se apagará, la señal sonora se puede interrumpir pulsando cualquier tecla.

Si el temporizador está activo en más de una zona al mismo tiempo, las 3 pantallas muestran el siguiente temporizador que va a expirar.

Una cuenta atrás de menos de 10 minutos se muestra con el siguiente formato:

- . minutos
-  segundos

Para **desactivar la función del Timer**, seleccione la zona de cocción correspondiente, pulse la tecla  y ajuste el tiempo con las teclas  o  para poner el Temporizador en .

Si cancela el temporizador antes de su finalización, la zona de cocción sigue funcionando con el nivel de potencia previamente ajustado.

Countdown (Cuenta atrás)

La función de **Countdown** puede ajustarse para un máximo de 1 hora y 59 minutos y no requiere que las zonas de cocción estén apagadas.

Para **activar la función de Countdown** pulse uno de los 3 "guiones" que aparecen en el panel

del temporizador **8 8 8, 0.00** se muestra, pulse **-** o **+** para ajustar el tiempo deseado, espere 5 segundos sin pulsar ninguna otra tecla para confirmar el tiempo ajustado. Si desea cambiar la hora, repita la operación descrita anteriormente. El tiempo restante se muestra en los 3 displays, al finalizar la cuenta atrás se emitirá una señal sonora que puede ser interrumpida pulsando cualquier tecla.

El formato de la cuenta atrás es:

- **0**. horas
- **00** minutos

La cuenta atrás inferior a 10 minutos se muestra con el siguiente formato:

- **0**. minutos
- **00** segundos

Para **desactivar la función de Countdown** pulse un botón/pantalla, ajuste el tiempo con las teclas **-** o **+** para poner la Cuenta Atrás en **0.00**.

Limitación de potencia

La función de **Limitación de Potencia** permite limitar la absorción total de la placa de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica del hogar.

El instalador especializado debe realizar el siguiente procedimiento en un plazo de 2 minutos desde la conexión a la electricidad o desde la reconexión a la red eléctrica.

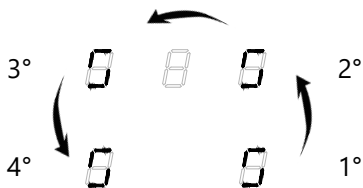
Se recomienda leer todo el párrafo antes de realizar este procedimiento.

Para **ajustar la función de limitación de potencia**, conecte la placa de cocción a la red eléctrica doméstica; todos los indicadores se iluminan durante unos segundos y luego se apagan. Sólo el botón **filter** permanece parpadeando.

El ajuste debe realizarse con la placa de cocción apagada sin pulsar la tecla **ⓘ ON/OFF**.

- Pulse y mantenga pulsado **filter** los indicadores de la zona de cocción se iluminan indicando **0**.

- Manteniendo pulsado **filter** pulse todos los botones/indicadores de las zonas de cocción de uno en uno en sentido contrario a las agujas del reloj, empezando por la zona delantera derecha; con cada pulsación suena un pitido.




La pantalla trasera izquierda mostrará **0** y **0** alternativamente, seleccione de nuevo la pantalla trasera izquierda y pulse "8" en el SLIDER de selección de potencia, la pantalla

mostrará  y .

- Seleccione el display delantero izquierdo y establezca el ajuste de corriente deseado pulsando el número correspondiente al nivel de potencia en el SLIDER de selección de potencia.

La siguiente tabla especifica las potencias que se pueden ajustar.

| Nivel de potencia | KW | Nota |
|-------------------|-----|---------------------------|
| 0 | 7,4 | Configuración por defecto |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Para guardar el ajuste realizado, pulse el botón  **ON/OFF** durante 2 segundos, se emitirá una señal acústica, todas las pantallas se apagarán y **filter** parpadearán, confirmando que se ha realizado el ajuste.

Posibles ruidos audibles durante el funcionamiento de la placa de cocción

Al utilizar las zonas de cocción por inducción pueden producirse algunos ruidos en la batería de cocina, dependiendo del material y del acabado de la base de la batería de cocina de materiales diferentes o de menor calidad; el zumbido puede producirse especialmente al utilizar un nivel de potencia alto, éste se reduce o desaparece si se reduce el nivel de potencia. Para aumentar la vida útil del sistema electrónico, la placa de cocción está equipada con un ventilador de refrigeración.

El ventilador de refrigeración se enciende automáticamente si la placa de cocción se utiliza de forma intensiva, por lo que puede oírse un ruido del ventilador en funcionamiento. El ventilador de refrigeración puede seguir funcionando incluso después de apagar el aparato.

USO DEL MÓDULO DE ASPIRACIÓN

Se recomienda leer todos los apartados de este capítulo.

SEGURIDAD GENERAL DE LOS MÓDULOS DE ASPIRACIÓN

En caso de desbordamiento de líquidos de las cubetas, desconecte inmediatamente la aspiración y limpie el recipiente.

- Por razones de seguridad y para evitar cualquier tipo de problema con el aparato, no permita que nadie juegue con el cristal, la rejilla o el sistema de aspiración móvil si está previsto.
- Retire todos los objetos que rodean la zona del módulo de aspiración antes de la activación y durante el funcionamiento para no cerrar la aspiración y permitir el movimiento del vaso si está previsto.
- Está absolutamente prohibido introducir objetos u otras cosas en el orificio de aspiración.
- Está absolutamente prohibido introducir los dedos u otras partes del cuerpo dentro o en la

- zona del orificio de aspiración.
- La presión ejercida para extraer la rejilla o el cristal de aspiración puede provocar el movimiento o la deformación de algunas piezas internas, pero esto no afecta a la calidad y al funcionamiento del producto.

CONSEJOS PARA UNA EXTRACCIÓN EFICAZ

Encienda la campana en el nivel de potencia más bajo necesario para una extracción eficaz del vapor y un mejor rendimiento de la filtración del aire.

Utilice una tapa sobre los utensilios de cocina, especialmente con los más altos. Esto asegura una extracción de vapor efectiva y también reduce el consumo de energía.

Para generar bajos niveles de vapor, utilice la placa de cocción en el nivel de potencia más bajo requerido.

MÓDULO DE EXTRACCIÓN CON REJILLA

El sistema de aspiración puede funcionar con o sin rejilla.

¡¡¡ATENCIÓN!!! Al retirar la rejilla de aspiración, tenga cuidado de no dejarla caer al suelo o encima de la placa de cocción vitrocerámica, ya que el cristal podría sufrir daños permanentes. El fabricante no se hace responsable de las reclamaciones debidas a arañazos o a la rotura del cristal.


Precaución: ¡¡¡Riesgo de quemaduras!!! No coloque nunca la parrilla sobre el cristal de la placa de cocción.

FUNCIONAMIENTO DEL MÓDULO DE ASPIRACIÓN CON MOVIMIENTO MANUAL O DE REJILLA

El módulo de aspiración puede ser activado independientemente del funcionamiento de las zonas de cocción y está equipado con 9 niveles de aspiración:


1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º intensivo, 9º intensivo.

Sólo las velocidades intensivas tienen una duración de 7 minutos al final de los cuales la succión vuelve automáticamente a la 7ª velocidad. Durante esta función, la pantalla parpadea indicando la velocidad seleccionada.

- El **módulo de aspiración se puede conectar** seleccionando la pantalla  (3), cuando el punto decimal se fija el módulo de aspiración está activo.

Hay varias maneras de ajustar el nivel de aspiración deseado:

- 1- desplazarse con el dedo por el mando **SLIDER (4)** hasta alcanzar el nivel deseado;
- 2- seleccionar el nivel deseado directamente en el mando **SLIDER (4)**.



El nivel ajustado (por ejemplo, **7**) se muestra en la pantalla  (3).

- Hay varias formas de **desconectar la aspiración**:

- 1- seleccione la pantalla (3) y desplácese con el dedo por el mando **SLIDER** hasta llegar a "0".
- 2- seleccione la pantalla (3) y pulse "0" directamente en el mando **SLIDER**.


Automatic operation (Funcionamiento automático)

Con el **Automatic operation**, el extractor adapta gradualmente la velocidad de aspiración de forma automática al nivel máximo de cocción ajustado.


Si la aspiración se adapta a la velocidad (por ejemplo, 7), la pantalla muestra  y  alternativa.

Al final de la cocción, cuando se apagan las zonas de cocción, la campana disminuye gradualmente su intensidad de aspiración permaneciendo en la 1ª velocidad para eliminar los




restos de vapor y olor, la pantalla muestra .

Para **activar el Automatic operation**, pulse el botón .



Para **desactivar la Automatic operation**, pulse el botón .

Clean Air (Aire Limpio)

La función **Clean Air** se activa si durante la cocción la velocidad automática está activada y se

pulsa el botón  **ON/OFF**, las zonas de cocción se desconectan y la aspiración pasa automáticamente a la primera velocidad durante 5 minutos.




La pantalla muestra , el  parpadea y los indicadores del temporizador muestran la cuenta atrás del tiempo restante, tras lo cual el motor se apaga.

Aviso de saturación del filtro

La campana está equipada con un indicador luminoso de **saturación del filtro de grasas y olores**.


- Después de 30 horas de funcionamiento de la campana, con el producto encendido, aparece un **filter** parpadeo; significa que los filtros de grasa deben ser lavados.

El indicador luminoso de los filtros de grasa debe restablecerse sólo después de haber limpiado los filtros.

Con el producto apagado, pulsar el botón  **ON/OFF**, con las zonas de cocción y la campana apagadas, mantener pulsada la luz **filter** parpadeante durante 5 segundos, una señal acústica confirma el rearme y reinicia el recuento de horas de funcionamiento.


- Después de 120 horas de funcionamiento de la campana, con el producto encendido, aparece el **filter** luz intermitente, los filtros de olores o cerámicos de larga duración deben ser lavados o regenerados.

La luz indicadora del filtro de olores debe restablecerse sólo después de que los filtros hayan sido regenerados.

Con el producto apagado, pulse el botón  **ON/OFF**, con las zonas de cocción y la campana apagadas, mantenga el indicador luminoso **filter** fijo pulsado durante 5 segundos, una señal acústica confirma el rearme y reinicia el recuento de horas de funcionamiento.

NOTA: Si el producto se instala en la versión de aspiración, la señal de saturación de los filtros fijos **filter** se debe reajustar sin limpiar los filtros de olores porque no están presentes; sólo hay que limpiar los filtros de grasa.

Window function (Función de ventana)

El aparato está concebido para ser asociado a un KIT sensor de ventana, que no se suministra. El KIT sensor de ventana sólo debe instalarse en el modo de aspiración del producto. Este KIT se comunica con la campana; si la ventana de la habitación donde están instalados el producto y el KIT está cerrada, la aspiración se bloquea y  parpadea en la pantalla (3). Un técnico cualificado y especializado debe instalar y modificar el producto. Como se muestra en la figura 25, el técnico cualificado y especializado debe cortar la conexión y aislar las partes cortadas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza regular garantiza una larga vida útil del producto y un buen rendimiento a lo largo del tiempo.

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción están completamente frías y desconecte la alimentación eléctrica retirando el cable o desconectando el interruptor general de la vivienda.

La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Antes de limpiar el cristal, utilice la **función de Key** de la placa de inducción y del extractor.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Asegúrese de que la placa está apagada. Espere a que se enfríen todas las zonas de cocción.

Utilice únicamente productos de limpieza para placas vitrocerámicas.

No utilice los siguientes productos de limpieza, ya que pueden dañar las superficies vitrocerámicas detergentes que contengan sosa, amonio, ácidos o cloruros; detergentes para lavavajillas y/o lavadora de platos; suavizantes o productos para eliminar manchas y/o óxido; limpiacristales; productos para la limpieza de hornos o parrillas; disolventes; cualquier limpiador abrasivo, esponja o cepillo; disolventes; objetos punzantes; goma de borrar; cualquier dispositivo de vapor, ya que el vapor puede llegar a las partes activas del aparato y provocar un cortocircuito.

El cambio de color y brillo de las superficies de vidrio de la placa de cocción no afecta ni afectará en modo alguno al correcto funcionamiento del aparato.

Los problemas descritos en esta sección son únicamente de carácter estético y no afectan en modo alguno al correcto funcionamiento del aparato. No pueden ser reparados en garantía.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL MÓDULO DE ASPIRACIÓN

Los filtros de grasa deben limpiarse al menos una vez a la semana o cuando el sistema indicador de saturación del filtro lo indique, pueden lavarse en el lavavajillas a máx. 50°C o a mano, siempre con jabón neutro y productos no abrasivos.

El lavado de los filtros de grasa puede provocar su decoloración, pero la eficacia del filtro de grasa sigue siendo la misma.

En caso de desbordamiento de líquidos de las bandejas, desconecte inmediatamente la aspiración, vacíe y limpie el recipiente.

Vuelva a colocar los filtros en su sitio después de la limpieza y antes de poner en marcha el aspirador.

La rejilla de aspiración estética y todas las piezas de acero deben lavarse a mano con un paño húmedo y jabón neutro, no utilizar productos abrasivos (fig. 30-32).

VERSIÓN DE RECIRCULACIÓN

El filtro antiolor es opcional y se vende por separado.

Los filtros cerámicos de carbón activado se saturan después de un periodo de uso más o menos largo, dependiendo del tipo de cocina y de la frecuencia con la que se limpien los filtros de grasa.


Los filtros de olor cerámicos pueden regenerarse cada 2/3 meses o cuando el sistema indicador de saturación del filtro lo indique, en un horno precalentado a 200°C durante 45 minutos.

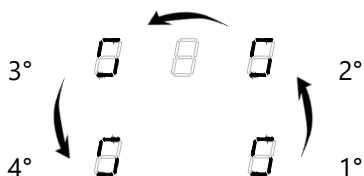
La regeneración permite una vida útil máxima del filtro de 5 años.

PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

El panel de control puede personalizarse para adaptar la interfaz a las necesidades personales.

Antes de realizar el procedimiento se aconseja leer todo el párrafo.

- Pulse ① todas las funciones que pueden activarse se hacen visibles en el panel de control.
- Mantenga pulsado ① durante 3 segundos.
- El panel de control se apaga y el botón || comienza a parpadear durante unos 60 segundos, tras lo cual el procedimiento se detiene.
- Mantenga pulsado || los indicadores de la zona de cocción se iluminan indicando .
- Mientras sigue manteniendo pulsado || pulse todos los botones/indicadores de las zonas de cocción de uno en uno, procediendo en el sentido de las agujas del reloj empezando por la zona delantera izquierda; cada vez que los pulse, se emitirá una señal acústica.




La pantalla trasera izquierda mostrará alternativamente  y un número entre '2 y 7'.

- Seleccione de nuevo la pantalla trasera izquierda y pulse un número entre 2 y 7 en el SLIDER de selección de potencia para acceder a la personalización que desee.

La siguiente tabla proporciona una visión general de las personalizaciones del menú de usuario.

| Código de personalización | Descripción | Valor |
|----------------------------------|--|--|
| U2 | Menú de gestión del volumen del sonido de las teclas. | 0 - Sonido desactivado 1 - Volumen mínimo 3 - Volumen máximo |
| U3 | Menú de gestión del volumen del pitido del temporizador y de la cuenta atrás. | 0 - Sonido desactivado 1 - Volumen mínimo 3 - Volumen máximo |
| U4 | Menú de gestión de la iluminación de la pantalla | 0 - Máxima luminosidad 9 - Luminosidad mínima |
| U5 | Menú de gestión para la animación del temporizador y la cuenta atrás. | 0 - Animación desactivada 9 - Animación activada |
| U7 | Menú de gestión de la duración del pitido del temporizador y de la cuenta atrás. | 0 - Señal acústica durante 120 segundos 1 - Señal acústica durante 60 segundos 2 - Señal acústica durante 2 segundos |

- Seleccione la pantalla frontal izquierda.
- Seleccione un número en el DESLIZADOR de selección de potencia para fijar el valor elegido.
- Repita la operación para cada ajuste deseado.
- Confirme los nuevos ajustes manteniendo pulsado  durante 2 segundos.
- Si desea salir del menú de personalización sin guardar, pulse **||**.
- Si no se realiza ninguna operación, el menú de personalización se cierra después de 1 minuto.

Error messages on display

| Código de error | Descripción | Posibles causas | Recuperación de errores |
|-----------------|--|---|---|
| C | La zona de cocción puede ser configurada en el caso de una estática "C". | Esto no es un error, el usuario está en el menú de servicio. | Debe colocarse una sartén adecuada en la una sartén adecuada en la zona de cocción. |
| C/- | La zona de cocción estará configurada si aparece una "C" intermitente. Una vez que la configuración se haya realizado con éxito, aparecerá "-" en la pantalla. Si no aparece "-", consulte "Posibles causas" en E/5. | Esto no es un error, el usuario está en el menú de servicio. | Espere a que aparezca el símbolo "-" o aborte las tareas de configuración tecleando el botón seleccionado y la "C" dejará de parpadear. |
| E | Una "E" intermitente en cada cada zona de cocción indica que todas las configuraciones han sido borradas. | Esto no es un error, el usuario está en el servicio de menú. | Configuración manual. |
| E/2 | Se han superado los límites de temperatura. temperatura. | Temperatura electrónica demasiado alta. | El sistema debe enfriarse. |
| E/3 | Sartén inadecuada. | El bote genera un punto de funcionamiento inadecuado en el módulo, que puede arruinar dispositivos como los IGBT. | 1. El error se borra automáticamente borrado después de 8 (segundos) y la zona de cocción puede volver a utilizarse. Si se producen más errores, la cocina debe ser sustituida. |
| E/4 | Módulo de inducción no configurado. | El módulo de inducción no está configurado. | 1. Borrar la configuración de la placa y activar la configuración manual. 2. Inicie el menú de la interfaz de servicio para configurar el módulo de inducción. |
| E/5 | Falta de comunicación entre la UI y el módulo de inducción. | No hay alimentación en el módulo de inducción. | Contacta con el servicio técnico. |
| E/6 | Interferencias en la red eléctrica | 1. Fallo en la detección de la alimentación principal. 2. Sobretensión. | Contacta con el servicio técnico. |
| E/8 | Fallo del ventilador. | El ventilador o el control electrónico está defectuoso. | Contacta con el servicio técnico. |
| E/9 | Sensor T defectuoso en inductor. | La señal del sensor está fuera de un rango válido; el sensor electrónico está defectuoso. | Contacta con el servicio técnico. |
| E/A | Defecto de hardware en el módulo de inducción. | Defecto del dispositivo de hardware detectado por el sistema de autocontrol del módulo. | Contacta con el servicio técnico. |
| E/C | Problema de configuración. | Se han dedicado 2 zonas de cocción al mismo elemento de la interfaz de usuario. | Borrar la configuración manual actual con el menú de servicio. |
| E/H | Sensor de valor fijo. | - | El sistema debe enfriarse. |

Datos técnicos

| | |
|---|-----------------------|
| Dimensiones | 870 x 520 x 60 mm |
| Peso, incluidos los accesorios y el embalaje | Approx. 27 kg |
| Campana extractora | |
| Consumo máximo de energía | 220 W |
| Niveles de aspiración | 9 (7 + 2 intensivo) |
| Tensión de alimentación - Frecuencia de la red | 220-240 V 50-60 Hz |
| Plano de inducción | |
| Consumo máximo de energía Módulo izquierdo (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Potencia máxima de entrada del módulo derecho (Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Tensión de alimentación - Frecuencia de la red | 220-240 V 50/60 Hz |
| Zona de cocción externa (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Potencia de absorción | 2100W – 3000W booster |
| Zona de cocción interna (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Potencia de absorción | 1600W – 1850W booster |
| Niveles de ajuste de potencia | 1 - 9 - booster |

AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- O aparelho destina-se a ser utilizado num uso doméstico normal, não para uso profissional.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem sido instruídas relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e tiverem sido informadas sobre os riscos relacionados. As informações e instruções de segurança e de aviso no manual de instruções devem ser rigorosamente seguidas. As crianças não devem ser autorizadas a brincar com o aparelho. A chave da função de bloqueio impedirá a activação acidental por crianças.
- É importante limpar o produto após cada utilização, uma vez que a falta de limpeza pode gerar risco de incêndio.
- Se necessário, utilizar protecções de segurança fornecidas pelo fabricante ou adequadas para a utilização.
- O aparelho deverá ser sempre supervisionado durante o seu funcionamento também quando a função de temporizador estiver ligada.
- Utilizar o aparelho com muito cuidado e atenção.
- Certificar-se de que o aparelho não é danificado. Não iniciar a instalação se o aparelho for danificado. Contactar um centro de serviço qualificado.
- Não selar a área entre o vidro e o tampo de trabalho com silicone para permitir a substituição do aparelho sem partir o vidro.
- O instalador deve efectuar todos os trabalhos de carpintaria e montagem necessários, de acordo com os regulamentos existentes.
- Nunca abrir o invólucro exterior Risco de choque. Utilizar apenas a protecção fornecida; a utilização de protecções inadequadas pode causar acidentes.
- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar um risco de choque. Contactar um centro de serviço qualificado.

- Desligar a unidade da fonte de alimentação principal durante a instalação.
- Desligar a unidade da fonte de alimentação principal durante as operações de reparação e de limpeza.

AVISOS DA PLACA DE INDUÇÃO

- Efeitos sobre marca-passos, aparelhos auditivos e implantes metálicos As placas de indução geram um campo electromagnético de alta frequência na área das zonas de cozedura. As zonas de cozedura podem afectar os marca-passos, aparelhos auditivos ou implantes metálicos de forma negativa ou perturbar a sua função quando se encontram na proximidade imediata. Uma função reduzida do pacemaker é improrrogável.
- **ADVERTÊNCIA:** superfícies quentes durante a utilização. Não tocar nos elementos de aquecimento.
- **ATENÇÃO:** as partes acessíveis podem ficar quentes quando utilizadas com aparelhos de cozinha.
- Não deixar óleo e gordura a cozinhar sem supervisão, uma vez que óleo e gordura podem queimar rapidamente.
- Em caso de incêndio, não tentar apagar o fogo com água. Desligar o aparelho e cobrir as chamas com um cobertor à prova de fogo.
- Nunca aqueça uma lata ou lata de comida sem a abrir - pode explodir!
- Se os cabos forem danificados, apenas pessoal qualificado ou Serviço Pós-Venda pode substituí-los.
- Evite utilizar o booster para aquecer óleo de fritura, o sobreaquecimento pode ser perigoso.
- Preste atenção a tocar em superfícies sobreaquecidas durante a utilização.
- Os objectos metálicos não devem ser colocados sobre a superfície da placa, uma vez que podem aquecer.
- Após a utilização, desligar a placa utilizando o dispositivo de controlo e não confiar no detector de panelas.
- Evitar o derrame de líquidos, por conseguinte, para ferver ou

aquecer líquidos, reduzir o fornecimento de calor.

- Nunca utilizar folha de alumínio para cozinhar. O alumínio derreteria e danificaria irreversivelmente o seu aparelho.
- Os recipientes devem ser colocados directamente sobre a placa, não inserir objectos entre a frigideira e a placa.
- Não utilizar o vidro da placa de cerâmica como superfície de trabalho, uma vez que pode ser danificado.
- Não utilizar quaisquer dispositivos de vapor, pois o vapor pode atingir as partes vivas do aparelho e causar um curto-circuito.
- A placa de cozedura não deve ser instalada acima das máquinas de lavar louça, porque o vapor libertado pode levar a um funcionamento defeituoso do circuito electrónico da placa de cozedura.
- A instalação por cima de um forno ou de um fogão eléctrico pirolítico não é possível, uma vez que os dois aparelhos não funcionam simultaneamente.
- Quando o produto é instalado por cima de um forno ou qualquer outro aparelho com temperatura elevada, recomenda-se a aplicação de um painel de separação entre os produtos, com uma altura mínima de 20mm.
- Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, podem aparecer odores ou fumos. O odor irá diminuir a utilização após a utilização. Os odores e quaisquer fumos não são devidos a uma ligação defeituosa ou danos no aparelho, e não são perigosos para a saúde.
- O vaso vazio pode danificar o vidro cerâmico; o fabricante não será considerado responsável neste caso.
- Utilizar apenas utensílios de cozinha adequados.
- Quando uma gaveta é colocada debaixo da placa, deve ser garantida uma distância adequada entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho. Deixar um espaço de 230 mm entre a gaveta e a parte superior da placa de cozedura.

AVISO PARA UMA LIGAÇÃO ELÉCTRICA ADEQUADA.

- As ligações eléctricas devem ser aprovadas para o sistema em

utilização por um electricista certificado antes de serem utilizadas. A ligação eléctrica só deve ser efectuada por um electricista certificado. Será também responsável pela instalação eléctrica e colocação em funcionamento adequadas. Antes de ligar o aparelho à alimentação eléctrica:

- Verificar se os valores de tensão e potência indicados na etiqueta de classificação são compatíveis com a alimentação eléctrica e a tomada. Se tiver dúvidas, consulte um electricista qualificado para obter assistência.
- O cabo de alimentação deve ser ligado a um interruptor omnipolar magnetotérmico com uma abertura de contacto não inferior a 3 mm.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo.
- Quando o produto é instalado, a fonte de alimentação não deve estar em contacto com superfícies com temperaturas superiores a 50°C.

AVISOS NO CAPÔ DO FOGÃO

- É absolutamente proibido cozinhar comida em chamas abertas (ex. Flambée).
- Respeitar todos os regulamentos locais sobre operações de descarga de ar.
- Não utilizar o exaustor em modo de recirculação em ambientes onde são utilizados outros aparelhos, alimentados por energia diferente da Electricidade (ex. fogões a lenha, fogões a gás, caldeiras combustíveis) com condutas de exaustão ligadas externamente, a menos que seja assegurada uma boa ventilação do ambiente.
- Se a chaminé for utilizada no modo de recirculação, certifique-se do bom estado da chaminé de exaustão, no caso de esta ter permanecido parada durante muito tempo.
- Lembre-se também de prestar atenção aos regulamentos locais, no que diz respeito à descarga de ar a evacuar, no caso do

funcionamento do dispositivo de vácuo.

- Nunca fritar deixando a frigideira sem vigilância: o óleo contido na frigideira pode sobreaquecer e inflamar-se. Se for utilizado óleo, o risco de auto combustão é maior. A fim de evitar o perigo de incêndio, é necessário limpar frequentemente a tampa e as outras superfícies.
- É importante efectuar uma manutenção adequada e limpar o filtro de gorduras da campânula.
- É proibido ligar o exaustor a condutas, canais de descarga e tubos para a ventilação dos compartimentos de frente.
- O ar evacuado não deve ser transportado para uma conduta de circulação de ar quente.
- O ar não deve ser descarregado para uma conduta de exaustão de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis;
- Providenciar uma ventilação adequada, se o exaustor e outros aparelhos, que não são alimentados por electricidade, estiverem a ser utilizados na mesma sala.
- A pressão negativa máxima na sala não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Providenciar uma entrada de ar de ventilação na sala onde a hotte vai ser instalada, de modo a ter um fluxo de ar superior à saída do ar extraído da hotte.
- É absolutamente proibido colocar membros ou qualquer outra parte do corpo humano ou animal na proximidade da unidade extraível da campânula (se presente na versão do seu produto).
- Não colocar panelas, cabos de panelas ou qualquer outro objecto na gama da unidade extraível da campânula.
- **ATENÇÃO:** Este aparelho não se destina a ser utilizado com exaustores a gás.

Estimado Cliente,

obrigado por nos ter escolhido!

Parabéns por ter adquirido o seu novo capô de cozinha.

A fim de utilizar o aparelho em segurança e de conhecer melhor todas as suas características e desempenhos:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e ligar o aparelho.**
- **Deve ser dada especial atenção aos avisos de segurança!**
- **O aparelho só deve ser utilizado de acordo com as instruções dadas neste manual do utilizador.**
- **Guarde este manual de instruções para referência posterior.**
- **Caso o aparelho seja entregue a terceiros, o manual de instruções também deve ser entregue.**

INFORMAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Ao trocar informações com o aparelho MANUFACTURADOR, consulte o número de série e os dados de identificação especificados na etiqueta de classificação.

Recomendações para uma utilização correcta do aparelho com vista a reduzir o impacto ambiental: quando começar a cozinhar, ligue a tampa à velocidade mínima e desligue-a apenas alguns minutos após ter terminado de cozinhar. Aumentar a velocidade da campânula apenas no caso de grandes quantidades de vapores e fumos, e utilizar a função booster apenas quando for absolutamente necessário. Limpar o filtro de gorduras apenas quando necessário, a fim de manter a sua eficiência ao longo do tempo. Utilizar um sistema de tubagem com o diâmetro máximo especificado neste manual, a fim de aumentar a eficiência e reduzir os níveis de ruído.



O símbolo no aparelho ou na sua documentação indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser entregue a um ponto de recolha específico para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação adequada deste aparelho ajudará a reduzir o consumo de matérias-primas e a poluição ambiental.

Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste aparelho, por favor contacte o escritório local da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Peças sobressalentes

Utilizar apenas peças sobressalentes originais.

Substituir os componentes antes de estes serem consumidos. Realizar verificações regulares de manutenção, conforme detalhado na secção "MANUTENÇÃO".

Garantia

A fim de beneficiar da garantia do FABRICANTE, os utilizadores devem seguir rigorosamente todas as instruções especificadas neste manual, em particular, devem utilizar o exaustor apenas para os fins a que se destina; realizar operações de manutenção contínua e escrupulosa

permitir a utilização do capuz apenas a pessoas com capacidades e conhecimentos comprovados.

O não cumprimento das instruções contidas neste manual significa a anulação imediata da garantia do fabricante.

INSTALAÇÃO

Antes de iniciar a instalação, seguir todas as instruções de segurança e aviso dadas nas várias secções do manual de instruções.

INSTALAÇÃO DE FOGÕES DE INDUÇÃO COM EXAUSTOR

O aparelho destina-se a ser instalado numa bancada de trabalho. Aplicar o selante fornecido em todo o perímetro da placa e inseri-lo no orifício, verificar o tamanho na secção (fig.3).

Bloquear o aparelho com os suportes adequados fornecidos separadamente (fig.24)

O aparelho não deve ser instalado sobre dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar louça, fogões, fornos, máquinas de lavar roupa, secadores ou fornos de microondas.

As superfícies de contacto da bancada e as faixas de vedação das paredes devem ser feitas de um material resistente ao calor (até aprox. 100°C).

Os recortes da bancada devem ser selados à humidade com meios adequados e, se necessário, equipados com um isolante térmico.

Se o lado inferior do aparelho for acessível após a instalação, deve ser instalado um painel separador, (deve haver uma distância mínima de 15mm entre o lado inferior do aparelho e o painel).

Deve ser previsto um arejamento adequado, a fim de assegurar a circulação de ar fresco, criando uma abertura no mobiliário.

LIGAÇÃO DE ENERGIA E LIGAÇÃO DE CABOS

A instalação da unidade e a ligação eléctrica à rede eléctrica deve ser efectuada apenas por técnicos de serviço qualificados. A segurança eléctrica do aparelho só é garantida se for prevista uma ligação regular à terra para a placa de cozedura. Para qualquer dúvida, o sistema eléctrico deve ser verificado por um electricista qualificado. Não ligar a placa à rede utilizando extensões ou tomadas múltiplas, uma vez que não garantirão a segurança necessária (por exemplo, risco de sobreaquecimento).

Antes de ligar a placa de rede, comparar as especificações de ligação (tensão e frequência) indicadas na placa de identificação do aparelho com as da rede eléctrica.

Estas especificações devem coincidir absolutamente, caso contrário o aparelho poderá estar sujeito a danos. Em caso de dúvidas, contactar um electricista.

Seguir e observar todas as informações de segurança e aviso.

Observar todas as leis e regulamentos nacionais e regionais e também os regulamentos suplementares do local empresas de serviços públicos.

A ligação à rede eléctrica deve ser efectuada apenas por pessoal certificado. Eles serão responsáveis pela instalação e colocação em funcionamento adequadas do aparelho.

A ligação eléctrica deverá ser equipada com um disjuntor a montante do aparelho que assegure que todos os postes sejam desligados com uma abertura de contacto de pelo menos 3mm.

Antes da ligação:

Desligar o interruptor principal/disjuntor automático antes de ligar os módulos da placa de cozedura e o extractor.

Proteger o interruptor principal/disjuntor automático de ser ligado sem autorização.

Certificar-se de que o dispositivo não está energizado.

LIGAÇÃO DO MÓDULO DE PLACA DE INDUÇÃO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

(fig. 13-14-15)

Não ligar o produto através de contactos de encaixe (fichas Schuko).

Se o aparelho não estiver equipado com um cabo, usar tipo: "H05V2V2-F tamanho 5x2,5 mm²" (secção transversal mínima do condutor 2,5 mm²).

ADVERTÊNCIA!!! Não soldar nos cabos. Se necessário, ligar dois cabos com grampos terminais não fornecidos.

De qualquer modo, pessoal certificado e qualificado terá de seguir a regulamentação eléctrica do país onde o aparelho está a ser instalado.

LIGAÇÃO DO MÓDULO DE EXAUSTOR À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

No que diz respeito ao módulo extractor, o cabo de alimentação é colocado na unidade da caixa de controlo.

O exaustor do exaustor pode absorver 220 W.

De qualquer modo, pessoal certificado e qualificado terá de seguir o regulamento eléctrico do país onde o aparelho está a ser instalado.

LIGAÇÃO DA CABLAGEM DO EXAUSTOR

Disponibilizar e fixar os feixes de cabos sob o armário com dispositivos apropriados semelhantes ao da figura abaixo, de modo a que não seja possível puxar acidentalmente os cabos durante a manutenção normal de limpeza.

DESCRIÇÃO GERAL E CONFIGURAÇÕES POSSÍVEIS DO PRODUTO

É possível encontrar várias configurações de produtos disponíveis no mercado. (fig. 1)

Funcionamento dos Módulos de Indução de Cozinha

As áreas esquerda e direita do aparelho são utilizadas para cozinhar com trabalho de indução. Uma bobina de indução é encontrada sob vidro cerâmico; quando a zona de cozedura é activada, a bobina cria um campo magnético que gera calor no fundo da panela. As zonas de cozedura só podem ser operadas se forem utilizadas panelas adequadas.

O funcionamento dos módulos de cozedura de indução esquerda e direita é exactamente o mesmo, pelo que as seguintes funções são válidas para ambas as zonas.

Trem de cozinha adequado

O tempo de aquecimento dos utensílios de cozinha é significativamente influenciado pela estrutura e material dos utensílios de cozinha utilizados.



Os utensílios de cozinha com este símbolo são adequados para fogões de indução. Os utensílios de cozinha devem ser feitos de metal, apresentando propriedades magnéticas e tendo uma superfície inferior suficiente. Os utensílios de cozinha

adequados são feitos de: Q de aço inoxidável com uma base magnetizável Q, ferro fundido de aço esmaltado Q.

Não inserir quaisquer adaptadores ou outro objecto entre o fundo da panela e a superfície de vidro.

Utilizar apenas tachos e panelas com fundo liso.

A fim de verificar se as panelas ou tachos são adequados, verificar se são atraídos com um íman.

O fundo das panelas não deve ter ranhuras ou arestas afiadas, a fim de evitar arranhar a placa de cozedura.

Dimensão mínima e máxima dos utensílios de cozinha sugerida

| Área de cozedura | Diâmetro mínimo | Diâmetro máximo |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| Para a esquerda | 110mm | 200mm |
| Atrás à esquerda | 110mm | 200mm |
| Direita dianteira | 110mm | 200mm |
| Voltar à direita | 110mm | 200mm |



É possível utilizar panelas maiores, mas nesse caso o calor será menos uniforme no fundo das panelas.

A fim de evitar riscos, não empurrar ou puxar os utensílios de cozinha através do topo do fogão. Levantar sempre tachos e panelas.

Não colocar recipientes feitos em aço, vidro, cerâmica, cobre e alumínio de grão fino padrão.


Não colocar uma panela vazia e deixar as fogueiras a arder.

Detecção de potes não adequados


A utilização de um pote não adequado será mostrada na exposição do aquecedor with  signal. Se não forem colocadas panelas, o sensor de detecção de panelas mostrará the  signal no mostrador do aquecedor.

A zona de cozedura desligar-se-á automaticamente após 10 minutos se não for detectada nenhuma panela.

Indicador de calor residual

Se no final de uma ou mais zonas de cozedura, a temperatura da superfície de vidro for superior a 50°, no ecrã das zonas interessadas, aparecerá com um fixed , que permanecerá activo até que a superfície da zona de cozedura relativa não esteja suficientemente fria.

Atenção! Risco de queimaduras.

Não tocar na zona de cozedura quando the  is for visualizado.

Overflow Safety Device (Dispositivo de segurança de transbordo)

Caso surjam problemas, é um objecto na zona de segurança que controla todas as zonas de cozedura e OFF.

Para reactivar a placa, limpar ou remover qualquer objecto da zona de controlo.

Gestão de energia

O limite máximo de potência da placa de indução do dominó é de 3700 Watts.

Se a potência máxima de 3700 W for excedida, por exemplo com a activação do Booster, o software baixa automaticamente a potência da área previamente seleccionada até à potência máxima permitida.

A visualização da zona com a potência limitada começará a piscar durante cerca de 3 segundos. Durante este tempo, é possível alterar o nível de potência.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DO AQUECEDOR

Se o nível de potência não for alterado durante um tempo pré-definido, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente após este tempo pré-definido.

O tempo máximo em que uma zona de cozedura pode permanecer depende do nível de cozedura seleccionado.

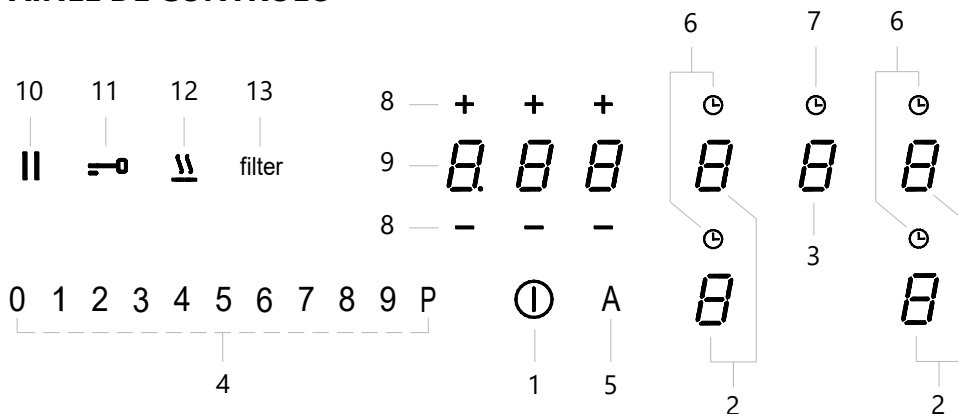
O quadro seguinte indica os níveis de potência e o total de horas de funcionamento após as quais as zonas de cozedura se desligarão automaticamente se não tiver ocorrido qualquer alteração durante este período.

| Nível de potência | Tempo máximo (minutos) |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | 360 |
| 2 | 360 |
| 3 | 300 |
| 4 | 300 |
| 5 | 240 |
| 6 | 90 |
| 7 | 90 |
| 8 | 90 |
| 9 | 90 |
| P | 5 |

Advertência:

Para evitar danos em peças electrónicas, a placa de cozedura está equipada com um sistema de segurança de sobreaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com elevados níveis de potência, o aparelho desliga automaticamente toda a placa de cozedura temporariamente e é afixado um erro ER21 ou E2.


PAINEL DE CONTROLO




1. Botão ON/OFF
2. Botão de selecção/exibição de zona de cozedura
3. Botão de selecção/exibição do vácuo
4. Selector de selecção de potência de indução e velocidade de sucção
5. Botão de sucção automática
6. Chave do temporizador da zona de cozedura
7. Visualização da contagem decrescente da sucção
8. Teclas temporizadas "-" e "+".
9. Botão de selecção/exibição do temporizador
10. Chave de função de pausa
11. Chave da função-chave
12. Chave de função de fusão
13. Botão de selecção/exibição da saturação do filtro


OPERAÇÃO

Ligar

Premir o botão the  **ON/OFF** durante 2 segundos, todas as funções que podem ser activadas ficam visíveis no painel de controlo durante cerca de 20 segundos. Se nenhuma operação for realizada dentro deste tempo, a placa desliga-se.



UTILIZAÇÃO HOB

- É possível ligar uma **zona de cozedura** seleccionando uma das 4 displays  (2), quando o ponto decimal se torna fixo a zona de cozedura está activa. Definir o nível desejado, deslizando o dedo sobre o controlo do SLIDER (4).

O nível definido (por exemplo, **7**) é mostrado no visor active  (2). Também é possível premir directamente em qualquer lugar no comando do **SLIDER** sem deslizar o dedo, neste caso o nível desejado é activado directamente.

- Para desligar uma **zona de cozedura**, há várias maneiras:
1- seleccionar a visualização desejada e deslocar-se com o dedo no comando do **SLIDER** até chegar ao "0".


2- seleccione a visualização desejada e prima "0" directamente no comando do **SLIDER**.

- Quando uma "zona de cozedura" (Z1-Z2-Z3-Z4) é virada para a posição **OFF** e a temperatura da superfície de vidro é superior a cerca de 50°, a visualização da zona interessada shows  and  that alterna.

- Se virar a "placa" para a **OFF**  position, é exibido um fixed  is.

Key Lock (Fechadura com chave)


A função **Key Lock** permite-lhe impedir a utilização da placa por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão, todas as funções podem ser bloqueadas.

Para **activar a função Key Lock**, ligar a placa de cozedura premindo o botão the  **ON/OFF**.

Premir um dos 5 displays  for 3 segundos.

Os números do **SLIDER** começam a acender-se sucessivamente, deslize o seu dedo de "0" para "9".

Quando a função é activada, o visor indicate .

Para **desactivar a função Key Lock**, ligar a placa de cozedura seleccionando o botão the  **ON/OFF**.



Prima um dos 5 displays  for 3 segundos.

Os números do **SLIDER** começam a acender-se sucessivamente, deslize o seu dedo de "9" para "0".

As operações descritas devem ser concluídas em 10 segundos.

Key (Chave)



A função **Key** permite bloquear as funções da tabela durante a utilização para evitar alterações acidentais, deixando as funções definidas activas.


Para **activar a função da Key** prima o botão the  durante 1 segundo, the  symbol torna-se mais brilhante.

Para **desactivar a função da Key**, prima the  button.

A função chave pode ser activada mesmo sem qualquer função activa.

Booster



Dependendo do modelo, o produto pode ser equipado com a função **Booster**, que aplica potência adicional acima de the  level durante um máximo de 5 minutos, após o que regressa a the  level.



Para **activar a função Booster**, definir a potência da zona em questão para "P", o visor mostra a .

Para **desactivar a função Booster** seleccione no **SLIDER** uma potência entre "1" e "9".


Bridge (Ponte)

A função **Bridge** permite **ligar** dois elementos de cozedura únicos (**Z1+Z2 ou Z3+Z4**) e controlá-los e utilizá-los como se fossem uma zona única.

Para **activar a função Bridge** prima a zona "Z1+Z2" ou "Z3+Z4" ao mesmo tempo, as visualizações serão feitas em show  and .

Utilize o **SLIDER** para definir a potência desejada (por exemplo, 5), os ecrãs irão show  and .

Para **desactivar a função Bridge**, prima simultaneamente a zona de visualização "Z1+Z2" ou "Z3+Z4".

Nota: Se não for detectada nenhuma panela na zona, os ecrãs irão show  and .

Heat up (Aquecer)

A função **Heat up** permite ter a zona de cozedura na potência máxima durante um determinado período de tempo, após o qual a potência cai para o nível seleccionado.

Para **activar a função Heat up**, com uma panela na zona, activar a tecla/visor correspondente, no **SLIDER** premir e manter premida durante 3 segundos a potência de cozedura desejada entre "1" e "8" (por exemplo, 5), são exibidos the

 and  alternate.

O aumento do nível de potência mantém a função activa, enquanto que a diminuição do nível de potência desactiva a função.

Para **desactivar a função de Heat up**, pode-se diminuir o nível de potência ou premir e manter premida a tecla/exibição da zona de cozedura em que a função está activa.

| Nível de potência | Tempo máximo (segundos) |
|-------------------|-------------------------|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | não disponível |
| P | não disponível |

Temperature maintenance (Warming Function)


(Manutenção da temperatura -Função Aquecimento)

A função de **Temperature maintenance** os alimentos prontos a serem consumidos quentes.

Para **activar a função de Temperature maintenance**, com uma panela na zona, activar o botão/exibição correspondente, premir the  button, a exibição da zona seleccionada shows

.



Para **desactivar a função de Temperature maintenance**, premir the  and  button.



A função de **retenção** da temperatura pode ser temporizada utilizando a função Temporizador, premindo the  button, e depois proceder como descrito na secção específica.

Pausa

A função **Pausa** pára as zonas de cozedura, mantendo na memória os parâmetros de cozedura previamente definidos, enquanto o vácuo continua a funcionar.



A placa de cozedura pode permanecer no estado de **pausa** durante um máximo de 10 minutos. Após este tempo, a placa de cozedura desliga-se automaticamente.


Para **activar a função Pausa**, premir o botão the  durante 1 segundo, todos os ecrãs irão show .

Para **desactivar a função Pausa**, premir o botão the  durante 1 segundo, o botão começa a piscar, dentro de 10 segundos premir um dos ecrãs com the  symbol, a função é desactivada e a placa de cozedura continua com as configurações previamente definidas.

Recall (Recordar)

A função **Recall** permite reactivar a placa com as mesmas funções definidas se a tecla "**ON/OFF**" for premida por engano ou devido a uma súbita falha de energia enquanto uma ou mais zonas estiverem activas.

Quando a placa de cozedura se desligar, seleccionar dentro de cerca de 6 segundos the  **ON/OFF**, the  button pisca durante 6 segundos.

Seleccionar dentro de cerca de 6 segundos the  button.

TIMER





A função **Timer** permite o desligamento automático da zona de cozedura em que está definida.

Pode ser regulado individualmente em cada zona de cozedura, durante um máximo de 1 hora e 59 minutos.

O formato do temporizador é:

- . hours

-   minutes





Para **activar a função Timer**, prima the  button da zona de cozedura em funcionamento para aceder aos controlos do temporizador, 3 displays    aparece, press **-** or **+** to define o tempo desejado, espere 5 segundos sem premir qualquer outro botão para confirmar o tempo definido. Os 3 mostradores mostrarão o tempo restante, quando a contagem decrescente terminar um sinal sonoro será emitido e a zona em questão desligar-se-á, o sinal sonoro pode ser interrompido premindo qualquer tecla.

Se o temporizador estiver activo em mais do que uma zona ao mesmo tempo, os 3 mostradores mostram o temporizador seguinte a expirar.

Uma contagem decrescente de menos de 10 minutos é mostrada com o seguinte formato:

- . minutes

-   seconds


Para **desactivar a função Timer**, seleccionar a zona de cozedura em questão, premir the  key e ajustar a hora com the **-** or **+** keys para definir o Temporizador to   .

Se cancelar o Temporizador antes do seu fim, a zona de cozedura continua a funcionar com o nível de potência previamente definido.

Countdown (Contagem decrescente)

A função de **Countdown** pode ser definida para um máximo de 1 hora e 59 minutos e não requer que as zonas de cozedura sejam desligadas.

Para **activar a função de Countdown** premir um dos 3 "traços" indicados no temporizador

panel  is indicado, press **—** or **+** to definir o tempo desejado, aguardar 5 segundos sem premir qualquer outra tecla para confirmar o tempo definido.

Se desejar alterar a hora, repetir a operação descrita acima.

O tempo restante é mostrado nos 3 mostradores, quando a contagem decrescente terminar, será emitido um sinal sonoro que pode ser interrompido premindo qualquer tecla.

O formato da contagem decrescente é:

- . hours

-  minutes

A contagem decrescente inferior a 10 minutos é exibida com o seguinte formato:

- . minutes

-  seconds

Para **desactivar a função de Countdown** prima um botão/exibição, ajuste o tempo com the

— or **+** keys para definir a Contagem Decrescente to .

Limitação de energia


A função **Limitação de Potência** permite limitar a absorção total da placa de cozedura de acordo com a capacidade real do sistema eléctrico doméstico.


O instalador especializado deve efectuar o seguinte procedimento no prazo de 2 minutos a partir da ligação à electricidade ou da reconexão à rede eléctrica.

Recomenda-se a leitura de todo o parágrafo antes de realizar este procedimento.

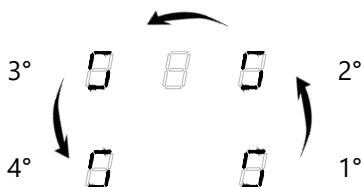
Para **configurar a função de limitação de potência**, ligar a placa de fogão à alimentação eléctrica doméstica; todos os ecrãs acendem durante alguns segundos e depois desligam-se.





Apenas the **filter** button permanece intermitente.

A regulação deve ser feita quando a placa é desligada sem premir o botão the  **ON/OFF**.

- Premir e manter pressed **filter** os mostradores da zona de cozedura acender-se-ão indicating .


- Continuando a manter pressed **filter**, premir todos os botões/exposições das zonas de cozedura um de cada vez no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a partir da zona frontal direita; um sinal sonoro soa a cada pressão.



O visor traseiro esquerdo irá show  and  alternate, seleccionar novamente o visor traseiro esquerdo e premir "8" na selecção de potência SLIDER, o visor irá show  and  .
- Seleccionar a visualização dianteira esquerda e definir a configuração actual desejada, premindo o número correspondente ao nível de potência no SLIDER de selecção de potência.

A tabela seguinte especifica as potências que podem ser definidas.

| Nível de potência | KW | Nota |
|-------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7,4 | Configuração por defeito |
| 1 | 6 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

Para guardar a configuração definida, pressionar o botão the  **ON/OFF** durante 2 segundos, será emitido um sinal acústico, todos os ecrãs serão desligados and **filter** flash, confirmando que a configuração foi feita.

Possíveis ruídos audíveis durante a operação da placa

Podem ocorrer alguns ruídos nos utensílios de cozinha quando se utilizam zonas de indução, dependendo do material e acabamento da base dos utensílios de cozinha feitos de materiais diferentes ou de qualidade inferior; o zumbido pode ocorrer especialmente quando se utiliza um nível de potência elevado, este é reduzido ou desaparece se o nível de potência for reduzido.

Para aumentar a vida útil do sistema electrónico, a placa está equipada com um ventilador de arrefecimento.

O ventilador de arrefecimento liga-se automaticamente se a placa for utilizada intensivamente, para que se possa ouvir um ruído do ventilador que está a funcionar. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar mesmo depois de o dispositivo ter sido desligado.

UTILIZAÇÃO DO MÓDULO DE SUCCÃO

Recomenda-se a leitura de todas as secções deste capítulo.

SEGURANÇA GERAL DOS MÓDULOS DE SUCCÃO

Em caso de transbordamento de líquidos das painéis, desligar imediatamente a sucção e limpar o recipiente.

- Por razões de segurança e a fim de evitar qualquer tipo de problema com o dispositivo, não permitir que ninguém brinque com o vidro, a grelha ou o sistema móvel de aspiração, se fornecido.
- Remover todos os objectos em redor da área do módulo de sucção antes da activação e durante o funcionamento, de modo a não fechar a sucção e permitir o movimento do vidro, se for fornecido.
- É absolutamente proibido inserir objectos ou outras coisas no orifício de sucção.

- É absolutamente proibido inserir dedos ou outras partes do corpo no interior ou na área do orifício de sucção.
- A pressão exercida para remover a grelha ou o vidro de sucção pode causar movimento ou deformação de algumas partes internas, mas isto não afecta a qualidade e o funcionamento do produto.

DICAS PARA UMA EXTRACÇÃO EFICIENTE

Ligar a campânula ao nível de potência mais baixo necessário para uma extracção de vapor eficaz e um melhor desempenho da filtragem do ar.

Utilizar uma tampa sobre os utensílios de cozinha, especialmente com utensílios de cozinha mais altos. Isto assegura uma extracção de vapor eficaz e também reduz o consumo de energia.

Para gerar baixos níveis de vapor, utilizar a placa com o nível de potência mais baixo necessário.

MÓDULO DE EXTRACÇÃO COM GRELHA

É possível operar o sistema de sucção com ou sem grelha.

ADVERTÊNCIA!!! Ao remover a grelha de aspiração, ter o cuidado de não a deixar cair no chão ou em cima da placa de vitrocerâmica, pois o vidro pode ficar permanentemente danificado.

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por reclamações devido a riscos ou quebra do vidro.


Cuidado: Risco de queimaduras!!! Nunca colocar a grelha no vidro da placa de vidro.

FUNCIONAMENTO DO MÓDULO DE SUCCÃO COM MOVIMENTO MANUAL OU DE GRELHA

O módulo de sucção pode ser activado independentemente do funcionamento das zonas de cozedura e está equipado com 9 níveis de sucção:


1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 6º, 7º, 8º intensivo, 9º intensivo.

Apenas as velocidades intensivas têm uma duração de 7 minutos no final dos quais a sucção volta automaticamente à 7ª velocidade. Durante esta função, o mostrador pisca indicando a velocidade seleccionada.

- O **módulo de sucção pode ser ligado** seleccionando o display  (3), quando o ponto decimal se torna fixo o módulo de sucção está activo.

Há várias maneiras de definir o nível de aspiração desejado:

- 1- rolar com o dedo no controlo **SLIDER (4)** até ser atingido o nível desejado;
- 2- seleccionar o nível desejado directamente no controlo do **SLIDER (4)**.



O nível definido (por exemplo, **7**) é mostrado no display  (3).


- Há várias maneiras de **desligar a sucção**:

- 1- seleccionar o visor (3) e rolar com o dedo no controlo do **SLIDER** até alcançar "0".
- 2- seleccione o visor (3) e prima "0" directamente no comando do **SLIDER**.

Automatic operation (Funcionamento automático)

Com **Automatic operation**, o extractor adapta gradualmente a velocidade de sucção automaticamente ao nível máximo de cozedura definido.


Se a sucção for adaptada à velocidade (por exemplo, **7**), o visor mostra  and  alternate. No final da queima, quando as zonas de queima são desligadas, o exaustor diminui gradualmente a sua intensidade de sucção restante à 1ª velocidade para eliminar qualquer



vapor residual e odor, o mostrador shows  .

Para **activar o Automatic operation**, prima the  button.

Para **desactivar o Automatic operation**, premir the  button.

Clean Air (Ar Limpo)


A função **Clean Air** é activada se durante a cozedura a velocidade automática estiver ligada e se premir o botão the , as zonas de cozedura são desligadas e a sucção muda automaticamente para a primeira velocidade durante 5 minutos.

O mostrador shows , the  flashes e os mostradores do temporizador mostram a contagem decrescente do tempo restante, após o que o motor se desliga.

Aviso de saturação do filtro


A campânula está equipada com uma luz de aviso de **saturação de gorduras e odores do filtro**.

- Após 30 horas de funcionamento da campânula, com o produto ligado, um flashing **filter** appears; isto significa que os filtros de gorduras devem ser lavados. A luz indicadora do filtro de gorduras só deve ser reiniciada depois de os filtros terem sido limpos.

Com o produto desligado, premir o botão the , com as zonas de cozedura e a campânula desligadas, manter o flashing **filter** light premido durante 5 segundos, um sinal acústico confirma o reset e reinicia a contagem das horas de funcionamento.

- Após 120 horas de funcionamento da campânula, com o produto ligado, aparece a luz the **filter** flash, o odor de longa duração ou os filtros de cerâmica devem ser lavados ou regenerados.


A luz indicadora de odor do filtro só deve ser reiniciada depois de os filtros terem sido regenerados.

Com o produto desligado, premir o botão the , com as zonas de cozedura e a campânula desligadas, manter o indicador light **filter** fixed premido durante 5 segundos, um sinal acústico confirma o reset e reinicia a contagem das horas de funcionamento.

NOTA: Se o produto estiver instalado na versão de sucção, o sinal de saturação **fixed filter** deve ser reiniciado sem limpeza dos filtros de odores, pois estes não estão presentes; apenas os filtros de gorduras devem ser limpos.

Window Function (Função de janela)

O aparelho é concebido para ser associado a um KIT sensor de janela, que não é fornecido.

O KIT sensor de janela só deve ser instalado em modo de sucção do produto. Este KIT comunica com a capota; se a janela da sala onde o produto e o KIT estão instalados estiver fechada, a sucção é bloqueada and  flashes no visor (3).

Um técnico qualificado e especializado deve instalar e modificar o produto.

Como mostra a figura 25 o técnico qualificado e especializado deve cortar a ligação e isolar as peças cortadas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza regular assegura uma longa vida útil do produto e um bom desempenho ao longo do tempo.

ATENÇÃO! Antes de qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, certifique-se de que as zonas de cozedura estão completamente frias e desligue a alimentação eléctrica, retirando o cabo ou desligando o interruptor principal da casa.

A limpeza e a manutenção de rotina não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Antes de limpar o vidro, utilizar a **função chave** da placa de indução e do extractor.

CUIDADOS E LIMPEZA DA PLACA DE INDUÇÃO

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Certificar-se de que a placa de cozedura está desligada. Aguardar que todas as zonas de cozedura estejam frescas.

Utilizar apenas produtos de limpeza para fogões de vitrocerâmica.

Não utilizar os seguintes produtos de limpeza, pois podem danificar as superfícies da placa de cozedura em vitrocerâmica:

detergentes que contenham soda, amónio, ácidos ou cloretos; detergentes para máquinas de lavar louça e/ou detergentes para lavar louça; amaciadores de tecidos ou produtos para remover manchas e/ou ferrugem; produtos de limpeza para vidros; produtos de limpeza para fornos ou grelhadores; solventes; qualquer produto de limpeza abrasivo, esponja ou escova; solventes; objectos afiados; borracha; qualquer dispositivo de vapor, uma vez que o vapor pode atingir as partes vivas do aparelho e causar um curto-circuito.

A mudança da cor e do brilho das superfícies de vidro da placa de cozedura não afecta e não afectará de forma alguma o correcto funcionamento do aparelho.

Os problemas descritos nesta secção são apenas de natureza estética e não afectam de forma alguma o correcto funcionamento do aparelho. Não podem ser reparados sob garantia.

CUIDADOS E LIMPEZA DO MÓDULO DE VÁCUO

Os filtros de gorduras devem ser limpos pelo menos uma vez por semana ou quando o sistema indicador de saturação do filtro o indica, podem ser lavados numa máquina de lavar louça no máximo. 50°C ou à mão, utilizando sempre sabão neutro e produtos não abrasivos.

A lavagem dos filtros de gorduras pode provocar a sua descoloração, mas a eficácia do filtro de gorduras permanece a mesma.

Se os líquidos transbordarem das painéis, desligue imediatamente a aspiração, esvazie e limpe o recipiente.

Voltar a colocar os filtros no lugar após a limpeza e antes de iniciar o vácuo.

A grelha de aspiração estética e todas as peças de aço devem ser lavadas à mão com um pano húmido e sabão neutro, não utilizar produtos abrasivos (fig. 30-32).

VERSÃO RECIRCULANTE

O filtro anti-odor é opcional e é vendido separadamente.

Os filtros de carvão activado cerâmico ficam saturados após um período de utilização mais longo ou mais curto, dependendo do tipo de cozedura e da frequência com que os filtros de gorduras são limpos.

Os filtros de odor cerâmicos podem ser regenerados a cada 2/3 meses ou quando o sistema indicador de saturação do filtro o indica, num forno pré-aquecido a 200°C durante 45 minutos. A regeneração permite uma vida útil máxima do filtro de 5 anos.

PERSONALIZAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR

O painel de controlo pode ser personalizado para adaptar a interface aos requisitos pessoais. Antes de realizar o procedimento, é aconselhável ler o parágrafo inteiro.

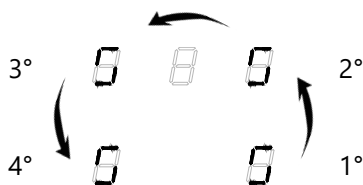
- Press **ⓘ**, todas as funções que podem ser activadas tornam-se visíveis no painel de controlo.

- Prima e hold **ⓘ** for 3 segundos.

- O painel de controlo desliga-se e the **||** button começa a piscar durante cerca de 60 segundos, após o que o procedimento pára.

- Pressionar e hold **||**, os mostradores da zona de cozedura acendem indicating **U**.

- Enquanto continua a premir down **||**, prima todos os botões/exposições das zonas de cozedura, um de cada vez, procedendo no sentido dos ponteiros do relógio a partir da zona frontal esquerda; cada vez que os prime, é emitido um sinal acústico.





O mostrador traseiro esquerdo irá alternadamente display **U** and um número entre '2 e 7'.

- Seleccione novamente o mostrador traseiro esquerdo e prima um número entre '2 e 7 na selecção de potência SLIDER para aceder à personalização que deseja.

A tabela seguinte fornece uma visão geral das personalizações do menu do utilizador.

| Código de personalização | Descrição | Valor |
|---------------------------------|---|--|
| U2 | Menu de gestão para volume de som chave. | 0 - Som desactivado 1 - Volume mínimo 3 - Volume máximo |
| U3 | Menu de gestão para volume do sinal sonoro do temporizador e contagem decrescente. | 0 - Som desactivado 1 - Volume mínimo 3 - Volume máximo |
| U4 | Menu de gestão para iluminação da exposição | 0 - Máxima luminosidade 9 - Brilho mínimo |
| U5 | Menu de gestão para animação temporizada e contagem decrescente. | 0 - Animação desactivada 9 - Animação activada |
| U7 | Menu de gestão para duração e contagem decrescente do sinal sonoro do temporizador. | 0 - Sinal acústico durante 120 segundos 1 - Sinal acústico durante 60 segundos 2 - Sinal acústico durante 2 segundos |

- Seleccionar o ecrã frontal esquerdo.
- Seleccionar um número no SLIDER de selecção de potência para definir o valor escolhido.
- Repetir a operação para cada configuração desejada.
- Confirmar as novas configurações premindo e holding  for 2 segundos.
- Se desejar sair do menu de personalização sem guardar, press .
- Se não for realizada qualquer operação, o menu de personalização fecha após 1 minuto.

Mensagens de erro em exibição

| Código de erro | Descrição | Possíveis causas | Recuperação de erros |
|-----------------------|---|---|---|
| C | A zona de cozedura pode ser configurado no caso de uma estática há um "C" estática. | Isto não é um erro, o utilizador está no menu de serviço. | Uma frigideira adequada deve ser colocada numa frigideira adequada deve ser colocada na zona de cozedura. |
| C/- | A zona de cozedura será configurada se houver um "C" intermitente. Assim que a configuração for bem sucedida, "-" aparecerá no visor. Se "-" não aparecer, consultar "Possíveis causas" em E/5. | Isto não é um erro, o utilizador está no menu de serviço. | Aguardar pelo símbolo "-" ou abortar tarefas de configuração digitando o botão seleccionado e o "C" já não pisca. |
| E | Um "E" intermitente em cada zona de cozedura indica que todas as configurações foram suprimido. | Isto não é um erro, o utilizador está no serviço do menu. | Configuração manual. |
| E/2 | Os limites de temperatura foram excedidos.temperatura. | Temperatura electrónica demasiado elevada. | O sistema deve arrefecer. |
| E/3 | Panela imprópria. | O pote gera um ponto de funcionamento inadequado no módulo, o que pode arruinar dispositivos como os IGBTs. | 1. O erro é automaticamente apagados após 8 (segundos) e o e a zona de cozedura pode ser utilizada novamente. Se ocorrerem mais erros, a panela deve ser substituída. |
| E/4 | Módulo de indução não configurado. | O módulo de indução não está configurado. | 1. Eliminar a configuração da placa e activar a configuração manual. 2. Iniciar o menu de serviço UI para configurar o módulo de indução. |
| E/5 | Falta de comunicação entre a UI e o módulo de indução. | Sem fonte de alimentação no módulo de indução. | Contacte o serviço técnico |
| E/6 | Interferência no sistema eléctrico | 1. Falha na detecção de energia principal. 2. Sobre voltagem. | Contacte o serviço técnico |
| E/8 | Falha do ventilador. | O ventilador ou o controlo electrónico de controlo electrónico está defeituoso. | Contacte o serviço técnico |
| E/9 | T-sensor defeituoso em indutor. | O sinal do sensor está fora de um alcance válido; o sensor electrónico está defeituoso. | Contacte o serviço técnico |
| E/A | Defeito de hardware no módulo de indução. | Defeito do dispositivo de hardware detectado pelo sistema de autocontrolo do módulo. | Contacte o serviço técnico |
| E/C | Problema de configuração. | 2 zonas de cozedura têm sido dedicadas ao mesmo elemento da IU. | Eliminar a configuração manual actual com o menu de serviços. |
| E/H | Sensor de valor fixo. | - | O sistema deve arrefecer. |

Dados técnicos

| | |
|--|-----------------------|
| Dimensões | 870 x 520 x 60 mm |
| Peso, incluindo acessórios e embalagem | Approx. 27 kg |
| Exaustor de capota | |
| Consumo máximo de energia | 220 W |
| Níveis de aspiração | 9 (7 + 2 intensivo) |
| Tensão de alimentação - Frequência da rede | 220-240 V 50-60 Hz |
| Plano de indução | |
| Consumo máximo de energia Módulo de mão esquerda (Z1-Z2) | 3.7 kW |
| Módulo de entrada de potência máxima do lado direito (Z3-Z4) | 3.7 kW |
| Tensão de alimentação - Frequência da rede | 220-240 V 50/60 Hz |
| Zona de cozedura externa (Z1-Z4) | 210x191 mm |
| Poder de absorção | 2100W – 3000W booster |
| Zona de cozedura interna (Z2-Z3) | 210x191 mm |
| Poder de absorção | 1600W – 1850W booster |
| Níveis de regulação de potência | 1 - 9 - booster |

COMO QUATTRO
PRATIKO

Made in Italy



E461000163
Rev.2 11/22