

IT **Italiano - Istruzioni di montaggio e d'uso**

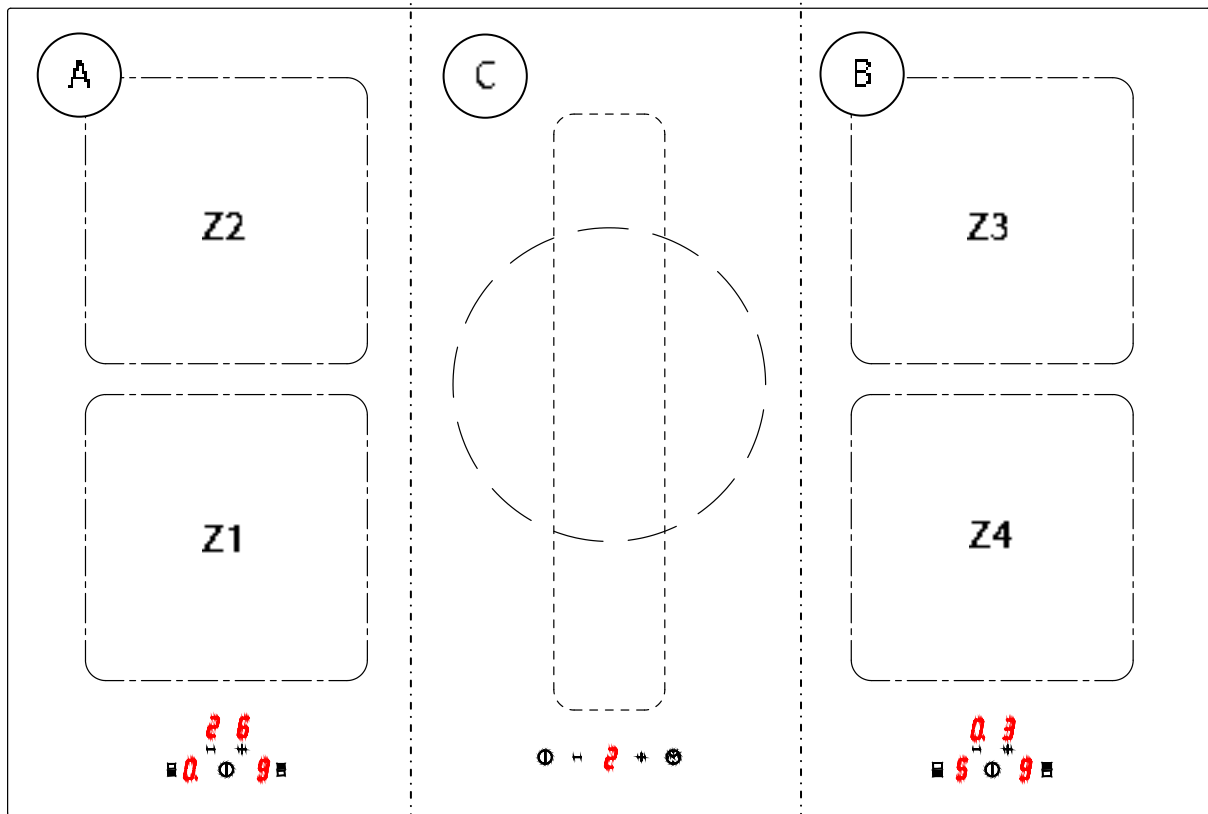
GB **English - Assembly and use instructions**

DE **Deutsch - Montage und Gebrauchsanweisungen**

NL **Nederlands - Montage en gebruiksaanwijzing**

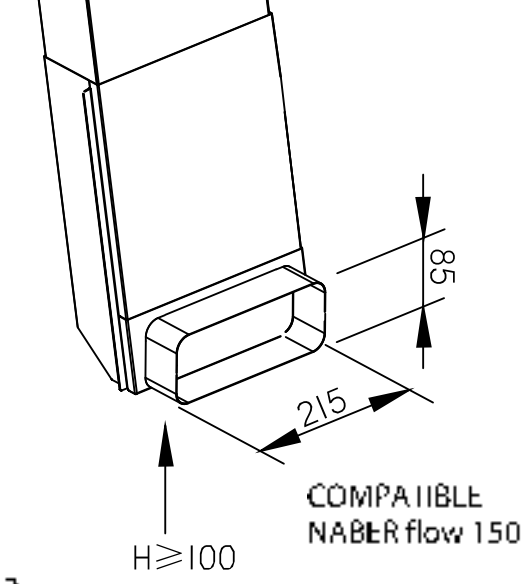
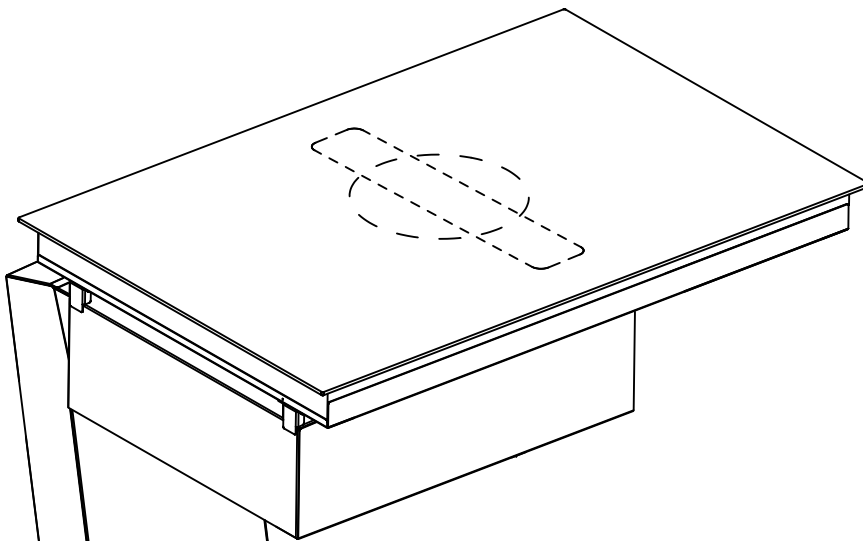
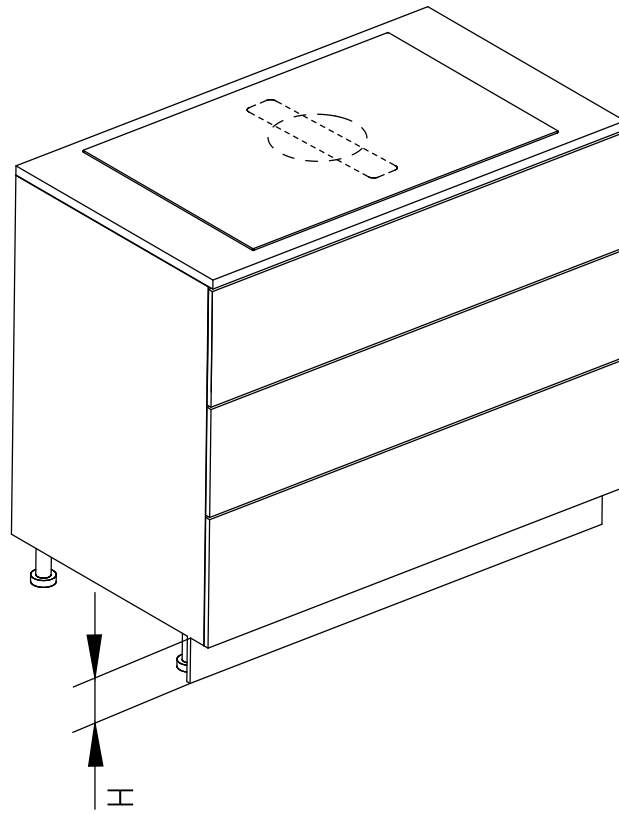
PL **Polski - Instrukcja obsługi**





- IT**  
 A. Modulo Induzione SX  
 B. Modulo Induzione DX  
 C. Modulo Aspirazione con Griglia  
 Z1-Z4. Zona Cottura Anteriore  
 Z2-Z3. Zona Cottura Posteriore
- GB**  
 A. LEFT Induction Module  
 B. RIGHT Induction Module  
 C. Suction Module with Grid  
 Z1-Z4. Front Cooking Area  
 Z2-Z3. Back Cooking Area
- DE**  
 A. LINKS Induktions Modul  
 B. RECHTS Induktions Modul  
 C. Saug Modul mit festem Netz  
 Z1-Z4. Vordere Kochfläche  
 Z2-Z3. Heck Kochbereich
- NL**  
 A. Inductie zones LINKS  
 B. Inductie zones RECHTS  
 C-D-E Afzuigdeel.  
 Z1-Z4. Voorste Kookgedeelte  
 Z2-Z3. Kookhoek achter
- PL**  
 A. Moduł indukcyjny SX  
 B. Moduł indukcyjny DX  
 C. Moduł zasysający z kratką  
 Z1-Z4. Pole grzewcze przednie  
 Z2-Z3. Pole grzewcze tylne

fig. 1



Cod.  
E750000101

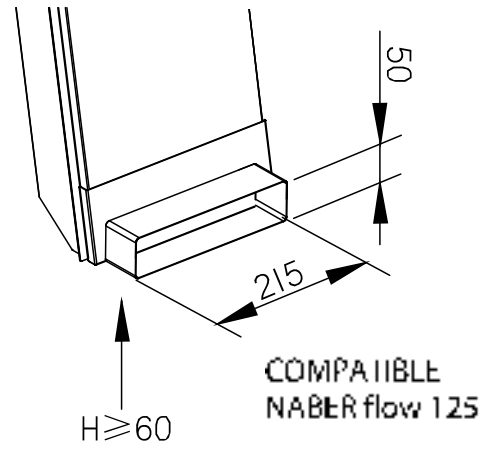


fig. 2

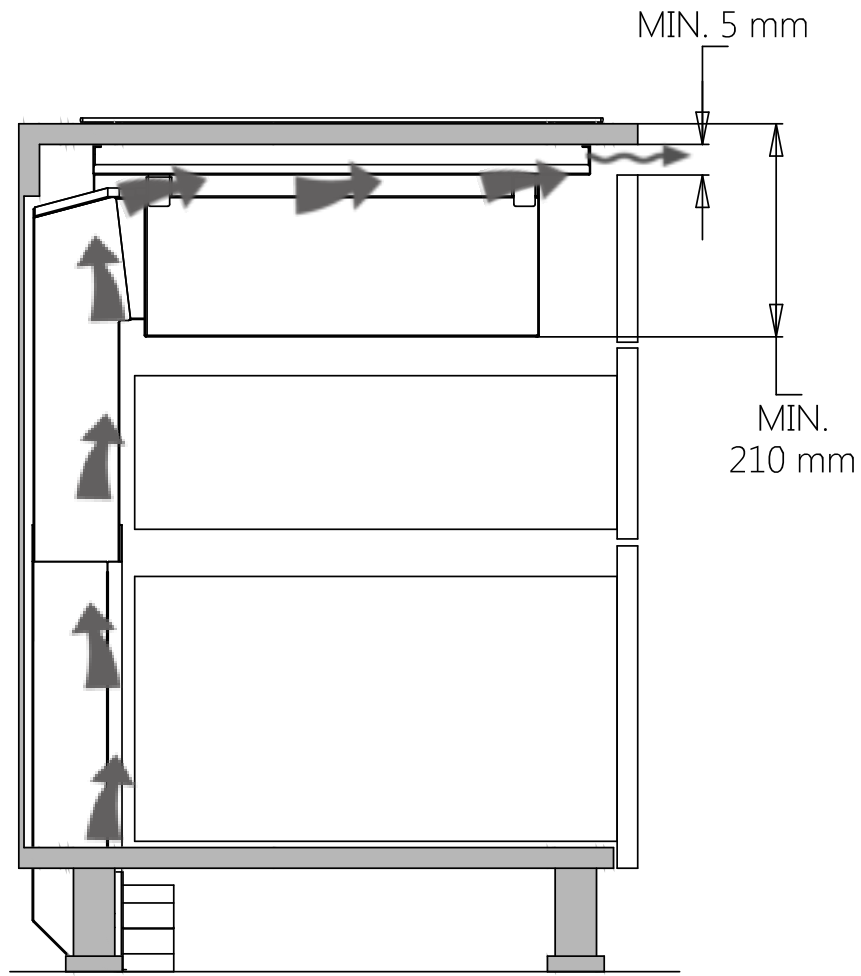


fig. 2

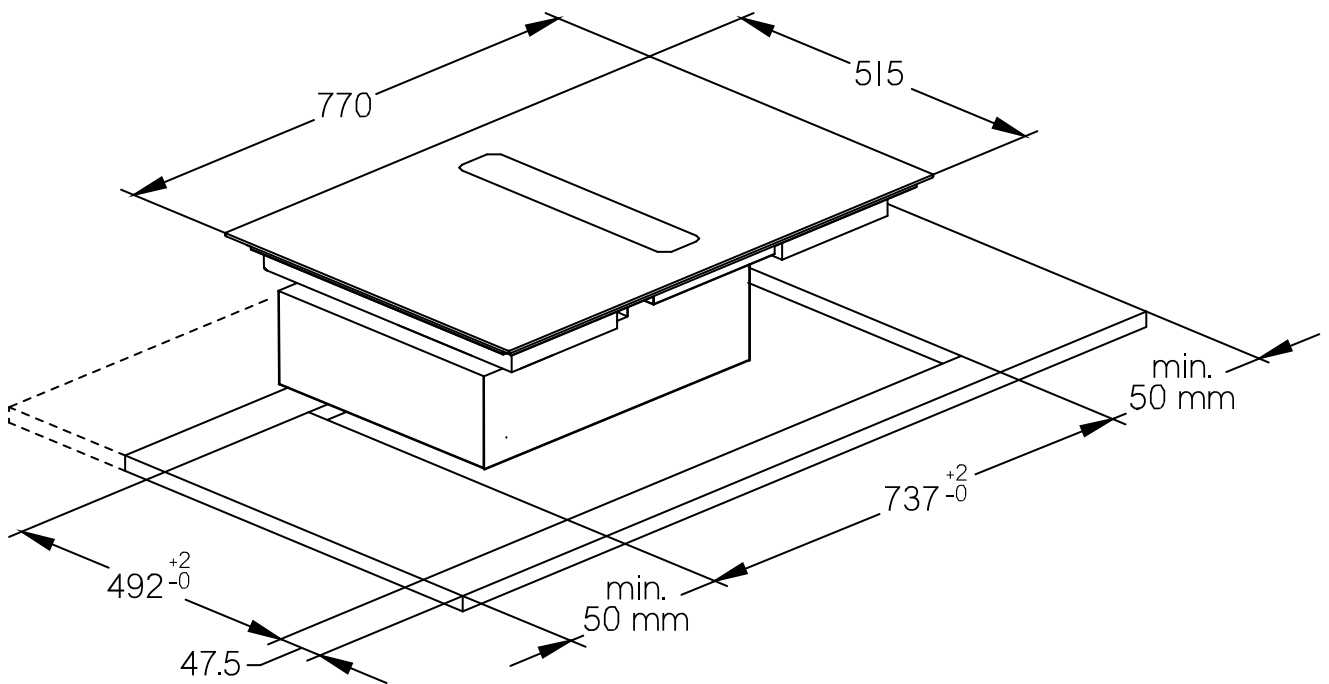


fig. 3

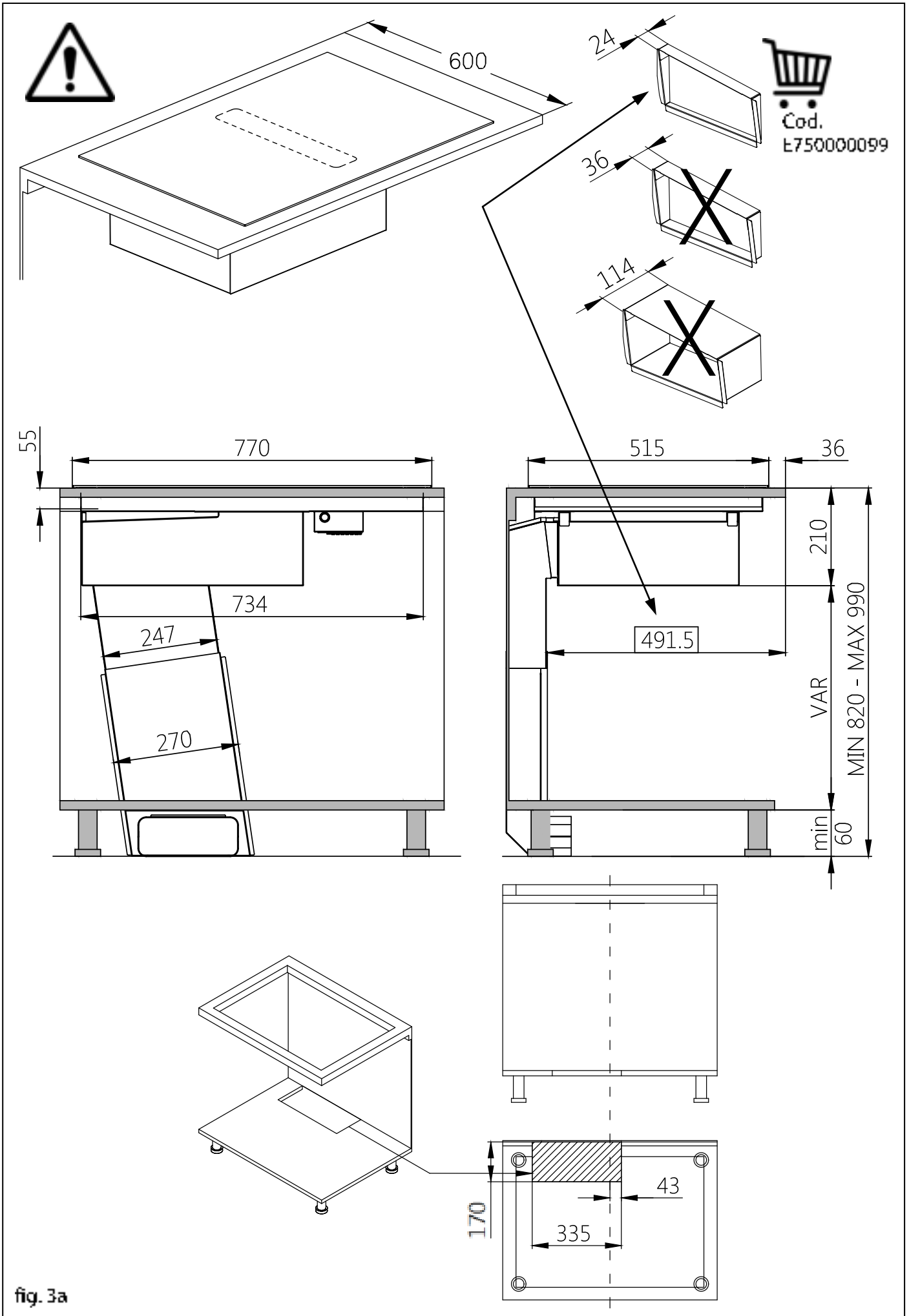


fig. 3a

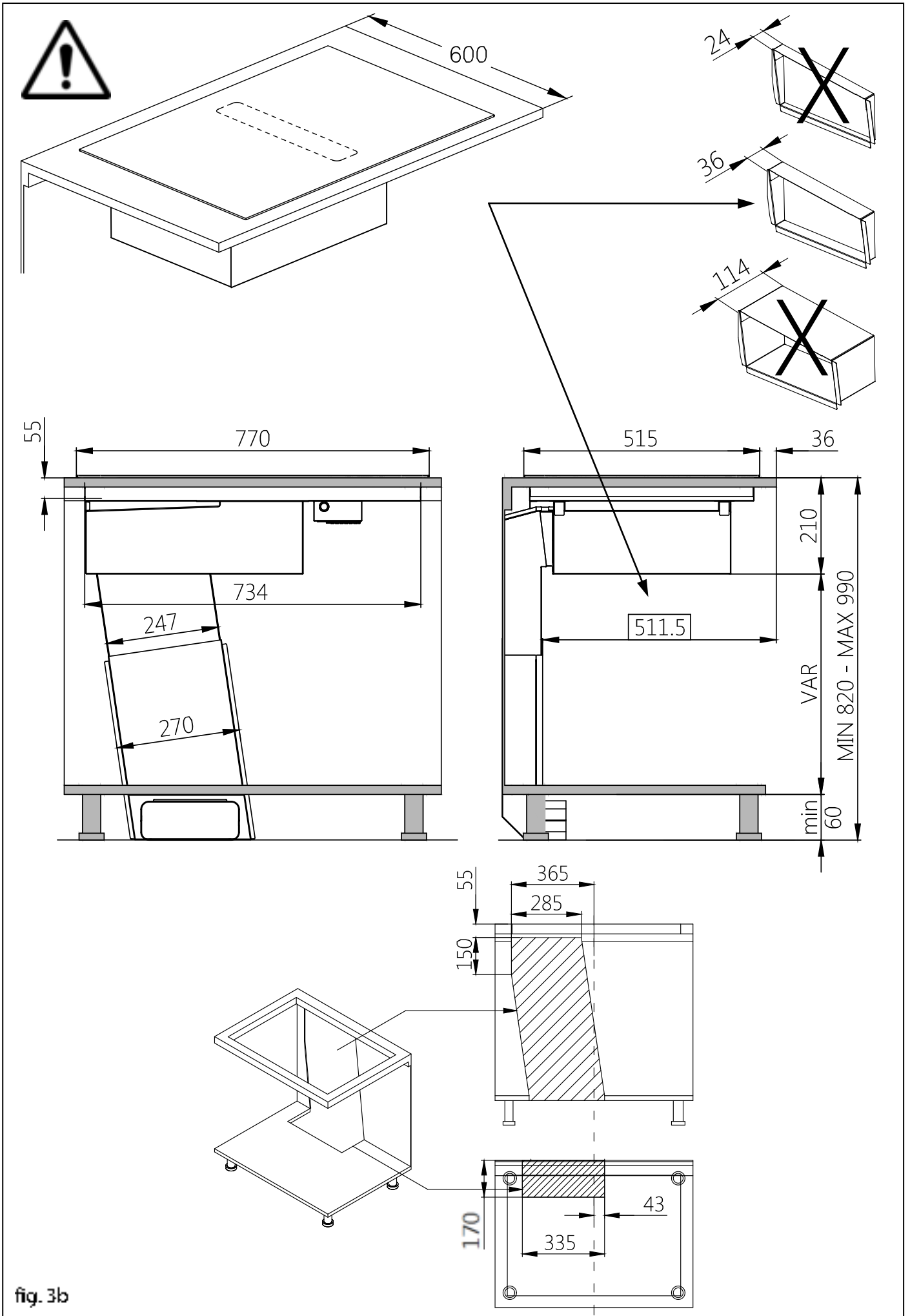


fig. 3b

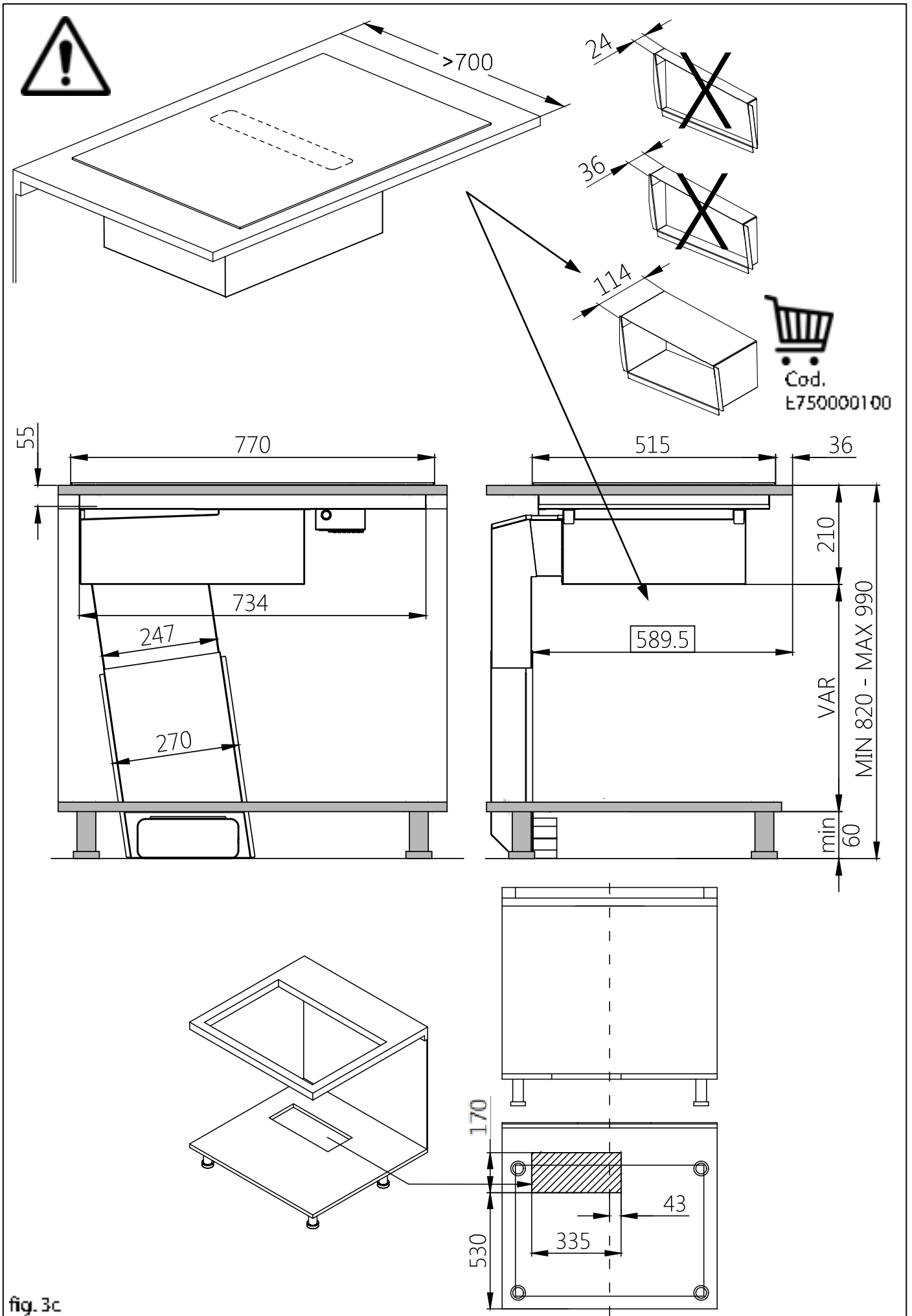


fig. 3c



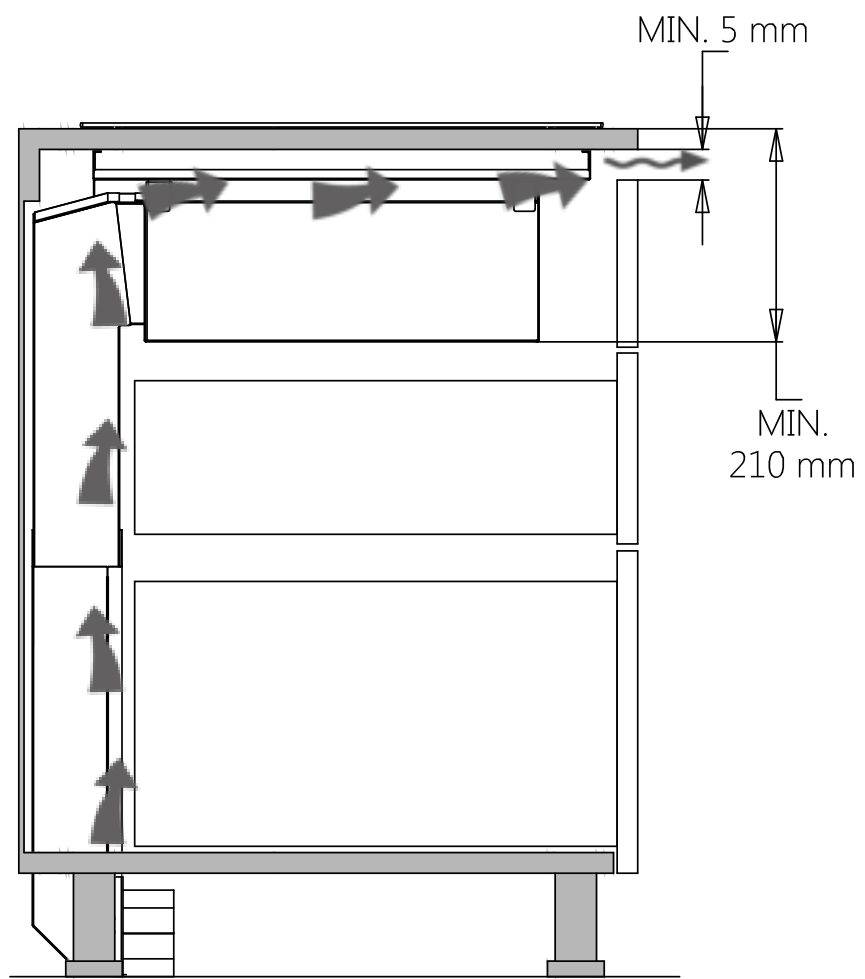


fig. 4

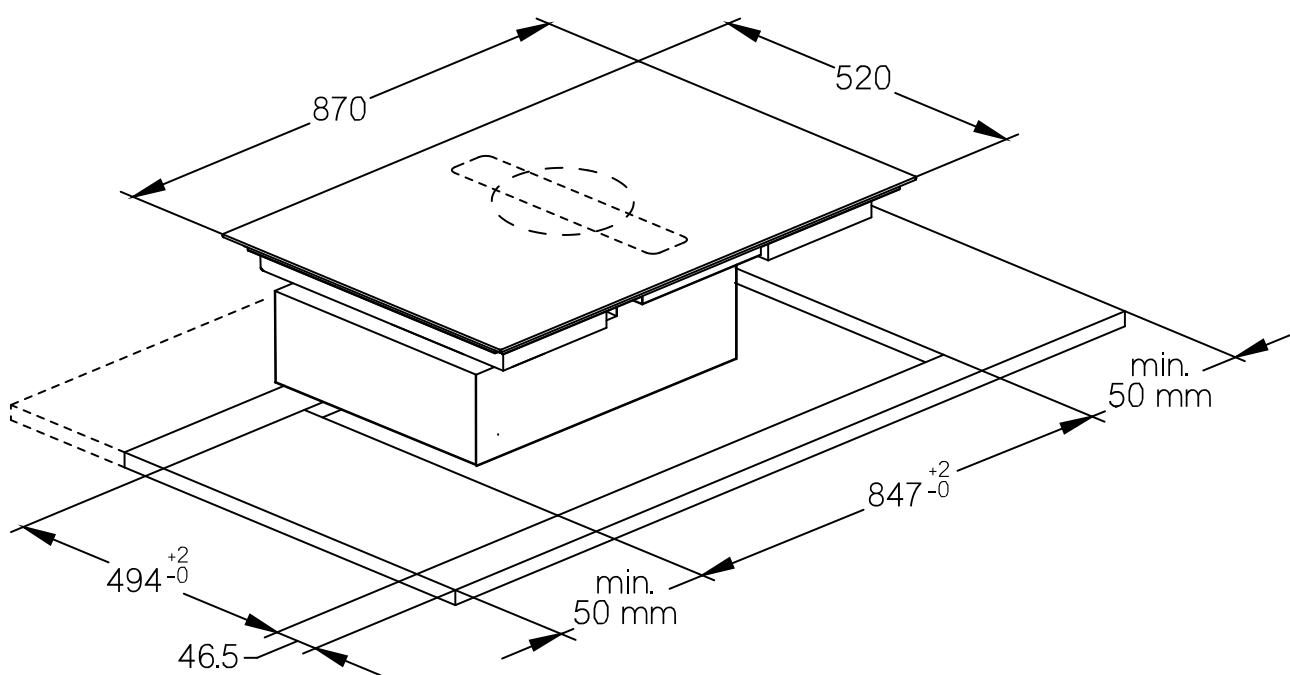


fig. 5



Cod.  
E750000099

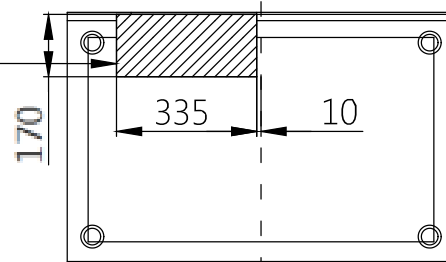
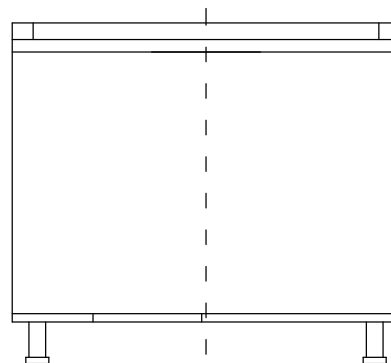
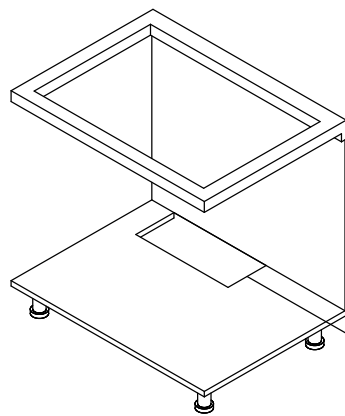
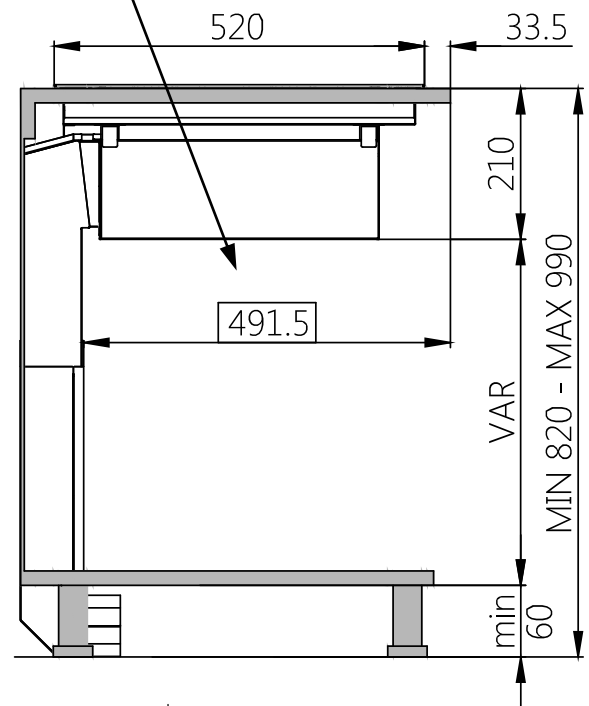
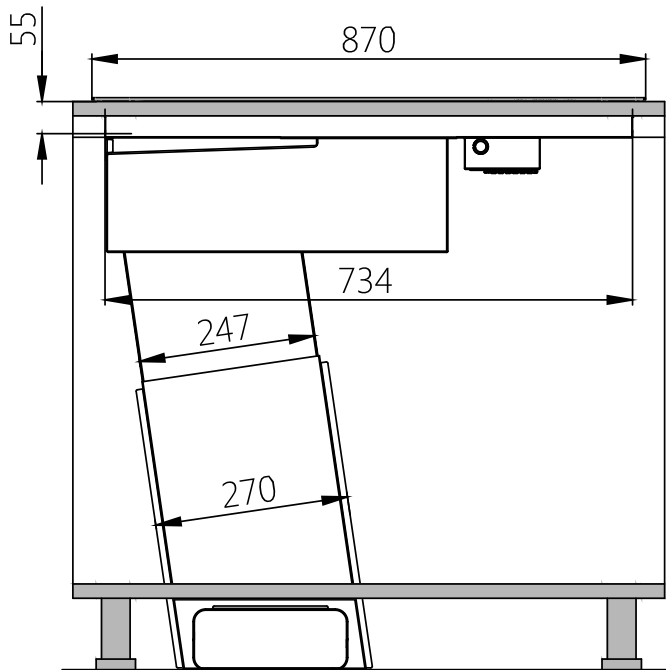
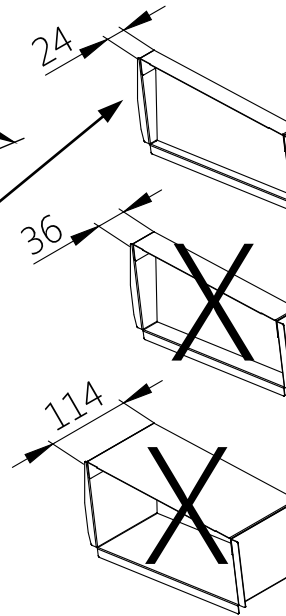
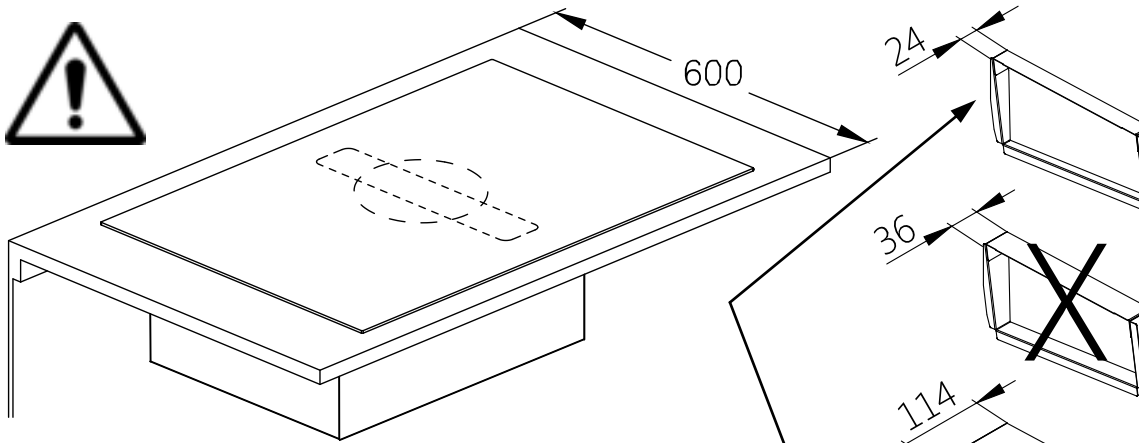


fig. 5a

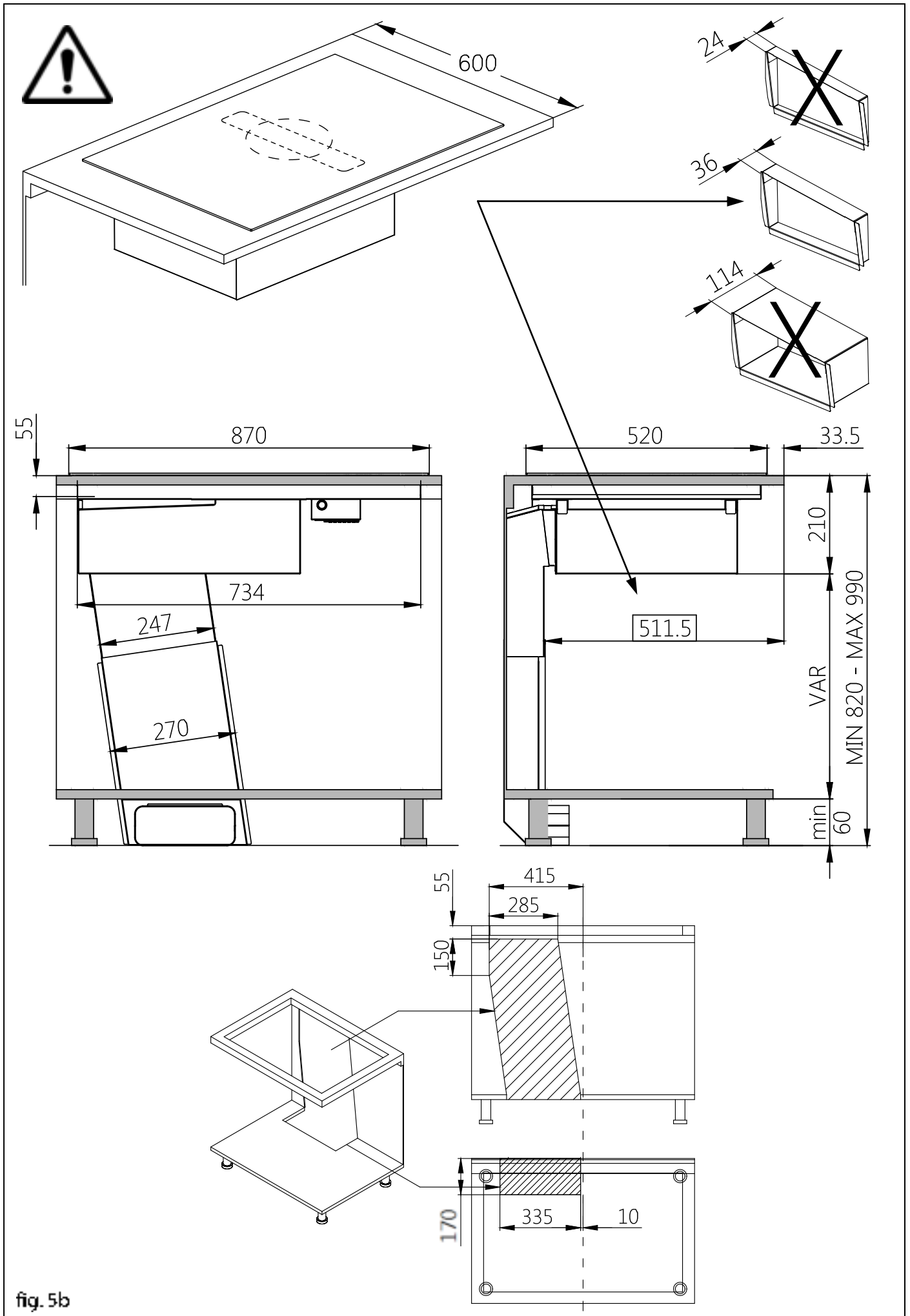


fig. 5b

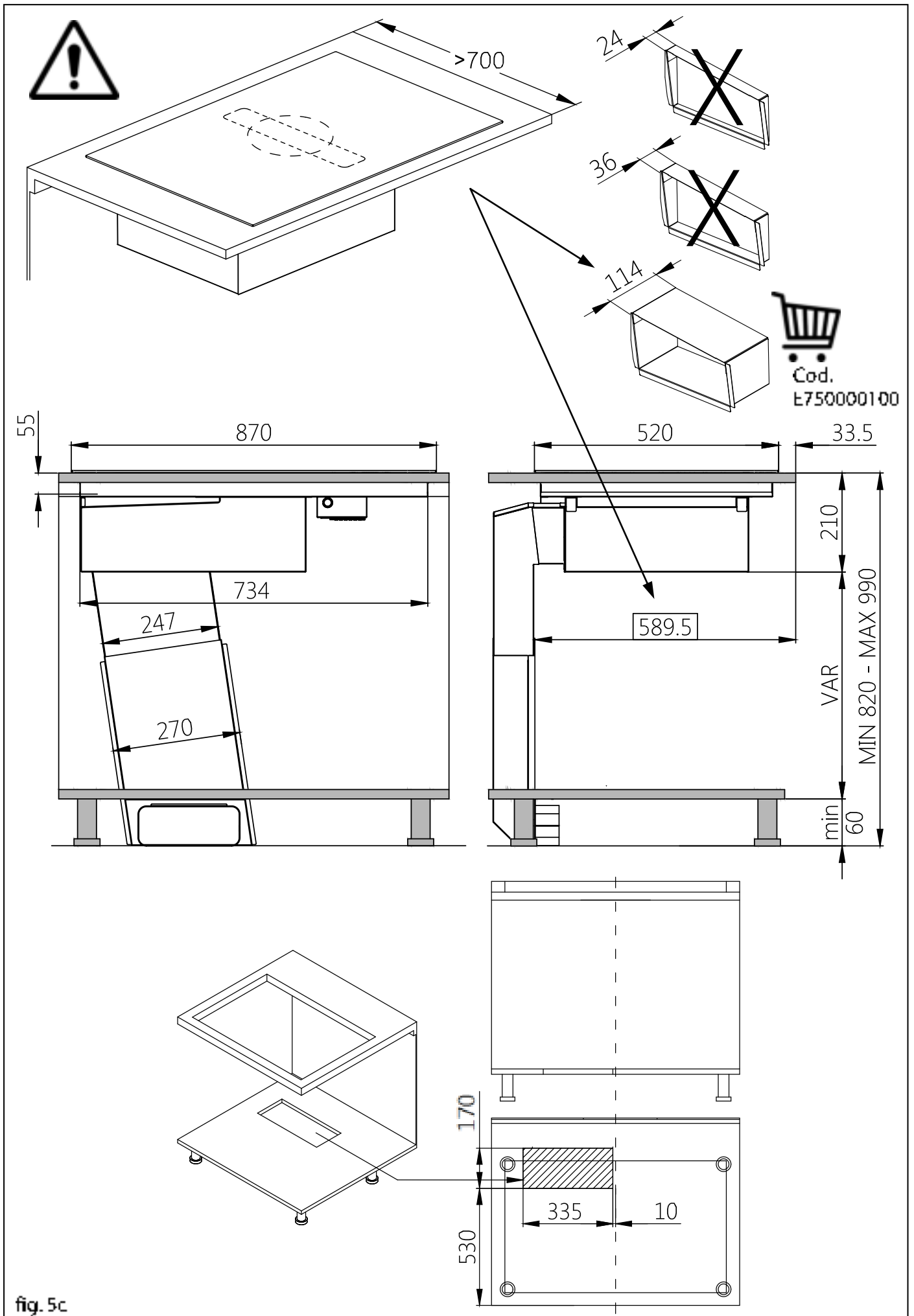


fig. 5c

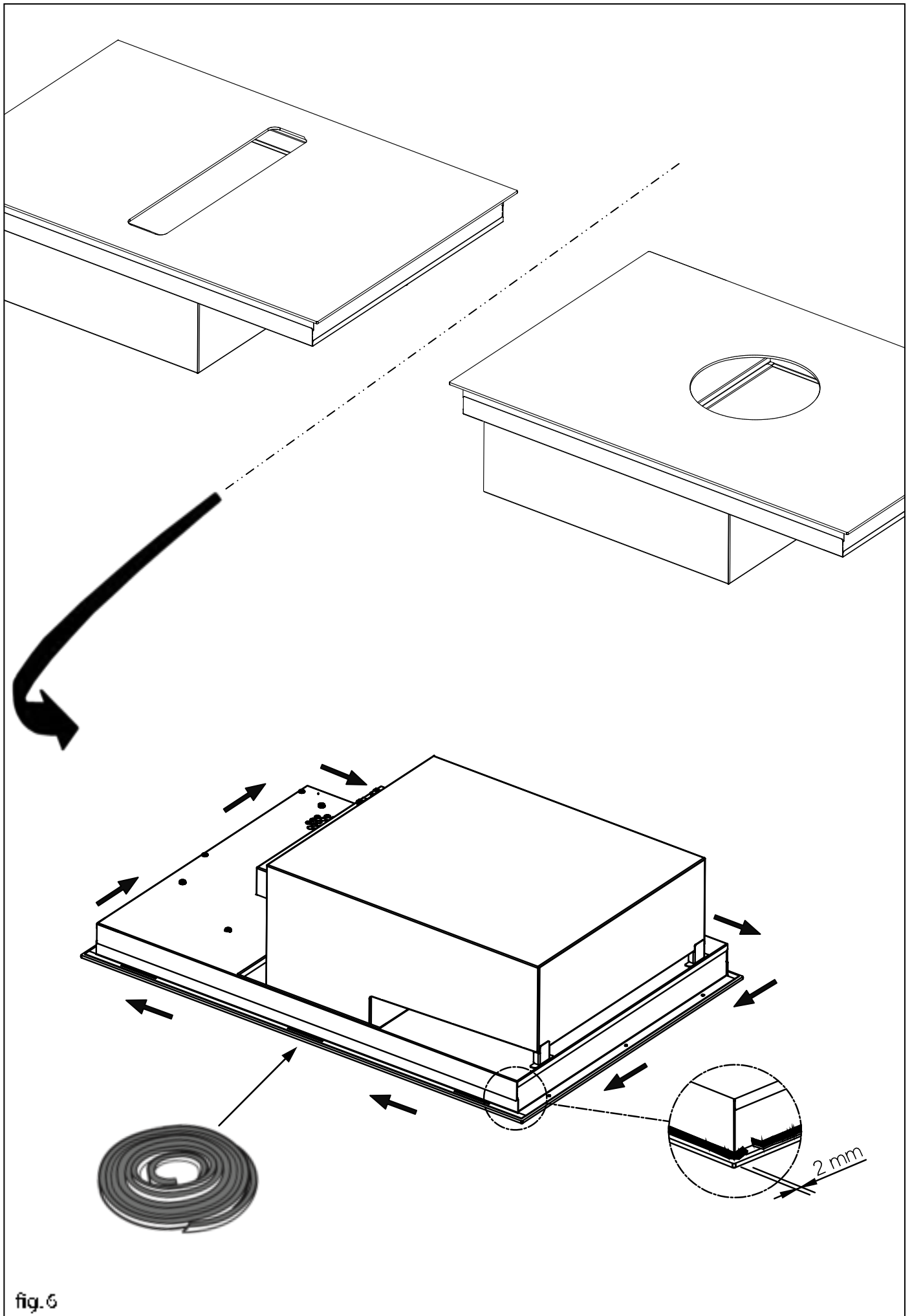


fig. 6

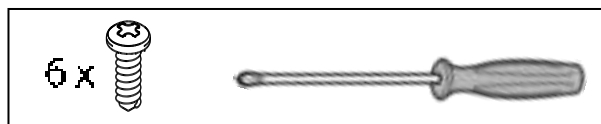
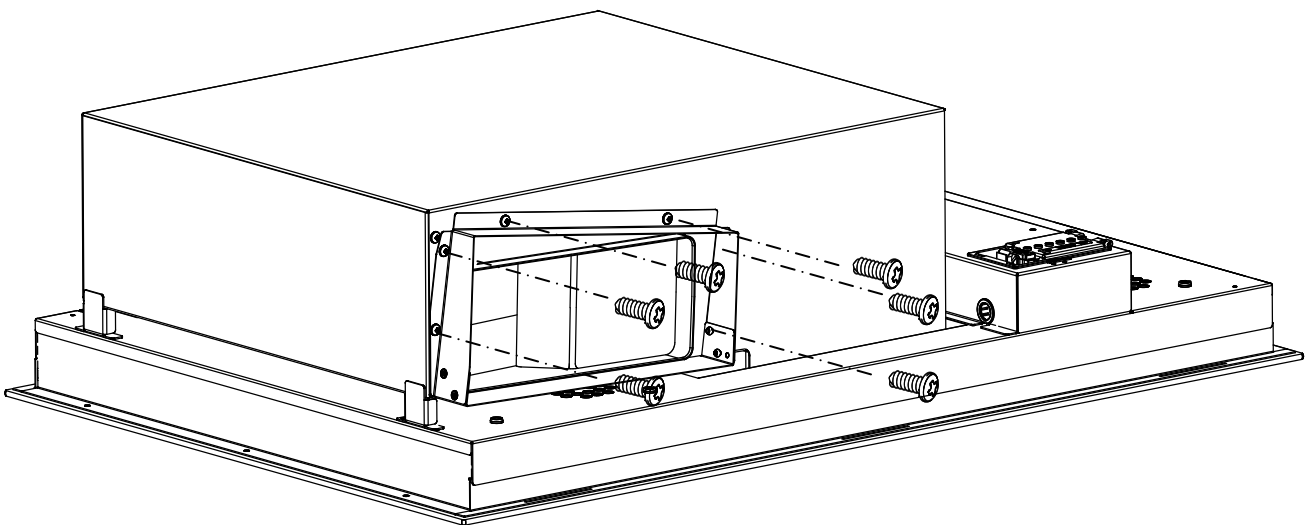
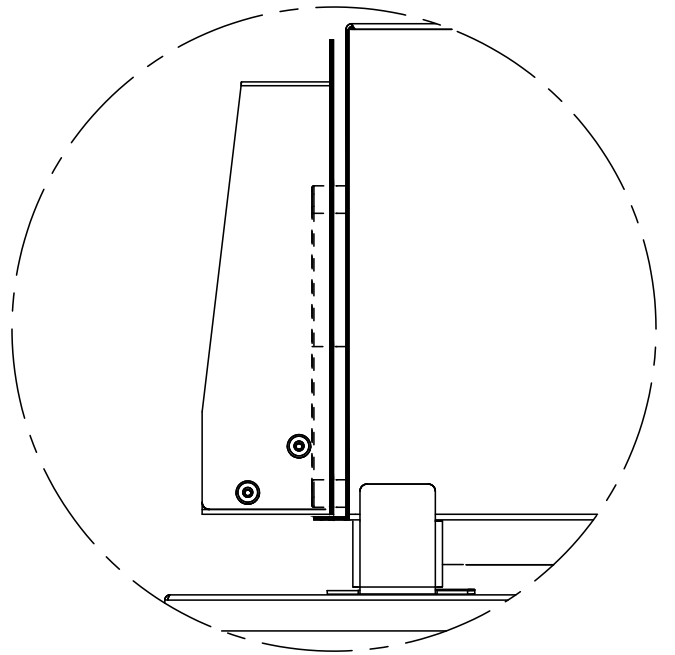
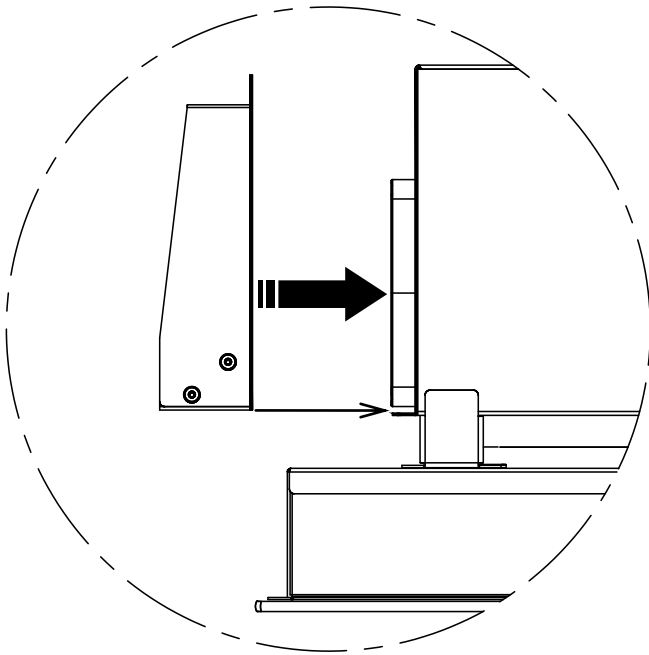
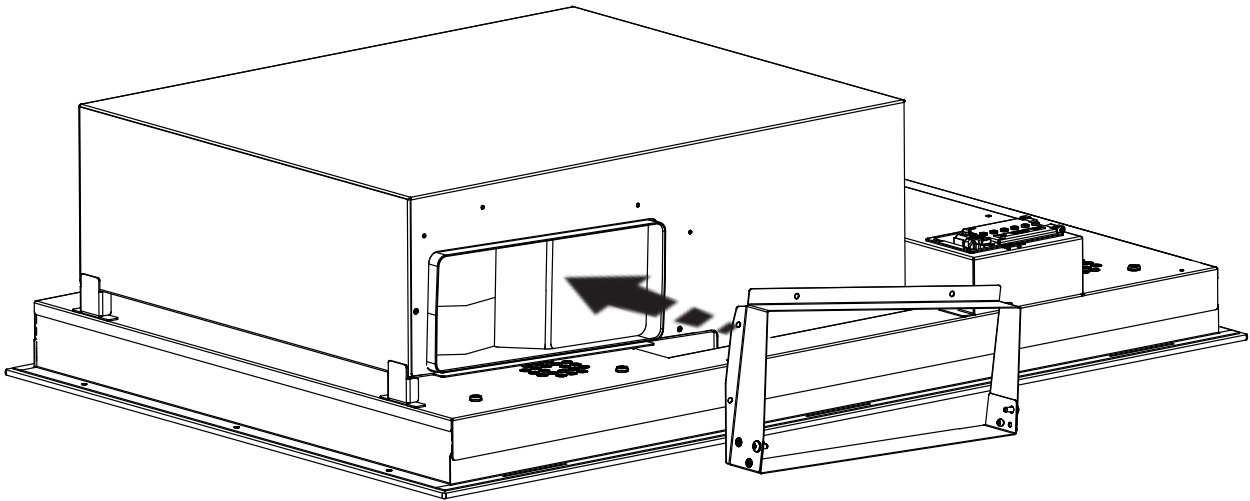
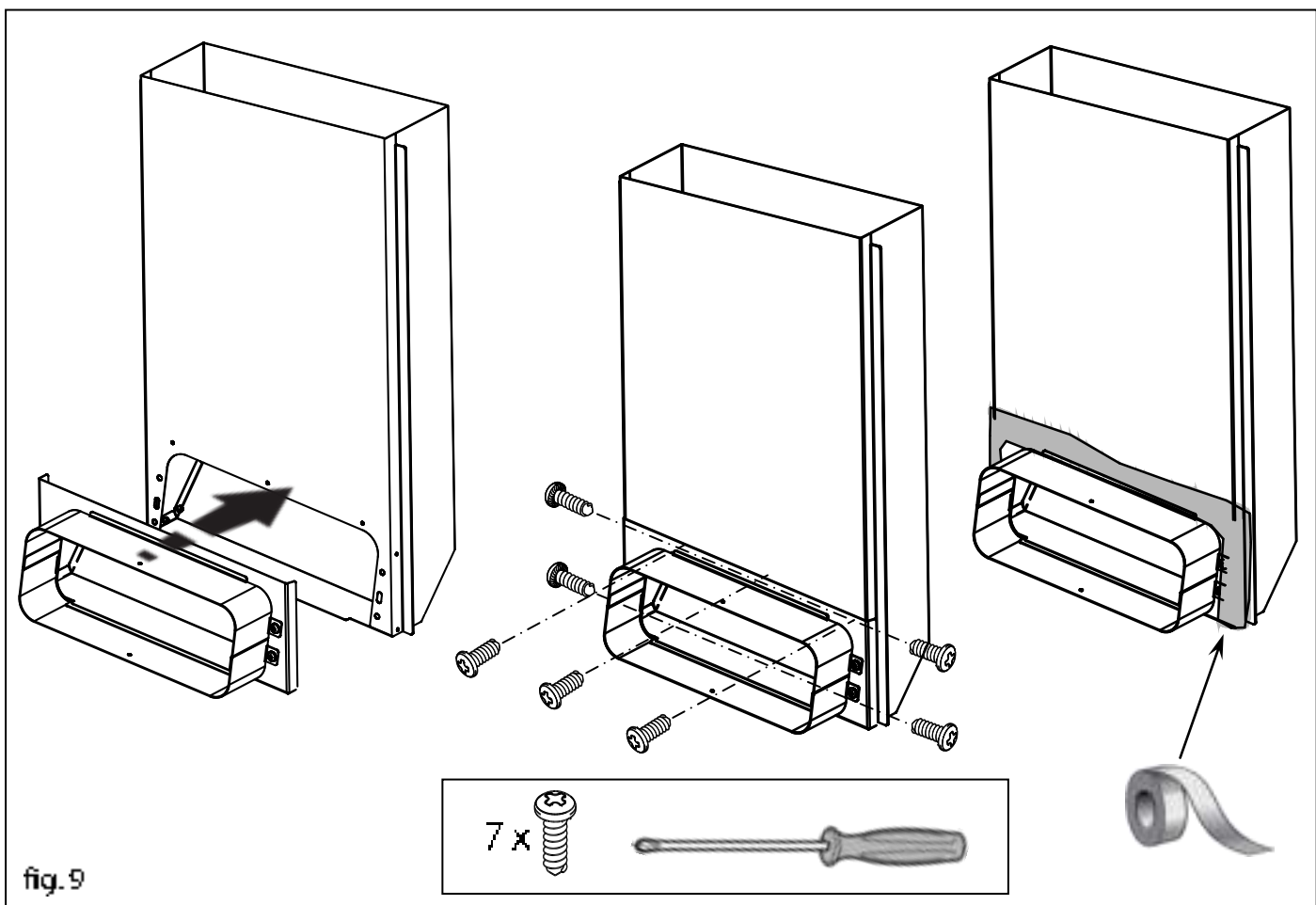
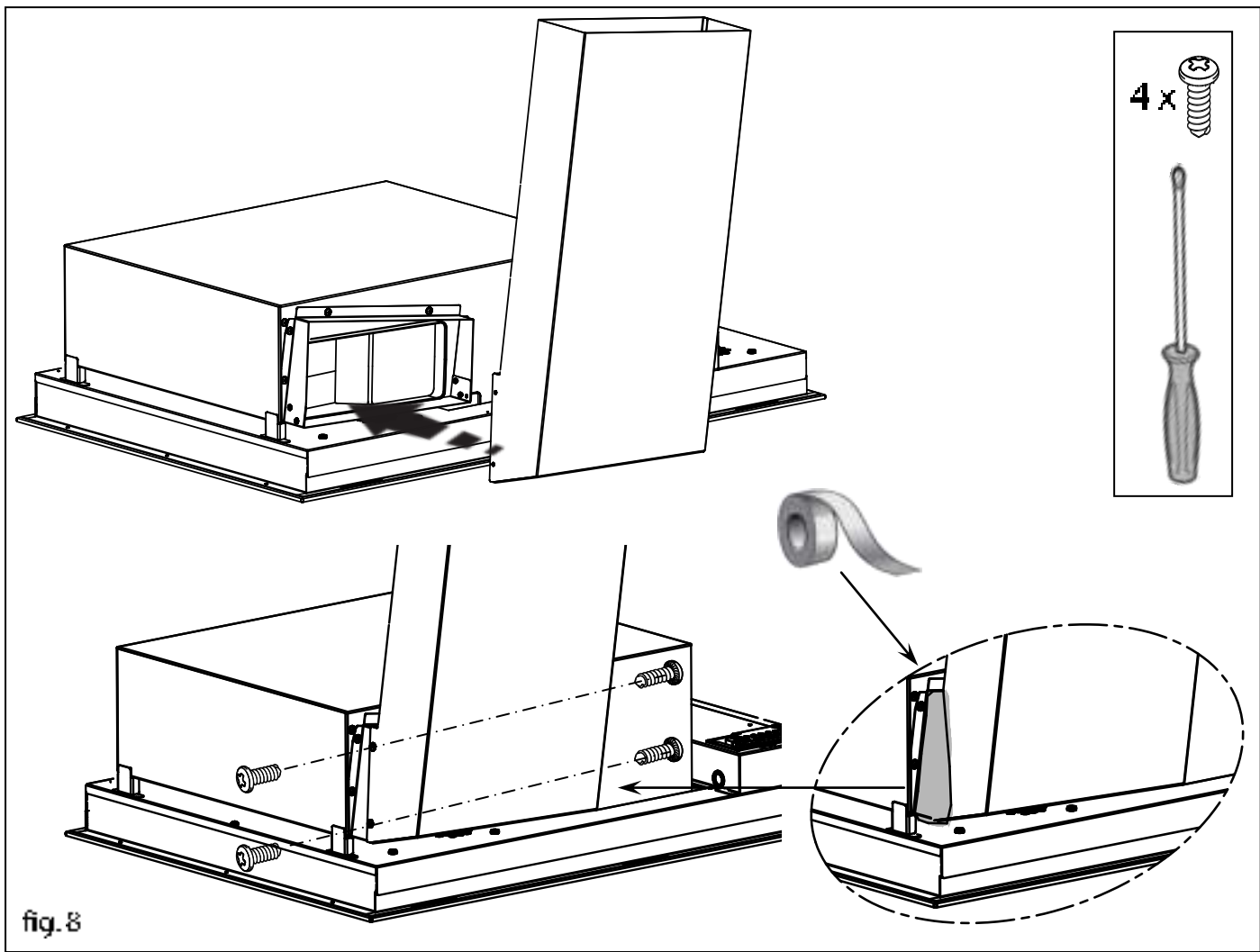


fig. 7



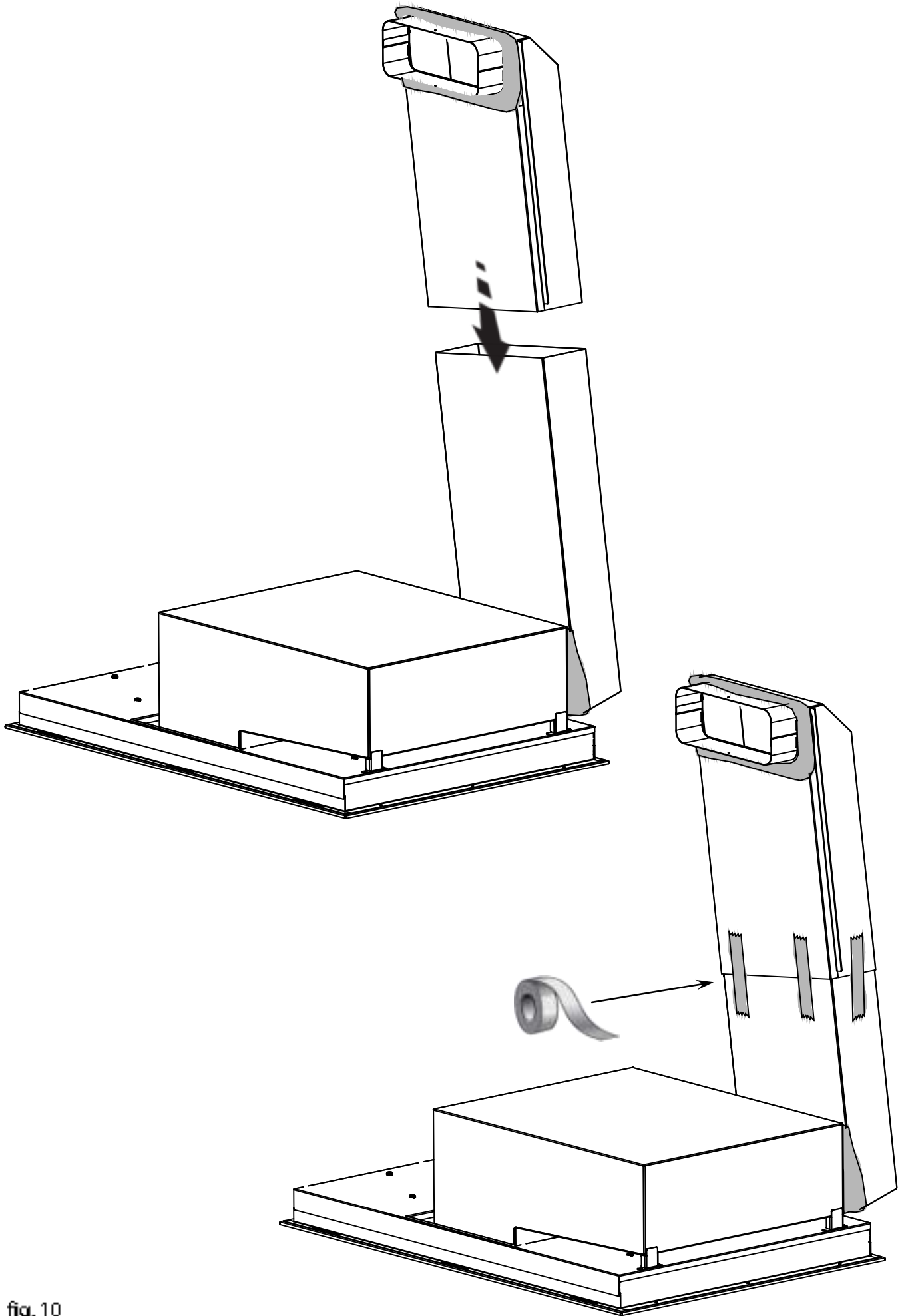


fig. 10



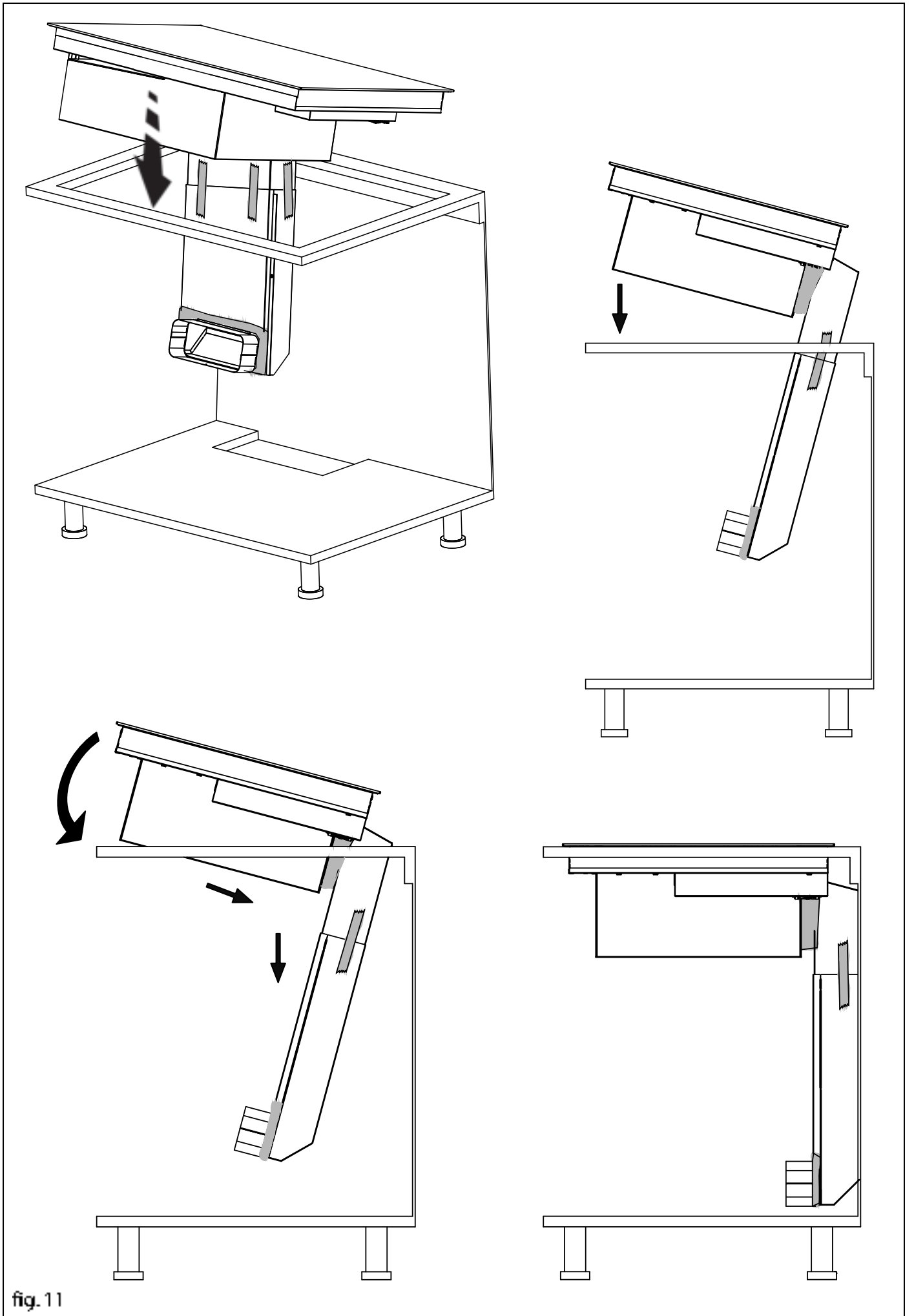


fig. 11

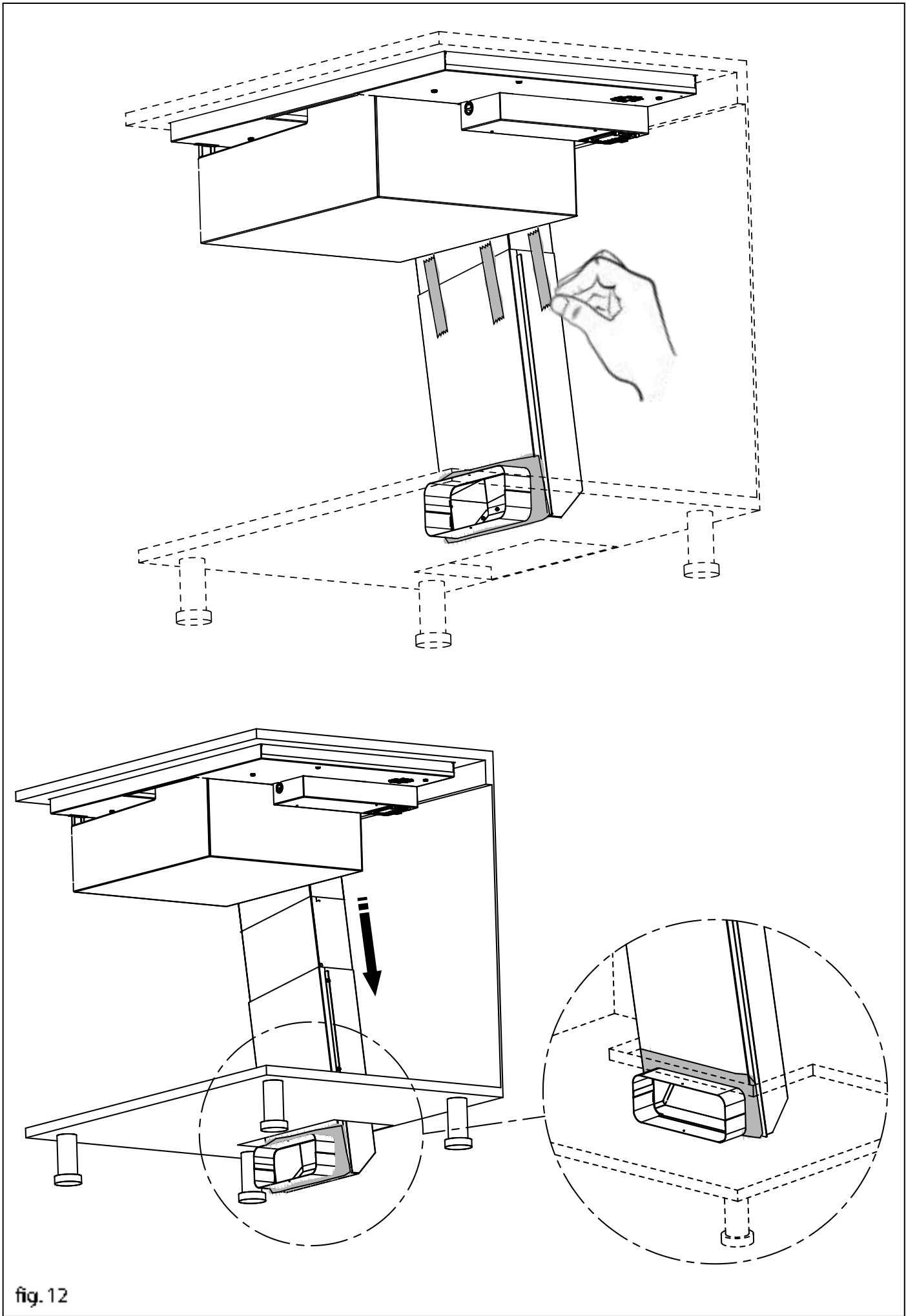


fig. 12

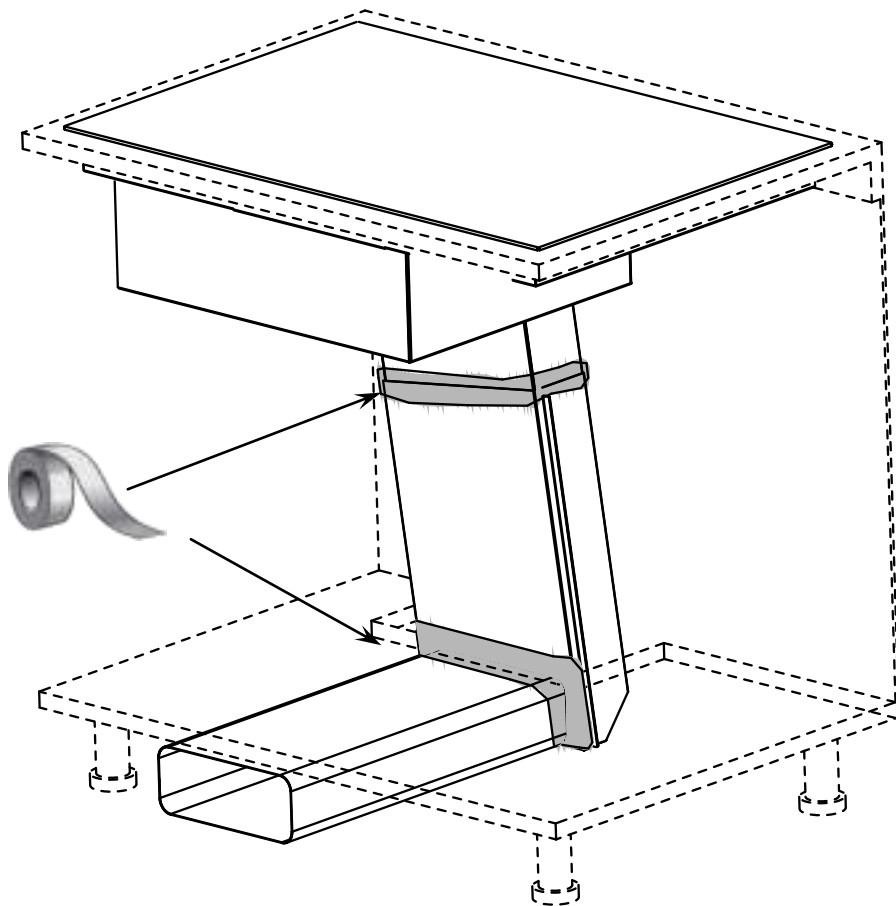
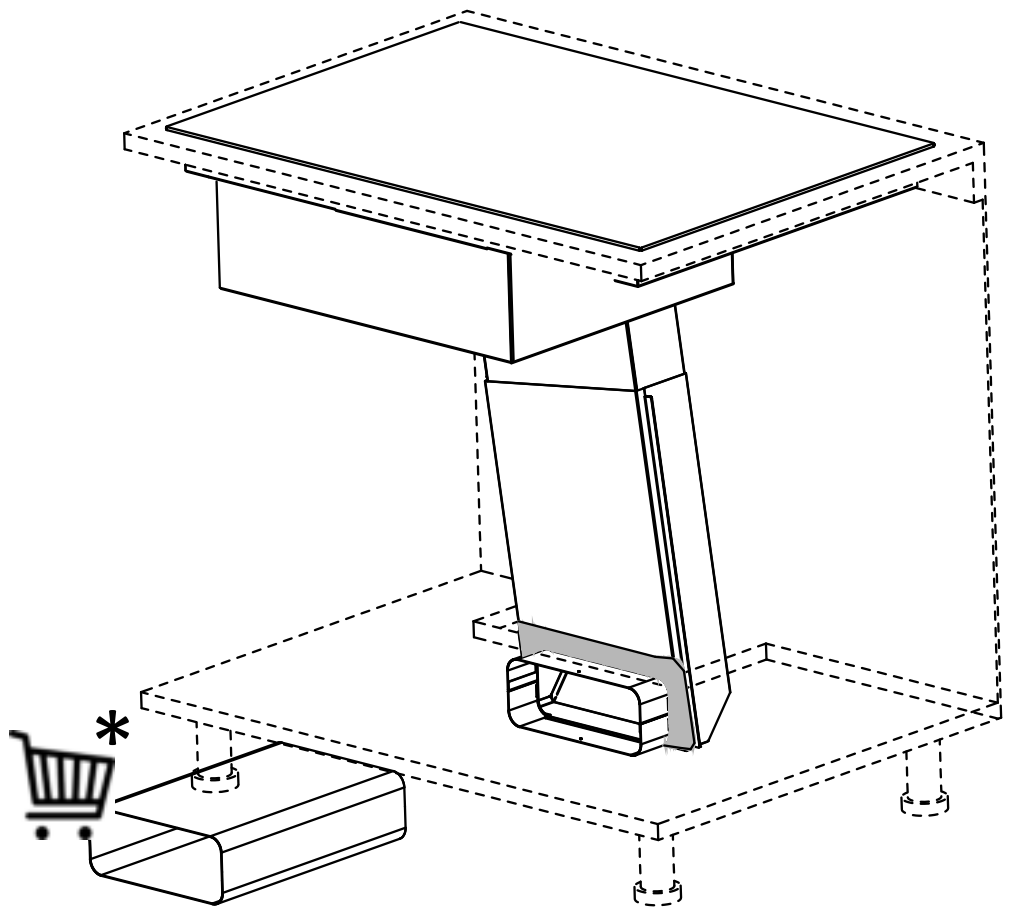


fig. 13

esempio installazione  
 example installation  
 Beispielinstallation  
 voorbeeld installatie  
 przykładowa instalacja

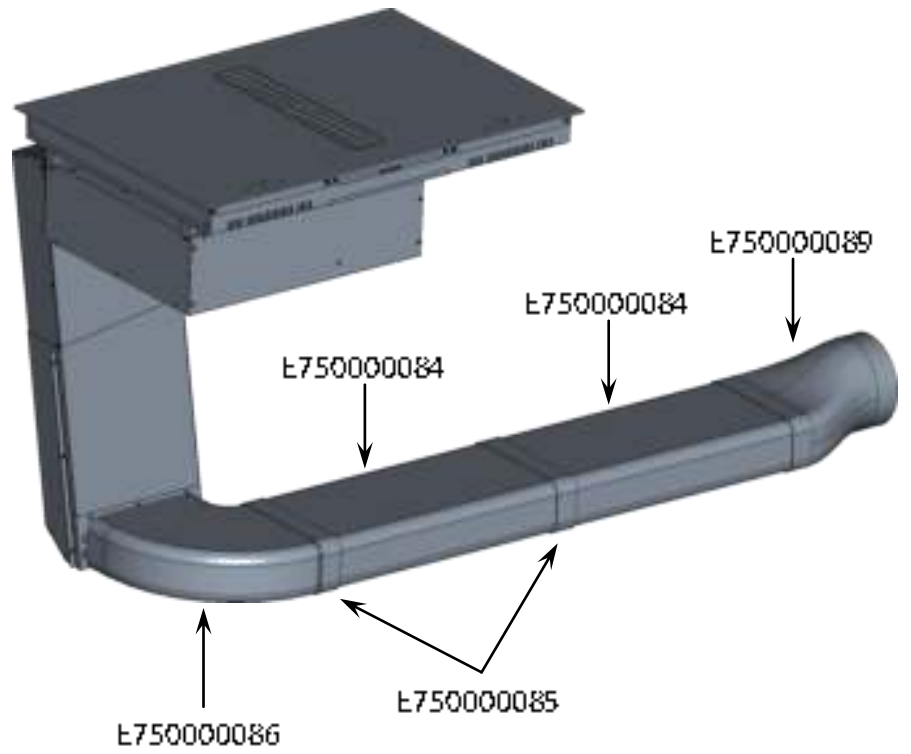
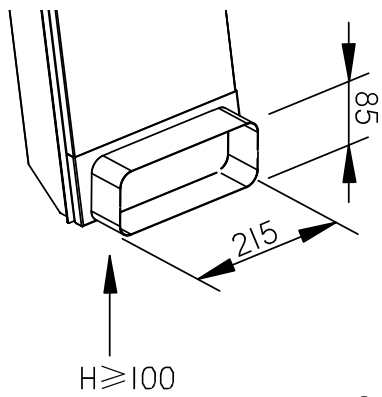
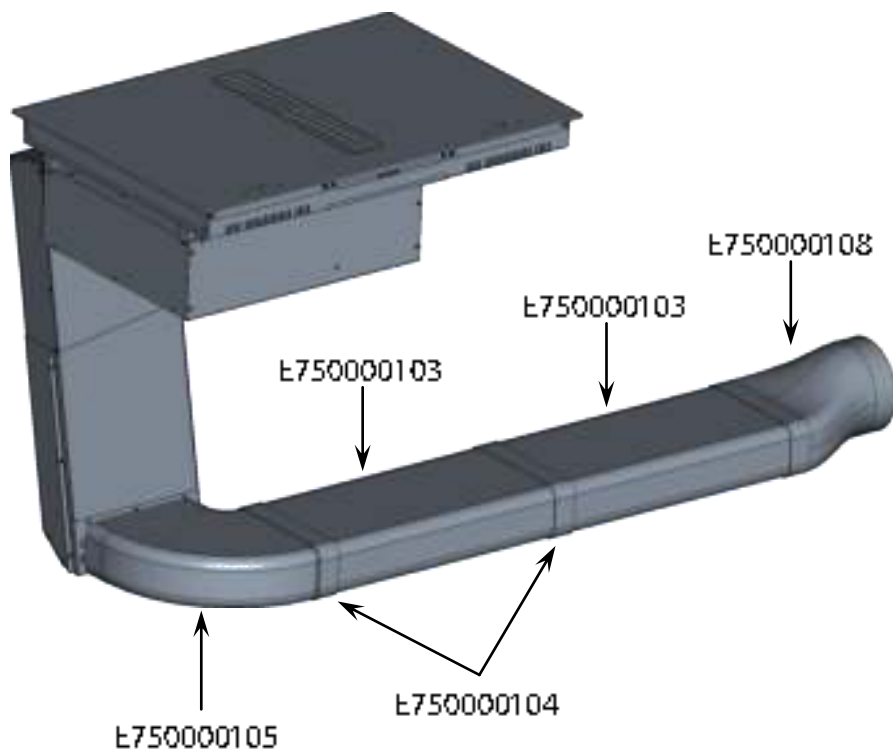
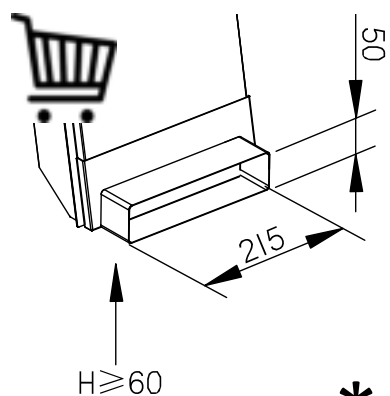


fig. 14a

esempio installazione  
 example installation  
 Beispielinstallation  
 voorbeeld installatie  
 przykładowa instalacja



E750000103



E750000104



E750000105



E750000106



E750000107



E750000108



E750000115



E750000116



E750000117



E750000109



E750000110



E750000095

fig. 14b

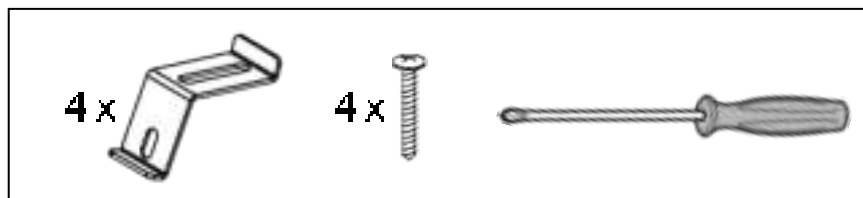
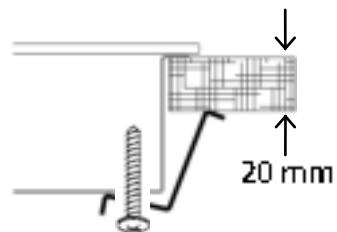
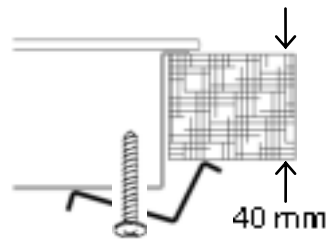
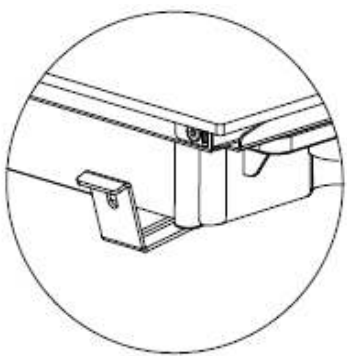
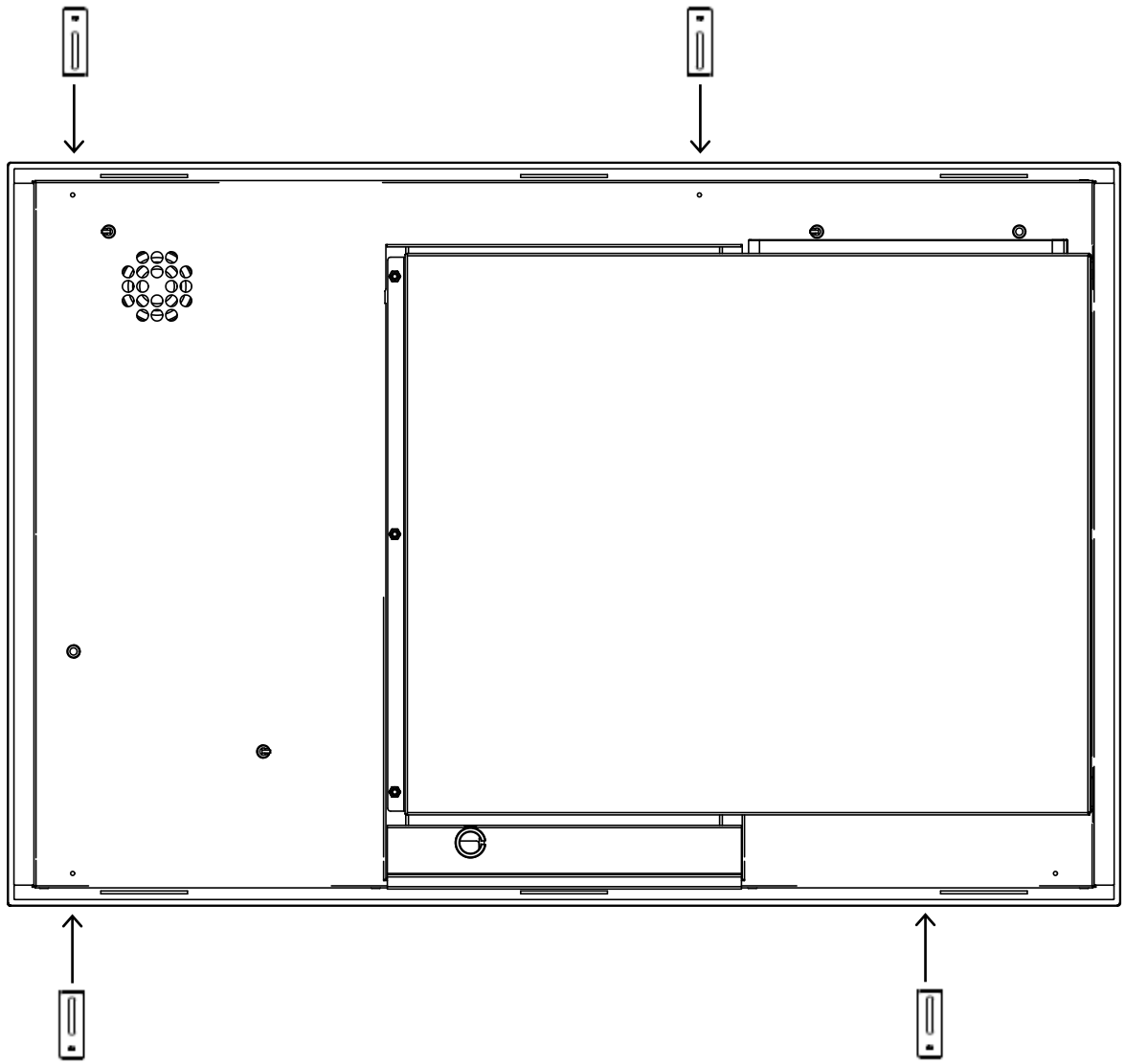


fig. 15

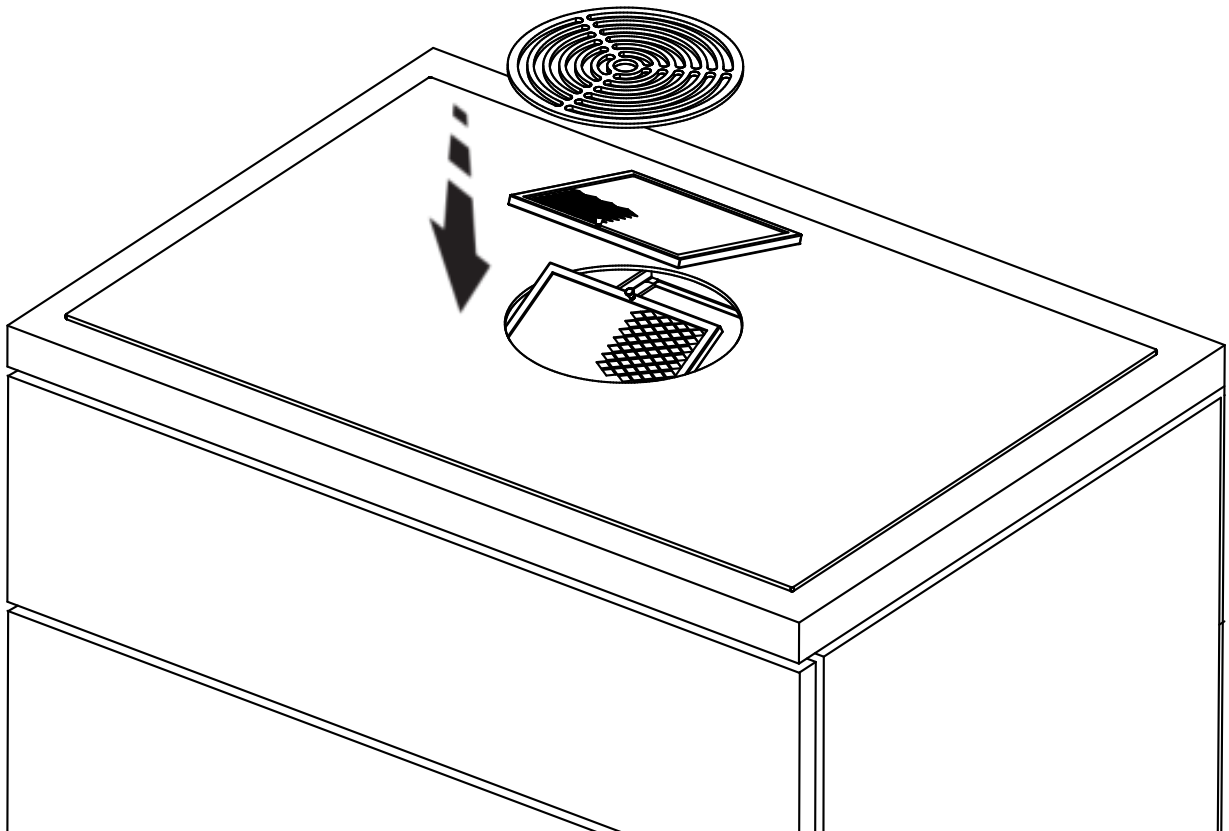
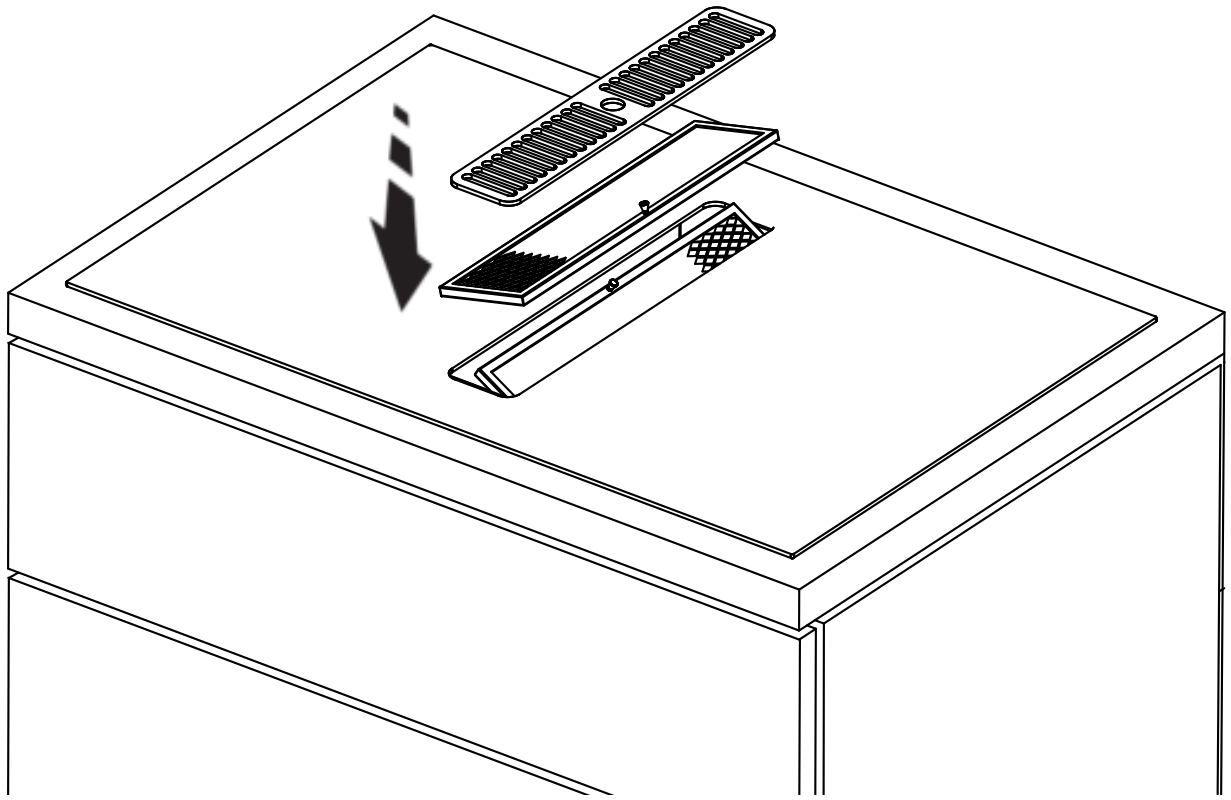


fig. 16

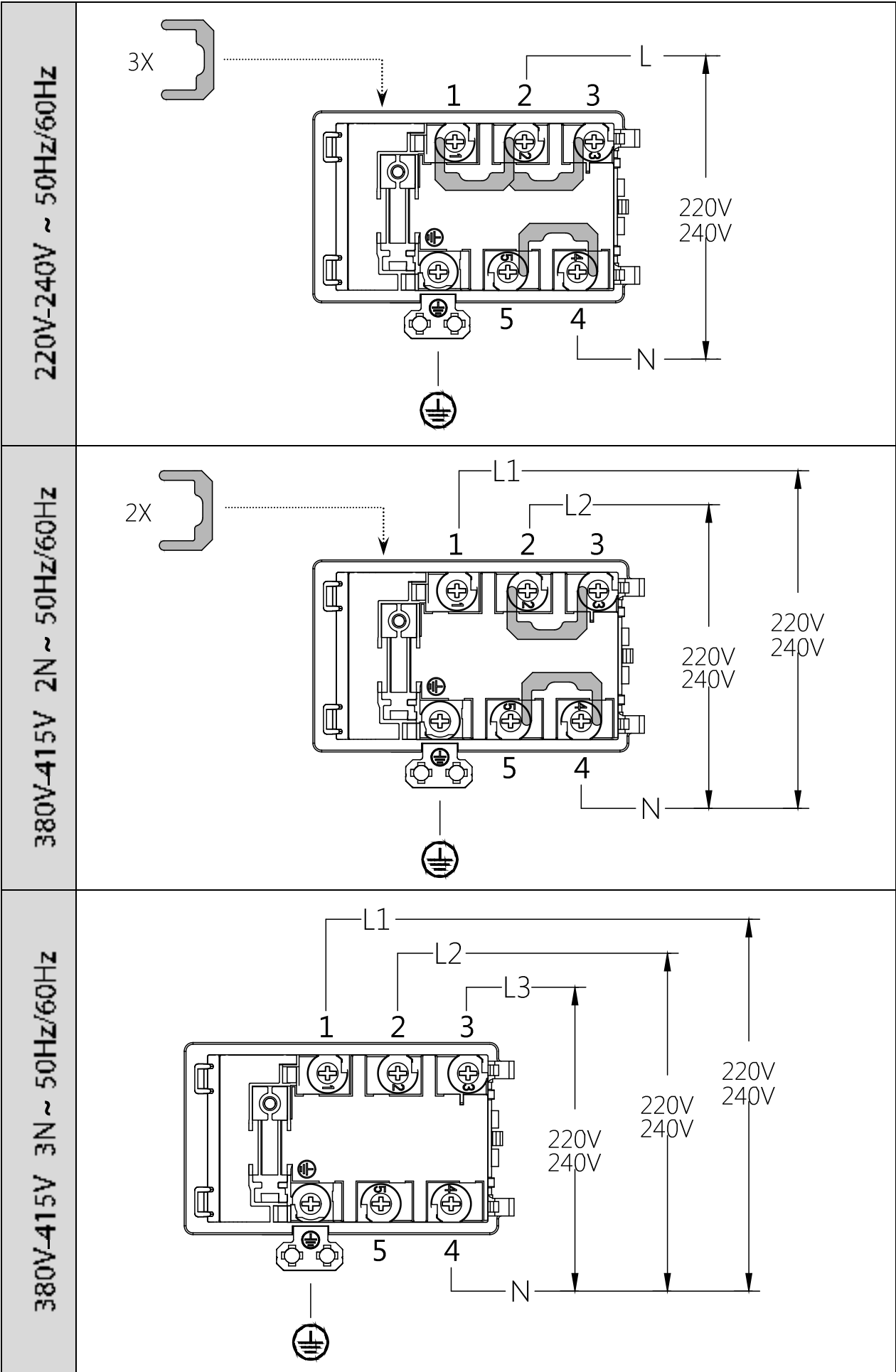


fig. 17



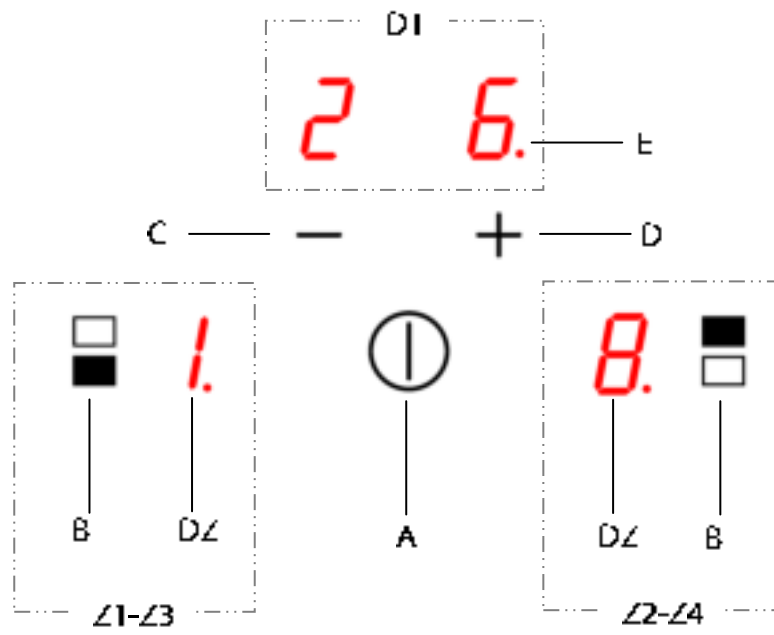


fig. 18

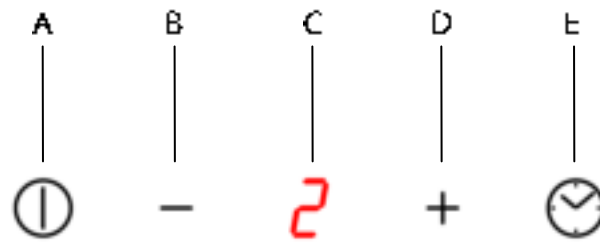


fig. 19

## 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.
- 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.
- 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. Spegnere 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 perchè 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 omnipolare 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 istallate 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 (4x10<sup>-5</sup> 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!**
- È 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'idoneo 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 progettato per essere incassato in un piano di lavoro.

Applicare il sigillante fornito sull'intero perimetro del piano di cottura e inserirlo nell'incasso, controllare le dimensioni del foro per l'incasso (fig.3-3a-3b-3c-5-5a-5b-5c)

Bloccare l'elettrodomestico con le apposite staffe fornite in dotazione (fig.15)

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

Se la parte inferiore dell'apparecchio risulta accessibile dopo l'installazione è necessario installare un pannello di separazione (deve esserci una distanza di almeno 15 mm tra il lato inferiore dell'apparecchio e il pannello).

Deve essere fornita un'adeguata aerazione, al fine di garantire la circolazione dell'aria fresca, creando un'apertura nell'arredamento.

**Non installare parti danneggiate.**

## 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

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" per potenza fino a 7700 Watt.

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 270 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 inferior 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.**

| <b>Zona di cottura</b> | <b>Diametro minimo</b> | <b>Diametro massimo</b> |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| Anteriore SX           | 145mm                  | 200mm                   |
| Posteriore SX          | 145mm                  | 200mm                   |
| Anteriore DX           | 145mm                  | 200mm                   |
| Posteriore DX          | 145mm                  | 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.

### FUNZIONAMENTO (fig.18):

A = tasto ON/OFF

B = tasto di selezione zona cottura

C = tasto "°" / tasto "°- TIMER"

D = tasto "°+" / tasto "°+ TIMER"

DZ = Display di selezione zona di cottura (Z1-Z2-Z3-Z4)

DI = Display timer

E = Indicatore punto decimale

### Accensione e Spegnimento del piano cottura

- Per accendere il piano selezionare il tasto "A", un segnale acustico "BIP" indicherà l'attivazione, dopodichè sui display "DZ" appariranno gli "0" per circa 10 secondi.
- Se non viene effettuata nessuna operazione entro 10 secondi il piano si spegne (ripetere la procedura per la riattivazione).
- E' possibile accendere una zona di cottura, selezionando il tasto "B".
- Se si seleziona il tasto "C" il livello di potenza va direttamente a "9", se si seleziona il tasto "D" il livello di potenza inizierà da "1".
- Effettuata questa operazione si potrà regolare la potenza con i tasti "C" o "D".
- La zona di cottura può essere spenta impostando il livello di potenza "0" con il tasto "C", o selezionando contemporaneamente i tasti "C" e "D".
- Il piano si spegne selezionando il tasto "A".
- Tutte le operazioni saranno accompagnate da un segnale acustico "BIP".

### Funzione residuo calore

Se allo spegnimento di una o più zone di cottura "Z", la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display "DZ" delle zone interessate, comparirà con una "H" 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 "H".

### **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 una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il "livello di potenza" con una "E/2". Il display smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

### Funzione chiave

Per evitare l'utilizzo del piano, da parte di bambini o di persone che necessitano supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni seguendo la procedura:

- Accendere il piano selezionando il tasto "A".
- Premere contemporaneamente il tasto "C" e il tasto "B" della zona "Z2 o Z4" e premere di nuovo il tasto "B".
- A funzione attiva nel display comparirà il simbolo "L"

Per disattivare la funzione chiave:

- Spegner il piano (se risulta acceso) selezionando il tasto "A".
- Una volta spento, accendere di nuovo il piano.
- Premere contemporaneamente il tasto "C" e il tasto "B" della zona "Z2 o Z4" e premere di nuovo il tasto "C".

### Funzione 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.

### Funzione Booster

A seconda del modello che si possiede, il prodotto è dotato della funzione "Booster", la quale applica una potenza supplementare oltre al livello "9" per un tempo massimo di 10 minuti, dopodichè tornerà al livello "9".

- Per attivare il "Booster" portare la Potenza della zona interessata a "9" e premere il tasto "D", sul display comparirà una "P".

La funzione "Booster" sarà attiva per 5 minuti, al termine della quale la cottura proseguirà al livello "9".

- La funzione "Booster" può essere attivata contemporaneamente su tutte le zone abilitate.

Per interrompere la funzione "Booster", prima del tempo stabilito, premere il tasto "C" della zona desiderata e la cottura proseguirà a livello di potenza desiderato.

Tutte queste operazioni saranno accompagnate da un segnale acustico "BIP".

### Funzione ° BRIDGE°

Con la funzione Bridge due singoli elementi di cottura (Z1 - Z2 e Z3 - Z4) possono essere controllati come se fossero un'unica zona.

- **Attivazione:**

Premere contemporaneamente i tasti "B" di entrambe le zone di cottura su un display apparirà il simbolo "0" mentre nell'altro il simbolo  $\Pi$ .

Regolare il tempo con i tasti "C" o "D".

- **Disattivazione:**

Premere contemporaneamente i tasti "B".

**Nota:** Se non viene rilevata alcuna pentola sulla zona centrale, viene visualizzato su un display "

$\frac{U}{-}$  e sull'altro  $\Pi$  alternato con  $\frac{U}{-}$ .

Se non viene rilevata la pentola solo su una zona, viene visualizzato su un display " $\frac{U}{-}$ " e sull'altro il livello di potenza alternato con  $\Pi$ .

### Funzione TIMER

La funzione del Timer può essere impostata tra 1 e 99 minuti su ogni zona di cottura.

- Per attivarla selezionare la zona di cottura "B"
- Premere contemporaneamente i tasti "C" e "D" e verrà visualizzato il led "E" sulla display "DZ" della zona selezionata.
- Regolare il tempo con i tasti "C" o "D" portandolo fino ad un massimo di 99 minuti (premendo il tasto "C" il tempo va direttamente a 99).

- Il display "DI" visualizzerà il tempo rimanente.
- Alla fine del tempo la zona di cottura si spegnerà e contemporaneamente inizierà a lampeggiare il display "DI" visualizzando "00", e comincerà a suonare un segnale acustico "BIP" per circa 1 minuto. Premendo qualsiasi tasto il segnale acustico smetterà di suonare.

Il timer può essere annullato in qualsiasi momento selezionando la zona di cottura interessata e premendo contemporaneamente i tasti "C" e "D" oppure selezionando solo il tasto "I-" fino a quando il display "DI" visualizzerà "00".

Annullando il timer prima della sua conclusione, la zona continuerà a funzionare con il livello di potenza precedentemente impostato.

### **Funzione COUNTDOWN**

La funzione countdown può essere impostata da 1 a 99 minuti e non prevede lo spegnimento delle zone di cottura.

Allo scadere dei minuti impostati il piano emetterà con un segnale acustico "BIP"

- La funzione si attiva a piano acceso "A".
- Premere contemporaneamente i tasti "C" e "D".
- Regolare il tempo desiderato.
- Al termine del tempo programmato, il display "DI" inizia a lampeggiare seguito da un segnale acustico.
- Per disattivare il segnale acustico basta premere un tasto di selezione della zona di cottura "B" interessata, altrimenti dopo 20 sec. si disattiva da solo.

### **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 inizierà 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               | 520                    |
| 2               | 402                    |
| 3               | 318                    |
| 4               | 260                    |
| 5               | 212                    |
| 6               | 170                    |
| 7               | 139                    |
| 8               | 113                    |
| 9               | 90                     |
| P               | 5                      |

### **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.

## 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" de E/5. | Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.                                    | Attendere il simbolo "-" o aorto delle attività di configurazione d'igitando 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 attivare la configurazione manuale.<br>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 su modulo a induzione.  | Contattare il servizio tecnico.  |
| E/6         | Interferenza sul sistema di alimentazione.   | 1. Guasto nella rivelazione alimentazione principale.<br>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 a lo stesso elemento della UI.                                     | Cancellare l'attuale configurazione manuale con il menu service.   |
| E/H         | Sensore di valore fisso.   | -  | Il sistema si deve raffreddare.  |

## **FUNZIONAMENTO DEL MODULO DI ASPIRAZIONE**

È 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.

- Tutti i prodotti sono dotati di un'interfaccia utente touch.

- 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 (fig.1-C)**

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 (fig.19):**

**A = Tasto ON/OFF motore**

Accende e spegne la cappa. L'apparecchio si accende alla 2° velocità. Se la cappa è accesa premere il tasto per 2 sec. per spegnere.

**B = Tasto per diminuire la velocità del motore** se la cappa si trova in 1° velocità spegne il motore

**C = Display Velocità Motore**

**D = Tasto per Aumentare La Velocità del Motore** 1°, 2°, 3°, 4°, 5° intensiva, 6° intensiva

in 4° velocità premendo di nuovo il tasto si inserisce la funzione intensiva. La durata dell'intensiva è di 7 minuti al termine del quale l'aspirazione torna in automatico in 1° velocità. Durante questa funzione il display lampeggia.

**E = Tasto Timer**

Temporizza le funzioni, al momento dell'attivazione, per 10 minuti dopo di che queste vengono spente. Il Timer si disattiva ripremendo il tasto "E". Quando la funzione Timer è attiva sul display deve lampeggiare il punto decimale.

#### **Segnalazione pulizia filtri antigrasso metallici**

Dopo 30 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere lavati. Il reset della spia filtri antigrasso dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, il tasto "B" per 4 secondi.

#### **Segnalazione pulizia filtri carbone o longlife**

Dopo 120 ore di funzionamento della cappa, a cappa spenta, apparirà sul display "C" un "8" lampeggiante, i filtri devono essere sostituiti o lavati a seconda del tipo di filtro installato.

Il reset della spia filtri carbone o longlife dovrà essere fatto dopo la pulizia dei filtri premendo, a cappa spenta, il tasto "B" per 4 secondi.

## **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 Blocco Iasti** 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**

Il filtro antigrasso, devono essere pulite almeno una volta alla settimana. lavarli in lavastoviglie a max 50 °C o a mano, quando questi particolari sono lavati in lavastoviglie il filtro grassi si potrebbe scolorire, 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.

Pulire tutte le parti in acciaio con un panno umido e sapone neutro, non usare prodotti abrasivi.

## **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 possono essere rigenerati ogni 2/3 mesi in un forno preriscaldato a 200 °C per 45 minuti.

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

## Dati Tecnici

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Dimensioni                                    | 770 x 515 x 155 mm    |
| Dimensioni                                    | 870 x 520 x 155 mm    |
| Peso, incluso accessori e imballo             | Approx. 25 kg         |
| <b>Cappa Aspirante</b>                        |                       |
| Massima Potenza assorbita                     | 270W                  |
| Livelli di aspirazione                        | 4 (3 + 1 intensiva)   |
| Tensione di alimentazione - Frequenza di rete | 220-240 V 50 Hz       |
| Tensione di alimentazione - Frequenza di rete | 220V 60 Hz            |
| <b>Piano Induzione</b>                        |                       |
| Massima Potenza assorbita modulo Sinistro     | 3.7 kW                |
| Massima Potenza assorbita modulo Destro       | 3.7 kW                |
| Tensione di alimentazione - Frequenza di rete | 220-240 V 50/60 Hz    |
| Zona cottura posteriore (sinistra - destra)   | 210x191 mm            |
| Potenza di assorbimento                       | 2100W - 3000W booster |
| Zona cottura anteriore (sinistra - destra)    | 210x191 mm            |
| Potenza di assorbimento                       | 1600W - 1850W booster |
| Livelli di settaggio potenza                  | 1 - 9 - booster       |

## GENERAL SAFETY WARNINGS

- The appliance is intended 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 given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and have been informed on the related hazards . 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 children activation.
- 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.
- Carry out all works on 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 glass and the worktop with silicone in order to allow to change 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 result in 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 maintenance repair 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 unlikely.
- **WARNING:** hot surfaces during use. Do not touch heating elements.
- **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 fire out using water. Turn off the appliance and cover the flame 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 by the latter 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 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.
- When the unit is switched on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish use after use. Odours and any fumes are not due to faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.
- Empty pot can damage the glass ceramic; the manufacturer will not be held liable 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 magnetothermic 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 temperature 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 other than 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 of large 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 worn out. 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.

Failure to comply with the instructions contained in this manual will 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.3-3a-3b-3c-5-5a-5b-5c).

Lock the appliance with the appropriate brackets separately supplied (fig.15)

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 in 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**

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

Each induction hob module can absorb 7700 Watt so each power cord from each induction module shall be connected exclusively via a fixed connection at the line.

Anyway, certified and qualified personnel will have to follow 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 270W.

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)

Configurations consisting in induction hob and cooker hood include no. 3 different appliances: no. 2 induction domino modules (one on the left and one on the right) and no. 1 cooker hood.

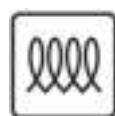
### Cooking Induction Modules Operation

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    | 145mm            | 200mm            |
| Back left    | 145mm            | 200mm            |
| Fore right   | 145mm            | 200mm            |
| Back right   | 145mm            | 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 empty containers.

#### 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.

USE (fig.18):

A = ON/OFF button

B = Cooking zone selection key

C = "-" button / "- TIMER" button

D = "+" button / "+ TIMER" button

DZ = Cooking zone display ( Z1-Z2-Z3-Z4 )

DI = Display timer

E = Decimal point indicator

### Switching the hob On/Off

- To turn the hob on select "A", a "BIP" acoustic signal will indicate activation, after which "0" will appear for about 10 seconds on the "DZ" display.
- If no operation is performed within 10 seconds, the hob will turn off (repeat the procedure for reactivation).
- It is possible to switch on a cooking zone by selecting the "B" key.
- If sensor "C" is used the display will show selection 9, while if sensor "D" is used, the display will show selection 1.
- Once this step is complete the user may make temperature adjustments using the "C" or "D" buttons.
- The hotplate can be switched off by selecting "0" using sensor "C"; after 3 seconds the cooking zone will switch off. A hotplate can also be switched off by selecting the "C" or "D" sensors simultaneously.
- Press button "A" to switch on the hob.
- Each operation will be accompanied by a "BEEP" acoustic signal.

### Residual heat indicator

If at the end of one or more cooking zones "Z", the glass surface temperature is above 50 °, on the "DZ" display of the interested areas, it will appear with a fixed "H", 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 'H' is displayed.

### Key Lock - Child Safety

The childproofing feature prevents the hob from being switched on accidentally, it is possible to block all the functions by following the procedure:

- Turn on the hob by selecting the "A" key.
- Simultaneously press the "C" key and the "B" key of the "Z2 or Z4" zone and press the "B" key again.
- The "L" symbol will appear in the display when the function is active

To deactivate the key function:

- Switch the hob off (if it is on) by selecting the "A" key.
- Once it is off, switch the hob back on.
- Simultaneously press the "C" key and the "B" key of the "Z2 or Z4" zone and press the "C" key again.

### 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.

### Booster

Depending on the model you have, the product is equipped with the "Booster" function, which applies an additional power in addition to the "9" level for a maximum time of 10 minutes, after which it will return to the "9" level.

- In order to activate it bring the power level to "9", then press the "D" button. The letter "P" will appear on the display.

This function lasts about 5 minutes, at the end of which cooking continues at level 9.

To interrupt the **"Booster"** function, before the established time select the desired zone and press the "C" button, cooking will continue at the desired power level.

All these operations will be accompanied by a "BEEP" acoustic signal.

### **"BRIDGE" function:**

With the Bridge function, two individual cooking elements (Z1 - Z2 and Z3 - Z4) can be controlled as if they were a single zone.

#### **- Activation:**

Simultaneously press the "B" keys of both cooking zones on one display the symbol "D" will appear while in the other the symbol  $\Pi$ .

Adjust the time with the "C" or "D" keys.

#### **- Deactivate:**

Press the "B" keys simultaneously.

Note: If no pot is detected on the central area, it will be displayed on a  $\underline{U}$  and on the other  $\Pi$  alternating with  $\underline{U}$  display.

If the pan is not detected only on one zone, the display shows  $\underline{U}$  and on the other the alternating power level with  $\Pi$ .

### **TIMER**

The timer value can be selected between 1 and 99 minutes. It is possible for the user to time a heater at any power level (0...Bo).

- To activate it select the cooking zone "B"
- Press the "C" and "D" keys at the same time and the "E" LED will appear on the "DZ" display of the selected zone.
- Adjust the time using the "C" or "D" buttons, bringing it up to a maximum of 99 minutes.
- By pressing the "C" button the time goes directly to 99.
- The "DI" display will show the remaining time.
- At the end of the time the cooking zone will switch off and at the same time the "DI" display will start to flash, displaying "00", and a "BIP" acoustic signal will start to sound for about 1 minute. By pressing any key the acoustic signal will stop playing.
- The timer can be cancelled at any time, pressing the "C" and "D" buttons simultaneously or by only selecting the "C" button until the timer displays two zeros.
- By cancelling the timer before it is complete, the zone will continue to cook at the previously set level.

### **COUNTDOWN**

The countdown function can be set from 1 to 99 minutes and does not switch off the cooking zones.

At the expiry of the set time the plane will emit with an acoustic signal "BIP".

- The function is activated when the floor is on "A".
- Press the "C" and "D" keys simultaneously.
- Set the desired time.
- At the end of the programmed time, the "DI" display starts to flash, followed by an acoustic signal.

A beep sounds and the timer display stops blinking and also the led heater stops blinking if any power is selected.

The last minute will be displayed in seconds.



## **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 preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

| Livello Potenza | Tempo Massimo (minuti) |
|-----------------|------------------------|
| 1               | 520                    |
| 2               | 402                    |
| 3               | 318                    |
| 4               | 260                    |
| 5               | 212                    |
| 6               | 170                    |
| 7               | 139                    |
| 8               | 113                    |
| 9               | 90                     |
| P               | 5                      |

## **NOISES**

The following noises may occur in the cookware when using induction cooking zones, depending on the material and the finish of the base:

Humming may occur when using a high power level. It decreases or disappears if the power level is decreased. Crackling or whistling may occur if the base of cookware is made of different materials (e.g. sandwich base). Clicking sounds may occur during electronic switching procedures especially at low power levels.

Whirring may occur when the cooling fan is switched on. In order to increase the service life of the electronic system, the hob is equipped with a cooling fan.

The cooling fan switches on automatically if the hob is used intensively. You will hear a whirring sound. The cooling fan may continue running after the device has been switched off.

## Induction modules displays special status and errors

| Cod. Errore                        | Descrizione  | Possibili cause  | Ripristino errore   |
|------------------------------------|--|--|---|
| C                                  | The cooking zone can be configured if a static „C“ is shown.   | No error, the user is in the service menu.   | A suitable pan must be placed on the relevant cooking zone.   |
| C/-                                | The cooking zone will be configured if a flashing „C“ is shown. After a successful configuration the relevant display shows „..“<br>If „..“ is not displayed check the possible causes of the E/5. | User is in the service menu, no error.   | Wait for the symbol „..“ or abort the configuration activities by pressing the select key and the „C“ will not flash anymore.   |
| E                                  | A flashing „E“ on each cooking zone indicates that all configs will be deleted.  | User is in service menu, no error.   | Manual configuration  |
| E/2                                | Temperature limits are exceeded  | Pot or glass temperature is too high.  | System must cool down   |
| E/3                                | Unsuitable pot, e.g. loss of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom.  | On the module a pot creates an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBTs. | 1. The error is automatically cancelled after 60s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot has to be replaced.<br>2. The module has to be changed if the error comes without a pot on the cooking zone. |
| E/4                                | Unconfigured induction module (all induction module answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone.)  | Induction module is not configured.  | Delete the hob configuration and activate the manual configuration. Start the UI service menu to configure the induction module. If the listed points are not successful replace the module.  |
| E/5                                | No communication between UI and induction module   | No power supply of induction Module Bad cabling or defect                                      | Contact the technical Service.  |
| E/6                                | Main power disturbance   | 1. Failure in main power frequency detection<br>2. Overvoltage                                 | Contact the technical Service.  |
| E/8                                | Fan failure  | Fan or control electronic is defect  | Contact the technical Service.  |
| E/9                                | Defective temperature probe on inductor  | Sensor signal out of valid range: sensor or electronic is defect.                              | Contact the technical Service.  |
| E/A                                | Hardware defect of induction module  | Defect hardware device detected by the self-check of the module                                | Contact the technical Service.  |
| E/C                                | Configuration failure  | 2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI                                    | Delete the actual configuration Manual configuration with service menu  |
| E/H                                | Fixed sensor value (test function for T probe on inductor)   | Not enough temperature change (10 K) within 5 min after switch on the hob                      | System must cool down   |
| No functionality and no displaying | Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality)   | 400 V connection   | Disconnect and correct the power line connection  |

## **ASPIRATION MODULE OPERATION**

Anyway it is advisable to read every section of the chapter.

### **GENERAL SAFETY for ASPIRATION MODULES**

The aspiration module is placed in the center area of the glass.

- All the products are provided with a touch user interface.
- For safety reasons, do not allow anyone to play with glass, grid or with the moving system if provided, in order to avoid any kind of problem to the device.
- Be careful and remove all the things in the aspiration module area before activation and when the glass is moving or before closing the glass manually.
- Do not fit objects or other things inside the aspiration hole.
- Do not fit fingers or other part of your body inside or in the area of the aspiration hole.
- In order to ensure the product safety and have the possibility to remove the glass or the grid, the application of any kind of pressure over the glass or the grid may cause movements or slight deformation of parts that is normal.

### **FUNCTION AND OPERATION- EXTRACTOR GRID** (fig.1-C)

For the system equipped with the grid, it is possible to operate the extractor flow with or without the grid applied.

**CAUTION!!!** When removing the intake grille, be careful not to drop it on the ground or above the glass ceramic hob, as the glass may be permanently damaged.

**The manufacturer assumes no responsibility for complaints due to scratches or broken glass.**

**Attention risk burn !!! Never place the grill on the table glass.**

### **FUNCTION AND OPERATION- EXTRACTOR-MANUAL MOVEMENT OR GRID** (fig.19):

**A = ON/OFF ASPIRATION** When the unit is OFF the aspiration will start automatically at 2<sup>nd</sup> speed.

**B = DECREASE SPEED** if pressed, the aspiration motor speed will be decreased.

**C = Motor Speed Display**

**D = INCREASE SPEED** 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup>, 3<sup>rd</sup>, 4<sup>th</sup>, 5<sup>th</sup> intensive, 6<sup>th</sup> intensive if pressed. the aspiration motor speed will be increased.

The intensive speed has a 7minute timer, after that time the motor will switch automatically to the 4<sup>th</sup> speed.

**E = 10 Minutes TIMER** The device will be automatically turned OFF after 10 minutes.

#### **Metal grease filters reset**

After 30h of hood operation of the hood, when the hood is off, a flashing "8" will appear on the display "C", the filters must be washed. The anti-grease filters warning light must be reset after cleaning the filters by pressing the "B" key for 4 seconds.

#### **Charcoal filters or long-life reset**

After 120 hours of operation of the hood, when the hood is off, a flashing "8" will appear on the display "C", the filters must be replaced or washed according to the type of filter installed.

The reset of the charcoal filter or long-life indicator must be done after cleaning the filters by pressing the "B" key for 4 seconds.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Regular cleaning ensures long life and good performances over time

Follow all safety and warning instructions, make sure that the hob and the hood have been switched off completely and have cooled down before carrying out any cleaning and maintenance operations . It is advisable to activate also the key lock function before starting.

The hob must be cleaned after each use.

The cooker hood aspirator must be cleaned weekly by cleaning liquid tray and the grease filter in the dishwasher at max 50°C or by hand-washing them .

Before cleaning the glass, use the KEYLOCK-CLEANING FUNCTION of the induction hob and extractor.

### **CARE AND CLEANING of INDUCTION CERAMIC HOB**

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

Use only cleaning products for vitro-ceramic hobs.

Do not use the following cleaning products, as they may cause damage to the surfaces of the vitro-ceramic hob :

detergents containing soda, ammonium, acids or chlorides; dishwashing and/or dishwasher detergents; softeners or products for eliminating stains and/or rust; detergents for glass; oven or grill cleaning products; solvents; any abrasive detergent, sponge or brush; solvents; pointed objects; dirt removing rubber erasers; any steam device, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.

Changing on the color and shiny of the hob surfaces are not damages. This will not in any way compromise the appliance proper operation.

Discolorations due to residues which are not removed and have been burnt in and abrasion caused by the pot base are very hard to remove.

All of the issues described in this section are of aesthetic nature only and do not in any way affect the appliance proper operation. They cannot be restored under the warranty.

### **CARE AND CLEANING of the EXTRACTOR**

Often clean the grid and the grease filter.

After each use, it is advisable to clean the grid and remove the liquid and grains, crumbs or something like it which fall inside the extractor system.

Clean the stainless steel parts in the polishing direction only.

Use hot water only with little neutral soap, never use abrasive products.

The grease filter kit can be washed in the dishwasher with maximum temperature 55°C. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolor, but its filtering capacity will remain unchanged.

### **RECIRCULATION VERSION**

The odor filter is optional and is sold separately.

The activated carbon ceramic filters saturate after a longer or longer period of use, depending on the type of cooking and the frequency with which the grease filters are cleaned.

The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated at 200°C for 45 minutes. Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5years.

## Technical Data

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Main dimensions  | 770 x 515 x 155 mm    |
| Main dimensions  | 870 x 520 x 155 mm    |
| Weight (incl. accessories/ packaging)                  | Approx. 25 kg         |
| <b>Cooker Hood</b>                                     |                       |
| Power extraction system                                | 270W                  |
| Voltage - Frequency                                    | 220-240 V 50 Hz       |
| Voltage - Frequency                                    | 220V 60 Hz            |
| Levels setting   | 4 (3 + 1 intensive)   |
| <b>Induction Hob</b>                                   |                       |
| Power consumption Left induction module (if provided)  | 3.7 kW                |
| Power consumption Right induction module (if provided) | 3.7 kW                |
| Voltage - Frequency                                    | 220-240 V 50/60Hz     |
| Rear cooking zones                                     | 210x191 mm            |
| Power setting  | 2100W – 3000W booster |
| Front cooking zones                                    | 210x191 mm            |
| Power setting  | 1600W – 1850W booster |
| Power levels setting                                   | 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 verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kinder.
- Es ist wichtig, das Gerät nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen, die versäumte Reinigung kann Brandgefahr verursachen.
- 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 verhindern. 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.

## **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 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 230 mm zwischen Schublade und Oberkante des Kochfeld ein.

## **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 Absaugevorrichtung 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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 Produkt oder Transportpapieren besagt, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern bei einer Sondermülldeponie für das Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgegeben werden muss. Die korrekte Entsorgung trägt dazu bei, den Rohstoffverbrauch und die Umweltbelastung zu verringern. Für weitere Informationen zu Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an die zuständige örtliche Behörde, die Hausmüllsammelstelle oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

### 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.

## MONTAGE

Bevor Sie mit der Montage beginnen, befolgen Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise den verschiedenen Kapiteln der Bedienungsanleitung.

### MONTAGE DER MODELLE INDUKTIONSKOCHFELD MIT ABZUGSHAUBE

Das Gerät ist für den Einbau in die Arbeitsplatte bestimmt. Bringen Sie die mitgelieferte Abdichtung am gesamten Umfang des Kochfelds an und setzen Sie es in den Einbauausschnitt ein, überprüfen Sie dabei die Maße im Kapitel (EINBAUMASSE). (fig.3-3a-3b-3c-5-5a-5b-5c)

Verriegeln Sie das Gerät mit den entsprechenden mitgelieferten Klammern (Abb.15)

Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Spülmaschinen, Holzöfen, Backöfen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern oder Mikrowellenherden montiert werden.

Die Auflageflächen von Arbeitsplatten und Wanddichtungstreifen müssen aus hitzebeständigem Material bestehen (bis ca. 100°C).

Ausschnitte in der Arbeitsplatte müssen mit geeigneten Maßnahmen feuchtigkeitsdicht verschlossen und wenn erforderlich mit einer thermischen Isolierung versehen werden.

Wenn die Untersseite des Geräts nach dem Einbau zugänglich ist, muss eine Trennplatte montiert werden (zwischen Untersseite des Geräts und Platte muss ein Abstand von mindestens 15 mm eingehalten werden).

Für angemessene Belüftung muss gesorgt werden, um die Zirkulation frischer Luft zu gewährleisten, bringen Sie eine Öffnung im Schrank an.

**BESCHÄDIGTE TEILE NICHT INSTALLIEREN.**

## **STROMANSCHLUSS UND KABELVERBINDUNG**

Die Montage und der Elektroanschluss an das Stromnetz darf nur von qualifizierten Servicefachleuten durchgeführt werden. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn für eine ordnungsgemäße Erdung des Kochfelds gesorgt wird. Im Zweifelsfall muss die Elektroanlage von einer qualifizierten Elektrofachkraft geprüft werden. Verbinden Sie das Kochfeld nicht unter Verwendung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen mit dem Stromnetz, da diese nicht die erforderliche Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr).

Bevor Sie das Kochfeld anschließen, vergleichen Sie die Anschlussangaben (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild des Geräts mit denen der Hauptstromversorgung.

Diese Angaben müssen unbedingt übereinstimmen, sonst könnte das Gerät Schaden nehmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.

Befolgen und beachten Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise.

Befolgen Sie alle nationalen und regionalen Gesetze und Vorschriften sowie auch zusätzliche Regelungen örtlicher Versorgungsbetriebe.

Der Stromanschluss darf nur von zertifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Er/sie haftet auch für die ordnungsgemäße Montage und Inbetriebnahme.

Die Elektroinstallation muss mit einem vor dem Gerät installierten Trennschalter ausgestattet sein, der gewährleistet, dass alle Pole mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm getrennt sind.

Vor dem Anschließen:

Schalten Sie den Hauptschalter/Schutzschalter aus, bevor Sie die Kochfeldmodule und das Absaugelement anschließen.

Schützen Sie den Hauptschalter/Schutzschalter vor unerlaubtem Einschalten.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät stromlos ist.

### STROMVERSÖRGUNGSANSCHLUSS DES INDUKTIONSKOCHFELDMÖDULS

Das Produkt darf nicht über Steckkontakte angeschlossen werden (Schuko-Steckdosen).

Jedes Induktionskochfeldmodul kann 7700 Watt absorbieren, daher muss jedes Netzkabel von jedem Induktionsmodul ausschließlich über einen Festanschluss mit dem Stromnetz verbunden werden.

Jedenfalls müssen die zertifizierten Fachleute die Stromvorschriften des Landes befolgen, in dem das Gerät angeschlossen wird.

### STROMVERSÖRGUNGSANSCHLUSS DES DUNSTABZUGSMÖDULS

Die Absaugelement der Haube kann 270W absorbieren.

Jedenfalls müssen die zertifizierten Fachleute die Stromvorschriften des Landes befolgen, in dem das Gerät angeschlossen wird.

### KABELVERBINDUNG DES ABSAUGELEMENTS

Befestigen Sie die Verbindungskabel sorgfältig im Schrankinneren.

## **ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND MÖGLICHE ERHÄLTICHE PRODUKTKONZEPTE**

Auf dem Markt sind verschiedene Produktkonzepte erhältlich wie auf den folgenden Abbildungen ersichtlich. (fig. 1)

### Bedienung von induktionskochmodulen

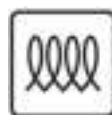
Der linke und rechte Bereich des Produkts werden zum Kochen mit Induktionsbetrieb verwendet. Unter der Glaskeramikplatte befindet sich eine Induktionsspule; wenn die Kochzone in Betrieb ist, entsteht

durch die Spule ein Magnetfeld, das Hitze am Topfboden erzeugt. Die Kochzone funktioniert nur mit geeignetem Geschirr.

Der Betrieb des linken und rechten Induktionskochmoduls sind absolut gleich, daher gelten die folgenden Funktionen für beide Bereiche.

### Geeignetes Geschirr

Die Erhitzungszeit des Kochgeschirrs werden durch Struktur und Material des verwendeten Kochgeschirrs wesentlich beeinflusst



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

Benützen Sie keine Adapter oder andere Gegenstände zwischen Topfboden und Glasoberfläche.

Verwenden Sie nur Löpfe und Pfannen mit glattem Boden.

Um festzustellen, ob ein Topf oder eine Pfanne geeignet ist, überprüfen Sie, ob diese von einem Magnet angezogen werden.

Der Boden des Kochgeschirrs darf keine scharfen Rillen oder Kanten haben, um ein Verkratzen des Kochfelds zu vermeiden.

### Empfohlener Mindest- und Höchstdurchmesser des Kochgeschirrs:

| Kochzone      | Mindestdurchmesser | Höchstdurchmesser |
|---------------|--------------------|-------------------|
| Links vorne   | 145mm              | 200mm             |
| Links hinten  | 145mm              | 200mm             |
| Rechts vorne  | 145mm              | 200mm             |
| Rechts hinten | 145mm              | 200mm             |



Größeres Kochgeschirr kann verwendet werden, die Hitze am Kochgeschirrboden wird dadurch jedoch weniger gleichmäßig.

Um Verkratzen zu vermeiden, schieben oder ziehen Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Heben Sie Löpfe und Pfannen immer an.

Verwenden Sie keine Behälter aus: gewöhnlichem Stahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

Verwenden Sie keine leeren Behälter.

### **ERKENNUNG NICHT GEEIGNETEN GESCHIRRS**

Die Verwendung eines nicht geeigneten Topfes wird auf der Kochzonenanzeige mit dem Symbol  angezeigt. Wenn kein Topf aufgesetzt wurde, zeigt die Topferkennung auf der Kochzonenanzeige das Symbol  an.

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

USE (fig.18):

A = Taste ON/OFF

B = Wahltaste Kochzone

C = Taste "-" / Taste "-" Timer

D = Taste "+" / Taste "+" Timer

DZ = Display Kochzone ( Z1-Z2-Z3-Z4 )

DI = Display Timer

E = Anzeige Dezimalpunkt

### Den Herd ein- und ausschalten

- Um den Herd einzuschalten, drücken Sie die Taste "A", ein akustisches Signal "BIP" zeigt die Aktivierung an, danach erscheint für ca. 10 Sekunden "0" auf den Anzeigen "DZ".
- Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Operation ausgeführt wird, wird der Plan ausgeschaltet (Wiederholen Sie den Vorgang für die Reaktivierung).
- Mit der Taste "B" kann eine Kochzone eingeschaltet werden.
- Eine Kochzone kann über die Sensoren "C" oder "D" innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet werden. Erfolgt die Bedienung über den Sensoren C, zeigt das Display die Einstellung 9 an, erfolgt die Bedienung über den Sensoren D, zeigt das Display die Einstellung 1 an.
- Nach Vornahme dieser Einstellung kann die Temperatur über die Tasten "C" oder "D" reguliert werden.
- Die Kochzone kann über die Auswahl der Einstellung "0" über den Sensoren C ausgeschaltet werden; sie schaltet sich nach 3 Sekunden ab.
- Das Ausschalten einer Kochzone ist auch über die gleichzeitige Auswahl der Sensoren "C" und "D" möglich.
- Das Kochfeld kann mit Hilfe des Haupt-Startsensoren "A" ausgeschaltet werden. Wenn sich alle Kochzonen auf der Einstellung "0" befinden, schaltet sich das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden ab.

### Funktion Restwärme

Wird eine Kochzone "Z" auf Position OFF gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen "0" und "H", auf dem Display "DZ" der betreffenden Kochzone auf. Wird das Kochfeld in OFF-Position gebracht "A", zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben "H" an.

### **Achtung Risiko brennen !!!**

Berühren Sie nicht die Kochzone mit dieser Anzeige "H".

### Schlüsselfunktion

Um die Verwendung des Plans zu vermeiden, ist ein Teil der Kinder oder Personen als Supervisor erforderlich. Sie können alle Operationen blockieren, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Schalten Sie den Plan mit der Taste "A" ein.
- Drücken Sie die Taste "C" und die Taste "B" der Zone "Z2 oder Z4" und drücken Sie die Taste "B" erneut.
- Bei einer aktiven Funktion im Display erscheint das Symbol "L"

### **Stoppen Sie die Schlüsselfunktion:**

- Die Kochfläche ausschalten (falls eingeschaltet); dazu die Taste "A" betätigen.
- Nach dem Ausschalten erneut die Kochfläche einschalten.
- Drücken Sie die Taste "C" und die Taste "B" der Zone "Z2 oder Z4" und drücken Sie erneut die Taste "C".

### Überlaufsicherung:

Falls Flüssigkeiten austreten oder ein Gegenstand auf den Kontrollbereich gelegt wird, schaltet sich der Plan aus Sicherheitsgründen automatisch aus und bringt alle Kochzonen auf AUS.

Um das Kochfeld zu reaktivieren, entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Kontrollbereich.

### Booster:

Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem "Booster" ausgestattet, die zusätzlich zu der Stufe "9" für eine maximale Zeit von 10 Minuten eine zusätzliche Leistung anwendet und danach auf die Stufe "9" zurückkehrt.

- Um diesen zu aktivieren muss die Leistung auf die Stufe "9" gebracht werden. Danach die Taste "D" betätigen. Auf dem Display erscheint der Buchstabe "P".

Diese Funktion hat eine Dauer von circa 5 Minuten. Hiernach wird der Kochvorgang auf Stufe 9 fortgesetzt.

Die Funktion "Booster" kann für alle aktivierten Zonen gleichzeitig aktiviert werden.

Um die Funktion "Booster" zu unterbrechen bevor die festgesetzte Zeit von circa 10 Minuten abgelaufen ist, muss das gewünschte Feld ausgewählt werden und die Taste "C" betätigt werden. Der Kochvorgang wird dann auf der gewünschten Stufe fortgeführt.

Alle Betätigungen werden von einem akustischen Signal "BIP" begleitet.

### **"BRIDGE" Funktion:**

Mit der Bridge-Funktion können zwei einzelne Kochelemente (Z1 - Z2 und Z3 - Z4) wie eine einzige Zone gesteuert werden.

#### **- Aktivierung:**

Drücken Sie gleichzeitig die "B" - Tasten beider Kochzonen in einer Anzeige, das Symbol "0" erscheint, während in der anderen das Symbol  $\cap$  erscheint.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten "C" oder "D" ein.

#### **- Deaktivieren:**

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "B".

Hinweis: Wenn im zentralen Bereich kein Pot erkannt wird, wird er auf einem  $\cup$  und auf dem anderen  $\cap$  im Wechsel mit  $\cup$  angezeigt.

Wird die Wanne nicht nur in einer Zone erkannt, zeigt das Display  $\cup$  und auf der anderen Seite die Wechselleistungsstufe mit  $\cap$ .

### **TIMER**

Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.

- Um es zu aktivieren, wählen Sie die Kochzone "B"
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "C" und "D" und die LED "E" erscheint auf der Anzeige "DZ" der ausgewählten Zone.
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "C" oder "D" auf maximal 99 Minuten ein (durch Drücken der Taste "C" geht die Zeit direkt auf 99).
- Das "DI" Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- Am Ende der Zeit schaltet sich die Kochzone aus und gleichzeitig beginnt die "DI" -Anzeige zu blinken, wobei "00" angezeigt wird, und ein akustisches "BIP" -Signal ertönt für etwa 1 Minute. Durch Drücken einer beliebigen Taste hört das akustische Signal auf zu spielen.

Der Timer kann jederzeit durch Auswahl der betreffenden Kochzone und gleichzeitiges Drücken der Tasten "C" und "D" oder durch Auswahl nur der Taste "I" gelöscht werden, bis auf dem Display "DI" "00" erscheint.

Durch Abbrechen des Timers vor dem Abschluss wird die Zone mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe weiter betrieben.

### **COUNTDOWN**

Mit dem Countdown kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.

- Die Funktion ist aktiviert, wenn der Boden auf "A" steht.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "C" und "D".
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Am Ende der programmierten Zeit beginnt die Anzeige "DI" zu blinken, gefolgt von einem akustischen Signal.

- Um das akustische Signal zu deaktivieren, drücken Sie einfach eine Taste, um die betreffende Kochzone "B" auszuwählen, andernfalls nach 20 Sekunden. Es deaktiviert sich selbst.

### LEISTUNGSREGULIERUNG:

Die maximale Leistungsgrenze des Domino-Induktionskochfelds beträgt 3700 Watt.

Wenn die maximale Leistung von 3700 W beispielsweise bei der Aktivierung des Boosters überschritten wird, senkt die Software die Leistung des zuvor ausgewählten Bereichs automatisch auf die maximal zulässige Leistung ab.

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

### AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

Wenn die Leistungsstufe während einer vorgegebenen Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die maximale Zeit, die eine Kochzone in Betrieb sein kann, ist von der gewählten Kochstufe abhängig.

| Leistungsstufe | Maximale Zeit (Minuten) |
|----------------|-------------------------|
| 1              | 520                     |
| 2              | 402                     |
| 3              | 318                     |
| 4              | 260                     |
| 5              | 212                     |
| 6              | 170                     |
| 7              | 130                     |
| 8              | 113                     |
| 9              | 90                      |
| P              | 5                       |

### GERÄUSCHE

Folgende Geräusche können bei Verwendung von Induktionskochzonen im Kochgeschirr auftreten, abhängig von Material und Ausführung des Bodens:

Summen kann bei Verwendung einer hohen Leistungsstufe auftreten. Dieses nimmt ab oder verschwindet, wenn die Leistungsstufe verringert wird. Knistern und Pfeifen können auftreten, wenn der Boden des Kochgeschirrs aus unterschiedlichen Materialien besteht (z.B. Sandwichboden). Klickende Geräusche können während elektronischen Schaltvorgängen, besonders auf niedrigen Leistungsstufen, auftreten.

Surren kann auftreten, wenn das Gebläse eingeschaltet ist. Um die Lebensdauer des Elektroniksystems zu erhöhen, ist das Kochfeld mit einem Gebläse ausgestattet.

Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, wenn das Kochfeld intensiv genutzt wird. Sie können ein surrendes Geräusch hören. Das Gebläse kann auch nach Ausschalten des Geräts weiterlaufen.



## Fehlercodes:

| Fehlercode: | Beschreibung:  | Mögliche Ursachen:   | Fehlerbehebung:  |
|-------------|--|--|--|
| C           | Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein "C" dauerhaft angezeigt wird.  | Kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenu.  | Einen geeigneten Topf auf der entsprechenden Kochzone absetzen.  |
| C/-         | Die Kochzone wird konfiguriert, wenn ein blinkendes "C" angezeigt wird.<br>Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das entsprechende Display "-". Wenn "-" nicht angezeigt wird, prüfen Sie bitte die möglichen Ursachen für den E/5. | Der Benutzer befindet sich im Servicemenu; es liegt kein Fehler vor.                                     | Auf das Symbol "-" warten oder die Konfiguration abbrechen, indem die Wahltaste gedrückt wird. Das "C" blinkt nicht mehr.  |
| E           | Ein blinkendes "E" an jeder Kochzone zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden.  | Der Benutzer befindet sich im Servicemenu; es liegt kein Fehler vor.                                     | Manuelle Konfiguration.  |
| E/2         | Temperaturgrenzen überschritten.   | Temperatur der Elektronik zu hoch.   | System muss abkühlen.  |
| E/3         | Ungeeigneter Kochtopf.   | Kochtopf erzeugt am Modul einen ungeeigneten Betriebspunkt, der Geräte wie z.B. das IGBT zerstören kann. | 1. Der Fehler wird nach 5 Sek. automatisch behoben, und die Kochzone kann wieder genutzt werden. Sollten weitere Fehler auftreten, muss der Topf gewechselt werden.            |
| E/4         | Induktionsmodul nicht konfiguriert.  | Induktionsmodul nicht konfiguriert.  | 1. Die Konfiguration der Kochstelle löschen und die manuelle Konfiguration aktivieren.<br>2. Das Servicemenu der Bedienfelds starten, um das Induktionsmodul zu konfigurieren. |
| E/5         | Keine Verbindung zwischen dem Bedienfeld und dem Induktionsmodul.  | Keine Stromzufuhr zum Induktionsmodul.   | Den Kundendienst kontaktieren.   |
| E/6         | Störung der Hauptversorgung.   | 1. Fehler bei der Erfassung der Hauptversorgungsfrequenz.<br>2. Überspannung.                            | Den Kundendienst kontaktieren.   |
| E/8         | Ausfall des Gebläses.  | Gebläse oder Steuerelektronik defekt.  | Den Kundendienst kontaktieren.   |
| E/9         | Defekt T-Sensor am Induktor.   | Sensorsignal nicht im gültigen Bereich; Sensor oder Elektronik defekt.                                   | Den Kundendienst kontaktieren.   |
| E/A         | Hardwaredefekt an Induktionsmodul.   | Defekte Hardware bei der Modulselbstprüfung erfasst.   | Den Kundendienst kontaktieren.   |
| E/C         | Konfigurationsfehler.  | 2 Kochzonen sind demselben Element des Bedienfelds zugeordnet.   | 1. Die bestehende Konfiguration löschen. Manuelle Konfiguration mit Servicemenu.   |
| E/H         | Festgelegter Sensorwert.   | -  | System muss abkühlen.  |

## **BETRIEB DES ABSAUGMODULS**

Es wird in jedem Fall empfohlen, jeden Teil des Kapitels zu lesen.

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ZUM ABSAUGMODUL**

Das Absaugmodul befindet sich im zentralen Bereich der Glasplatte.

- Alle Produkte sind mit einem Sensorbedienfeld ausgestattet.
- Erlauben Sie aus Sicherheitsgründen niemandem, mit Glas, Gitter oder dem beweglichen System, falls vorhanden, zu spielen, um jede Art von Problem am Gerät zu vermeiden.
- Seien Sie vorsichtig und entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Bereich des Absaugmoduls vor Inbetriebnahme, wenn sich das Glas bewegt oder bevor Sie das Glas manuell schließen.
- Bringen Sie keine Gegenstände oder sonstiges in die Absaugöffnung.
- Bringen Sie nicht die Finger oder andere Körperteile ins Innere oder in den Bereich der Absaugöffnung.
- Um die Sicherheit des Produkts und die Möglichkeit, Glas oder Gitter zu entfernen, zu gewährleisten, kann die Ausübung jeder Art von Druck auf Glas oder Gitter Bewegungen oder Verformungen der Teile verursachen, das ist normal.

### **EMPFEHLUNGEN FÜR EINE EFFIZIENTE ABSAUGUNG**

Lassen Sie die Kochfeldabsaugung auf der niedrigsten für eine effiziente Dunstabsaugung nötigen Leistungsstufe arbeiten. Dies dient auch zu einer Verbesserung der Filterleistung.

Benutzen Sie Deckel auf den Kochtöpfen, besonders bei höheren Kochtöpfen. Das gewährleistet eine effektive Dunstabsaugung. Auch der Energieverbrauch sinkt.

Verwenden Sie für weniger Dunstentwicklung das Kochfeld auf der niedrigsten erforderlichen Leistungsstufe.

### **FUNKTION UND BETRIEB DER ABSAUGUNG BEI GITTER (fig.1-C)**

Bei dem System mit Gitter kann die Absaugbetrieb mit oder ohne Gitteranbringung erfolgen.

**ACHTUNG !!! Achten Sie beim Abnehmen des Ansauggitters darauf, es nicht auf den Boden oder über das Glaskeramikfeld fallen zu lassen, da das Glas dauerhaft beschädigt werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Beschwerden aufgrund von Kratzern oder Glasscherben.**

**Achtung Risiko brennen !!! Stellen Sie den Grill niemals auf das Tischglas.**

### **FUNKTION UND BETRIEB DER ABSAUGUNG BEI MANUELLER STEUERUNG ODER GITTER (fig.19):**

**A = EIN/AUS ABSAUGUNG** Wenn die Einheit AUSgeschaltet ist, beginnt die Absaugung automatisch in der 2. Geschwindigkeit.

**B = GESCHWINDIGKEIT VERRINGERN** durch Drücken wird die Absaugmotorgeschwindigkeit verringert.

**C = Anzeige** Die Anzeige "C" zeigt den Status des Absaugmodulsystems an.

Wenn der Absaugmotor EINGeschaltet ist, erscheint die Zahl der verwendeten Leistungsgeschwindigkeit.

**D = GESCHWINDIGKEIT ERHÖHEN** durch Drücken wird die Absaugmotorgeschwindigkeit erhöht.

1°, 2°, 3°, 4°, 5° intensiv, 6° intensiv >>> 6° intensive, 5° intensive, 4°, 3°, 2°, 1°

Die 5-6. Geschwindigkeit ist auf 7 Minuten zeitbegrenzt, nach dieser Zeit kehrt der Motor automatisch in die 4. Geschwindigkeit zurück.

**E = 10-Minuten-TIMER** Das Gerät wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet.

## FILTER ZURÜCKSETZEN

Nach 30 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "8", das die erforderliche Reinigung der Metallfettfilter anzeigt. Drücken Sie die Tasten "B" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn der Fettfilter gereinigt worden ist.

Nach 120 h Absaugbetrieb erscheint nach dem Ausschalten in der Anzeige das blinkende "8", das die erforderliche Reinigung der Fettfilter und aller Aktivkohlefilter, falls vorhanden, anzeigt. Drücken Sie die Tasten "B" (für mindestens 4 Sek. gedrückt halten) während des Blinkens, wenn die Aktivkohlefilter gereinigt worden sind.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung gewährleistet die Langlebigkeit des Produkts und optimales Funktionieren. Befolgen Sie alle Sicherheits- und Vorsichtshinweise, vergewissern Sie sich, dass Kochfeld und Absaugeinheit vollständig ausgeschaltet und abgekühlt sind, bevor Sie mit Reinigung und Wartung beginnen. Es ist ratsam, vor Beginn auch die Verriegelungsfunktion zu aktivieren.

Das Kochfeld muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Die Absaugelement der Haube muss wöchentlich gereinigt werden, reinigen Sie Flüssigkeitsschale und Fettfilter in der Spülmaschine bei max. 50°C oder waschen Sie sie von Hand.

Bevor Sie das Glas reinigen, benutzen Sie die FUNKTION VERRIEGELUNG ZUR REINIGUNG von Kochfeld und Absaugelement.

## WARTUNG UND REINIGUNG DES INDUKTIONS-GLASKERAMIKKOCHFELDS

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist. Warten Sie, bis alle Kochzonen abgekühlt sind. Verwenden Sie nur Reinigungsprodukte für Glaskeramikkochfelder.

Verwenden Sie niemals folgende Produkte, da diese die Oberflächen des Glaskeramikkochfelds beschädigen können:

Soda-, ammonium-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel; Geschirrspülmittel und/oder Reinigungsmittel für Spülmaschinen; Weichmacher oder Produkte zur Entfernung von Flecken und/oder Rost; Glasreiniger; Reinigungsprodukte für Backofen oder Grill; Lösungsmittel; alle scheuernden Reinigungsmittel, Schwämme oder Bürsten; spitze Gegenstände; Radiergummis zur Schmutzentfernung; alle Dampfreiniger, da Dampf an die stromführenden Teile des Geräts gelangen und einen Kurzschluss verursachen kann.

Verfärbungen und Glanz auf den Kochfeldoberflächen sind keine Schäden. Diese beeinträchtigen in keiner Weise das korrekte Funktionieren des Geräts.

Verfärbungen aufgrund von Rückständen, die nicht entfernt wurden und eingebrannt sind sowie Verkratzungen durch Topfböden sind sehr schwer zu entfernen.

Alle in diesem Abschnitt beschriebenen Problemsituationen sind rein ästhetischer Natur und beeinflussen in keiner Weise den korrekten Betrieb des Geräts. Dafür kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

## WARTUNG UND REINIGUNG DES ABSAUGELEMENTS

Reinigen Sie das Gitter, den Fettfilter.

Es wird empfohlen, das Gitter nach jedem Gebrauch zu reinigen und die Flüssigkeit sowie Körner, Krümel oder ähnliches, die in das Absaugsystem fallen, zu entfernen.

Reinigen Sie die Teile aus Edelstahl nur in Richtung der Politur.

Verwenden Sie heißes Wasser mit ein wenig neutraler Seife, benutzen Sie niemals scheuernde Produkte.

Flüssigkeitsschale und Fettfiltersatz können in der Spülmaschine bei einer Höchsttemperatur von 50°C gereinigt werden. Durch die Reinigung in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben, die Filtereigenschaften bleiben jedoch unverändert.

## EINBAU DER FLÜSSIGKEITSSCHALE MIT FETTFILTER UND BEWEGLICHEM GLAS

- Setzen Sie die Flüssigkeitsschale mit dem Fettfiltersatz ein.
- Bringen Sie die Fettfilter in die richtige Position.
- Nehmen Sie das Glas und setzen Sie es auf die Öffnung oder setzen Sie das Gitter ein (für Produkt 3 und 6).
- Drücken Sie das Glas zur Befestigung nach unten.
- Drücken Sie die Taste zum Schließen in mittlere Position.

## UMLUFTVERSION - WARNUNGSHINWEISE, MONTAGE, WARTUNG UND REINIGUNG

Der Geruchsfilter ist ein optionales Zubehör, das separat verkauft wird. Bringen Sie ihn unter Verwendung eines geeigneten Rohrs an der Motorsaugeneinheit zwischen Filter und Motorblock an (Compair Flow 150 Naber). Befestigen Sie das Rohr unter Verwendung von selbstbohrenden Schrauben mit einer Länge von max. 15 mm an Filter und Motorblock an (2 Stk., eine Schraube pro Seite).

Die Keramik-Aktivkohlefilter sind nach einer mehr oder weniger langen Gebrauchsphase gesättigt, abhängig von der Kochweise und der Häufigkeit, mit der die Fettfilter gereinigt werden.

Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Wärmebehandlung in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C für 45 Minuten erneuert werden. Das Erneuern erlaubt eine maximale Lebensdauer der Filter von 5 Jahren.

## Technische Daten

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Hauptmaße  | 770 x 515 x 155 mm    |
| Hauptmaße  | 870 x 520 x 155 mm    |
| Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)                                       | Approx. 25 kg         |
| <b>Dunstabzugshaube</b>  |                       |
| Leistung Absaugsystem  | 270W                  |
| Netzspannung- Frequenz   | 220-240 V 50 Hz       |
| Netzspannung- Frequenz   | 220V 60 Hz            |
| Aufnahmemengen   | 4 (3 + 1 intensiv)    |
| <b>Kochfeld linkes/rechtes Induktionsdomino (falls vorhanden)</b>        |                       |
| Energieverbrauch linkes Induktionsmodul (falls vorhanden)                | 3.7 kW                |
| Energieverbrauch rechtes Induktionsmodul Gesamtenergie (falls vorhanden) | 3.7 kW                |
| Netzspannung- Frequenz   | 220-240 V 50/60 Hz    |
| <b>Kochzonen hinten</b>  |                       |
| Kochzonen hinten   | 210x191 mm            |
| Leistungseinstellung   | 2100W – 3000W booster |
| <b>Kochzonen vorne</b>   |                       |
| Kochzonen vorne  | 210x191 mm            |
| Leistungseinstellung   | 1600W – 1850W booster |
| Einstellung Leistungsstufen  | 1 - 9 - booster       |

## VEILIGHEID

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor professioneel gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, geestelijke capaciteiten of zonder ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan en geïnstrueerd worden over het veilig gebruiken van het apparaat en het begrijpen van de gevaren en de waarschuwingen. De veiligheids- en waarschuwingsinstructies in de gebruikershandleiding moeten in acht worden genomen.
- Let op: het niet installeren van schroeven of bevestigingen in overeenstemming met deze instructies kan elektrische gevaren tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder toezicht en geïnstrueerd.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het is belangrijk om het product na elk gebruik goed schoon te maken, omdat het gebrek aan reiniging brandgevaar kan opleveren.
- Gebruik indien nodig beschermende apparaten (veiligheidsvoorzieningen) die door de fabrikant zijn gerangschikt of die geschikt zijn voor 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 gebied 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 van een elektrische schok 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. Kookzones kunnen pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten nadelig beïnvloeden of hun functie in de buurt van het operatiegebied verstoren.

Een verminderde functie van de pacemaker is hoogst onwaarschijnlijk.

- **LET OP!**  
Tijdens gebruik kunnen de oppervlakten erg heet zijn, raak de verwarmingselementen niet aan.  
De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens gebruik.
- **Brandgevaar:** bewaar géén voorwerpen op kookoppervlakten.
- **LET OP:** de toegankelijke 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 gekwalificeerde hulpdienst.
- Vermijd het gebruik van de booster voor het verwarmen van olie, oververhitting kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat u de verwarmde oppervlakten niet aanraakt tijdens het gebruik.
- Metalen voorwerpen mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst, omdat deze dan heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik het toestel uit d.m.v. de toetsen. Vertrouw niet zonder meer op de automatische uitschakeling nadat u de pannen van de kookplaat heeft gehaald.
- Voorkom overkoken, reduceer op tijd het vermogen van de kookplaat.
- Gebruik **nóóit** 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, de stoom kan de bekabeling van het apparaat bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- De kookplaat mag niet boven afwasmachines worden geïnstalleerd, omdat de stoom die door de afwasautomaat wordt vrijgegeven, het elektronische circuit van de kookplaat kan beschadigen.
- Installatie boven een pyrolytische oven of een elektrische plaat: de twee apparaten kunnen niet tegelijkertijd werken.
- Wanneer het product wordt geïnstalleerd boven een oven of een ander apparaat dat hoge temperaturen afgeeft, is het raadzaam om een ruimte met een minimumhoogte van 20 mm tussen de twee producten aan te brengen.
- Wanneer het toestel voor de eerste keer wordt ingeschakeld, is het mogelijk dat het geuren en/of dampen genereert . 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 nimmer onder 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 230 mm tussen de lade en de bovenkant van de kookplaat.

## **AANSLUITEN VAN DE KOOKPLAAT**

- Elektrische aansluitingen moeten worden goedgekeurd voordat het toestel in gebruik wordt genomen door een gekwalificeerde elektricien. 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 elektriciteitsnetwerk. Voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit: controleer 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 omnipolaire magnetothermische schakelaar met een contactopening van minimaal 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 afzuigdeel tegelijkertijd met apparaten wordt gebruikt die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte over voldoende ventilatie beschikken (deze waarschuwing is niet van toepassing wanneer de afzuiging functioneert als recirculatie).
- Houd u aan alle plaatselijke voorschriften met betrekking tot ventilatie.
- Als het product in de recirculatiemodus wordt gebruikt, zorg dan dat het afvoerkanaal in goede staat verkeert voor een optimale werking.
- Het is verboden geflambeerd voedsel onder de motorkap te koken.
- 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 branden hoger.
- Het is belangrijk om de vetfilters tijdig en periodiek te reinigen.
- Om het risico op brand te voorkomen, is het noodzakelijk om het interne afzuigdeel en andere oppervlakken regelmatig schoon te maken.
- **LET OP:** Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de onderdelen van het afzuigdeel 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 nimmer aangesloten worden op een rookkanaal dat wordt gebruikt voor het afvoeren van dampen van apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (deze waarschuwing is niet van toepassing voor recirculatie).
- De lucht mag niet worden geloosd 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 in de filterversie zijn geïnstalleerd).

- Zorg voor goede ventilatie van de ruimte wanneer de afzuigkap in gebruik is.
- De maximale onderdruk in de ruimte mag niet groter zijn dan 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- De ruimte waarin de kap moet worden geïnstalleerd, moet een luchtinlaat hebben met een grotere stroomsnelheid dan die van de uitlaat van de afzuiging.
- Het is absoluut verboden om de ledematen of enig ander deel van het lichaam of het menselijk lichaam, voorwerpen om te koken of andere voorwerpen in de buurt van de uitneembare eenheid van de kap te plaatsen (indien aanwezig in de productversie).
- Plaats geen kookgerei, panhandgrepen of andere voorwerpen op/in of boven het afzuigdeel.
- **LET OP:** Het is ten strengste verboden het glasoppervlak te gebruiken voor het plaatsen van apparatuur die met gas/vuur verhit worden.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe inductiekookplaat.

Wij danken u voor uw vertrouwen in Senza Nome!

NEEMT U DE VOLGENDE ZAKEN IN ACHT VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT:

- Lees deze gebruikshandleiding aandachtig vóór gebruik vóór installatie en inbedrijfstelling.
- Let vooral op de veiligheidswaarschuwingen!
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze handleiding.
- Bewaar de handleiding.
- Als het apparaat eigendom wordt van een derde partij, wilt u dan zorgdragen dat deze partij ook de handleiding in zijn bezit krijgt!

#### ALGEMENE INFORMATIE

In geval van aftersales dient u het serienummer en de identificatiegegevens op het typeplaatje bij de hand te hebben.

Suggesties voor correct gebruik om de impact op het milieu te verminderen:

Voordat u begint met koken, schakelt u de afzuiging in op het juiste niveau en laat u deze enkele minuten aan. Ook ná het koken de afzuiging even laten draaien op na-ventilatie voor het beste resultaat. Verhoog de snelheid alleen in het geval van grote hoeveelheden stoom en rook, gebruik de boosterfunctie alleen in extreme gevallen bij bijvoorbeeld aankoken/bakken of gerechten die vervelende geurtjes genereren. Om het vetfilter efficiënt te houden, maakt u het zo nodig schoon. Gebruik de maximale diameter van het kanaalsysteem aangegeven in deze handleiding om de efficiëntie te maximaliseren en ruis te minimaliseren.



Het symbool op het product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar een speciaal verzamelcentrum voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gestuurd/gebracht. Een juiste verwijdering helpt het verbruik van grondstoffen en milieuvervuiling te verminderen. Neem voor meer informatie over recycling van dit product contact op met het betreffende plaatselijke kantoor, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar het product is gekocht.

### Reserveonderdelen

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Wacht niet tot de componenten versleten zijn voordat u ze vervangt. Voer periodieke onderhoudscontroles uit zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

### Garantie

Om te kunnen profiteren van de garantie die door de fabrikant wordt geboden, moet de gebruiker de in deze handleiding aangegeven vereisten strikt naleven, en in het bijzonder:

- altijd werken binnen de grenzen van het gebruik van het toestel;
- voer periodiek zorgvuldig onderhoud uit;
- slechts personen met een bewezen bekwaamheid mogen het toestel gebruiken.

Als u zich niet houdt aan de instructies in deze handleiding, vervalt de garantie onmiddellijk.

## INSTALLATIE

Voordat u met de installatie begint, dient u alle veiligheids- en waarschuwingsinstructies in de verschillende secties van de handleiding te volgen.

### INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

Het apparaat is ontworpen om o.a. te worden ingebouwd in een werkoppervlak. Breng de kit aan op de volledige omtrek van de kookplaat en plaats deze in de uitsparing, controleer de afmetingen van het gat voor de installatie (Afb. 3-3a-3b-3c-5-5a-5b-5c).

Plaats/klem vervolgens het apparaat met de juiste beugels die zijn meegeleverd (Afb. 15).

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

Als de onderkant van het apparaat zichtbaar is na de installatie, moet een scheidingspaneel worden geïnstalleerd (er moet een afstand van ten minste 20 mm zijn tussen de onderkant van het apparaat en het paneel).

Er moet voor voldoende ventilatie worden gezorgd om de circulatie en aanvoer van verse lucht te garanderen,

**Installeer géén beschadigde onderdelen!**

## ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

De installatie van het apparaat en de elektrische aansluiting op het stroomnet mogen uitsluitend door gekwalificeerde servicemonteurs worden uitgevoerd.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als er een normale aardeaansluiting is voor de kookplaat. Als u twijfelt, moet het elektrische systeem worden gecontroleerd door een gekwalificeerde elektricien. Sluit de kookplaat niet aan op het lichtnet met behulp van verlengsnoeren of meerdere contactdozen, omdat deze niet de vereiste veiligheid garanderen (bijv. risico op oververhitting).

Vergelijk voor het aansluiten van de kookplaat de aansluitspecificaties (spanning en frequentie) aangegeven op het typeplaatje van het apparaat met die van het lichtnet.

Deze specificaties moeten absoluut overeenkomen, anders kan het apparaat beschadigd raken. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.

Volg en observeer alle veiligheids- en waarschuwingeninformatie.

Neem alle nationale en regionale wet- en regelgeving en ook de aanvullende voorschriften van het plaatselijke servicebedrijf in acht.

De elektrische aansluiting mag alleen door gecertificeerd personeel worden uitgevoerd. Zij zijn verantwoordelijk voor de correcte installatie en inbedrijfstelling van het apparaat.

De elektrische aansluiting moet zijn uitgerust met een schakelaar stroomopwaarts van het apparaat die ervoor zorgt dat alle polen worden losgemaakt met een contactafstand van minimaal 3 mm.

#### **ALVORENS AAN TE SLUIJEN:**

Schakel de hoofdvoeding /stroomonderbreker uit voordat u de kookplaatmodules en de afzuiging aansluit.

Bescherm de hoofdvoeding /stroomonderbreker zodat deze niet zonder toestemming kan worden geactiveerd.

#### **AANSLUITING VAN INDUCTIEMODULEN**

Het is niet toegestaan om het product via plug-in contacten te verbinden (Schuko-stekkers).

In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een kabel, gebruik dan het type: "H05V2V2-F" voor een vermogen tot 7700 Watt.

In ieder geval moet gecertificeerd en gekwalificeerd personeel zich houden aan de elektrische voorschriften van het land waarin het apparaat is geïnstalleerd.

#### **VERBINDING VAN DE ZUIGMODULE**

De motor van de kap kan ongeveer 270 W absorberen.

In ieder geval moet gecertificeerd en gekwalificeerd personeel zich houden aan de elektrische voorschriften van het land waarin het apparaat is geïnstalleerd.

#### **AANSLUITING VAN DE AFZUIGER**

Bevestig de verbindingkabels stevig in de kast zodat het niet mogelijk is er per ongeluk aan te trekken tijdens normaal schoonmaakonderhoud.

## **ALGEMENE BESCHRIJVING EN SAMENSTELLING VAN HET PRODUCT**

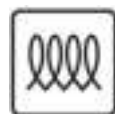
Het product is beschikbaar in de configuraties zoals weergegeven. (fig.1)

### **Werking van inductie**

In een inductiekookplaat zitten elektrische spoelen die onder de pan een magnetisch veld genereren. Hierdoor gaat er een wervelstroom door de pan die door de weerstand van de bodem wordt omgezet in warmte. Deze warmte verwarmt vervolgens de inhoud van de pan.

#### **Welk type pan is geschikt?**

De verwarmingstijd van de pan wordt ook beïnvloed door de structuur en het materiaal van de gebruikte pan.



Pannen met dit symbool zijn geschikt voor gebruik op de inductiekookplaat. De pannen moeten van metaalachtig materiaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een vlakke bodem hebben.

- Leg niets tussen de panbodem en het glasoppervlak.
- Gebruik alleen pannen met een gladde bodem.
- Om snel even te checken of de pan geschikt is voor inductie, controleer dan met een magneet op de panbodem of deze blijft kleven.



- De bodem van de pan mag geen grove groeven of scherpe randen hebben om krassen op het glazen oppervlak te voorkomen.

### Aanbevolen minimale en maximale afmetingen van de potten

| Kookgedeelte       | Minimale diameter | Maximale diameter |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| Voorzijde LINKS    | 145mm             | 200mm             |
| Achterzijde LINKS  | 145mm             | 200mm             |
| Voorzijde RECHTS   | 145mm             | 200mm             |
| Achterzijde RECHTS | 145mm             | 200mm             |

- Pannen met een iets grotere diameter dan 20 cm kunnen worden gebruikt, maar de warmte zal iets minder snel worden verdeeld.
- Om krassen op het glas te vermijden, duw of schuif niet met pannen; til de pannen altijd op.
- Plaats geen lege pan op een inductieveld dat is ingeschakeld!!

### **PANDETECTIE**

- Als er geen pannen op ingeschakelde kookzones zijn geplaatst, geeft de panherkenning het -signaal in het display aan.
- Het gebruik van een ongeschikte pan wordt eveneens op het display weergegeven met het -signaal.
- De kookzone schakelt automatisch uit wanneer er geen pan op de zone wordt geplaatst.

### **BEDIENING (Afb. 18)**

**A =** Toets ON/OFF

**B =** Selectietoets kookzone

**C =** Toets "-" / Toets "-" timer

**D =** Toets "+" / Toets "+" timer

**DZ =** Display kookzone ( Z1- Z2- Z3- Z4 )

**DI =** Display timer

**E =** Indicator decimaal punt

### De kookplaat aan-en uitzetten

- Om de kookplaat in te schakelen, selecteert u de "A" -toets, een akoestisch signaal "BIP" geeft activering aan, waarna "0" ongeveer 10 seconden op de "DZ" -displays verschijnt.
- Als er binnen 10 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, wordt de kookplaat uitgeschakeld (herhaal de procedure voor reactivering).
- Het is mogelijk om een kookzone in te schakelen door de "B" -toets te selecteren.
- Als de "C" toets is geselecteerd, gaat het vermogensniveau direct naar "9", als de "D" -toets wordt geselecteerd, start het vermogensniveau vanaf "1".
- Nadat deze bewerking is uitgevoerd, kan het vermogen worden aangepast met de "C" of "D" toetsen.
- De kookzone kan worden uitgeschakeld door het vermogensniveau "0" in te stellen met de "C" toets of door tegelijkertijd de toetsen "C" en "D" te selecteren.
- Het plan is uitgeschakeld door de "A" toets te selecteren.
- Alle handelingen worden vergezeld van een akoestisch signaal "BIP".

### Functie restwarmte

Als ná het koken van één of meer kookzones "Z" de temperatuur van het glasoppervlak hoger is dan 50°, verschijnt op het "DZ" display van de geïnteresseerde gebieden een vaste "H", (de H van heet ) die actief blijft tot het oppervlak van de kookzone voldoende is afgekoeld.

Raak de kookzone niet aan die deze indicatie "H" weergeeft!! **BRANDGEVAAR !!**

## **Aandacht**

Om beschadiging van de elektronische onderdelen te voorkomen, is de kookplaat uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In situaties van langdurig gebruik van koken met een hoog vermogen, schakelt het apparaat óf enkele zones automatisch tijdelijk uit tot de temperaturen terug keren naar de niveaus die zijn ingesteld. Op het display zal dan tijdelijk "powerlevel" worden afgewisseld met een "H/C". Het display stopt met knipperen zodra de kookzone opnieuw geactiveerd is.

## **Veiligheidsslot**

Om het gebruik van de kookplaat voor kinderen of onbevoegden te beveiligen, is het mogelijk om alle functies te blokkeren door de procedure te volgen:

- Zet de kookplaat aan door de "A" -toets te selecteren.
- Druk tegelijkertijd op de "C" -toets en de "B" -toets van de zone "Z2 of Z4" en druk opnieuw op de "B" -toets.
- Het "L" - symbool verschijnt in het display wanneer de functie actief is.

Om deze toetsfunctie te deactiveren:

- moet men de kookplaat uitzetten (als die aan staat) door de toets "A" te selecteren;
- wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, moet men die opnieuw aanzetten;
- druk tegelijkertijd op de "C" -toets en de "B" -toets van de zone "Z2 of Z4" en druk nogmaals op de "C" -toets.

## **Overkookbeveiliging:**

Als er vloeistoffen overkoken of als er een voorwerp op de toetsen wordt geplaatst, wordt de kookplaat om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld, waardoor alle kookzones op UII staan.

Om de kookplaat opnieuw te activeren, reinigt u de kookplaat of verwijdert u elk voorwerp op de toetsen.

## **BRUGFUNCTIE:**

Met de brugfunctie kunnen twee afzonderlijke kookelementen (Z1 - Z2 en Z3 - Z4) worden bediend alsof ze een enkele zone zijn.

- **Activering:**

Druk tegelijkertijd op de "B" -toetsen van beide kookzones op één display het symbool "0" verschijnt terwijl in de andere het symbool  $\cap$ .

Pas de tijd aan met de "C" - of "D" -toetsen.

- **Brugfunctie uitzetten**

Druk tegelijkertijd op de "B" -toetsen.

**Opmerking:** Als er geen pan wordt gedetecteerd in het centrale gebied, wordt deze weergegeven op een  $\cup$  en op de andere  $\cap$  afgewisseld met  $\cup$  display.

Als de pan niet alleen in één zone wordt gedetecteerd, verschijnt  $\cup$  op het display en aan de andere kant het wisselvermogen met  $\cap$ .

## **TIMER**

De timerfunctie kan worden ingesteld tussen 1 en 99 minuten op elke kookzone.

- Om de kookzone te activeren, selecteert u de kookzone "B"
- Druk tegelijkertijd op de toetsen "C" en "D" en de led "E" verschijnt op het display "DZ" van de geselecteerde zone.
- Stel de tijd in met behulp van de "C" - of "D" - toetsen tot een maximum van 99 minuten (door op de "C" -toets te drukken gaat de tijd direct naar 99).
- Het display "DI" toont de resterende tijd.

- Aan het einde van de tijd zal de kookzone uitschakelen en tegelijkertijd zal het "DI" -display beginnen te knipperen. "00" en een "BIP" -signaal gedurende ongeveer 1 minuut beginnen te klinken. Door op een willekeurige toets te drukken, stopt het akoestische signaal.

De timer kan op elk moment worden stop gezet door de betreffende kookzone te selecteren en tegelijkertijd op de toetsen "C" en "D" te drukken of door alleen de toets "C" te selecteren totdat het display "DI" "00" weergeeft.

Door de timer stop te zetten voordat deze is afgesloten, blijft de zone werken met het eerder ingestelde vermogensniveau.

### **Functie COUNTDOWN**

De aftelfunctie kan worden ingesteld van 1 tot 99 minuten en biedt geen mogelijkheid om de kookzones uit te schakelen.

Wanneer de ingestelde minuten zijn verstreken, klinkt de piano met een "BIP" -toon.

- De functie wordt geactiveerd wanneer de vloer op "A" staat.
- Druk tegelijkertijd op de toetsen "C" en "D".
- Stel de gewenste tijd in.
- Na afloop van de geprogrammeerde tijd begint het display "DI" te knipperen, gevolgd door een geluidssignaal.
- Om het geluidssignaal te deactiveren, drukt u eenvoudig op een knop om de betreffende kookzone "B" te selecteren, anders na 20 seconden. het deactiveert zichzelf.

### **VERMOGENSVERDELING**

Het maximale vermogen van één zijde is 3700W.

Als het maximale vermogen van 3700 W wordt overschreden, bijvoorbeeld met de activering van de Booster op twee zones dan zal één zone in vermogen terugvallen zodat een gezamenlijk vermogen van 3700W wordt behaald.

De indicatie van de zone met het beperkte vermogen begint ongeveer 3 seconden te knipperen. Gedurende deze tijd is het mogelijk om het vermogensniveau te wijzigen.

### **AUTOMATISCHE UITSCHAKELING**

Als het energieniveau niet wordt gewijzigd tijdens een vooraf ingestelde tijd, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld na de vooraf ingestelde tijd.

De maximale tijd die een kookzone kan blijven hangt af van het geselecteerde kookniveau.

In de volgende tabel worden de energie niveaus in combinatie met de totale maximale kooktijd weergegeven waarna de kookzones automatisch worden uitgeschakeld als er tijdens die periode geen wijzigingen zijn opgetreden.

| Standen | Maximale tijd (minuten) |
|---------|-------------------------|
| 1       | 520                     |
| 2       | 402                     |
| 3       | 318                     |
| 4       | 260                     |
| 5       | 212                     |
| 6       | 170                     |
| 7       | 139                     |
| 8       | 113                     |
| 9       | 90                      |
| P       | 5                       |

### **Mogelijk hoorbaar geluid tijdens de werking van de kookplaat**

Sommige pannen kunnen geluiden veroorzaken tijdens het koken, dit is afhankelijk van het materiaal, kwaliteit en de afwerking van de pan. Het gezoem kan ook worden voorkomen wanneer u het vermogen terugschakelt met de standen-toetsen.

Om de levensduur van het elektronische systeem te verhogen, is de kookplaat uitgerust met een koelventilator.

De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld als de kookplaat in gebruik is. U hoort dan het geluid van de ventilator. De koelventilator zal blijven werken, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Dat noemt men de na-ventilatie. Dit automatische koeling verlengt de levensduur van de kookplaat.

## Foutcode

| Foutcode | Omschrijving  | Mogelijke oorzaken   | Oplossing  |
|----------|---|--|--|
| C        | De kookzone toont een 'C'   | Verkeerde pannen   | Gebruik juiste pannen  |
| C/-      | De kookzone toont een knipperende 'C' wordt getoond. Als de instelling is geslaagd toont het betreffende display 'C'.<br>Wanneer 'C' niet verschijnt op het display moet u de mogelijke oorzaken van de E/S controleren | Dit is geen toestelfout  | Wacht op het symbool '-' of breek de instellingsovername af door op de knop zetoets te drukken. 'C' knippert niet meer |
| E        | Een knipperende 'E' op elke kookzone geeft aan dat alle instellingen gewist zullen worden   | Dit is geen toestelfout  | Opnieuw instellen  |
| E/2      | Temperatuur in meten zijn overschreden  | Elektronicatemperatuur te hoog                                       | Systeem moet afkoelen  |
| E/3      | Ongeschiede pan   | Ongeschiede pan of verkeerd gepaardst aan                            | De meeding zal automatisch worden geannuleerd na 8 sec. In geval van herhaling moet de pan worden vervangen            |
| E/4      | Niet goed werkende zone   | De zone is niet goed geactiveerd                                     | Stel de zone opnieuw in  |
| E/5      | Zones werken niet   | Geen elektrische voeding voor inductiemodule                         | Contacteer de technische dienst  |
| E/6      | Storing stroomtoevoer   | 1. Fout bij detectie frequentie stroomvoorziening<br>2. Overspanning | Contacteer de technische dienst  |
| E/8      | Defect ventilator   | Ventilator of controle-elektronica is defect                         | Contacteer de technische dienst  |
| E/9      | Defecte inductie sensor   | Storing in module  | Contacteer de technische dienst  |
| E/A      | Hardware defect inductie module   | Defect hardwareapparaat ontdekt bij zelfcontrole van de module.      | Contacteer de technische dienst  |
| E/C      | Instellingfout  | Verkeerde handeling verricht   | Stel opnieuw in  |
| E/H      | Zone oververhit   | Geen goede ontluchting, te lang doorkoker                            | Systeem moet afkoelen  |

## WERKING VAN DE AFZUIGMODULE

### VOORAF:

Deze gebruiksaanwijzing is gemaakt voor meerdere types. Het is mogelijk dat daardoor tekeningen iets afwijken van uw model en/of teksten iets afwijken van de omschrijving die bij uw model horen. Mocht u twijfelen over de teksten/afbeeldingen neem dan direct contact op met uw leverancier.

## ALGEMENE VEILIGHEIDS AFZUIGMODULE

Als er vloeistoffen overkoken, deactiveer dan onmiddellijk de aanzuiging; leeg en reinig de opvangbak.

Alle kookplaten zijn uitgerust met tiptoetsen

- Om veiligheidsredenen en om elk probleem met het apparaat te vermijden, mag de glasplaat met het rooster niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan koken en afzuigen.
- Verwijder alle voorwerpen rond het gebied van de afzuigmodule vóór activering en tijdens het gebruik, zodat de afzuiging niet wordt afgesloten.
- Het is **absoluut** verboden om voorwerpen of andere dingen in de aanzuigopening te steken.
- Het is **absoluut** verboden om de vingers of andere delen van het lichaam binnen of in de buurt van het aanzuigat te steken.
- De druk die wordt uitgeoefend om de grill of het aanzuigglas te verwijderen kan bewegingen of vervorming van sommige interne onderdelen veroorzaken, dit heeft geen invloed op de kwaliteit en werking van het product.

## SUGGESTIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

Zet de afzuigkap aan op het minimale vermogensniveau **VÓÓRDAI U GAAT KOKEN**, om de prestaties van afzuiging te optimaliseren.

Gebruik vooral bij hogere pannen een deksel boven het kookgerei. Dit zorgt voor effectieve stoomafzuiging en vermindert ook het energieverbruik.

## ZUIGMODULE MET ROOSTER (Afb.1-C)

Voor het afzuigstelsel met een rooster kan het afzuigstelsel met- of zonder rooster worden gebruikt.

## **LET OP!**

Zorg er bij het verwijderen van het inlaatrooster voor dat u het niet op de grond of boven de glaskeramische kookplaat laat vallen, omdat het glas of het rooster dan onherstelbaar kan worden beschadigd.

De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor klachten als gevolg van krassen of gebroken glas.

**LEG HET ROOSTER NOOIT OP DE KOOKPLAAT TERWIJL DE ZONES GEACTIVEERD ZIJN!**

## BEDIENING AFZUIGMODULE MET HANDMATIGE BEWEGING OF ROOSTER (Afb.19)

**A = Toets ON/OFF**

Zet de afzuiging aan en uit. De afzuiging start altijd op stand 2. Als de afzuigkap is ingeschakeld, drukt u gedurende 2 seconden op de knop op de aan/uit toets om weer uit te schakelen.

**B = Toets om de motorsnelheid te verlagen.**

**C = Motor Toerental Display**

**D = Toets om de motorsnelheid te verhogen:** 1°, 2°, 3°, 4°, 5° intensief, 6° intensief

Na stand 4 volgt de powerstand (P). In deze stand schakelt de afzuiging automatisch terug na 7 minuten.

**E = Toets Timer**

De functies op het moment van activering gedurende 10 minuten waarna ze Uit. De timer wordt gedeactiveerd door nogmaals op de toets "E" te drukken. Wanneer de timer functie actief is op het display, moet de decimale komma knipperen.

## Signalering voor het reinigen van metalen vetfilters

Na 30 uur gebruik van de afzuiging, wanneer de afzuiging uit staat, verschijnt op het display "C" of een knipperende "8", dit geeft aan dat de filters gereinigd moeten worden. U reset dit signaal door de toets "B" 4 seconden ingedrukt te houden.



## Vervanging/reiniging koolstoffilters

In geval van gebruik van een koolstoffilter geeft het toestel na 120 uur aan dat het filter moet worden vervangen cq worden gereinigd. Reset dit door de "B" toets 4 seconden ingedrukt te houden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Een regelmatige reiniging zorgt voor een lange levensduur van het product en goede prestaties voor langere tijd.

## **LET OP!**

Zorg ervoor dat de kookzones voor een reiniging of onderhoud zijn afgekoeld en de kookplaat volledig is uitgeschakeld. Bij twijfel trekt u de voedingskabel uit de contactdoos.

Reiniging en routineonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht.

Gebruik voor het reinigen van het glas het veiligheidsslot van de inductiekookplaat.

## VERZORGING EN REINIGING VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld. Wacht tot alle kookzones koud zijn.

Gebruik alléén reinigingsmiddelen bestemd voor keramische kookplaten.

Gebruik niet de volgende reinigingsproducten, omdat deze de oppervlakken van de keramische kookplaat kunnen beschadigen:

Producten die soda, ammonia, zuren of chloriden bevatten; wasmiddelen voor wasmachines en/of vaatwassers; wasverzachters of producten om vlekken en/of roest te verwijderen; glasreinigers; reinigingsproducten voor oven of grill; oplosmiddelen: schuurmiddel, spons of borstel; puntige voorwerpen; gum; een stoomapparaat, omdat stoom de actieve delen van het apparaat kan bereiken en kortsluiting kan veroorzaken.

- Wees voorzichtig met het gebruik van schraapgereedschap om beschadigingen te voorkomen. Het is raadzaam om plastic materiaal, aluminiumfolie of suiker onmiddellijk met behulp van een keramische glasschraper te verwijderen van de kookzone, zelfs als de kookplaat nog heet is. Deze stoffen kunnen het keramische glasoppervlak beschadigen tijdens het afkoelen.

Eventuele verkleuring en helderheid van de glasplaat van de kookplaat heeft te maken met gebruik maar zal de correcte werking van het apparaat niet in gevaar brengen.

De problemen die in dit gedeelte worden beschreven zijn alleen van esthetische aard en hebben geen enkele invloed op de juiste werking van het apparaat. Ze kunnen niet onder garantie worden hersteld.

## ZORG EN REINIGING VAN DE OPVANGBAK (Afb. 20)

Bij normaal gebruik moet de vloeistofopvangbak telkens worden geleegd wanneer de afzuiging is gebruikt.

De het vetfilter moeten minstens één keer per week worden gereinigd, in de vaatwasser worden gewassen bij maximaal 50 ° C of met de hand. In de vaatwasser kan het vetfilter verkleuren, maar de effectiviteit van het vetfilter blijft hetzelfde.

In het geval van overkoken, deactiveert u onmiddellijk de afzuiging en leegt en reinigt u de opvangbak. Om de vloeistofopvangbak, de anti-vetfilters en het afzuigdeel te reinigen.

Na het reinigen en voor het bedienen van de aanzuiging plaatst u de vloeistofcontainer en de filters in de behuizing.

## RECIRCULATIE D.M.V. KOOLSTOF/PLASMAFILTER

Het koolstoffilter of plasmafilter is optioneel en wordt apart verkocht.

De koolstoffilters moeten periodiek worden vervangen. Afhankelijk van de kwaliteit zal dit gemiddeld tussen 1-3 jaar zijn. Sommige filters behoeven onderhoud of moeten periodiek geregenereerd worden. Plasmafilters gaan minimaal 10 jaar mee maar zijn in aanschaf duurder. Plasmafilters zijn onderhoudsvrij.

## Technische gegevens

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Afmeting                                     | 770 x 515 x 155 mm    |
| Afmeting                                     | 870 x 520 x 155 mm    |
| Gewicht, inclusief accessoires en verpakking | 25 kg                 |
| <b>Afzuiging</b>                             |                       |
| Maximaal opgenomen vermogen                  | 270W                  |
| Voedingsspanning - Netwerk frequentie        | 220-240 V 50 Hz       |
| Voedingsspanning - Netwerk frequentie        | 220V 60 Hz            |
| Afzuigniveaus                                | 4 (3 + 1 intensief)   |
| <b>Inductie</b>                              |                       |
| Maximaal opgenomen vermogen module links     | 3.7 kW                |
| Maximaal opgenomen vermogen module rechts    | 3.7 kW                |
| Voedingsspanning - Netwerk frequentie        | 220-240 V 50/60 Hz    |
| Achterste kookzone (links - rechts)          | Max 200 mm doorsnede  |
| Vermogen                                     | 2100W – 3000W booster |
| Voorste kookgedeelte (links - rechts)        | Max 200 mm doorsnede  |
| Vermogen                                     | 2100W-3000W booster   |
| Vermogensinstellingsniveaus                  | 1 - 9 - booster       |

**OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane i poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz zachować zasady niebezpieczeństwa. Należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi.
- Uwaga: Niezainstalowanie śrub lub łączników zgodnie z niniejszą instrukcją może spowodować zagrożenie elektryczne.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane i instruowane.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Ważne jest, aby prawidłowo czyścić produkt po każdym użyciu, ponieważ brak czyszczenia może spowodować zagrożenie pożarowe.
- W razie potrzeby użyj osłon (osłon ochronnych) rozmieszczonych przez producenta lub odpowiednich do użycia.
- Urządzenie musi być zawsze nadzorowane podczas pracy, nawet gdy funkcja timera jest włączona.
- Upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia nie są uszkodzone. W przeciwnym razie nie kontynuuj instalacji i skontaktuj się z wykwalifikowanym centrum serwisowym.
- Nie należy uszczelniać obszaru pomiędzy górą a szybą silikonem, ponieważ w przypadku wymiany urządzenia należy unikać rozbijania szyby.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Skontaktuj się z wykwalifikowanym centrum serwisowym.
- Wyszpecjalizowany monter musi wykonać wszystkie niezbędne prace stolarskie i montażowe z uwzględnieniem obowiązujących dyrektyw.

- Podczas instalacji nie podłączaj urządzenia do sieci.
- Przed każdym czyszczeniem lub konserwacją odłącz urządzenie od zasilania.

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PŁYTY INDUKCYJNEJ**

- Wpływ na stymulatory serca, aparaty słuchowe i implanty metalowe, płyty indukcyjne generują pole elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości w obszarze strefy gotowania. Strefy gotowania mogą niekorzystnie wpływać na rozruszniki serca, aparaty słuchowe lub metalowe implanty lub zakłócać ich działanie w pobliżu obszaru operacyjnego.

Funkcja zmniejszonego stymulatora jest mało prawdopodobna.

- **UWAGA:**  
Podczas użytkowania powierzchnie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać elementów grzejnych.
- **Zagrożenie pożarowe:** Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** dostępne części mogą się rozgrzać podczas używania z urządzeniami do gotowania.
- Nie zostawiaj oleju i tłuszczu bez gotowania, olej i tłuszcz mogą się szybko spalić.
- W przypadku pożaru nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie i zakryj płomień kocem przeciwpożarowym.
- Nigdy nie podgrzewaj puszek lub puszek z jedzeniem bez otwierania, może wybuchnąć.
- Jeśli kable są uszkodzone, mogą być wymienione tylko przez wykwalifikowany personel lub wykwalifikowany personel serwisowy.
- Unikaj stosowania wzmacniacza ogrzewania oleju, przegrzanie może być niebezpieczne.
- Uważaj, aby nie dotknąć ogrzewanych powierzchni podczas użytkowania.
- Metalowych przedmiotów nie należy umieszczać na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Po użyciu wyłącz piec za pomocą urządzenia sterującego i nie polegaj na czujniku garnkowym.
- Unikaj rozlewania płynów, dlatego zmniejsz moc do zagotowywania lub podgrzewania płynów.

- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Aluminium stopi się i nieodwracalnie uszkodzi urządzenie.
- Pojemniki muszą być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej, nie wkładaj przedmiotów między szalkę a płytę grzejną.
- Nie używaj szkła ceramicznego jako powierzchni roboczej, ponieważ może zostać uszkodzona.
- Nie używaj urządzeń parowych, para może dotrzeć do części urządzenia znajdujących się pod napięciem i spowodować zwarcie.
- Płyty kuchennej nie wolno instalować nad zmywarką do naczyń, ponieważ para uwalniana przez nią może prowadzić do nieprawidłowego działania układu elektronicznego płyty grzejnej.
- Instalacja na piecu pirolitycznym lub płycie elektrycznej: dwa urządzenia nie mogą działać jednocześnie.
- Gdy produkt jest zainstalowany nad piekarnikiem lub innym urządzeniem emitującym wysokie temperatury, zaleca się zastosowanie panelu separacyjnego o minimalnej wysokości 20 mm między dwoma produktami.
- Po pierwszym włączeniu urządzenia mogą powstawać nieprzyjemne zapachy lub opary. Zapach będzie się zmniejszał przy każdym kolejnym użyciu. Zapachy i opary nie są spowodowane wadliwym podłączeniem lub uszkodzeniem urządzenia i nie są niebezpieczne dla zdrowia.
- Pusta płyta może spowodować uszkodzenie szkła, producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Używaj tylko odpowiedniego pojemnika.
- Gdy szuflada jest umieszczona pod płytą, konieczne jest zapewnienie odpowiedniej odległości między zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia. Pozostaw przestrzeń 230 mm między szufladą a górną częścią płyty.

#### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PODŁĄCZANIA PŁYTY INDUKCYJNEJ**

- Połączenia elektryczne muszą być zatwierdzone do użytku przez wykwalifikowanego elektryka przed użyciem. Podłączenie elektryczne musi być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który ponosi odpowiedzialność za prawidłową instalację elektryczną produktu w sieci zasilającej. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania: sprawdź, czy wartości napięcia, częstotliwości i mocy elektrycznej podane na etykiecie danych urządzenia są zgodne z zasilaczem i gniazdem.

- Kabel zasilający musi być podłączony do wielobiegowego przełącznika magneto-termicznego o odległości między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenia odłączające muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie ze standardami systemu.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wyspecjalizowany personel.
- Po zainstalowaniu produktu kabel zasilający nie może stykać się z powierzchniami o temperaturze powyżej 50 °C

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE OBSŁUGI

- Jeśli okap jest używany jednocześnie z urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa, w pomieszczeniu musi być wystarczająca wentylacja (to ostrzeżenie nie dotyczy okapów zainstalowanych w wersji filtrującej).
- Przestrzegaj wszystkich lokalnych przepisów dotyczących operacji wyładowania powietrza. • Jeśli produkt jest używany w trybie recyrkulacji, upewnij się, że rura wylotowa jest w dobrym stanie, jeśli została zatrzymana na długi czas.
- Nie wolno gotować flambirowanej żywności pod okapem.
- Gdy płyta jest używana, nigdy nie należy pozostawiać patelni bez nadzoru: olej zawarty w szalce może się przegrzać i zapalić. Przy stosowaniu oleju ryzyko pożaru jest wyższe.
- Ważne jest, aby prawidłowo konserwować i czyścić filtry tłuszczowe.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, okap i inne powierzchnie muszą być często czyszczone.
- **OSTRZEŻENIE:** gdy płyta grzejna pracuje, dostępne części okapu mogą się nagrzać.
- Zabrania się podłączania odpływu do kanałów lub kanałów odpływowych i rur do wentylacji pomieszczeń.
- Powietrze opróżnione nie może być przenoszone do kanału cyrkulacji gorącego powietrza. • Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego używanego do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (to ostrzeżenie nie dotyczy okapów zainstalowanych w wersji filtrującej).
- Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia, jeśli okap i inne urządzenia nie zasilane energią elektryczną są używane jednocześnie.

- Maksymalne podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Pomieszczenie, w którym ma zostać zainstalowany okap, musi mieć wlot powietrza o większej pojemności niż wylot z okapu.
- Absolutnie zabrania się umieszczania kończyn lub jakiegokolwiek innej części ciała lub ciała ludzkiego, przedmiotów do gotowania lub innych przedmiotów w pobliżu wyciągniętej osłony (jeśli występuje w wersji produktu).
- Nie należy umieszczać patelni do gotowania, patelni lub innych przedmiotów w zasięgu wyciągniętej osłony.
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z płytami gazowymi.

#### *Dragi Kliencie*

dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego okapu.

Dla bezpiecznego użytkowania produktu i poznania wszystkich funkcji i osiągnięć:

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem i uruchomieniem.
- Zwróć szczególną uwagę na ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa!
- Dozwolone jest używanie urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- Zachowaj instrukcję obsługi.
- Jeśli sprzedasz urządzenie osobie trzeciej, również dostarcz broszurę z instrukcjami.

#### **INFORMACJE OGÓLNE**

W przypadku wymiany informacji z producentem sprzętu należy odnieść się do numeru seryjnego i danych identyfikacyjnych podanych na tabliczce znamionowej produktu.

Sugestie dotyczące prawidłowego użycia w celu zmniejszenia wpływu na środowisko: po rozpoczęciu gotowania włącz okap przy minimalnej prędkości, pozostawiając włączony na kilka minut, nawet po zakończeniu gotowania. Zwiększaj prędkość tylko w przypadku dużych ilości pary i dymu, używając funkcji booster tylko w ekstremalnych przypadkach. Aby filtr tłuszczu był sprawny, w razie potrzeby oczyść go. Aby zoptymalizować wydajność i zminimalizować hałas, użyj maksymalnej średnicy systemu kanałowania wskazanego w tej instrukcji. "



Symbol na produkcie lub w dokumentacji towarzyszącej wskazuje, że tego produktu nie wolno traktować jako odpadów domowych, ale należy go oddać do specjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja pomaga zmniejszyć zużycie surowców i zanieczyszczenie środowiska. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z odpowiednim lokalnym biurem, firmą zajmującą się wywozem odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Części zamienne

Używaj tylko oryginalnych części zamiennych. Nie czekaj, aż elementy zostaną zużyte przed ich zastąpieniem. Przeprowadzać okresowe kontrole konserwacyjne zgodnie z rozdziałem „KONSERWACJA”.

## Gwarancja

Aby skorzystać z gwarancji udzielonej przez Producenta, Użytkownik musi skrupulatnie przestrzegać postanowień wskazanych w niniejszej instrukcji, a w szczególności:

- zawsze pracuj w granicach użytkowania okapu;
- zawsze prowadzić stałą i sumienną konserwację;
- zezwolić na użytkowanie okapu przez osoby o potwierdzonej zdolnościach.

Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje natychmiastową nieważność gwarancji.

## INSTALACJA

Przed rozpoczęciem instalacji należy postępować zgodnie ze wszystkimi instrukcjami bezpieczeństwa i ostrzegawczymi zawartymi w różnych częściach instrukcji obsługi.

### INSTALACJA TABLIC ROZRZĄDU INDUKCYJNEGO

Urządzenie zostało zaprojektowane do wbudowania w powierzchnię roboczą.

Nałóż dostarczony uszczelniacz na cały obwód płyty i włóż go do wnęki, sprawdź wymiary otworu na wgłębienie (rys. 3-3a-3b-3c-5-5a-5b-5c)

Zablokuj urządzenie za pomocą specjalnych dostarczonych uchwytów (rys.15)

Urządzenia nie wolno instalować nad urządzeniami chłodzącymi, zmywarkami, kuchenkami, piekarnikami, pralkami, suszarkami ani kuchenkami mikrofalowymi.

Jeśli dolna część urządzenia jest dostępna po instalacji, należy zainstalować panel oddzielający (odległość między spodem urządzenia a panelem musi wynosić co najmniej 15 mm).

Należy zapewnić odpowiednią wentylację, aby zapewnić cyrkulację świeżego powietrza, tworząc otwór w meblach.

**Nie instaluj uszkodzonych części.**

## POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Instalacja urządzenia i połączenie elektryczne z siecią elektryczną muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest gwarantowane tylko wtedy, gdy istnieje regularne połączenie uziemienia płyty kuchennej. W razie wątpliwości układ elektryczny musi zostać sprawdzony przez wykwalifikowanego elektryka. Nie podłączaj płyty do sieci za pomocą przedłużaczy lub wielu gniazd, ponieważ nie gwarantują one wymaganego bezpieczeństwa (np. Ryzyko przegrzania).

Przed podłączeniem płyty kuchennej porównaj specyfikacje połączeń (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej urządzenia z danymi z sieci.

Te specyfikacje muszą być absolutnie zgodne, w przeciwnym razie urządzenie może zostać uszkodzone. W razie wątpliwości skontaktuj się z elektrykiem.

Śledź i przestrzegaj wszystkich informacji dotyczących bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

Przestrzegaj wszystkich krajowych i regionalnych przepisów ustawowych i wykonawczych, a także dodatkowych przepisów lokalnej firmy usługowej.

Podłączenie elektryczne musi być wykonywane tylko przez certyfikowany personel. Będą odpowiedzialni za prawidłową instalację i uruchomienie urządzenia.

Podłączenie elektryczne musi być wyposażone w przełącznik przed urządzeniem, który zapewnia odłączenie wszystkich biegunów z odległością styków wynoszącą co najmniej 3 mm.

Przed podłączeniem:

Wyłącz główny przełącznik zasilania / automatyczny przed podłączeniem modułów płyty grzejnej i ekstraktora.



Chronić główne źródło zasilania / wyłącznik automatyczny, aby nie aktywował się bezautoryzacji.

### PODŁĄCZENIE MODUŁÓW INDUKCYJNYCH

Nie można podłączyć produktu za pośrednictwem styków wtykowych (wtyczki Schuko).

Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel, użyj typu: „H05V2V2-F” do mocy do 7700 W.

W każdym przypadku certyfikowany i wykwalifikowany personel musi przestrzegać przepisów elektrycznych kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane.

### PODŁĄCZENIE MODUŁU SSANIA

Silnik okapu może pochłaniać około 270 W.

W każdym przypadku certyfikowany i wykwalifikowany personel musi przestrzegać przepisów elektrycznych kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane.

### POŁĄCZENIE WIĄZKI EKSTRAKCYJNEJ

Mocno przymocuj kable połączeniowe wewnątrz szafy, aby przypadkowo nie pociągnąć ich podczas normalnej konserwacji.

## **OPIS OGÓLNY I MOŻLIWE KONFIGURACJE PRODUKTU**

Produkt jest dostępny w przedstawionych konfiguracjach. (rys. 1)

### **Działanie płyty indukcyjnej**

Poniżej szkła ceramicznego znajdują się dwie cewki indukcyjne, gdy strefa gotowania jest aktywowana, cewka wytwarza pole magnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Strefa gotowania działa tylko z odpowiednim garnkiem.

#### **Odpowiedni rodzaj garnka**

Na czas ogrzewania garnka ma znaczący wpływ struktura i materiał z której jest wykonany garnek.



Garnki z tym symbolem nadają się do użycia w płycie indukcyjnej. Garnki muszą być wykonane z metalu, posiadać właściwości magnetyczne i mieć płaską powierzchnię odpowiednią do wystarczającego pokrycia pojedynczej strefy gotowania.

Nie wkładaj adapterów ani innych przedmiotów między dolną część garnka a powierzchnię szklanej płyty. Używaj tylko garnków z gładkim dnem. Szybkie sprawdzenie, czy garnek może być odpowiedni, sprawdź za pomocą magnesu na dnie patelni. Dno naczynia nie powinno mieć szorstkich rowków ani ostrych krawędzi, aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła.

#### **Minimalne i maksymalne wymiary (sugerowane) garnków.**


| Pole grzewcze | Średnica min | Średnica max |
|---------------|--------------|--------------|
| Przednie SX   | 145mm        | 200mm        |
| Tylne SX      | 145mm        | 200mm        |
| Przednie DX   | 145mm        | 200mm        |
| Tylne DX      | 145mm        | 200mm        |


Można używać garnka o nieco większej średnicy, ale ciepło będzie mniej jednolite na powierzchni garnka.

Aby uniknąć zadrapań na szybie, nie należy pchać ani przesuwac garnków lub patelni na tacy; zawsze podnoś te przedmioty.

Nie kładź pustych garnków i nie włączaj palników.

### **WYKRYWANIE DODATKÓW**

Jeśli na polach grzejnych nie zostaną umieszczone żadne garnki, wykrywanie garnka wskaże sygnał na wyświetlaczu płyty grzejnej 

Użycie nieodpowiedniego garnka zostanie pokazane na wyświetlaczu nagrzewnicy wraz z sygnałem 

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po 10 minutach, jeśli nie zostanie rozpoznany garnek do gotowania.

**Funkcjonowanie** (fig.18):

A = Przycisk ON/OFF

B = Przycisk wyboru pola grzewczego

C = Przycisk „-“ / Przycisk „- TIMER“

D = Przycisk „+“ / Przycisk „+ TIMER“

DZ = Display wyboru pola grzewczego (Z1-Z2-Z3-Z4)

DI = Display timer

E = Wskaźnik punktu dziesiątego

### Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

- Aby włączyć podlogę, wybierz przycisk „A”, sygnał „BIP” oznacza aktywację, po czym „D” pojawi się na wyświetlaczach „DZ” przez około 10 sekund.
- Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta grzejna wyłączy się (powtórz procedurę ponownego włączenia).
- Można włączyć strefę gotowania, wybierając przycisk „B”.
- Jeśli przycisk „C” jest wybrany, poziom mocy przechodzi bezpośrednio do „9”, jeśli wybrany jest przycisk „D”, poziom mocy zacznie się od „1”.
- Po wykonaniu tej operacji moc można regulować za pomocą klawiszy „C” lub „D”.
- Pole grzejne można wyłączyć, ustawiając poziom mocy „0” za pomocą przycisku „C” lub jednocześnie wybierając przyciski „C” i „D”.
- Płyta kuchenna jest wyłączona, wybierając przycisk „A”.
- Wszystkim operacjom towarzyszyć będzie sygnał akustyczny „BIP”.

### Funkcja ciepła resztkowego

Jeśli, gdy jedna lub więcej stref grzewczych „Z” jest wyłączona, temperatura powierzchni szkła jest większa niż około 50 °, na wyświetlaczu „DZ” danych obszarów pojawi się ze stałym „H”, który pozostanie aktywny do momentu aż powierzchnia odpowiedniej strefy gotowania nie będzie wystarczająco zimna.

### Uważaj na ryzyko poparzenia !!!

Nie dotykaj pola grzejnego, które wyświetla ten wskaźnik „H”.

### Ostrzeżenie:

Aby zapobiec uszkodzeniu części elektronicznych, płyta kuchenna jest wyposażona w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W sytuacjach przedłużonego gotowania przy wysokim poziomie mocy urządzenie automatycznie wyłączy się na chwilę, gdy jedna lub więcej stref zostanie włączona, aż temperatury powrócą do ustawionych poziomów. Na wyświetlaczu tymczasowo wyłączonej strefy „poziom mocy” zmienia się na przemian z „E/Z”. Wyświetlacz przestanie migać po ponownym włączeniu strefy gotowania.

### Funkcja klucza

Aby uniknąć korzystania z płyty przez dzieci lub osoby wymagające nadzoru, możliwe jest zablokowanie wszystkich funkcji zgodnie z procedurą:

- Włącz płytę, wybierając przycisk „A”.
- Jednocześnie naciśnij przycisk „C” i przycisk „B” strefy „Z2 lub Z4” i ponownie naciśnij przycisk „B”.
- Gdy funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawi się symbol „L”

Aby wyłączyć funkcję klucza:

- Wyłącz płytę (jeśli jest włączony), wybierając klawisz „A”.

- Po wyłączeniu ponownie włącz płytę.
- Jednocześnie nacisnąć przycisk „C” i przycisk „B” strefy „Z2 lub Z4” i ponownie nacisnąć przycisk „C”.

#### Funkcja przepelnienia urządzenia zabezpieczającego:

W przypadku wycieku płynów lub umieszczenia obiektu w strefie poleceń, płyta ze względów bezpieczeństwa wyłącza się automatycznie, powodując wyłączenie wszystkich pól grzewczych. Aby ponownie aktywować płytę, wyczyść lub usuń dowolny obiekt z obszaru sterowania.

#### Funkcja Booster

W zależności od posiadanego modelu, produkt jest wyposażony w funkcję „Booster”, która stosuje dodatkową moc oprócz poziomu „9” przez maksymalny czas 10 minut, po czym powróci do poziomu „9”.

- Aby aktywować „Booster”, przenieś moc danej strefy na „9” i naciśnij klawisz „D”, na wyświetlaczu pojawi się „P”.

Funkcja „Booster” będzie aktywna przez 5 minut, po czym gotowanie będzie kontynuowane na poziomie „9”.

- Funkcja „Booster” może być aktywowana jednocześnie we wszystkich włączonych strefach.

Aby przerwać funkcję „Booster”, przed ustawionym czasem naciśnij przycisk „C” żądanej strefy, a gotowanie będzie kontynuowane na żądanym poziomie mocy.

Wszystkim tym operacjom towarzyszyć będzie sygnał akustyczny „BIP”.

#### Funkcja „BRIDGE”

Dzięki funkcji Bridge dwa pojedyncze elementy do gotowania (Z1 - Z2 i Z3 - Z4) mogą być sterowane tak, jakby były pojedynczą strefą.

##### **- Aktywacja:**

Naciśnij jednocześnie przyciski „B” na obu polach grzewczych, symbol „0” pojawi się na jednym wyświetlaczu, a na drugim symbol:  $\Pi$ .

Ustaw czas za pomocą klawiszy „C” lub „D”.

##### **- Wyłączenie:**

Naciśnij jednocześnie klawisze „B”.

**Uwaga:** Jeśli w strefie centralnej nie zostanie wykryta żaden garnek, zostanie ona wyświetlona na wyświetlaczu „0”, a na drugim symbol:  $\Pi$  na przemian z „0” ..

Jeśli patelnia nie zostanie wykryta tylko w jednym obszarze, na jednym wyświetlaczu wyświetlany jest symbol „0”, a na drugim poziom mocy na przemian z  $\Pi$ .

#### Funkcja TIMER

Funkcję Timer można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut na każdej strefie gotowania.

- Aby go aktywować, wybierz strefę gotowania „B”
- Naciśnij jednocześnie przyciski „C” i „D”, a dioda „E” pojawi się na wyświetlaczu „DL” wybranej strefy.
- Ustaw czas za pomocą przycisków „C” lub „D”, maksymalnie do 99 minut (naciskając przycisk „C”, czas przechodzi bezpośrednio do 99).
- Wyświetlacz „DI” pokaże pozostały czas.
- Po upływie czasu, w którym pole grzejne wyłączy się, a wyświetlacz „DI” zacznie migać, wyświetlając „00”, a sygnał akustyczny „BIP” zacznie brzmieć przez około 1 minutę. Naciśnięcie dowolnego klawisza spowoduje, że sygnał akustyczny przestanie brzmieć.

Timer można anulować w dowolnym momencie, wybierając interesującą strefę gotowania i naciskając jednocześnie przyciski „C” i „D” lub wybierając tylko przycisk „I”, aż na wyświetlaczu „DI” pojawi się „00”. Anulując timer przed jego zakończeniem, strefa będzie nadal działać z wcześniej ustawionym poziomem mocy.

#### Funkcja COUNTDOWN

Funkcję odliczania można ustawić od 1 do 99 minut i nie wymaga wyłączenia stref gotowania. Po upływie ustawionych minut plan wyemituje sygnał „BIP”.

- Funkcja jest aktywowana, gdy płyta jest aktywowana na „A”.
- Naciśnij jednocześnie przyciski „C” i „D”.
- Dostosuj żądany czas.
- Po upływie zaprogramowanego czasu wyświetlacz „D1” zaczyna migać oraz włącza się sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć sygnał akustyczny, wystarczy nacisnąć klawisz, aby wybrać odpowiednią strefę gotowania „B”, w przeciwnym razie po 20 sekundach dezaktywuje się sam.

### ZARZĄDZANIE ENERGIĄ:

Maksymalna granica mocy płyty indukcyjnej domina wynosi 3700 watów.

Jeśli maksymalna moc 3700 W zostanie przekroczona, na przykład z aktywacją Boostera, oprogramowanie automatycznie obniży moc wcześniej wybranego obszaru, aż osiągnie maksymalną dozwoloną moc.

Wyświetlacz strefy o ograniczonej mocy zacznie migać przez około 3 sekundy. W tym czasie można zmienić poziom mocy.

### AUTOMATYCZNY PRZEŁĄCZNIK OGRZEWANIA

Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony przez dany ustawiony czas, odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie tego czasu.

Maksymalny czas, przez jaki pole grzejne może pozostać włączone, zależy od wybranego poziomu gotowania. Poniższa tabela przedstawia poziomy mocy i całkowite godziny pracy, po których pola grzejne wyłączą się automatycznie, jeśli w tym okresie nie nastąpiły żadne zmiany.

| Poziom mocy | Maksymalny czas (minuty) |
|-------------|--------------------------|
| 1           | 520                      |
| 2           | 402                      |
| 3           | 315                      |
| 4           | 260                      |
| 5           | 212                      |
| 6           | 170                      |
| 7           | 139                      |
| 8           | 113                      |
| 9           | 90                       |
| P           | 5                        |

### Możliwe słyszalne dźwięki podczas pracy płyty indukcyjnej

W garnkach może wystąpić hałas podczas stosowania indukcyjnych pól grzejnych, w zależności od materiału i wykończenia podstawy garnka wykonanych z różnych rodzajów materiałów lub niższej jakości; brzęczenie może wystąpić zwłaszcza przy użyciu wysokiego poziomu mocy, zmniejsza się lub znika, jeśli poziom mocy jest zmniejszony.

Aby wydłużyć żywotność systemu elektronicznego, płyta jest wyposażona w wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie, jeśli płyta jest intensywnie używana, dlatego słychać hałas dochodzący z działającego wentylatora. Wentylator chłodzący może nadal działać nawet po wyłączeniu urządzenia.

## Wyświetlanie błędu na wyświetlaczu

| Kod błędu | Opis   | Możliwe przyczyny   | Poprawa błędu   |
|-----------|--|---|---|
| C         | Pole grzejne może być skonfigurowane tylko w przypadku gdy widnieje stałe „C”  | To nie jest błąd, l'utilizzatore si trova nel menu service.                           | W strefie gotowania należy umieścić odpowiedni garnek.  |
| C/-       | Strefa gotowania zostanie skonfigurowana, jeśli miga „C”. Po pomyślnym zakończeniu konfiguracji na wyświetlaczu pojawi się „-”. W przypadku, gdy „-” nie pojawi się, skonsultuj się „Możliwe przyczyny” E / 5. | To nie jest błąd, l'utilizzatore si trova nel menu service.                           | Poczekaj na symbol “-” lub przerwanie czynności konfiguracyjnych, wpisując wybrany przycisk, a „C” przestanie migać.  |
| E         | Migający symbol “E” na każdym polu grzewczym wskazuje, że wszystkie konfiguracje zostały anulowane.  | To nie jest błąd, l'utilizzatore si trova nel menu service.                           | Konfigurowanie ręczne.  |
| E/2       | Limit temperatury został przekroczony  | Temperatura zbyt wysoka.  | System musi się ochłodzić.  |
| E/3       | Nieodpowiedni garnek   | Garnek generuje   | 1. Błąd automatycznie jest anulowany po 8 sekundach, po czym pole grzewcze może być ponownie użyte. W przypadku kolejnych takich błędów, garnek powinien zostać wymieniony. |
| E/4       | Moduł indukcyjny nie skonfigurowany.   | Moduł indukcyjny nie jest skonfigurowany.   | 1. Anuluj konfigurację płyty i aktywuj konfigurację ręczną.<br>2. Uruchom menu usługi UI aby skonfigurować moduł indukcyjny.  |
| E/5       | Brak komunikacji pomiędzy UI a modulem indukcyjnym.  | Brak zasilania w module indukcyjnym.  | Skontaktuj się z serwisem.  |
| E/6       | Zakłócenia w systemie zasilania.   | 1. Awaria głównego zasilania.<br>2. Nadmierne napięcie                                | Skontaktuj się z serwisem.  |
| E/8       | Awaria wentylatora.  | Wentylator lub sterowanie elektroniczne uszkodzone.                                   | Skontaktuj się z serwisem.  |
| E/9       | Uszkodzony czujnik I su induttore  | Sygnal czujnika jest wyłączony z prawidłowego zakresu, czujnik elektroniczny wadliwy. | Skontaktuj się z serwisem.  |
| E/A       | Wada hardware w module indukcyjnym.  | Wada hardware wykryta przez system automatycznej kontroli modułu.                     | Skontaktuj się z serwisem.  |
| E/C       | Problem konfiguracji.  | 2 pola grzewcze są dedykowane temu samemu elementowi UI.                              | Anuluj aktualną konfigurację Manualna konfiguracja przez serwis menu.   |
| E/H       | Czujnik stałej wartości  | -   | System musi się ochłodzić.  |

## **DZIAŁANIE MODUŁU ZASYSANIA**

Zaleca się przeczytanie wszystkich sekcji tego rozdziału.

### **OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA MODUŁÓW ZASYSANIA**

W przypadku, gdy płyny wyleją się z garnka, należy natychmiast wyłączyć zasysanie, opróżnić i oczyścić pojemnik.

- Wszystkie produkty są wyposażone w dotykowy interfejs użytkownika.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia wszelkiego rodzaju problemów z urządzeniem, nie należy pozwalać nikomu na zabawę szkłem, kratką lub mobilnym systemem zasysającym, jeśli jest dostępny.
- Przed uruchomieniem i podczas pracy usuń wszystkie przedmioty wokół obszaru modułu zasysającego, aby nie zamknąć zasysania i umożliwić ruch szkła, jeśli wersja jest przeznaczona do tego.
- Zabronione jest wkładanie przedmiotów lub innych przedmiotów do otworu zasycającego.
- Zabronione jest wkładanie palców lub innych części ciała do wnętrza lub w obszarze otworu zasycającego.
- Nacisk wywierany w celu usunięcia kratki lub szyby zasysającej może spowodować ruchy lub deformacje niektórych części wewnętrznych, nie wpływa to na jakość i działanie produktu.

### **SUGESJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁEGO FUNKCJONOWANIA ZASYSANIA**

Włącz okap na minimalny poziom mocy wymagany w celu skutecznego zasysania pary i aby poprawić wydajność filtrowania powietrza.

Użyj pokrywek, szczególnie w przypadku wyższych garnków. Zapewnia to skuteczne zasysanie pary, a także zmniejsza zużycie energii.

Aby wygenerować niski poziom oparów, użyj płyty grzejnej przy minimalnym wymaganym poziomie mocy.

### **MODUŁ ZASYSAJĄCY Z KRATKĄ (rys. 1-C)**

W przypadku systemu zasysającego wyposażonego w kratkę można obsługiwać system zasysający z kratką lub bez.

**UWAGA !!!** Podczas wyjmowania kratki zasysającej należy uważać, aby nie upuścić jej na podłogę lub na szklaną płytę ceramiczną, ponieważ szkło może zostać trwale uszkodzone.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za roszczenia z tytułu zarysowań lub potłuczonego szkła.**

**Uważaj na ryzyko poparzenia !!!** Nigdy nie stawiaj kratki na szklanym blacie.

### **DZIAŁANIE MODUŁU SSANIA Z RUCHEM RĘCZNYM LUB SIATKĄ (rys. 19):**

**A = Przycisk włączania / wyłączania silnika**

Włącz i wyłącz okap. Urządzenie włącza się przy drugiej prędkości. Jeśli okap jest włączony, naciśnij przycisk przez 2 sekundy aby wyłączyć

**B = Przycisk zmniejszania prędkości silnika**, jeśli okap jest w 1. prędkości wyłącza silnik

**C = wyświetlacz prędkości silnika**

**D = przycisk zwiększający prędkość silnika**: 1<sup>o</sup>, 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup>, 4<sup>o</sup>, 5<sup>o</sup> intensywny, 6<sup>o</sup> intensywny

przy 4. prędkości ponowne naciśnięcie przycisku aktywuje funkcję intensywną. Czas trwania intensywności wynosi 7 minut, na końcu których zasysanie powraca automatycznie z 4. prędkością. Podczas tej funkcji wyświetlacz miga.

**E = przycisk timera**

Tymczasowe funkcje w momencie aktywacji, o 10 minutach wyłączają się.

Timer jest wyłączany przez ponowne naciśnięcie przycisku „E”. Gdy funkcja Timer jest aktywna, kropka dziesiąta musi migać na wyświetlaczu.

#### **Sygnal czyszczenia filtrów tłuszczowych**

Po 30 godzinach pracy okapu, przy wyłączonym okapie, na wyświetlaczu „C” pojawi się migające „8”, filtry należy umyć. Kontrolkę filtra tłuszczu należy zresetować po wyczyszczeniu filtrów, naciskając przycisk „B” przez 4 sekundy, gdy okap jest wyłączony.

#### **Sygnalizacja czyszczenia filtra węglowego lub longlife**

Po 120 godzinach pracy okapu, przy wyłączonej okapie, na wyświetlaczu „C” pojawi się migające „8”, filtry należy wymienić lub wyprać w zależności od typu zainstalowanego filtra.

Lampkę kontrolną filtra węglowego lub longlife należy zresetować po wyczyszczeniu filtrów, naciskając przycisk „B” przez 4 sekundy, gdy okap jest wyłączony.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Regularne czyszczenie zapewnia długą żywotność produktu i dobrą wydajność w czasie.

**UWAGA!** Przed każdym czyszczeniem **lub** konserwacją upewnij się, że pola grzejne są całkowicie zimne i odłącz zasilanie, odłączając kabel lub odłączając główny przełącznik główny.

Czyszczenie i rutynowa konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Przed czyszczeniem szyby użyj funkcji **blokada kłucza** płyty indukcyjnej i wyciągu.

### **PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE PŁYTY INDUKCYJNEJ**

Płyta kuchenna musi być czyszczona po każdym użyciu.

Upewnij się, że płyta jest wyłączona. Poczekaj, aż wszystkie pola grzejne będą zimne.

Używaj wyłącznie detergentów do płyt vitroceramicznych

Nie używaj następujących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię płyty vitroceramicznej:

detergenty zawierające sodę, amon. kwasy lub chlorki; zmywarki do naczyń i / lub zmywarki do naczyń; zmiękczacze lub produkty do usuwania plam i / lub rdzy; środki do czyszczenia szkła; środki do czyszczenia piekarników **lub** grilli; rozpuszczalniki; wszelkie detergenty ścierny, gąbki lub szczotki; rozpuszczalniki; ostre przedmioty; gumka; dowolne urządzenie parowe, ponieważ para może dotrzeć do części urządzenia znajdujących się pod napięciem i spowodować zwarcie.

Zmiana koloru i połysku szklanej powierzchni płyty kuchennej w żaden sposób nie uszkodzi ani nie zakłóci prawidłowego działania urządzenia.

Problemy opisane w tym rozdziale mają jedynie charakter estetyczny i nie wpływają w żaden sposób na prawidłowe działanie urządzenia. Nie można ich przywrócić w ramach gwarancji.

### **PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE MODUŁU ZASYSAJĄCEGO**

I filtr przeciw tłuszczowy należy czyścić co najmniej raz w tygodniu, myć w zmywarce w temperaturze maks. 50 ° C lub ręcznie, gdy te części są myte w zmywarce, filtr przeciw tłuszczowy może odbarwić się, ale skuteczność filtrowania smaru pozostaje taka sama.

W przypadku, gdy płyny wyleją się z garnka, należy natychmiast wyłączyć zasysanie, opróżnić i wyczyścić pojemnik.

Po wyczyszczeniu i przed uruchomieniem zasysania należy umieścić tacę do zbierania cieczy i filtry.

Wyczyść wszystkie części stalowe wilgotną szmatką i łagodnym mydłem, nie używaj produktów ściernych.

## WERSJA RECIRCULATION

Filtr przeciwwzapachowe jest opcjonalny i jest sprzedawany oddzielnie.

Filtry ceramiczne z węglem aktywnym są nasycone po dłuższym lub mniejszym okresie użytkowania, w zależności od rodzaju gotowania i częstotliwości czyszczenia filtrów tłuszczowych.

Filtry przeciwwzapachowe można regenerować co 2/3 miesięcy w nagrzanym piekarniku w 200 ° C przez 45 minut.

Regeneracja pozwala na maksymalny okres eksploatacji filtra wynoszący 5 lat.

## Dane Techniczne

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Wymiary                                       | 770 x 515 x 155 mm    |
| Wymiary                                       | 870 x 520 x 155 mm    |
| Waga, z akcesoriami i opakowaniem             | Approx. 25 kg         |
| <b>Okap zasysający</b>                        |                       |
| Maksymalna moc                                | 270W                  |
| Napięcie zasilania - Częstotliwość sieci      | 220-240 V 50 Hz       |
| Napięcie zasilania - Częstotliwość sieci      | 220V 60 Hz            |
| Poziomy zasysania                             | 4 (3 + 1' intensywny) |
| <b>Płyta indukcyjna</b>                       |                       |
| Maksymalna moc lewego modułu                  | 3.7 kW                |
| Maksymalna moc prawego modułu                 | 3.7 kW                |
| Napięcie zasilania - Częstotliwość sieci      | 220-240 V 50/60 Hz    |
| <b>Strefa grzejna tylna (lewa – prawa)</b>    |                       |
| Moc   | 2100W – 3000W booster |
| <b>Strefa grzejna przednia (lewa – prawa)</b> |                       |
| Moc   | 1600W – 1850W booster |
| Poziomy ustawień mocy                         | 1 - 9 - booster       |



