

Le Mans I

Svenska - Español - English



Kapitel

| | | |
|------------|--|-----------|
| I | ALLMÄNT | 5 |
| II | VARNINGAR | 6 |
| III | INSTALLATION | 8 |
| III.1 | PRELIMINÄRA INDIKERINGAR | 8 |
| III.1.a | LUFTBEHANDLING | 10 |
| III.2 | INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 660 mm DJUP | 11 |
| III.2.a | INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL | 12 |
| III.2.b | ANVISNINGAR | 14 |
| III.3.c | UTSUGSENHET | 16 |
| III.3 | INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 750 mm DJUP | 18 |
| III.3.a | INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL | 23 |
| III.3.b | ANVISNINGAR | 25 |
| III.3.c | UTSUGSENHET | 27 |
| III.4 | INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 810 mm DJUP | 29 |
| III.2.a | INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL | 30 |
| III.2.b | ANVISNINGAR | 32 |
| III.3.c | UTSUGSENHET | 34 |
| III.5 | INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 810 mm DJUP | 36 |
| III.3.a | INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL | 41 |
| III.3.b | ANVISNINGAR | 43 |
| III.3.c | UTSUGSENHET | 45 |
| III.6 | ELEKTRISK ANSLUTNING | 47 |
| IV | DRIFT | 50 |
| IV.1 | INDUKTIONSHÄLLENS TEKNISKA EGENSKAPER | 50 |
| IV.2 | LÄMPLIGA KÄRL FÖR INDUKTION | 51 |
| IV.3 | ANVÄNDA INDUKTIONSHÄLLEN | 52 |
| IV.4 | ANVÄNDA FLÄKTKÅPAN | 64 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| V | RENGÖRING OCH UNDERHÅLL | 69 |
| | V.1 RENGÖRA INDUKTIONSHÄLLEN | 69 |
| | V.2 RENGÖRA FLÄKTKÅPAN | 71 |
| VI | FELSÖKNINGSSHEMA | 73 |
| VII | NÄR ANVÄNDNINGEN UPPHÖR, DEMONTERING OCH AVFALLSHANTERING | 75 |

ALLMÄNT

Den här handledningen beskriver apparaten och dess användning. Den här bruksanvisningen utgör en del av apparaten och måste därför ALLTID medfölja produkten, även om produkten säljs vidare till en annan ägare eller användare eller om flätkåpan flyttas till en annan installationsplats.

Utsugssystemet består av två apparater:

- En induktionshäll,
- En integrerad flätkåpa.






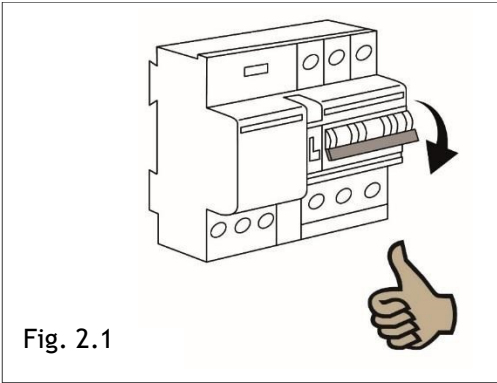
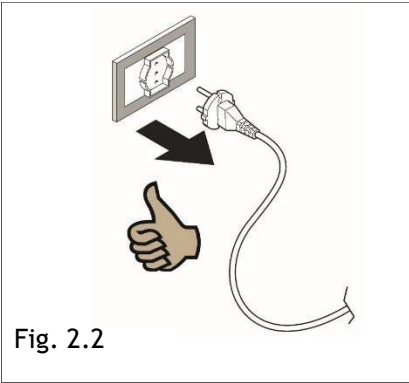
De två apparaterna är elektriskt och funktionellt oberoende och därför orsak finns två separata serienummer och två energimärketiketter.

Tillverkaren strävar efter ständiga förbättringar. Därför kan texten och illustrationerna i den här handledningen ändras utan föregående meddelande.

II VARNINGAR

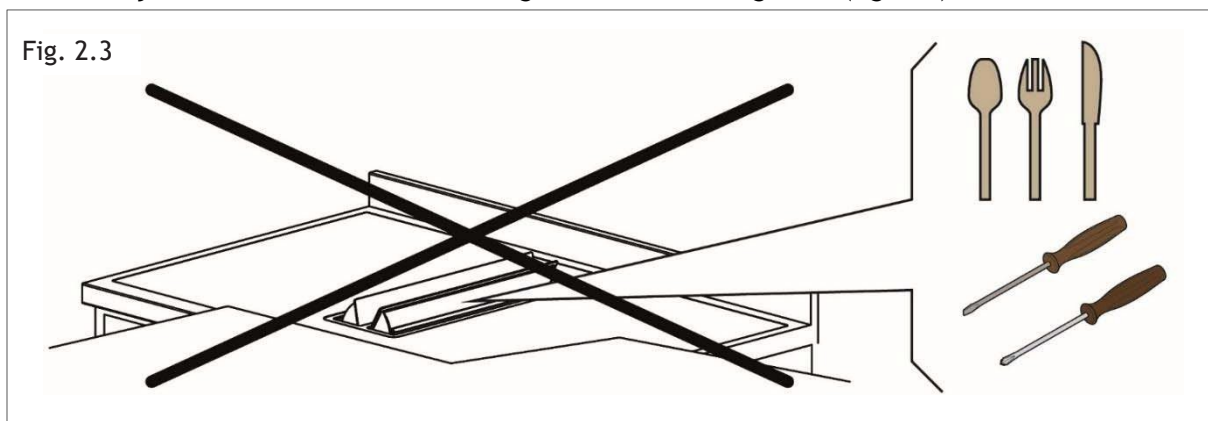
SE UPP: Den här apparaten har inte konstruerats för gashällar.

- Den här apparaten är tillverkad i enlighet gällande säkerhetsstandarder.
- Apparaten får inte användas i något annat syfte än det avsedda. Den är avsedd att användas som induktionshäll i kök i privatbostäder där det finns inbyggt utsug för matångor.
- Tillverkaren accepterar inget ansvar för några skador som orsakas av personer, djur eller föremål, eller vid fel vid installation och underhåll eller någon otillåten användning.

| | |
|---|--|
|  | Se upp! Övervakad tillagning med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Preparering av sådana livsmedel måste alltid stå under konstant kontroll. |
|  | Övervakad tillagning med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Preparering av sådana livsmedel (friterade livsmedel) måste alltid stå under konstant kontroll. |
|  | Se upp! Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng först av apparaten och täck sedan flammorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt. |
|  | Se upp! Om ytan har spruckit ska du stänga av apparaten så att du undviker risken för elchock. |
|  | <p>Se upp! Innan någon rengöring eller något underhåll utförs, eller i händelse av åskväder ska du koppla ur apparaten från huvudströmförsörjningen (fig. 2.1) eller koppla ur kontakten (fig. 2.2).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="375 1323 874 1704">  <p>Fig. 2.1</p> </div> <div data-bbox="959 1323 1369 1704">  <p>Fig. 2.2</p> </div> </div> |

- Var försiktig så att du inte tappar föremål eller porslin på glasytan. Även lätta föremål (t.ex. en saltströare) kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.
- Medan induktionshällen är igång kommer även utsugskomponenterna nära induktionshällen att bli heta.
- Det finns risk för brand om rengöringen inte utförs enligt anvisningarna.
- Den här apparaten och dess tillgängliga delar blir varma vid användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på avstånd om de inte står under kontinuerlig tillsyn.

- Barn ska inte tillåtas leka i närheten av apparaten och du måste varna dem om farorna med brännskador.
- Den här apparaten får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- Använd inte högtryckstvättar eller ångtvättar för att rengöra apparaten.
- Det är förbjudet att sätta in föremål i utsugsklaffarna och luftgallren (fig. 2.3).

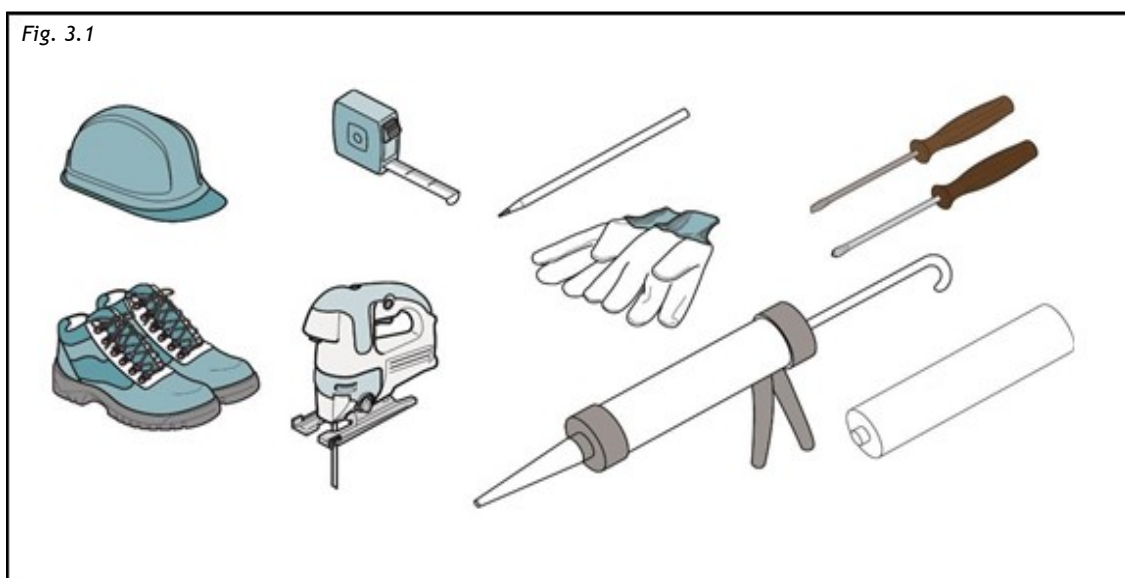


- Apparaten kan inte aktiveras av externa timerenheter eller fjärrkontrollsystem. Använd inte apparaten för rumsuppvärmning.
- Om det finns ett vägguttag nära apparaten och en annan apparat är ansluten till detta måste du kontrollera att strömkabeln inte kommer i kontakt med de heta värmezonerna.
- Förvara inte några temperaturkänsliga föremål, material, eller ämnen under apparaten, t.ex. rengöringsmedel, spray osv.
- I händelse av fel på apparaten ska du omedelbart koppla från apparaten från strömförsörjningen och kontakta servicecentret.
- Apparaten måste ha en permanent anslutning.
- Anslut inte apparaten till strömförsörjningen med förlängningskabel eller flera uttag, eftersom de inte ger tillräcklig säkerhet (t.ex. överhettningrisk vid flera uttag).
- Apparaten får endast byggas in och anslutas till strömförsörjningen av en behörig tekniker.
- Det är förbjudet att dra ut, koppla från eller vrida ut elkablarna ur apparaten även om den är fränkopplad från strömförsörjningen.
- Värmezonerna får inte lämnas tomma under värmning utan några kärl ovanpå.
- Använd aldrig glasytan som arbetsyta. Vassa föremål kan skada den.
- Livsmedel får inte tillagas i kokkärl av aluminium eller plast. Placera aldrig några plastföremål eller någon aluminiumfolie på apparatens yta.
- När du är färdig ska apparaten kopplas från användargränssnittet.
- Du får aldrig skvätta eller hälla vatten direkt på apparaten.
- Flambera inte.

III INSTALLATION

III.1 PRELIMINÄRA INDIKATIONER

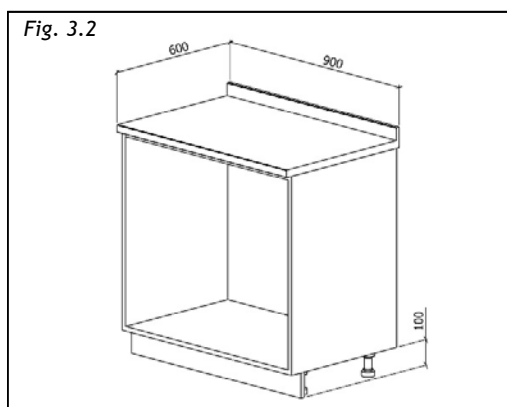
Läs anvisningarna noggrant innan installation och användning av apparaten.
Installationen kräver säkerhetsutrustning och en verktygsserie enligt fig. 3.1



Utsugskåpan har alla nödvändiga fästeanordningar för installationen. Dessa passar de flesta typer av möblemang.

Viktigt: Vi skickar med fler skruvar än vad som krävs för installationen och det är normalt att några blir över efter installationen.

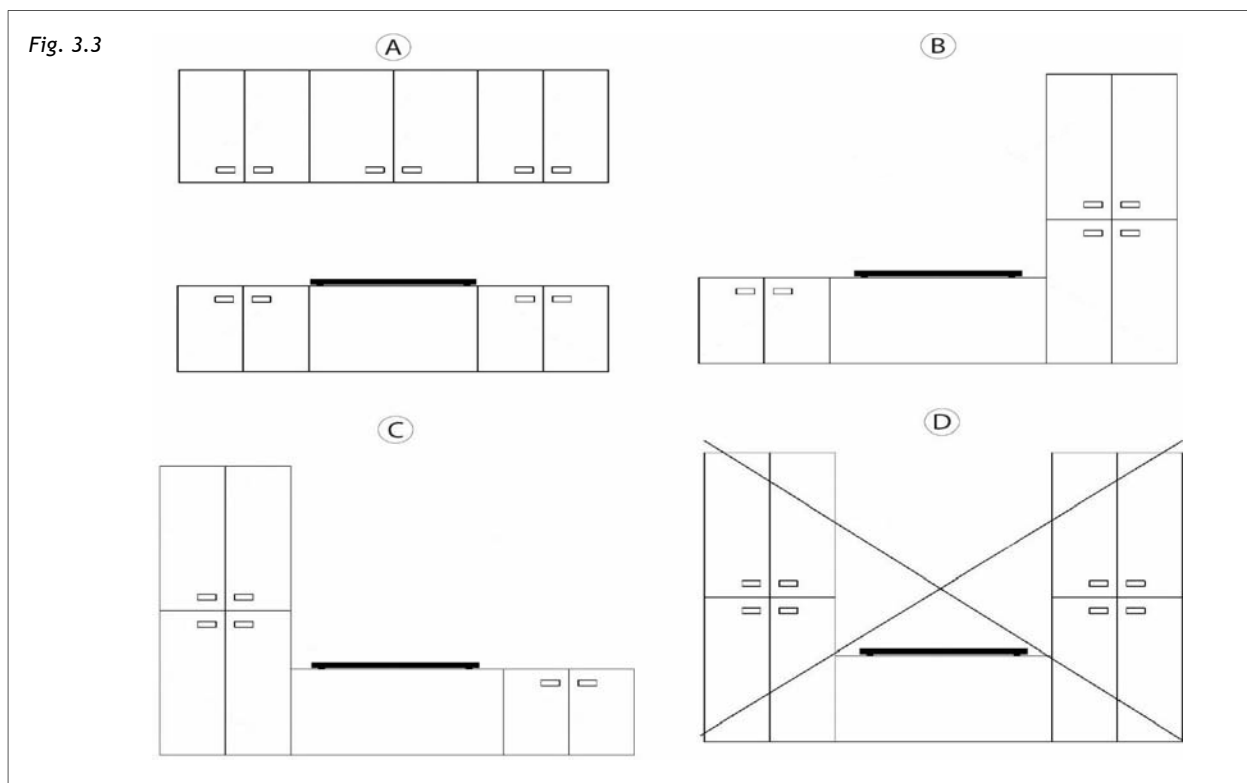
Kontrollera sockelns minimimått som krävs för installation (Fig. 3.2). Minimihöjden för kökssockeln är mycket viktigt (min. 100 mm) för att ge luftkanalerna utrymme att passera under möbelns bas. Du kan köpa en specialsats för kökssocklar upp till 60 mm höjd.



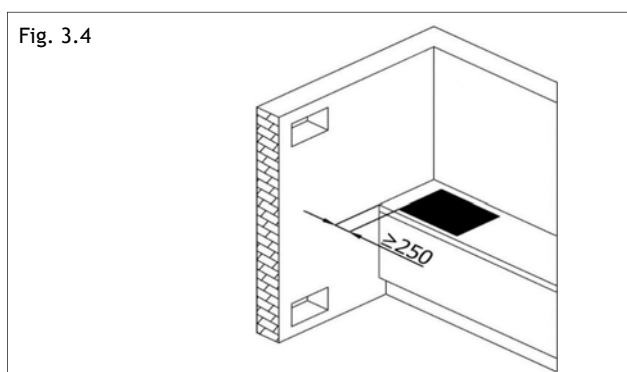
Möbeldelarnas ytor ska behandlas med värmetåligt lim (100 °C), annars kan dess form och färg förändras på grund av sämre värmetålighet.

I idealfallet ska apparaten installeras utan några närstående möbler och utan väggar på båda sidorna (Fig. 3.3-A). Möbeldelar på ena sidan av apparaten kan tillåtas (Fig. 3.3-B och Fig. 3.3-C). För att förebygga brandrisk är det strängt förbjudet att installera några möbeldelar eller väggar högre än apparaten på båda sidorna (Fig. 3.3-D).

Dekorativa träpaneler eller -skivor får inte användas.

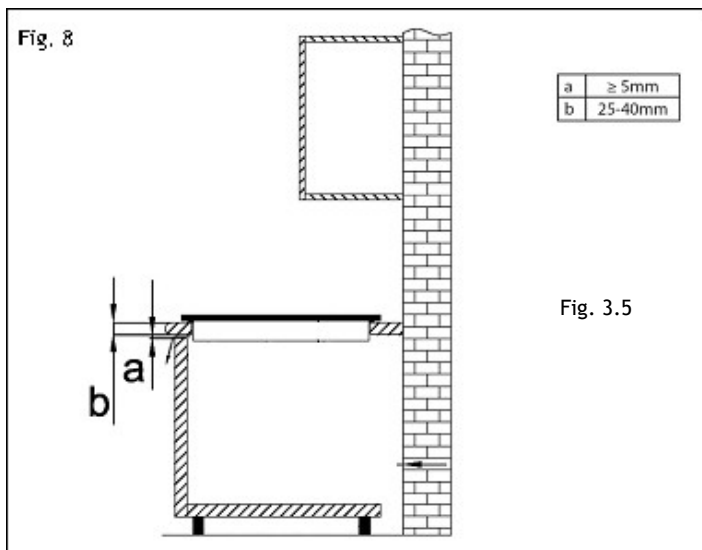


Minsta avstånd mellan apparatens kant och möbeln/väggen är 250 mm (Fig. 3.4).



På den främre delen måste det finnas en öppning på minst 5 mm (Fig. 3.5 mått a).

Vi rekommenderar att apparaten installeras efter att först ha installerat skåpet för att undvika skador på glashällen.



III.1.a LUFTBEHANDLING

Apparaten har konstruerats för behandling av matlagningsångor. Apparaten får installeras i utgående kanal- eller filtreringsläge (med aktivt kolfilterpaket eller med plasmafilterpaket, båda säljs separat).



Utgående kanal. Ångorna från köket dras utomhus genom röret (medföljer inte kåpan) som är ansluten till motorns utblåskoppling.



Varning! Rörledningen får aldrig anslutas till förbränningens utloppsrör (spisar, pannor, brännare osv.)

Användning av långa rör, korrugerade eller med diameter som understiger motorutloppen kommer att orsaka en försämring i utsugsprestandan samt förhöjt buller.

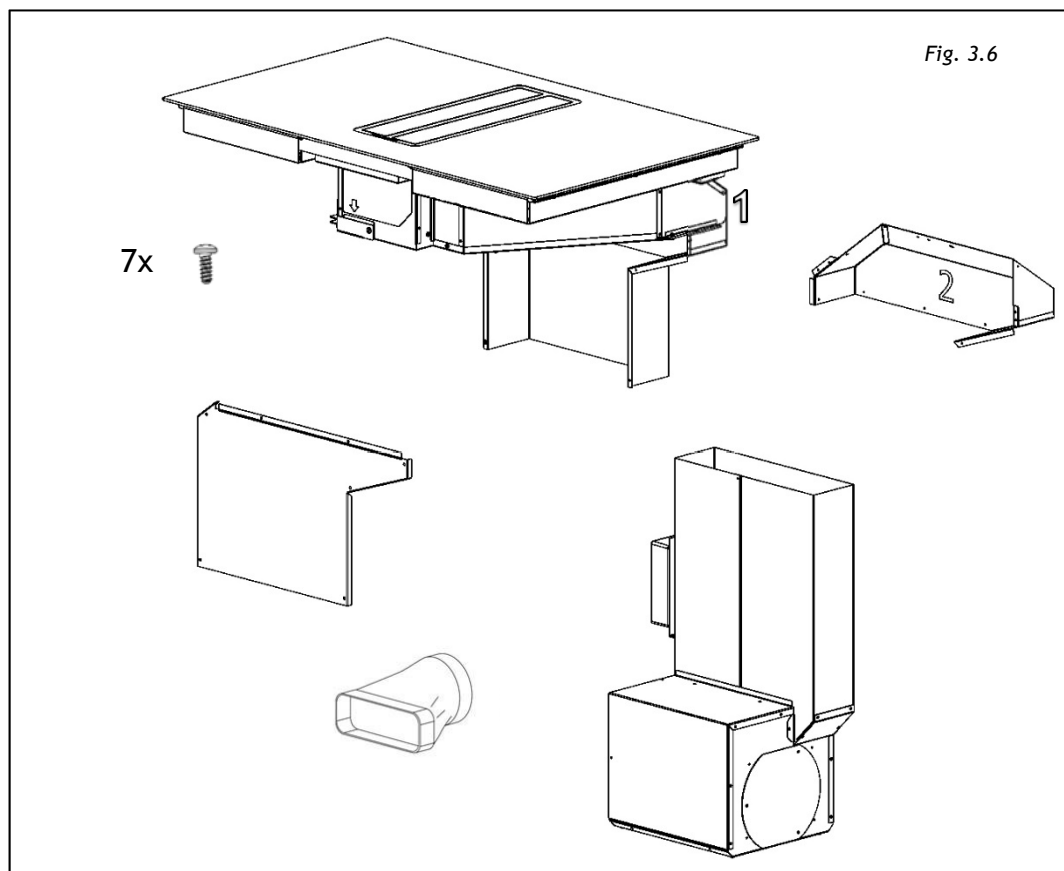


Filtrering (återvinning). Ångorna passerar igenom aktiva kolfiltret som motverkar lukt (medföljer inte kåpan), så att luften rengörs och återvinns i köket.

III.2 INSTALLATION PÅ SOCKLAR UPP TILL 660 mm DJUP

Teknikern hittar elementen som visas i Fig. 3.6 i lådan.

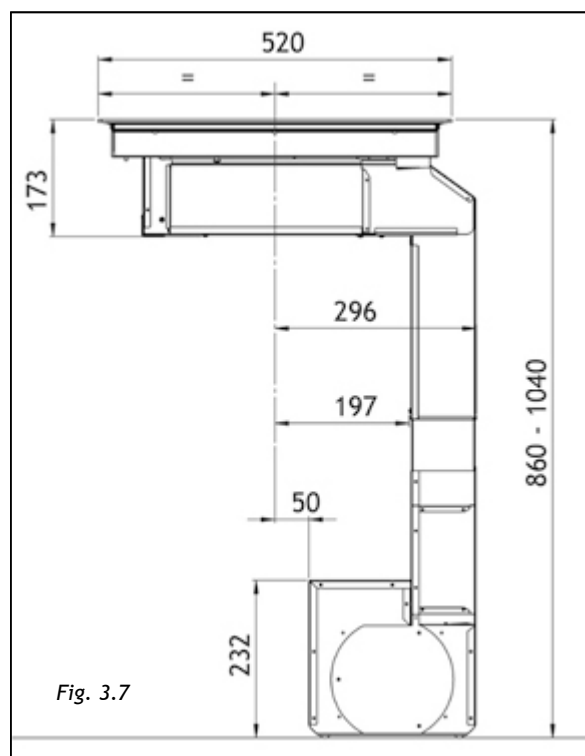
Elementen måste monteras försiktigt enligt rutinen i den här handledningen.



Ersättningskopplingen som identifieras med siffran "2" med ett märke på baksidan kan inte användas i den här installationen.

Enhetens mått efter installationen visas i Fig. 3.7.

Måtten avser axeln på induktionshällen och en viss typ av möbelutförande, med lådor som kan förekomma samt deras egna mått.

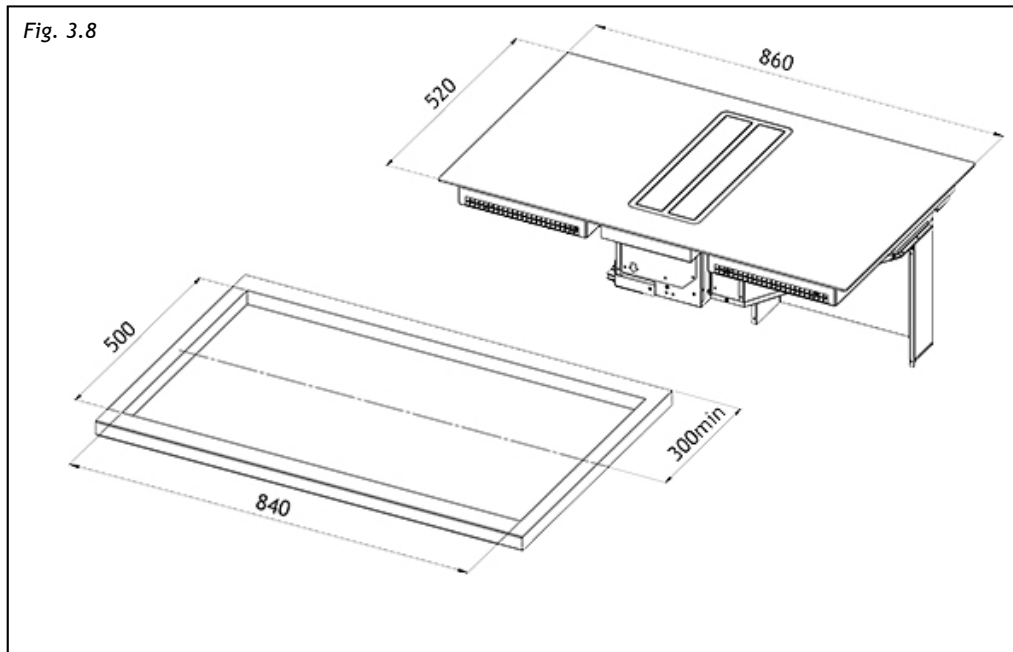


III.2.a INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL

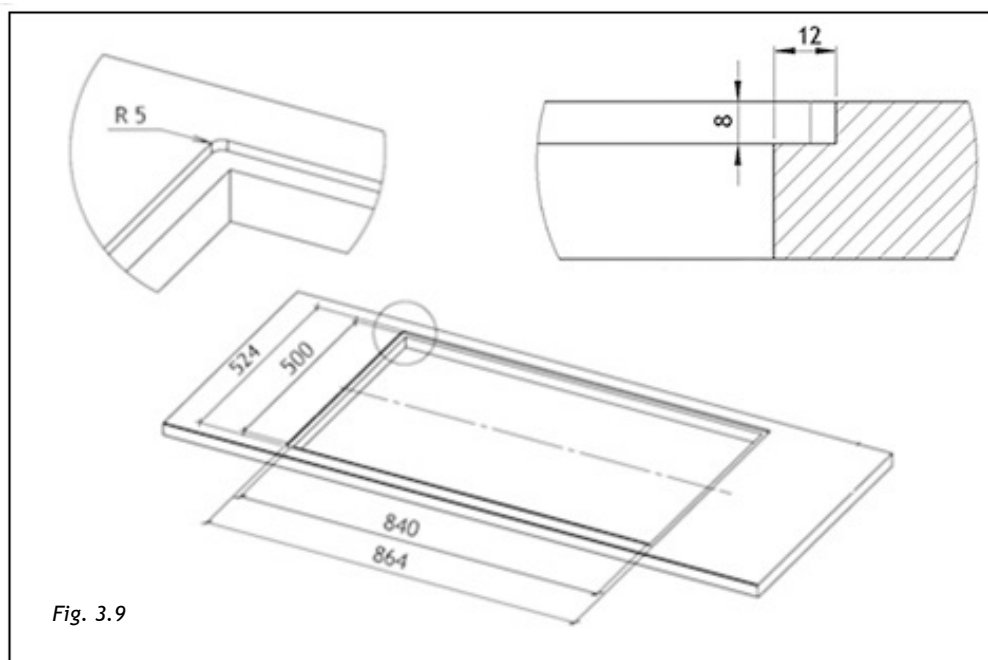
För att lämna tillräckligt utrymme för luftrören är det viktigt att montera induktionshällen med centrumlinjen på mer än 300 mm avstånd från en eventuell vägg.

Installationen av induktionshällen kan vara plan eller upphöjd.

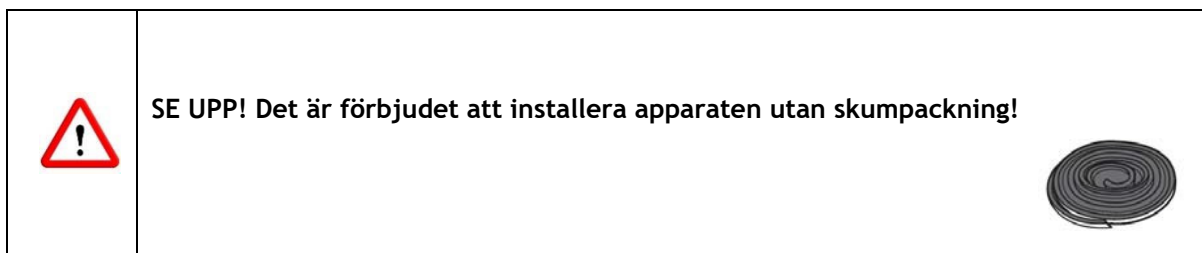
UPPHÖJD INSTALLATION: Förbered hålet i arbetsytan enligt Fig. 3.8.



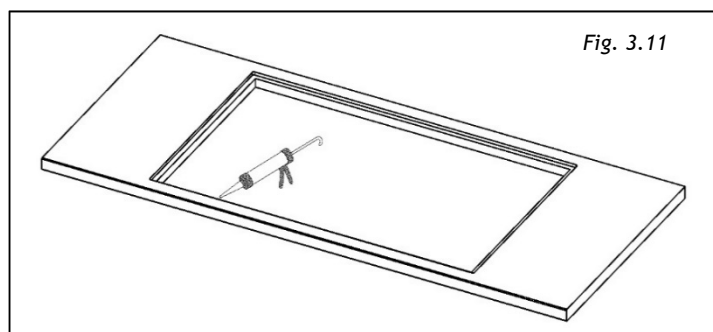
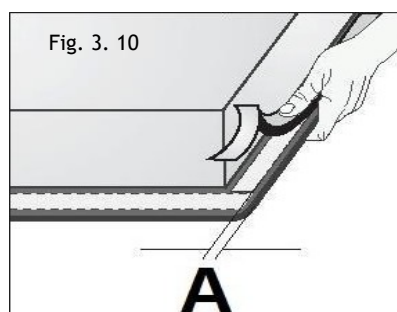
PLAN INSTALLATION: Förbered hålet i arbetsytan och slipa arbetsytan längs hela hålets längd. Du måste följa de mått som anges i Fig. 3.9.



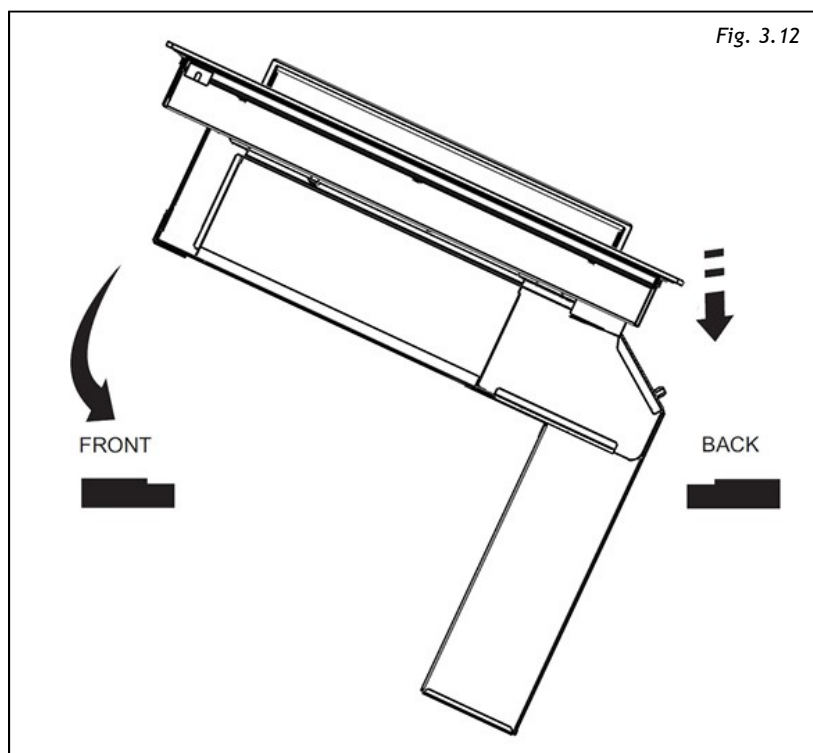
Innan du fixerar induktionshällen ska skumpackningen som medföljer apparaten monteras baktill på hällen.



Ta bort skyddsfilmen och fixera skumpackningen på 2 mm avstånd från glasets kant (A=2 mm). Packningen måste fästas längs hela längden och får inte överlappa vid hörnen (Fig. 3.10).

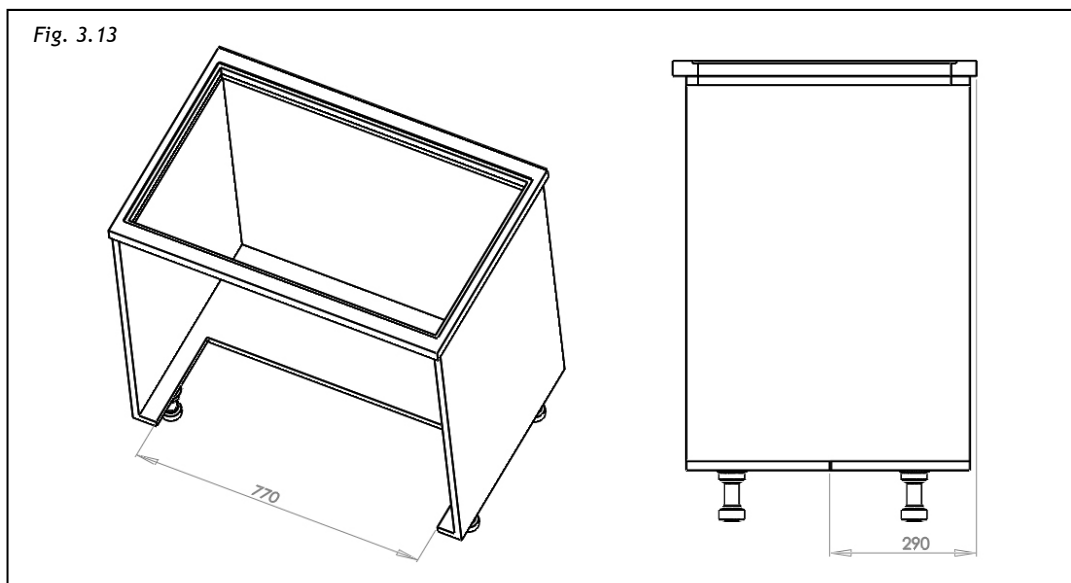


Lägg på silikontättningsmedel längs hålet (Fig. 3.11), längs den slipade ytan och lägg fast hällen (Fig. 3.12)



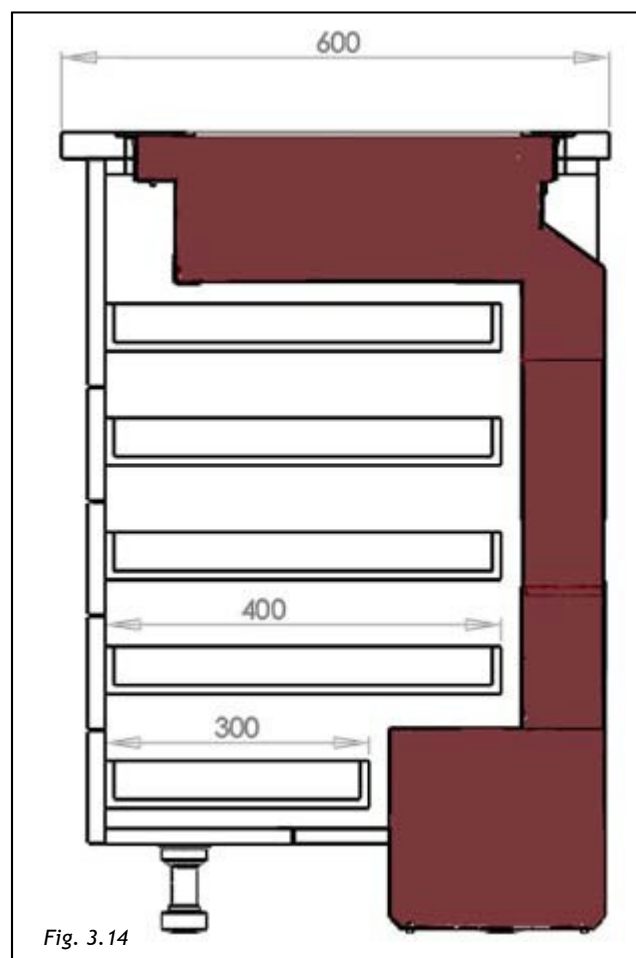
III.2.b ANVISNINGAR

Skåpets sockel måste borras minst enligt anvisningarna i Fig. 3.13 och baksidan tas bort i detta fall. Om installationen även innefattar ett plasmafilterpaket (finns som tillval) kan sockelutskärningen reduceras till 660.

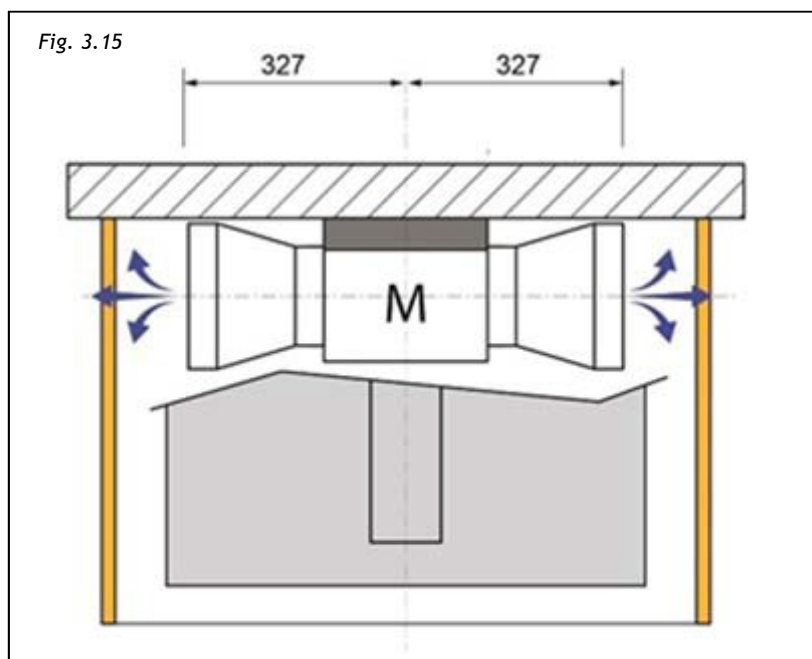


Montering av apparaten förutsätter en maximilängd hos lådor som kan monteras under hällen:

- Djup hos övre lådor = 400 mm
- Djup hos sista låda = 300 mm

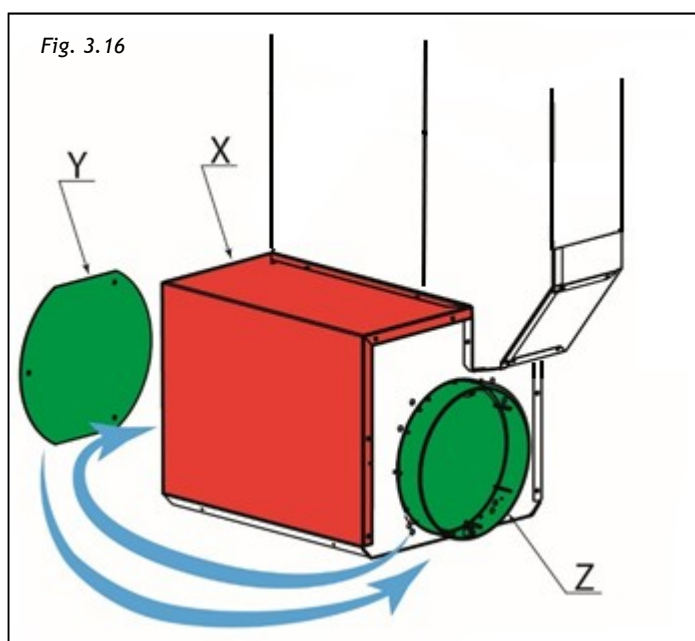


Nästa steg är att fastställa var ångorna går ut enligt installationens behov (Fig. 3.15).



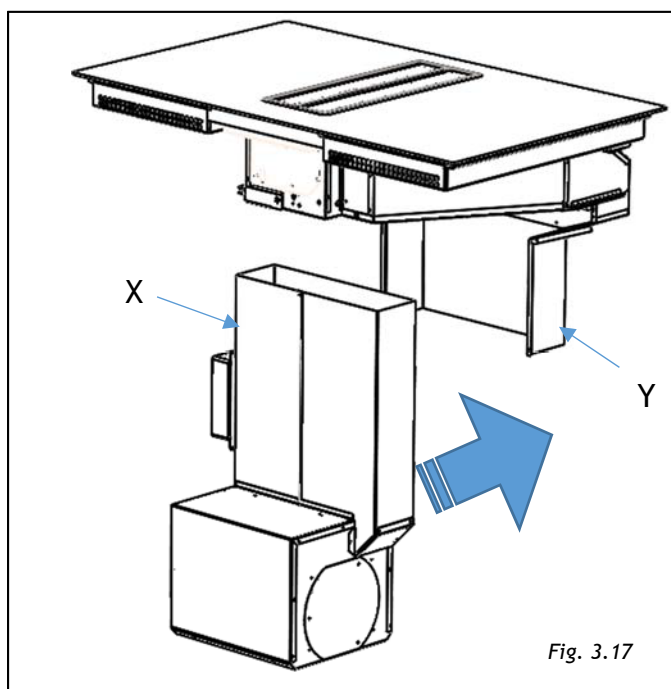
Luften kan gå ut till vänster eller till höger om kökssockeln. För att utföra detta måste kåporna tas av (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y) och motorutloppet inverteras. Gå sedan vidare med samma åtgärder bakåt (Fig. 3.16-Y) på motsatta sidan och montera täckplattorna. (Fig. 3.16-X).

Luftutloppet kan dras baktill eller framtill genom en rörböj som inte ingår.

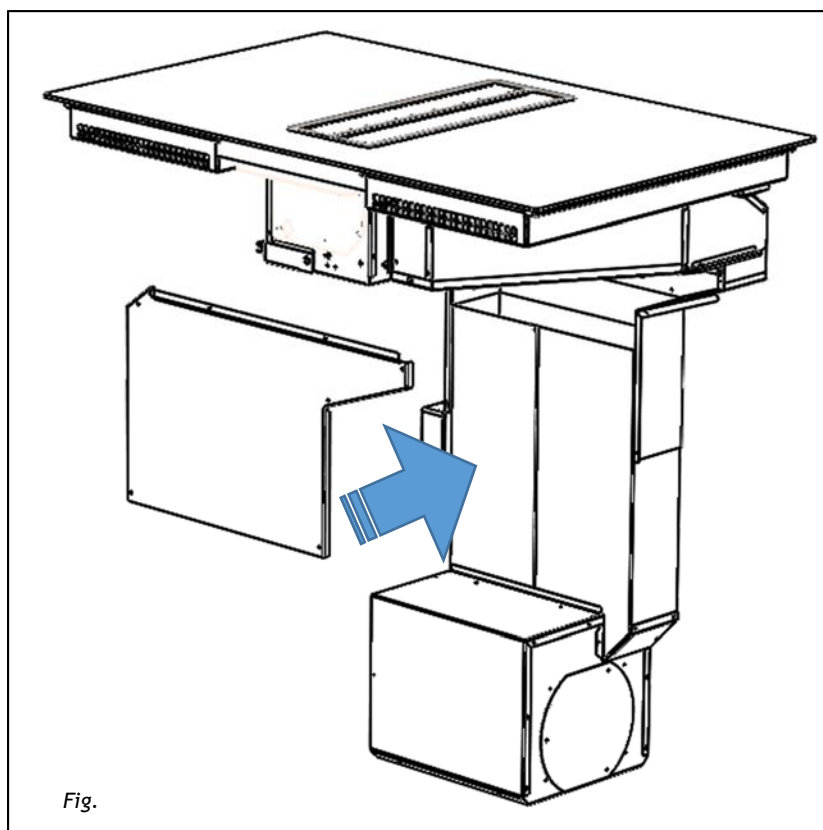


III.3.c UTSUGSENHET

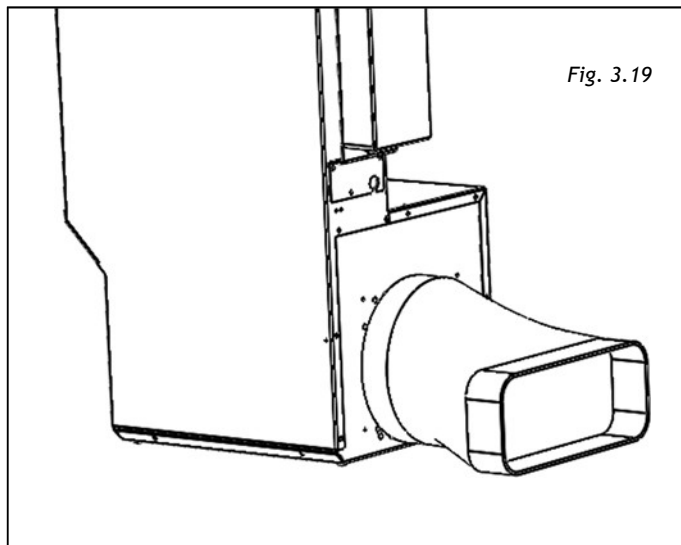
När du har fastställt utsugslådans läge går du vidare genom att placera den inuti hålet på den basdel som tidigare har sågats ut (Fig. 3.13). Se till att den övre delen (Fig. 3.17-X) fälls in mot fixeringsfogen (Fig. 3.17-Y).



Fortsätt genom att fixera kåpan vid den lodräta kanalen (Fig. 3.18) och använd de medföljande specialskruvorna.

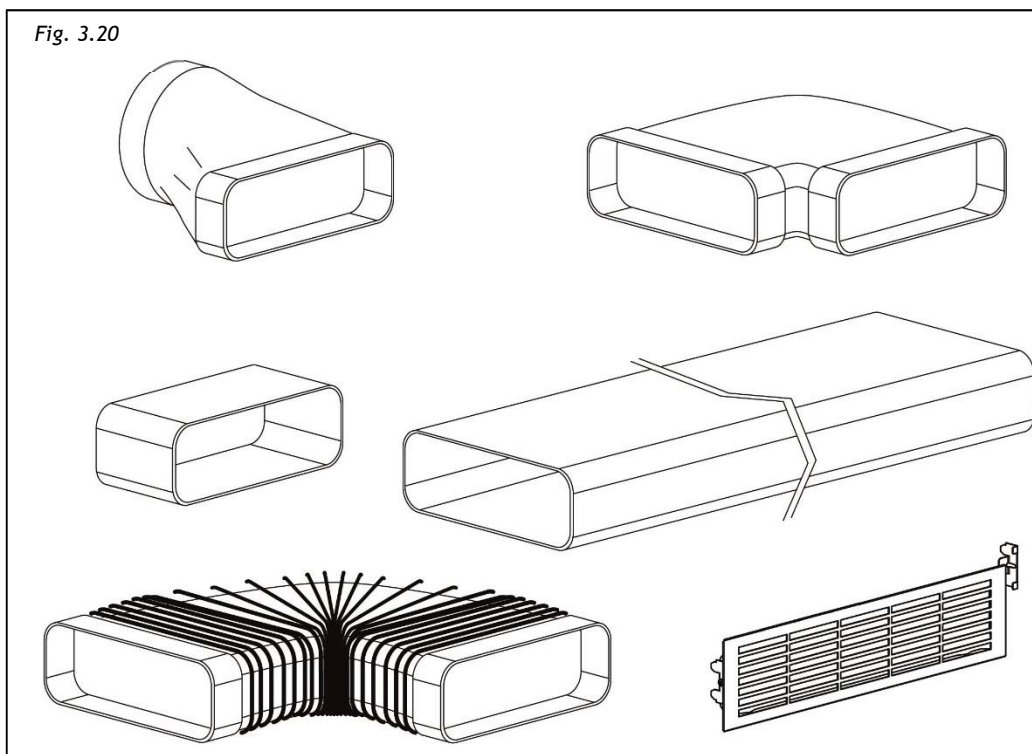


Det går nu att sammanfoga det externa luftutloppet för ångorna med det medföljande förbandet (Fig. 3.19).



För att lägga utblåsröret på önskat läge måste du köpa extra förbindningsrör - dessa ingår inte (Fig. 3.20).

Alla rör måste dras under möbelsockeln inuti kökssockelns upphöjda del.



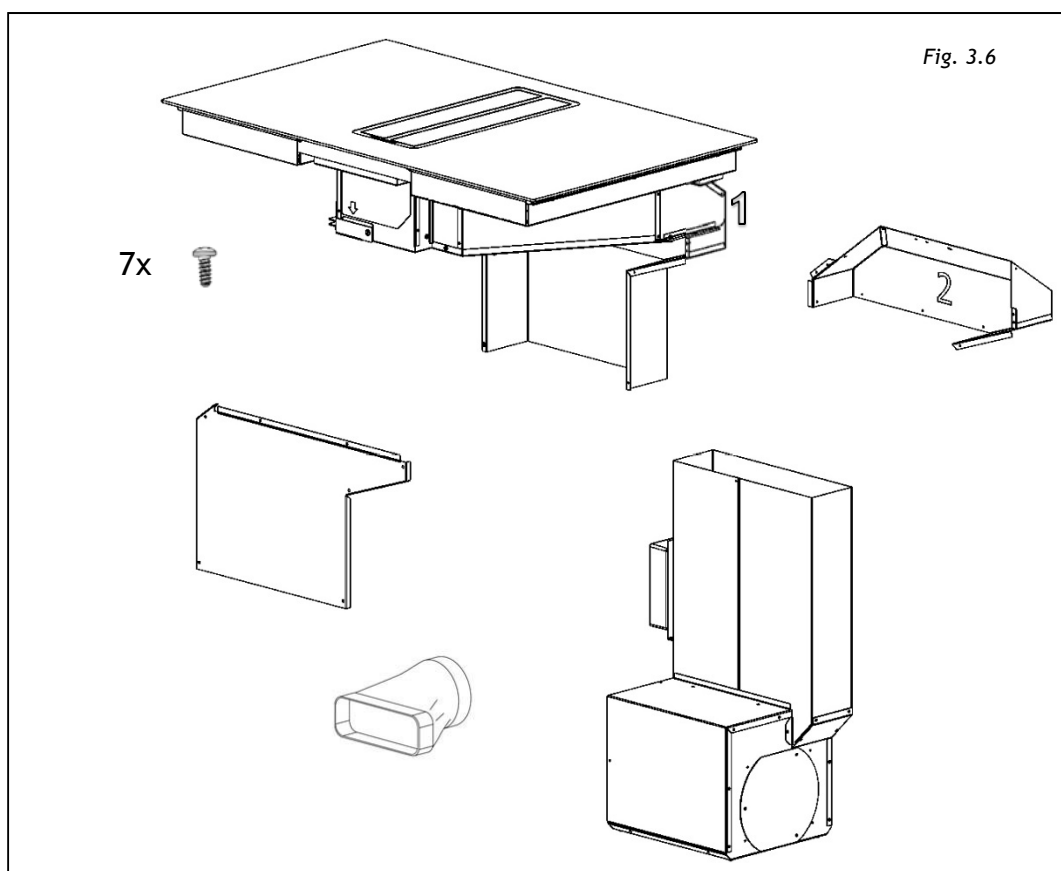
III.3 INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 750 mm DJUP

Installation på socklar med djup upp till 660 mm kan bara göras på ett sätt. Detta beskrivs i avsnitt III.3.b.

I de fall då sockeln är mer än 660 mm djup går det att, förutom vid föregående utförande, öka utrymmet för lådorna genom att ersätta förbandet märkt "1" (märkning på baksidan) med det som är märkt "2".

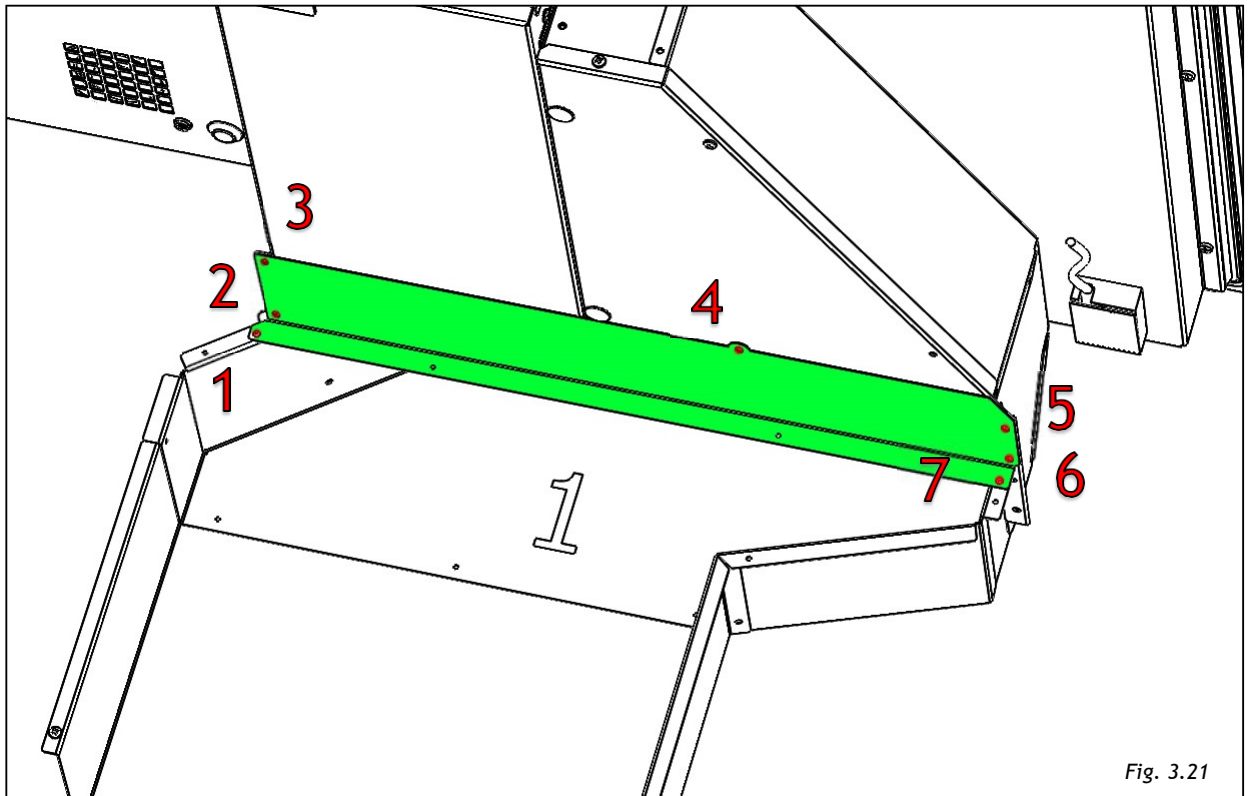
Följ installationsrutinen som beskrivs nedan.

Teknikern hittar elementen som beskrivs i Fig. 3.6 i lådan.

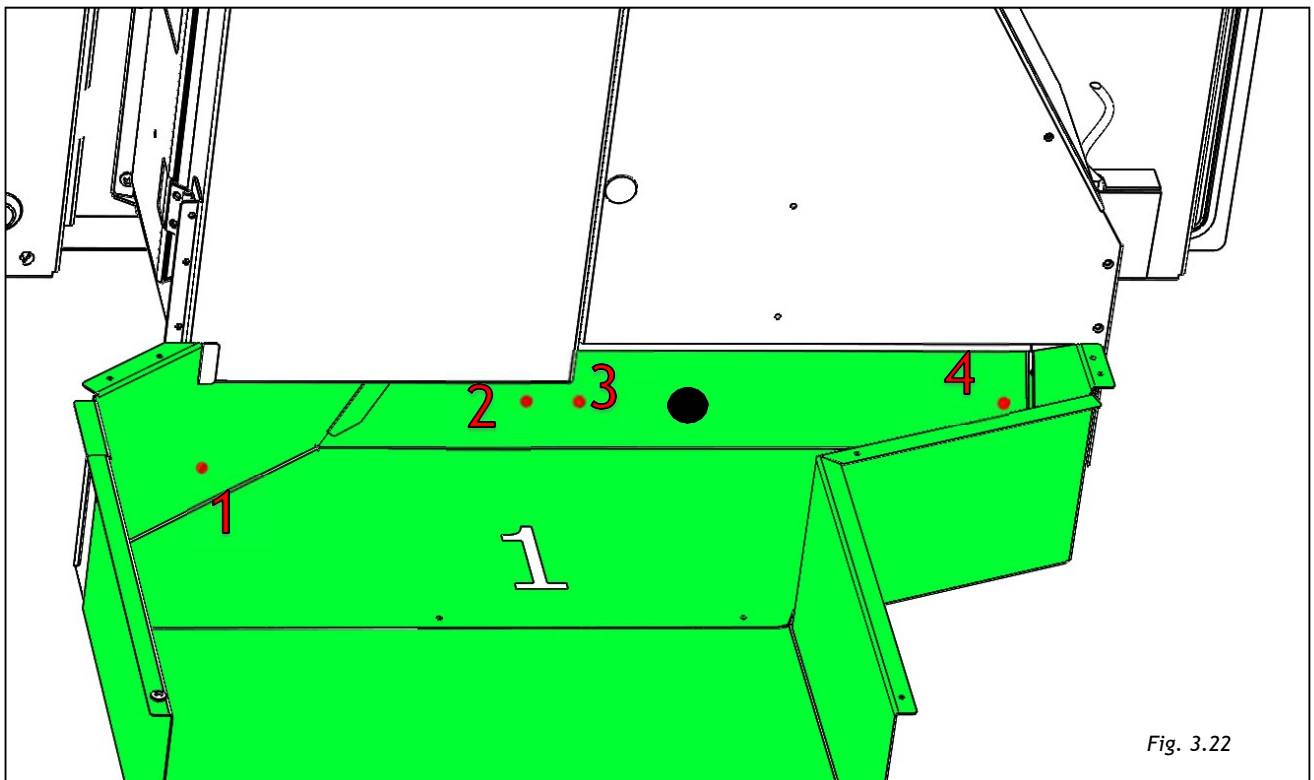


Ta bort förbandet "1"

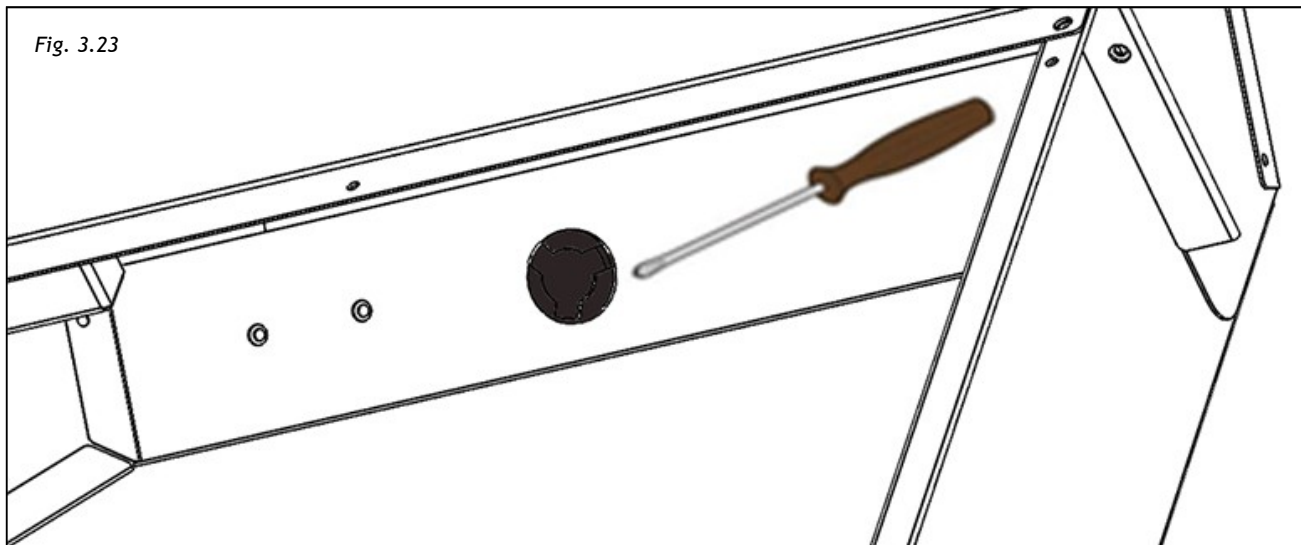
För att utföra detta måste skruvarna demonteras från förbandet enligt Fig. 3.21.



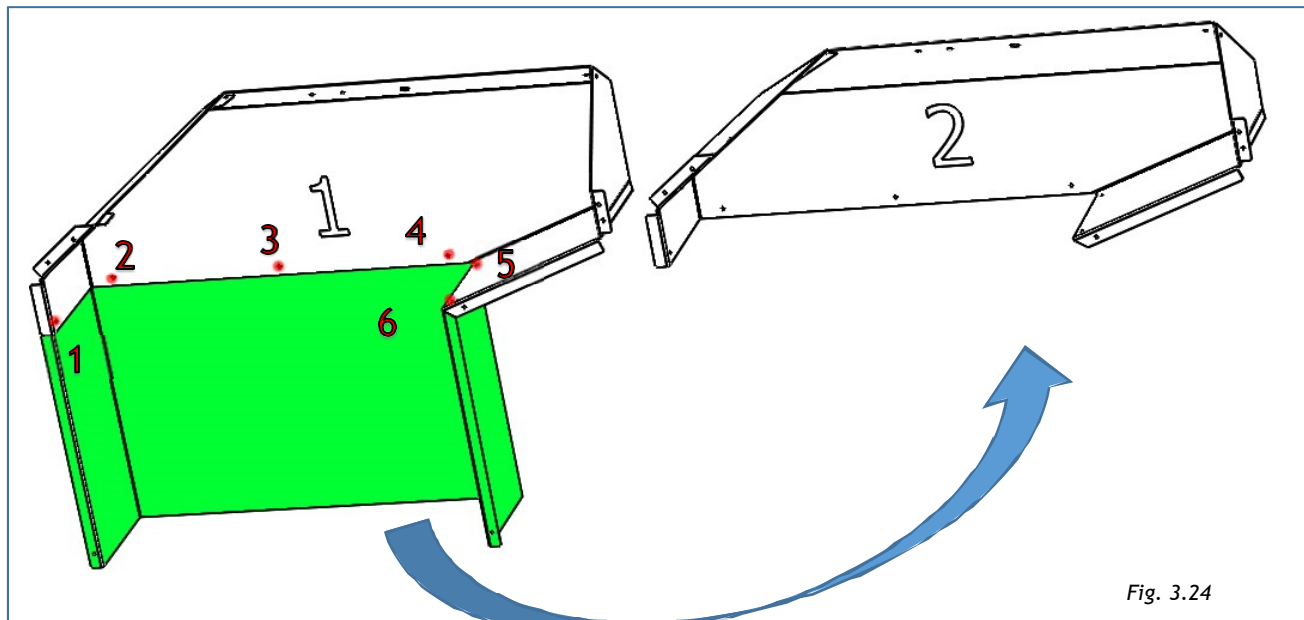
Ta bort den vinklade kåpan och därefter union nr 1 genom att skruva loss skruvarna på den lutande väggen enligt bilden i figur 3.22.



När skruvarna har demonterats är kopplingen fortfarande fäst vid systemet tack vare brytpinnen i plast (Fig. 3.23). Pinnen måste brytas med hjälp av en skruvmejsel varefter du kan gå vidare med borttagningen.

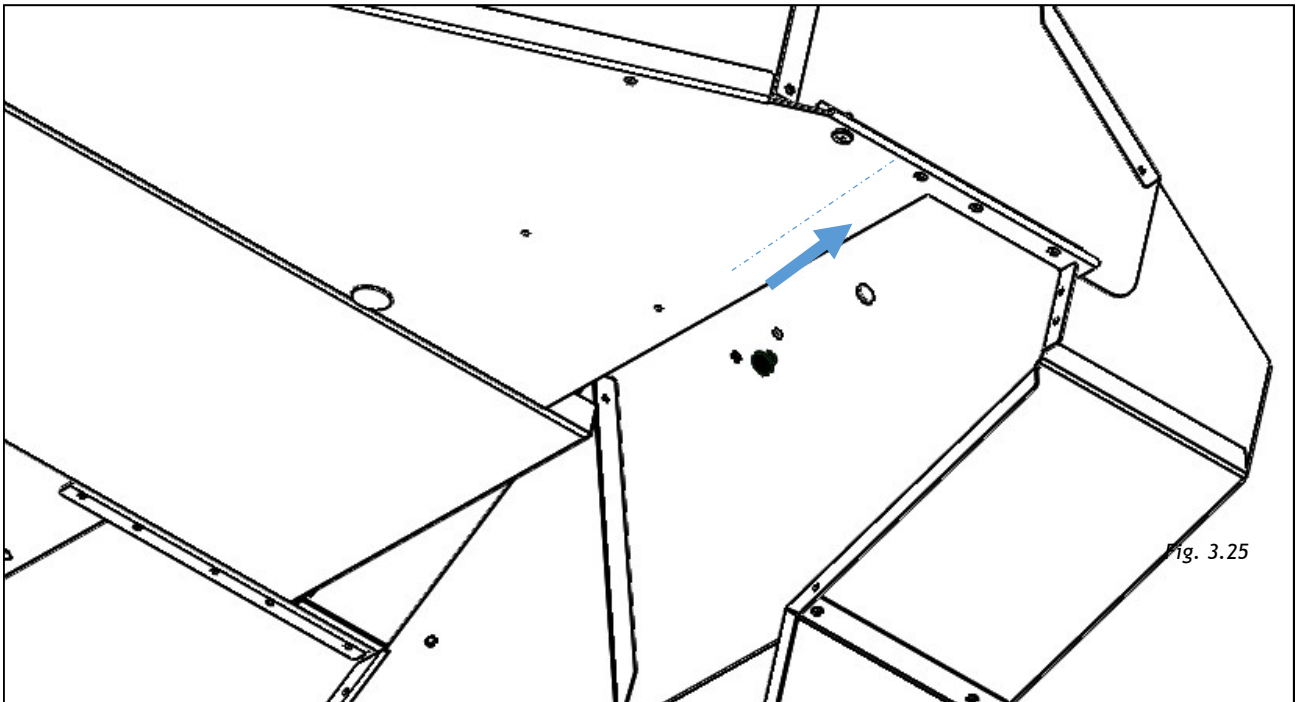


Nu när anslutningen har avlägsnats från sugenheten måste du ta bort förlängningen från koppling nr 1 och återmontera den på koppling nr 2 genom de sex (6) skruvarna som håller samman de två plattorna enligt bilden i figur 3.24.

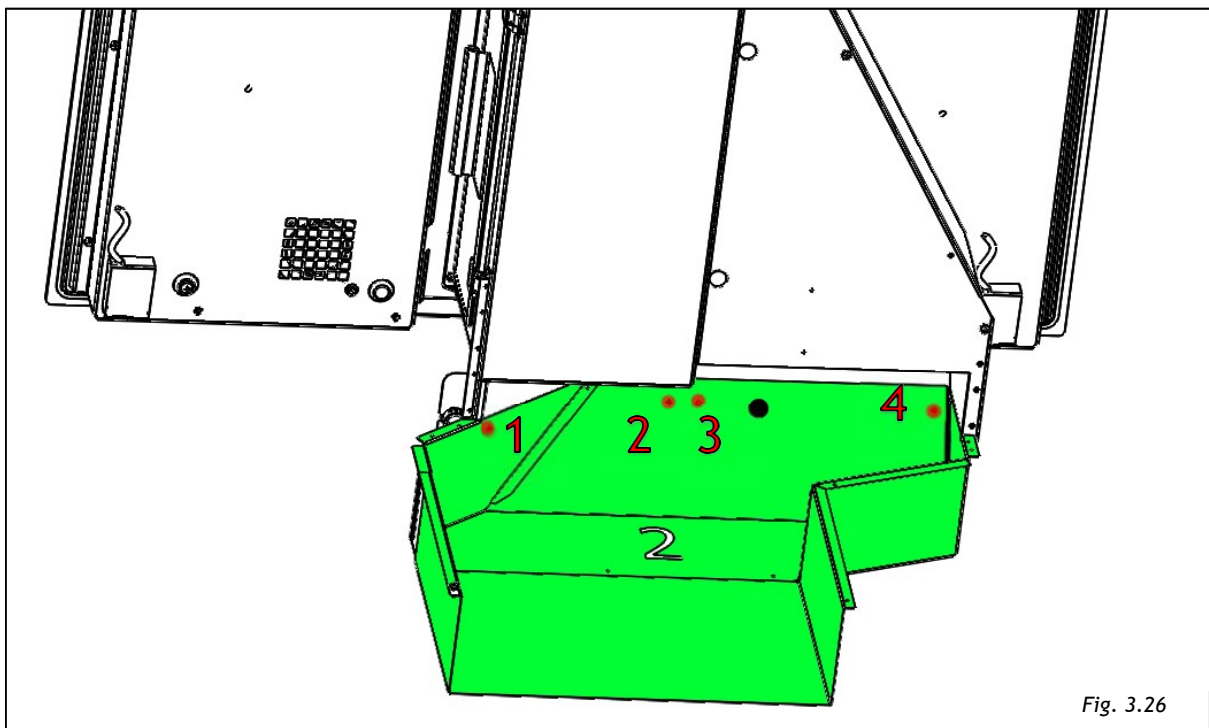


Du kan nu gå vidare med monteringen av koppling nr 2.

För att underlätta monteringen av den nya kopplingen ska du först sätta in plastpinnen i hålet på huset (Fig. 3.25).



Gå sedan vidare och fäst de fyra (4) skruvarna som togs bort tidigare (Fig. 3.26)



Montera nu den vinklade kåpan på den bakersta positionen så att den täcker gapet som lämnas av den nya kopplingen. Skruva in de sju skruvarna enligt Fig. 3.27.

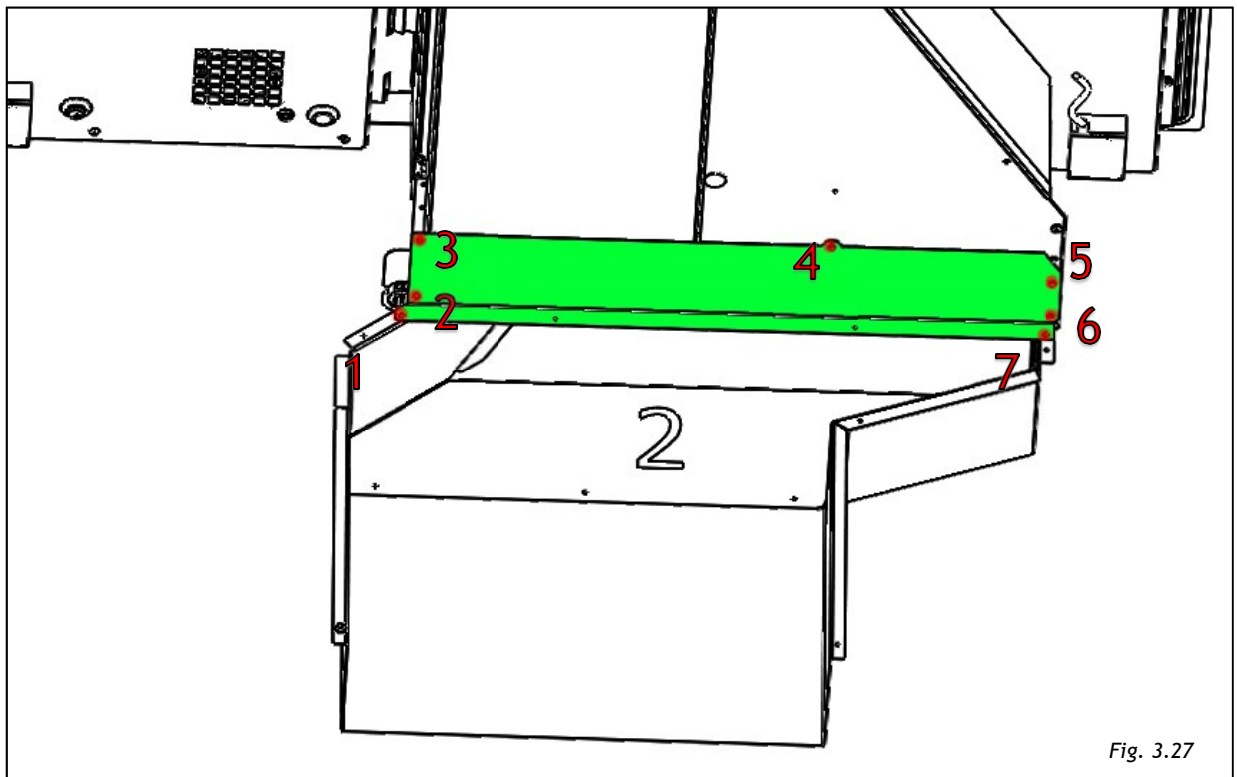


Fig. 3.27

När det nya förbandet har monterats kommer måtten efter den slutliga installationen att vara de som visas vid Fig. 3.28

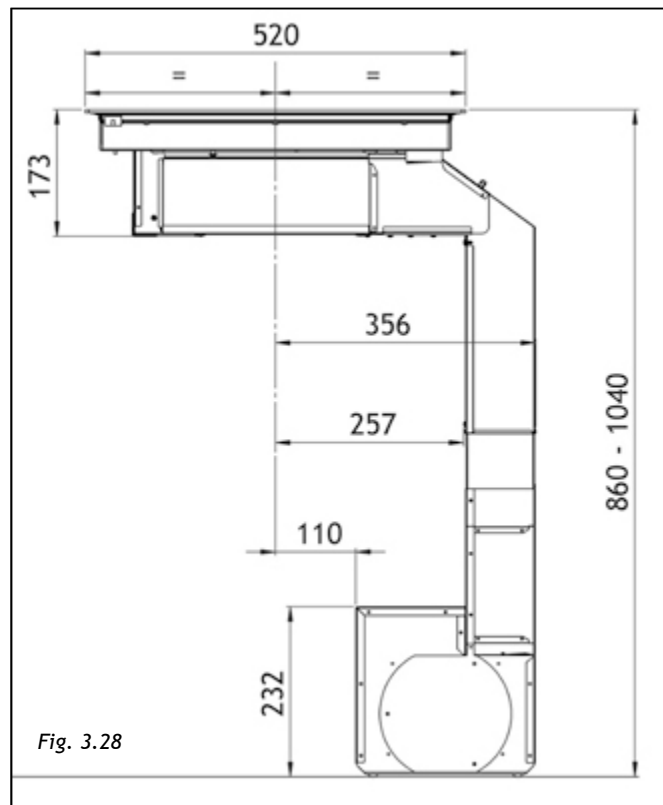


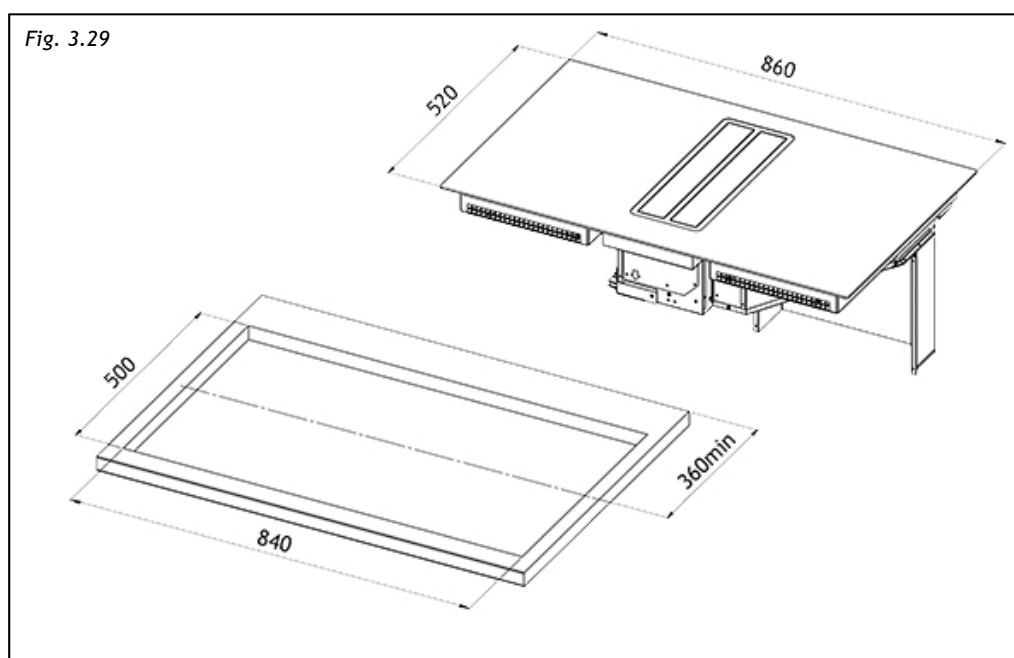
Fig. 3.28

III.3.a INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL

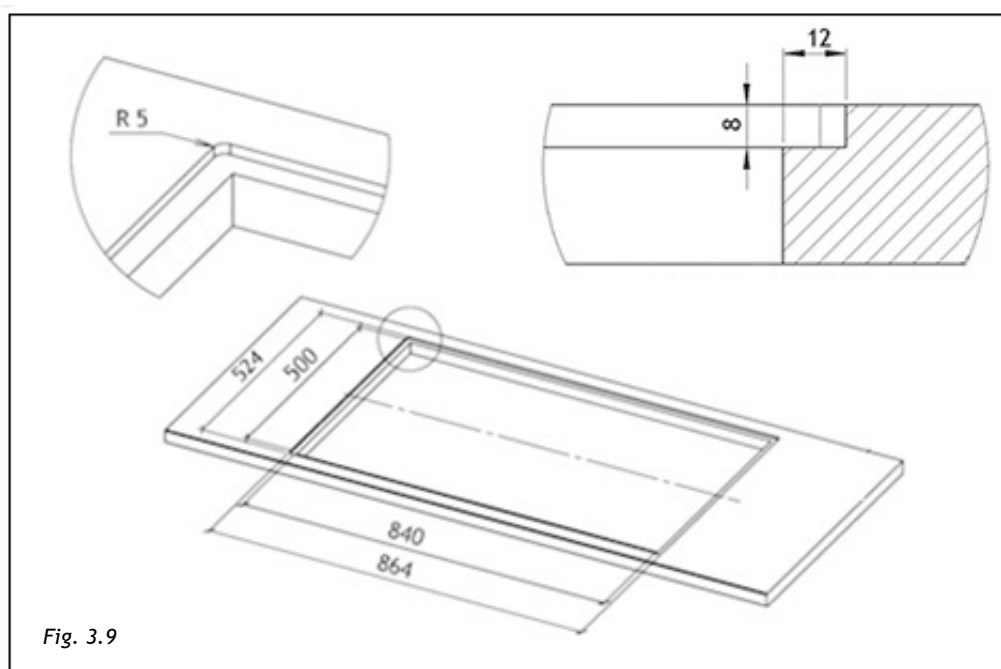
För att lämna tillräckligt utrymme för luftrören är det viktigt att montera induktionshällen med centrumlinjen på mer än 360 mm avstånd från en eventuell vägg baktill.

Installationen av induktionshällen kan vara antingen plan eller upphöjd.

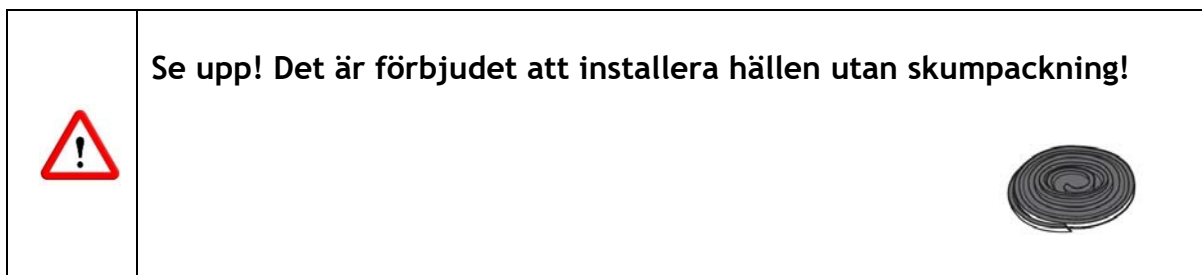
För upphöjd installation: borra bordsytan på det sätt som visas i Fig. 3.29



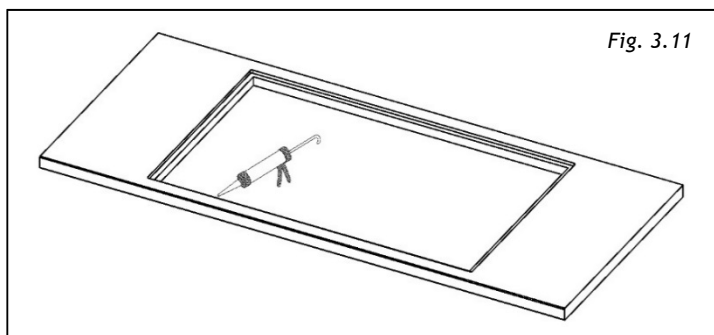
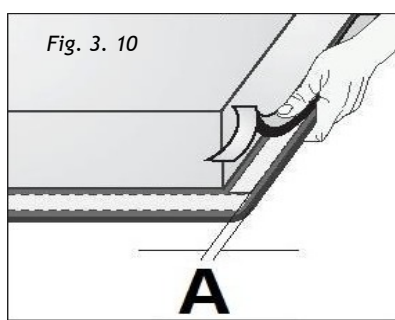
För plan installation: borra bordsytan och slipa den längs hålets kant, enligt de mått som visas i Fig. 3.9.



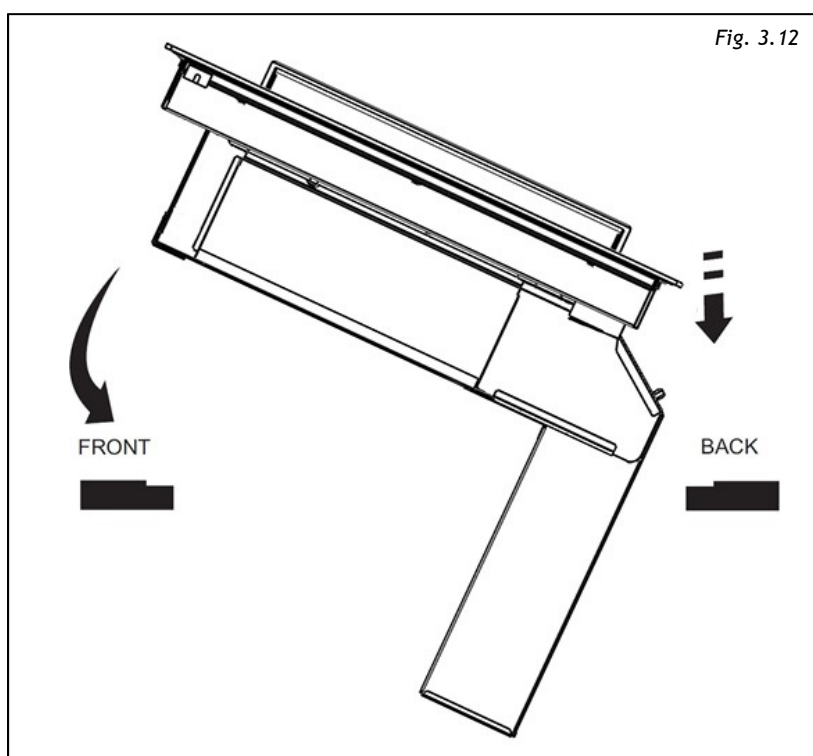
Innan du fixerar induktionshällen ska den medföljande skumpackningen limmas på den försänkta delen av glaset.



Ta bort skyddsfilmerna och fixera skumpackningen på 2 mm avstånd från glaset kant (A=2 mm). Packningen måste fästas längs hela längden och får inte överlappa vid hörnen (Fig. 3.10).



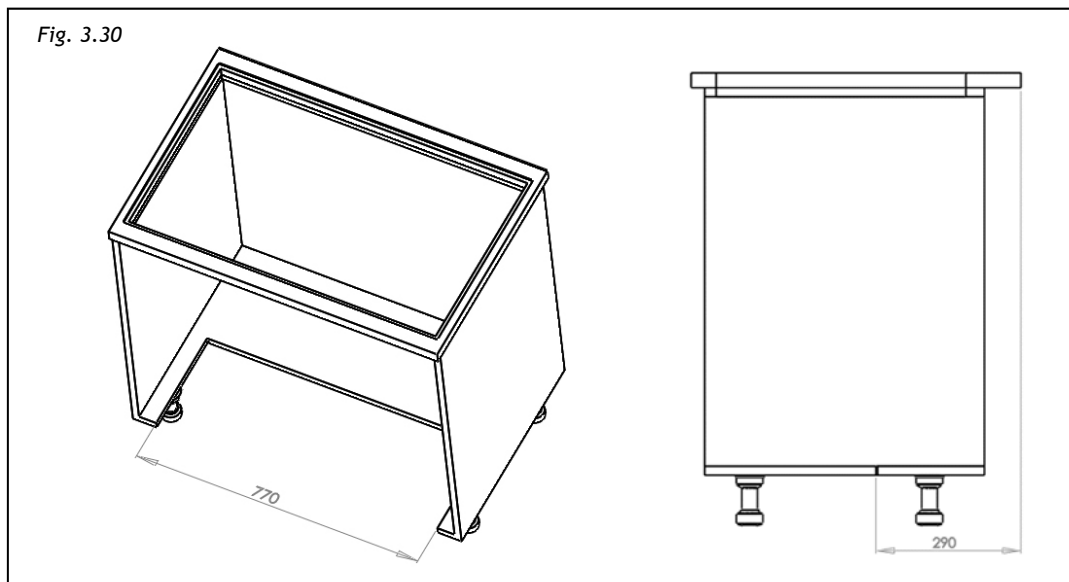
Lägg på silikontätningssmedel jämnt längs hålet (Fig. 3.11) och lägg fast hällen (Fig. 3.12).



III.3.b ANVISNINGAR

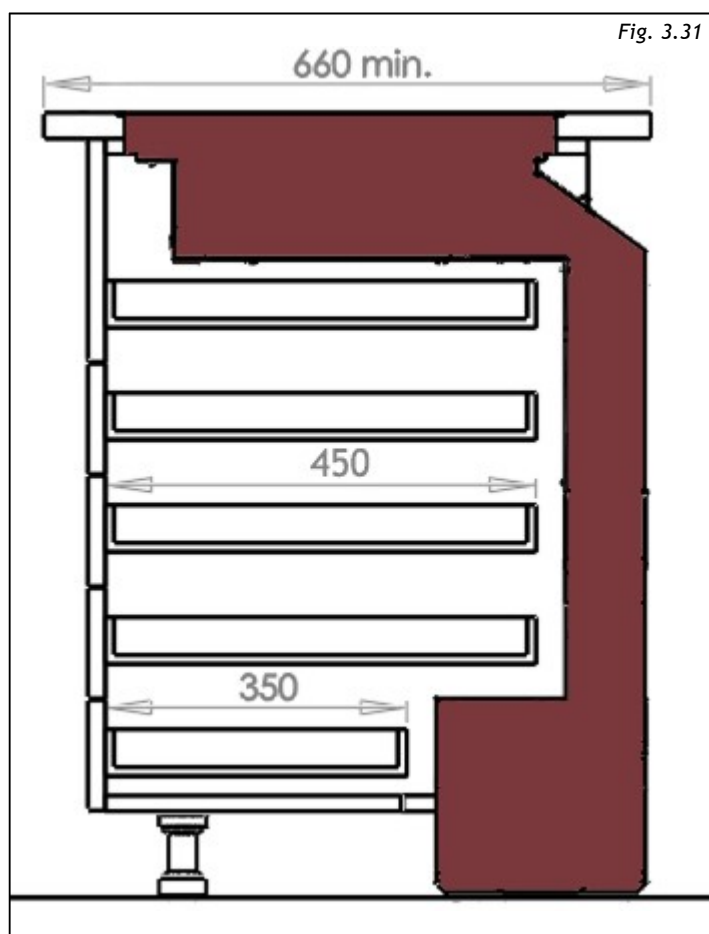
Sockeln måste skäras minst enligt anvisningarna i Fig. 3.29 och baksidan tas bort vid behov.

Om installationen innefattar ett plasmafilterpaket (finns som tillval) kan sockelutskärningen reduceras till 660 mm storlek.

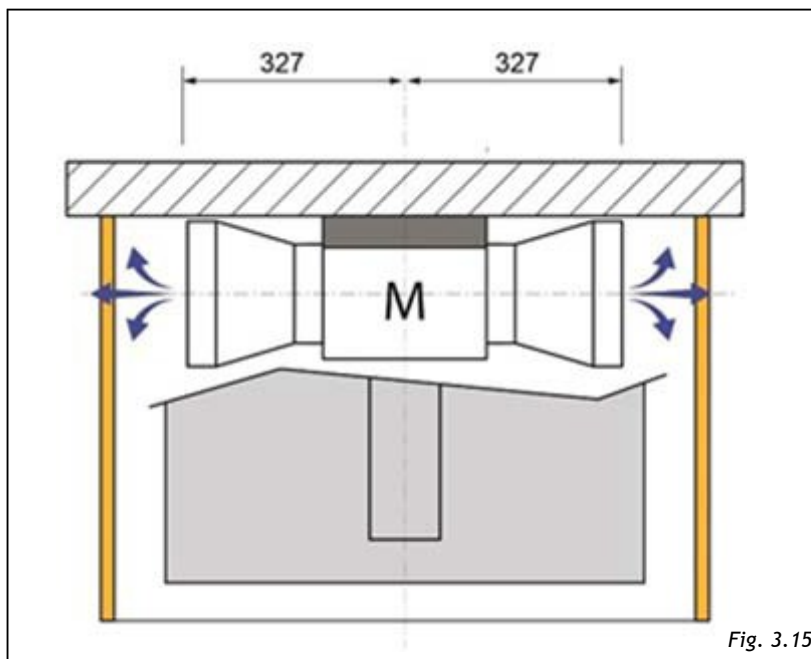


Montering av apparaten förutsätter en maximilängd hos lådor som kan monteras under hällen (Fig. 3.31)

- Djup hos övre lådor = 450 mm
- Djup hos sista låda = 350 mm

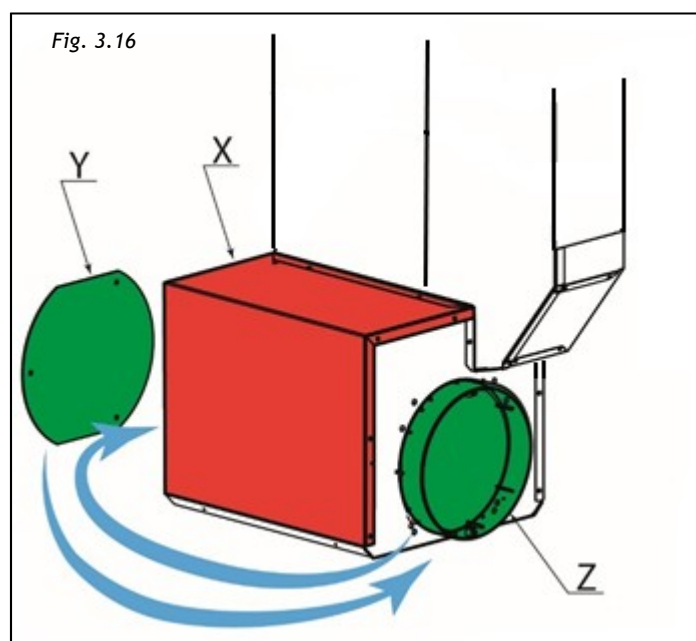


Nästa steg är att fastställa var ångorna går ut enligt installationens behov (Fig. 3.15).



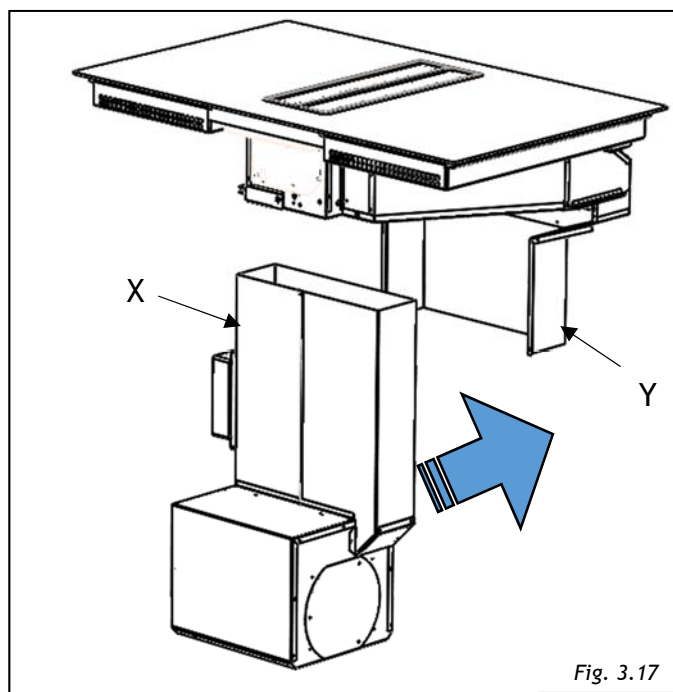
Luften kan gå ut till vänster eller till höger om kökssockeln. För att utföra detta måste kåporna tas av (Fig. 3.32-X), (Fig. 3.12-Y) och motorutloppet inverteras. Gå sedan vidare med samma åtgärder bakåt (Fig. 3.32-Y) på motsatta sidan och montera täckplattan. (Fig. 3.32-X).

Luftutloppet kan också dras baktill eller framtill genom en rörböj (**medföljer ej**).

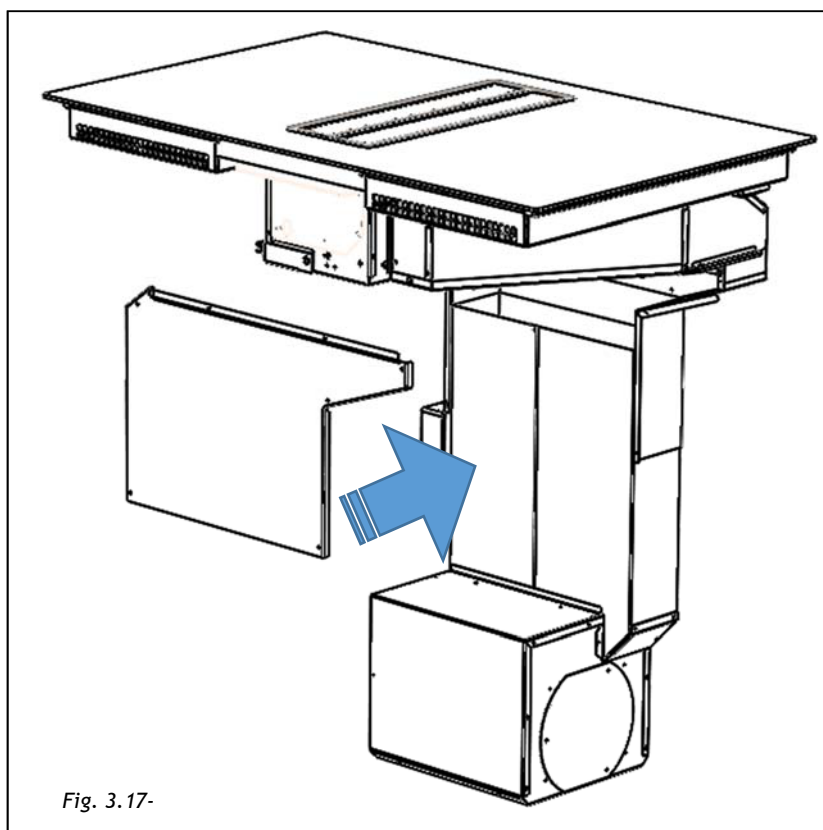


III.3.c UTSUGSENHET

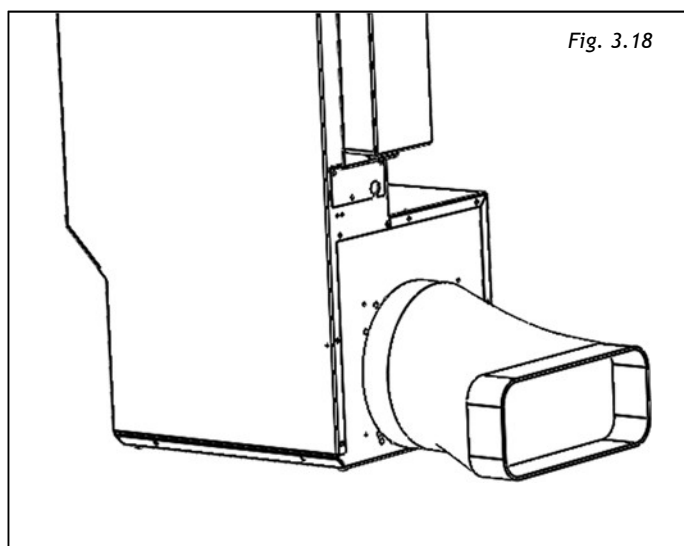
När du har fastställt utsugslådans läge går du vidare genom att placera den inuti hålet på den basdel som tidigare har sågats ut (Fig. 3.29). Kontrollera att den övre delen (Fig. 3.17-X) fälls in mot fixeringsfogen (Fig. 3.17-Y).



Fortsätt genom att fixera kåpan vid den lodräta kanalen (Fig. 3.17-b) och använd de medföljande specialskruvarna.

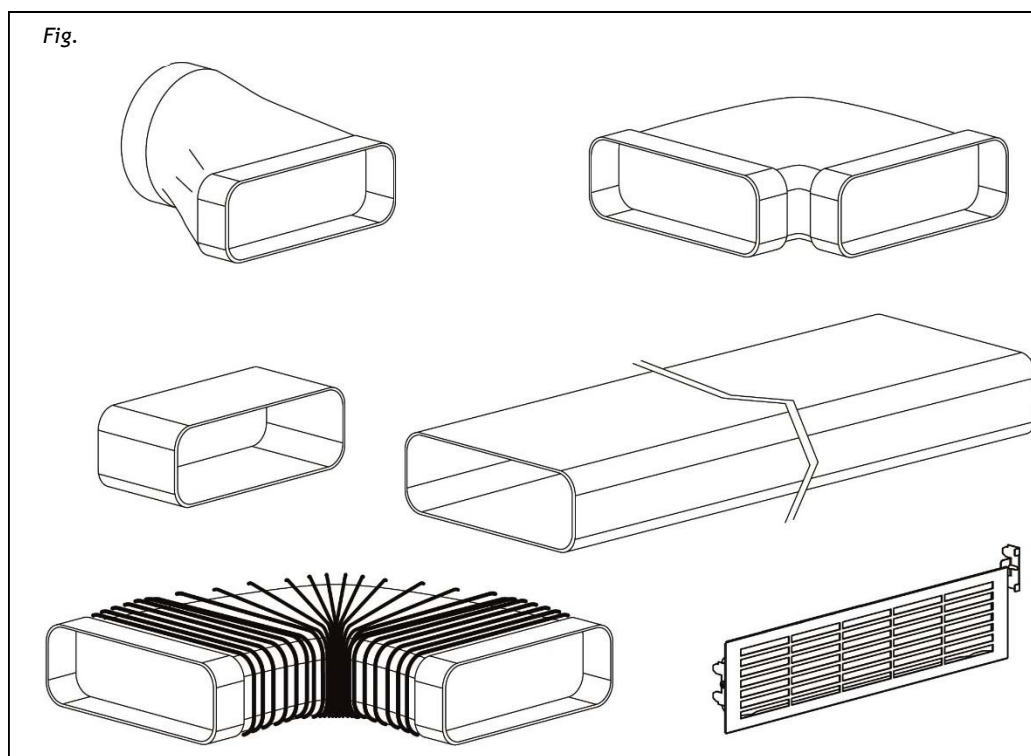


Det går nu att sammanfoga det externa luftutloppet för ångorna med det medföljande förbandet (Fig. 3.18).



För att lägga utblåsröret på önskat läge måste du köpa extra förbindningsrör - dessa ingår inte (Fig. 3.19).

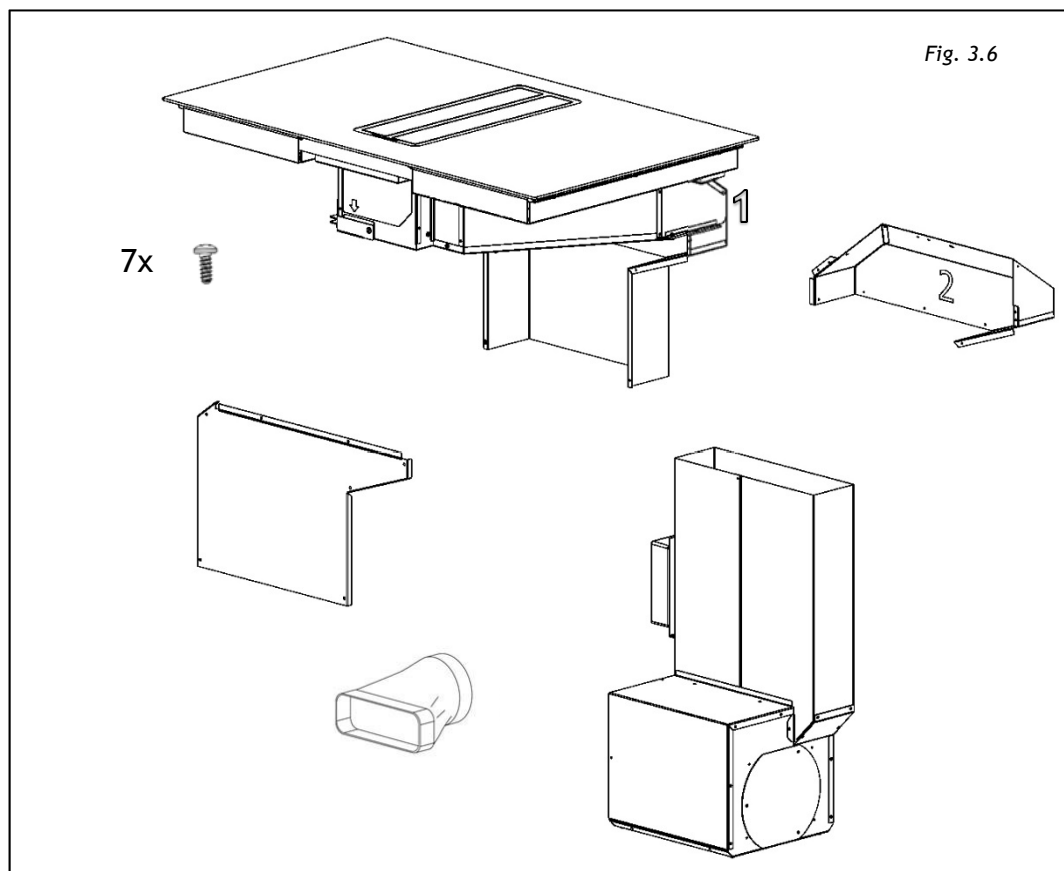
Alla rör måste dras under möbelsockeln inuti kökssockelns upphöjda del.



III.4 INSTALLATION ON BASES DEEP UP TO 810 mm DJUP

Teknikern hittar elementen som visas i Fig. 3.6 i lådan.

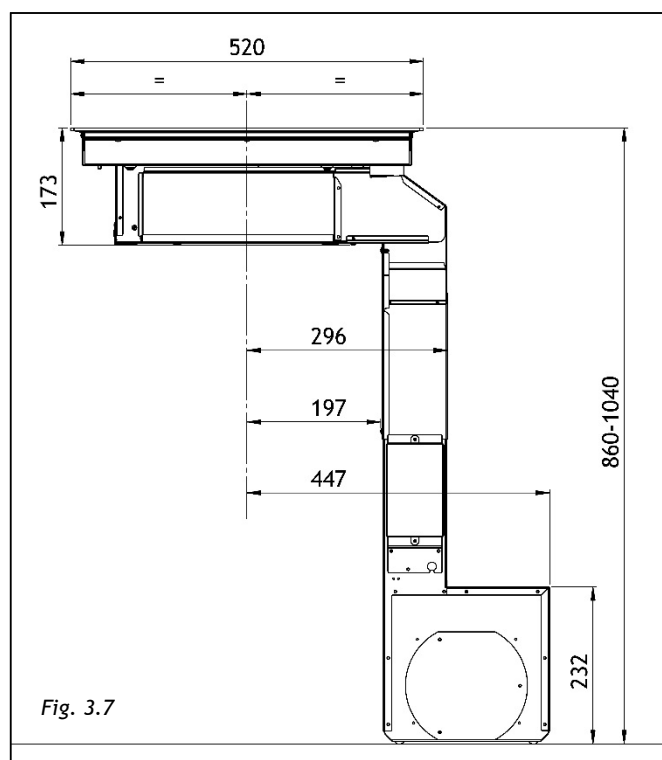
Elementen måste monteras försiktigt enligt rutinen i den här handledningen.



Ersättningskopplingen som identifieras med siffran "2" med ett märke på baksidan kan inte användas i den här installationen.

Enhetens mått efter installationen visas i Fig. 3.7.

Måtten avser axeln på induktionshällen och en viss typ av möbelutförande, med lådor som kan förekomma samt deras egna mått.

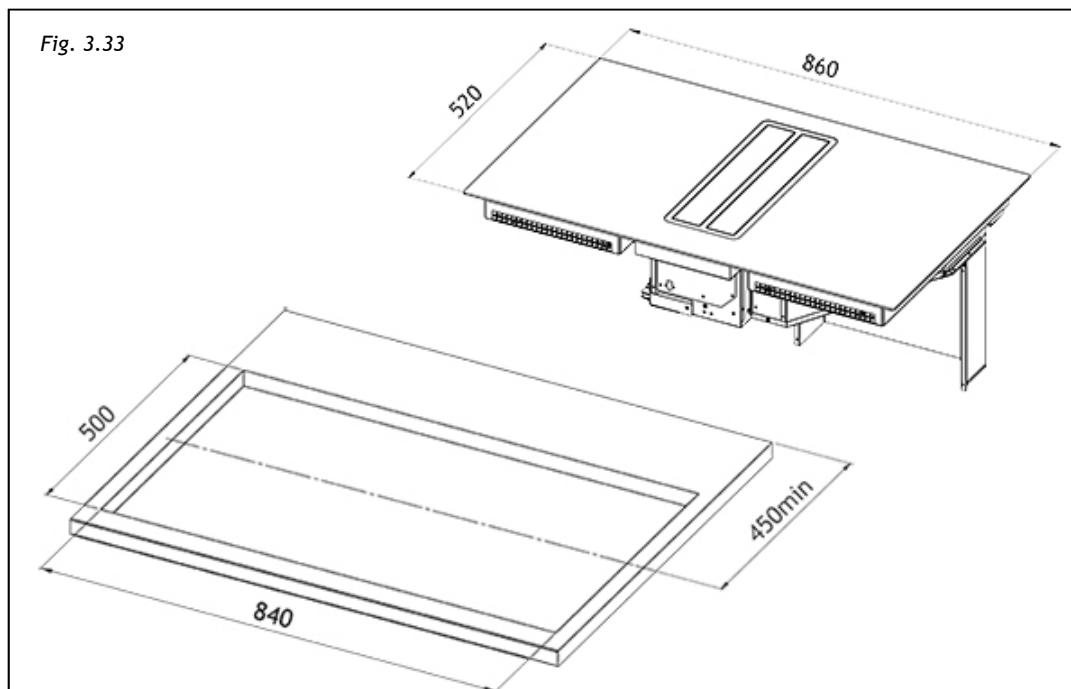


III.2.a INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL

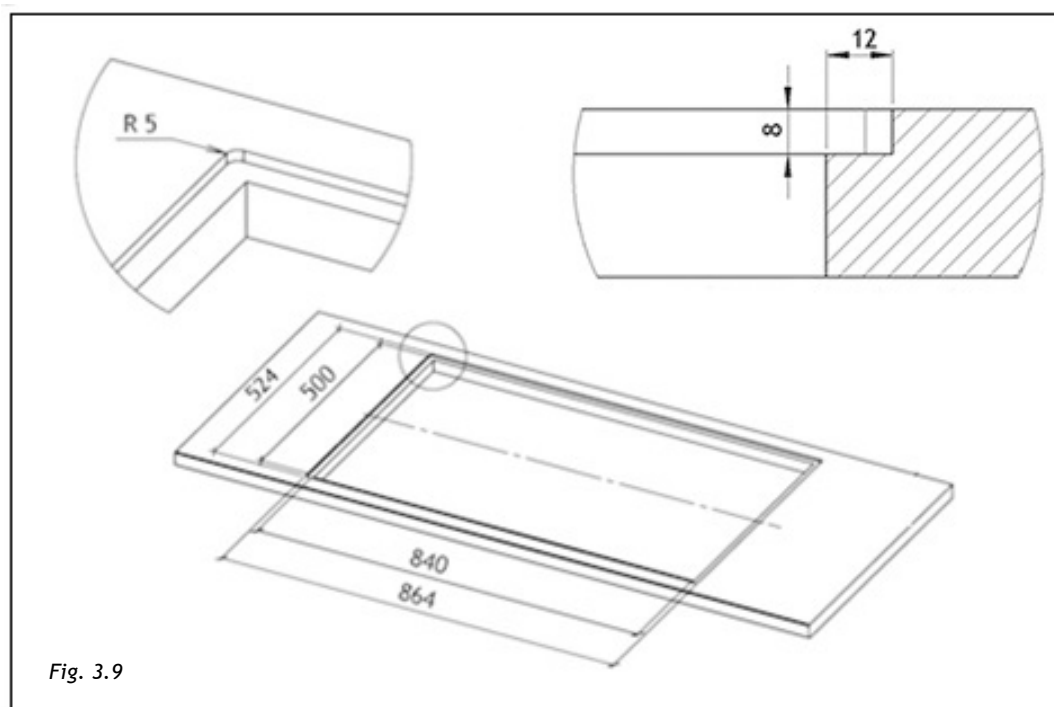
För att lämna tillräckligt utrymme för luftrören är det viktigt att montera induktionshällen med centrumlinjen på mer än 450 mm avstånd från en eventuell vägg.

Installationen av induktionshällen kan vara plan eller upphöjd.

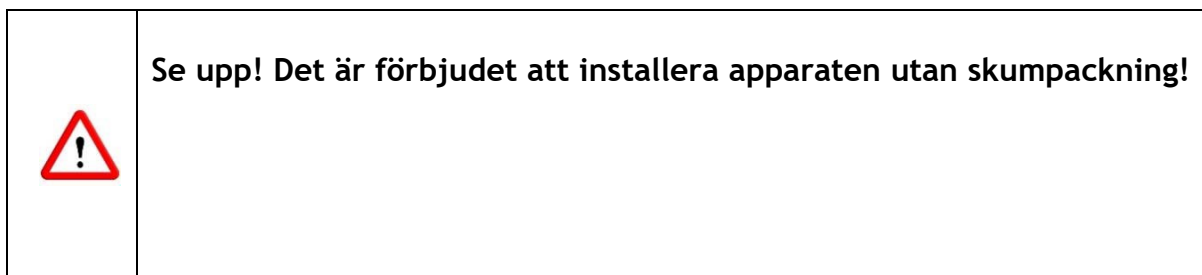
UPPHÖJD INSTALLATION: Förbered hålet i arbetsytan enligt Fig. 3.33.



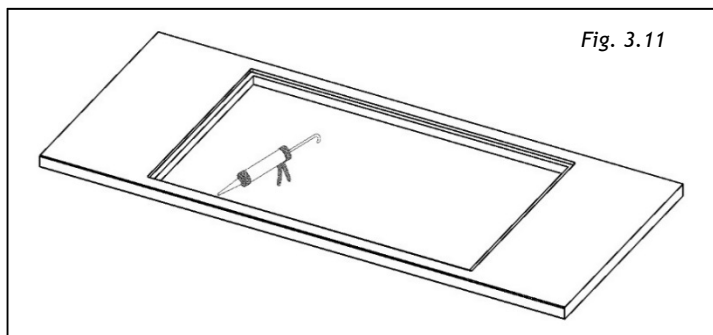
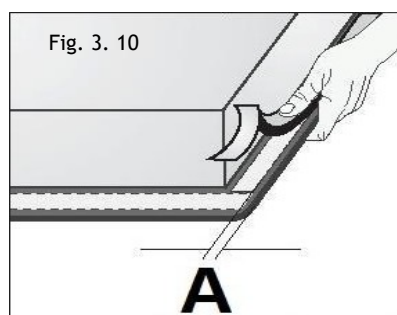
PLAN INSTALLATION: Förbered hålet i arbetsytan och slipa arbetsytan längs hela hålets längd. Du måste följa de mått som anges i Fig. 3.9.



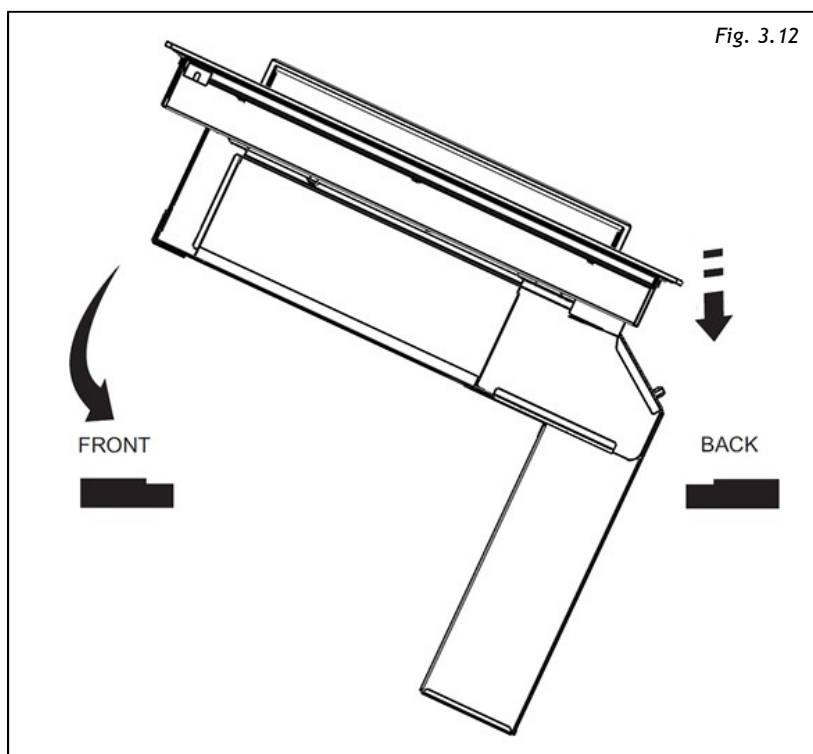
Innan du fixerar induktionshällen ska skumpackningen som medföljer apparaten monteras baktill på hällen.



Ta bort skyddsfilmen och fixera skumpackningen på 2 mm avstånd från glasets kant (A=2 mm). Packningen måste fästas längs hela längden och får inte överlappa vid hörnen (Fig. 3.10).

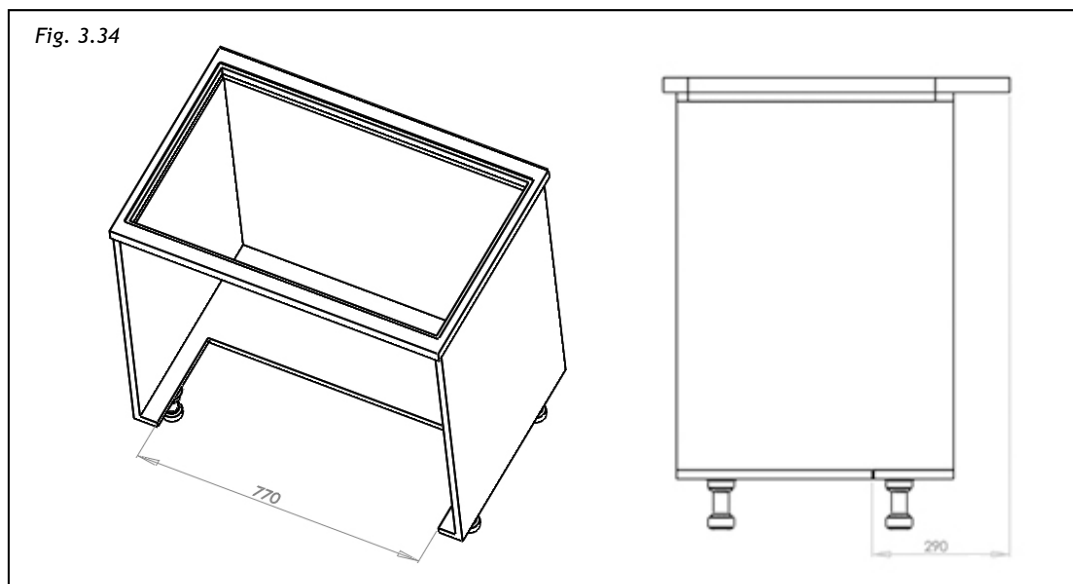


Lägg på silikontätningssmedel längs hålet (Fig. 3.11), längs den slipade ytan och lägg fast hällen (Fig. 3.12)



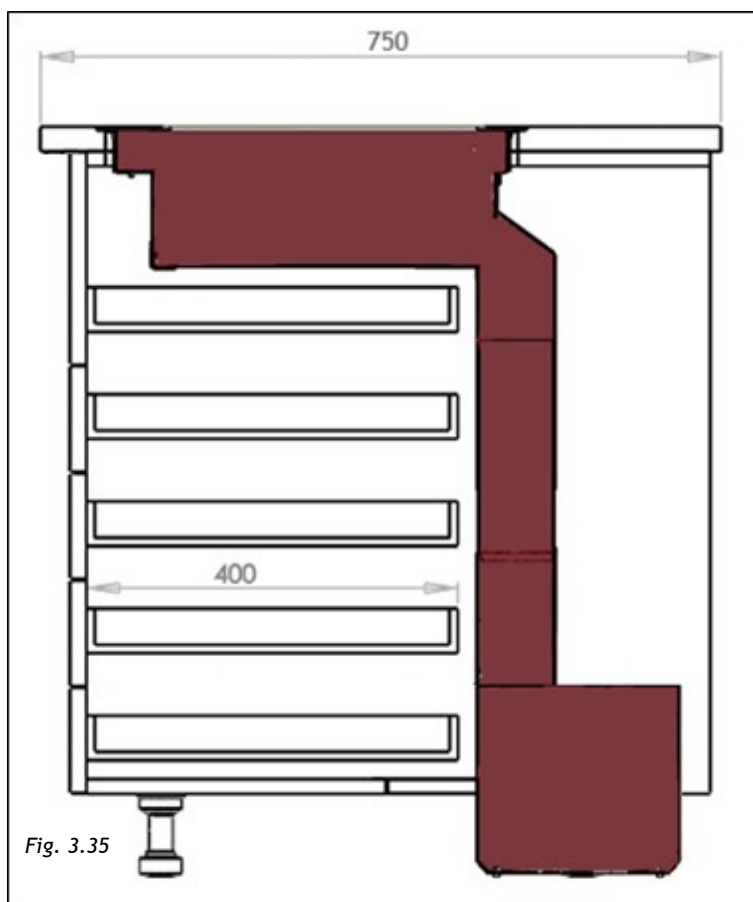
III.2.b ANVISNINGAR

Skåpets sockel måste borras minst enligt anvisningarna i Fig. 3.34 och baksidan tas bort i detta fall.

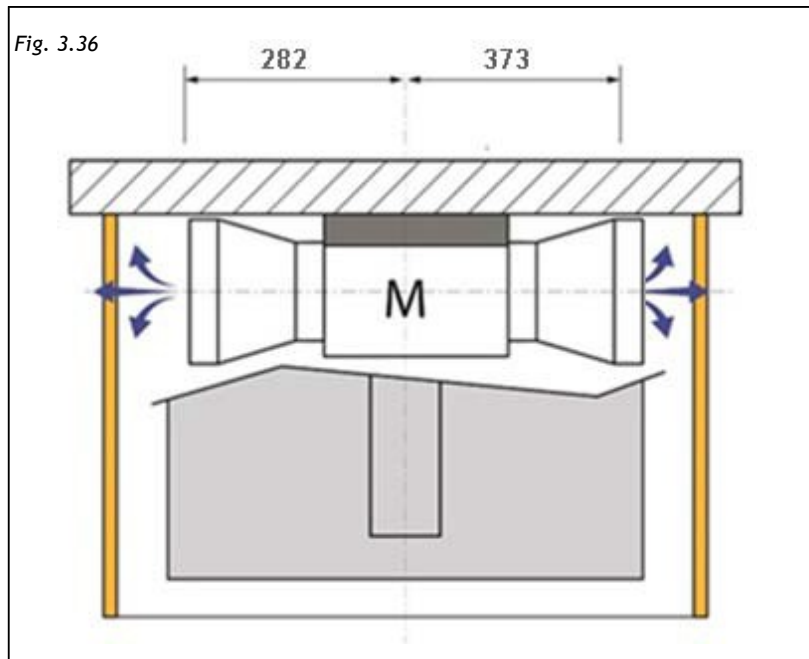


Montering av apparaten förutsätter en maximilängd hos lådor som kan monteras under hällen enligt Fig. 3.35:

- Djup övre lådor ca 400 mm

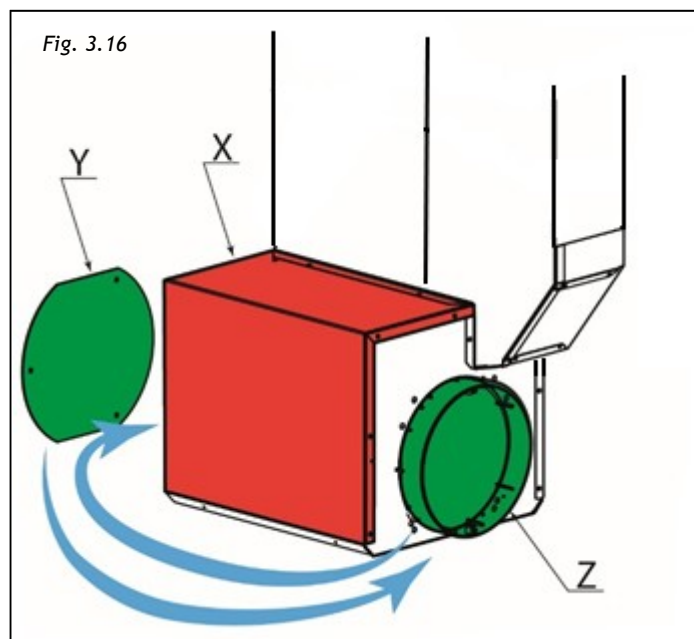


Nästa steg är att fastställa var ångorna går ut enligt installationens behov (Fig. 3.36).



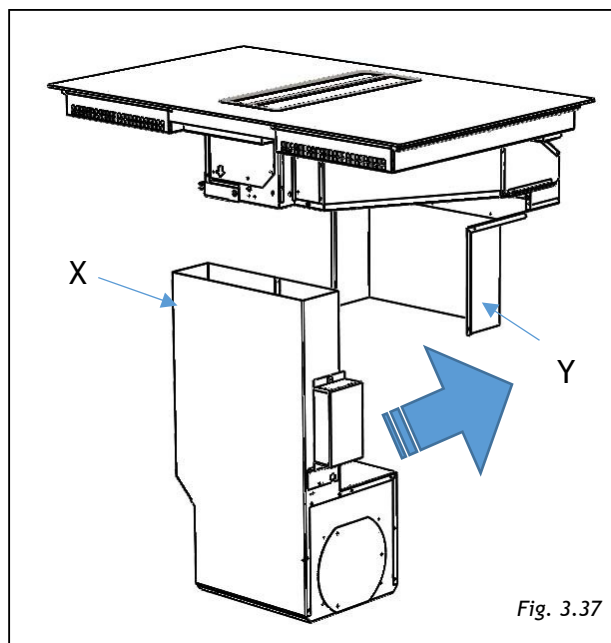
Luften kan gå ut till vänster eller till höger om kökssockeln. För att utföra detta måste kåporna tas av (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y) och motorutloppet inverteras. Gå sedan vidare med samma åtgärder bakåt (Fig. 3.16-Y) på motsatta sidan och montera täckplattorna. (Fig. 3.16-X).

Luftutloppet kan dras baktill eller framtill genom en rörböj som inte ingår.

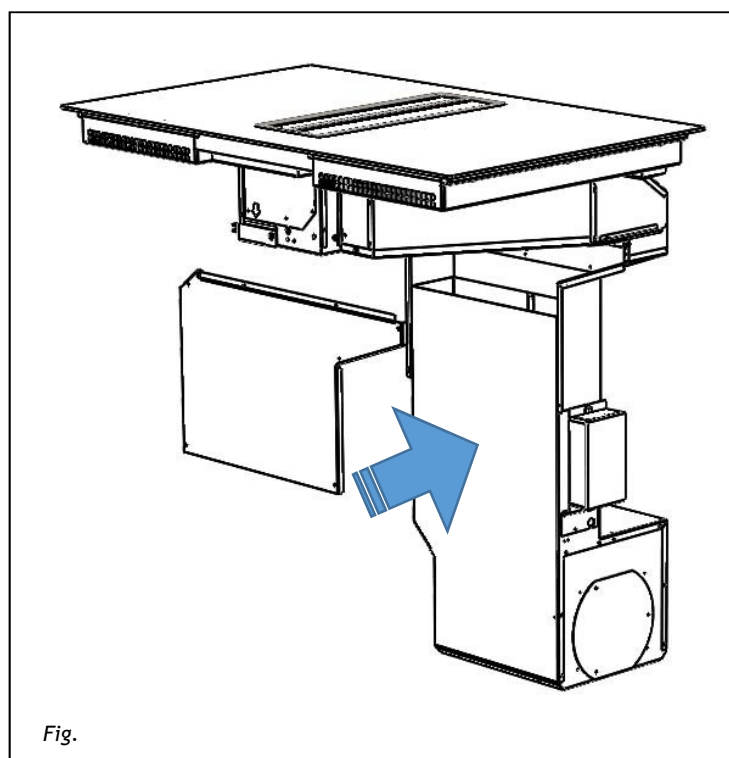


III.3.c UTSUGSENHET

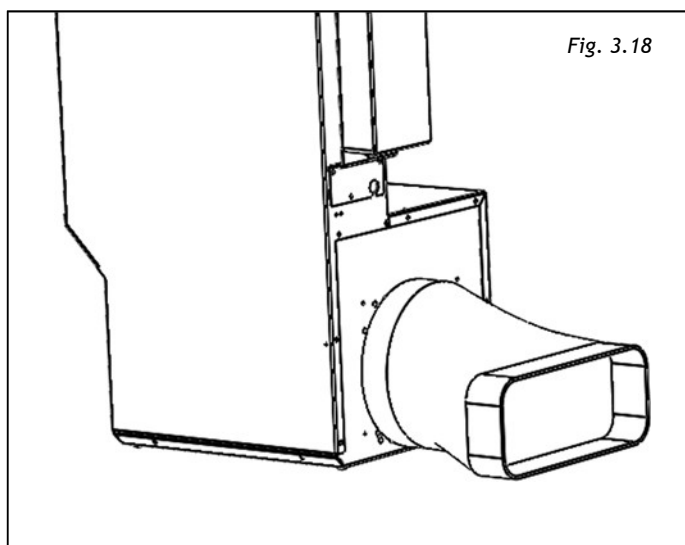
När du har fastställt utsugslådans läge går du vidare genom att placera den inuti hålet på den basdel som tidigare har sågats ut (Fig. 3.34). Kontrollera att den övre delen (Fig. 3.36-X) fälls in mot fixeringsfogen (Fig. 3.36-Y).



Fortsätt genom att fixera kåpan vid den lodräta kanalen (Fig. 3.38) och använd de medföljande specialskruvarna.

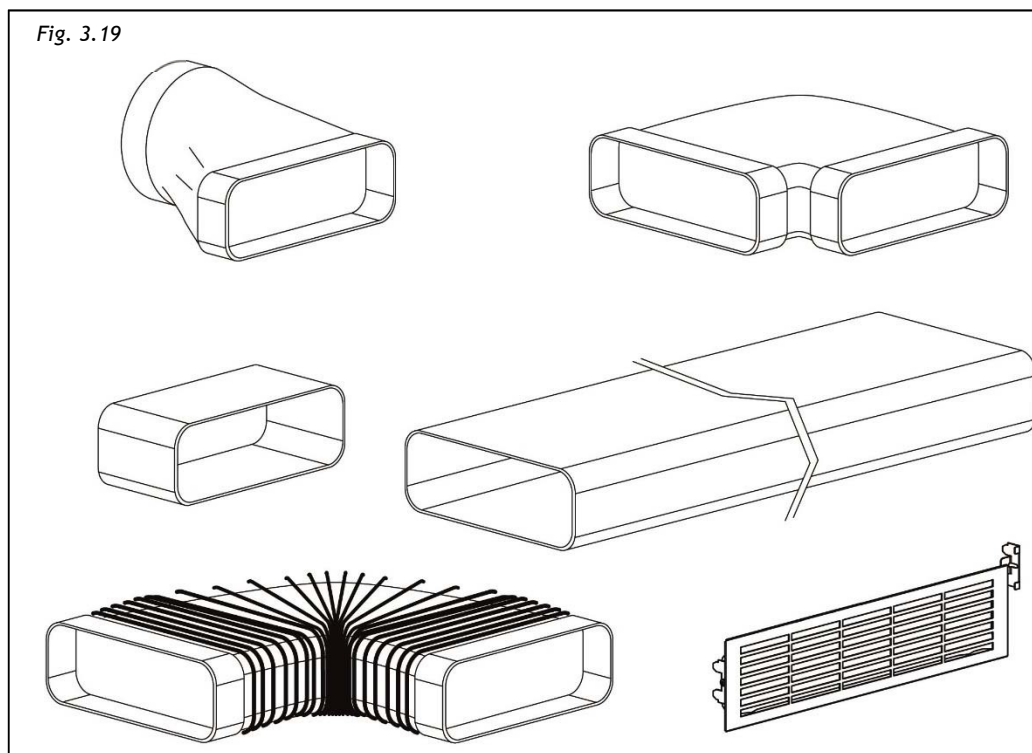


Det går nu att sammanfoga det externa luftutloppet för ångorna med det medföljande förbandet (Fig. 3.18).



För att lägga utblåsröret på önskat läge måste du köpa extra förbindningsrör - dessa ingår inte (Fig. 3.19).

Alla rör måste dras under möbelsockeln inuti kökssockelns upphöjda del.



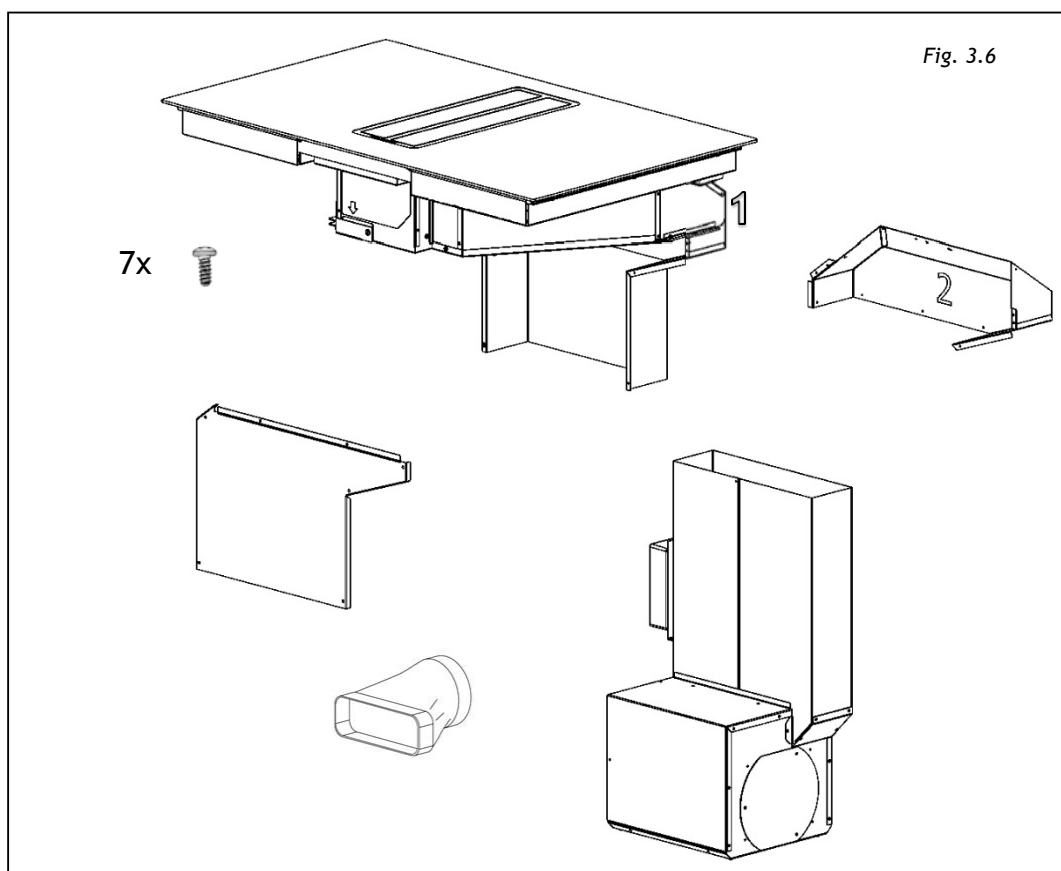
III.5 INSTALLATION PÅ SOCKLAR MED UPP TILL 810 mm DJUP

Installation på socklar med djup upp till 660 mm kan bara göras på ett sätt. Detta beskrivs i avsnitt III.3.b.

I de fall då sockeln är mer än 660 mm djup går det att, förutom vid föregående utförande, öka utrymmet för lådorna genom att ersätta förbandet märkt "1" (märkning på baksidan) med det som är märkt "2".

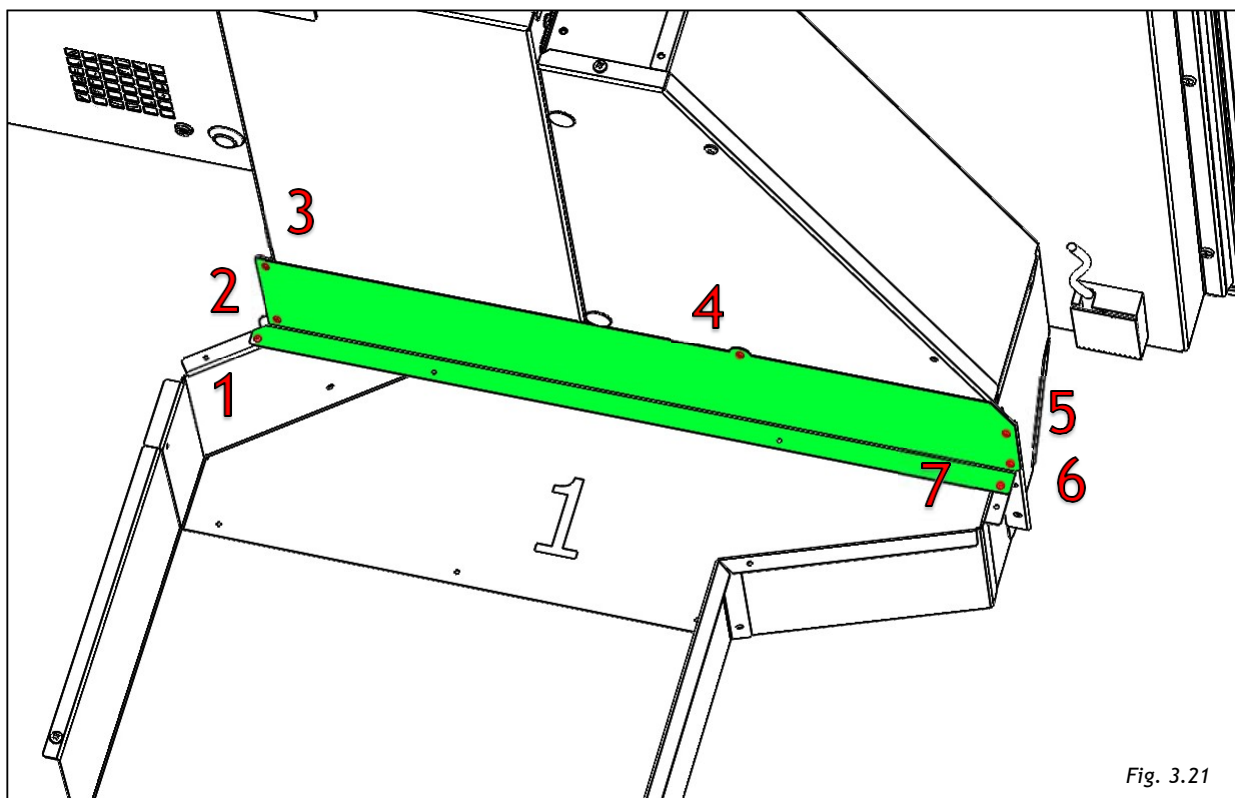
Följ installationsrutinen som beskrivs nedan.

Teknikern hittar elementen som beskrivs i Fig. 3.6 i lådan.

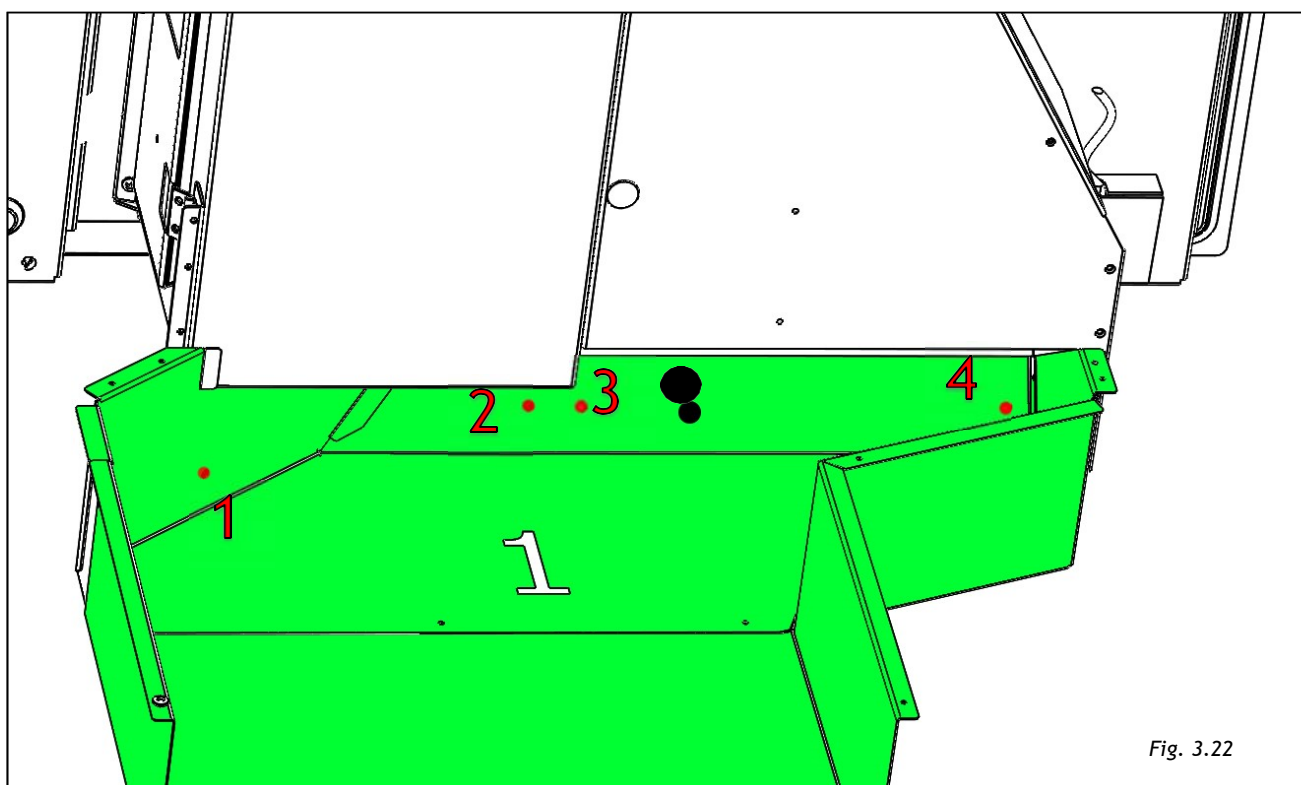


Ta bort förbandet "1"

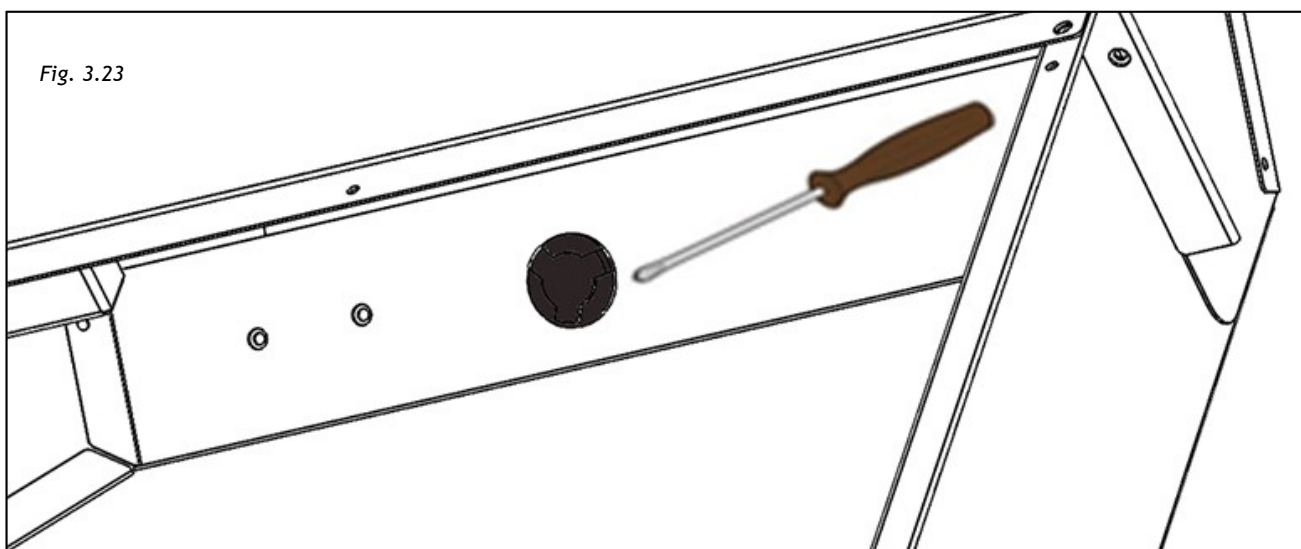
För att utföra det här momentet måste skruvarna demonteras från förbandet enligt Fig. 3.21.



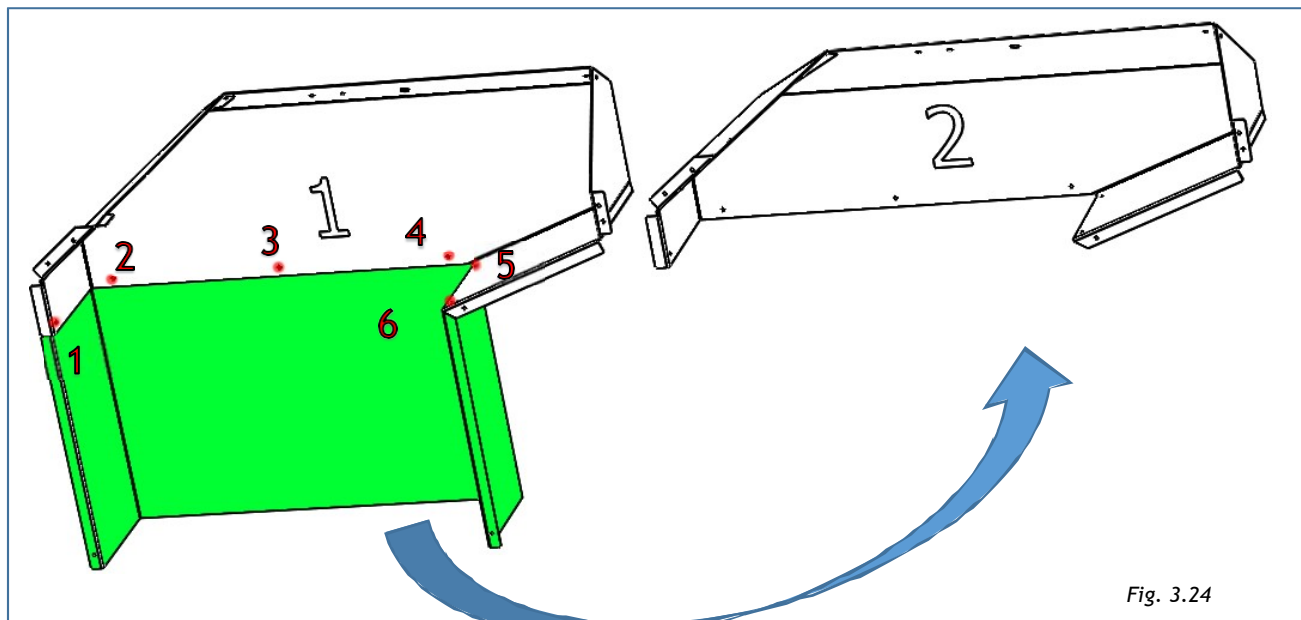
Ta bort den vinklade kåpan och därefter union nr 1 genom att skruva loss skruvarna på den lutande väggen enligt bilden i figur 3.22.



när skruvarna har demonterats är kopplingen fortfarande fäst vid systemet tack vare brytpinnen i plast (Fig. 3.23). Pinnen måste brytas med hjälp av en skruvmejsel varefter du kan fortsätta med borttagningen.

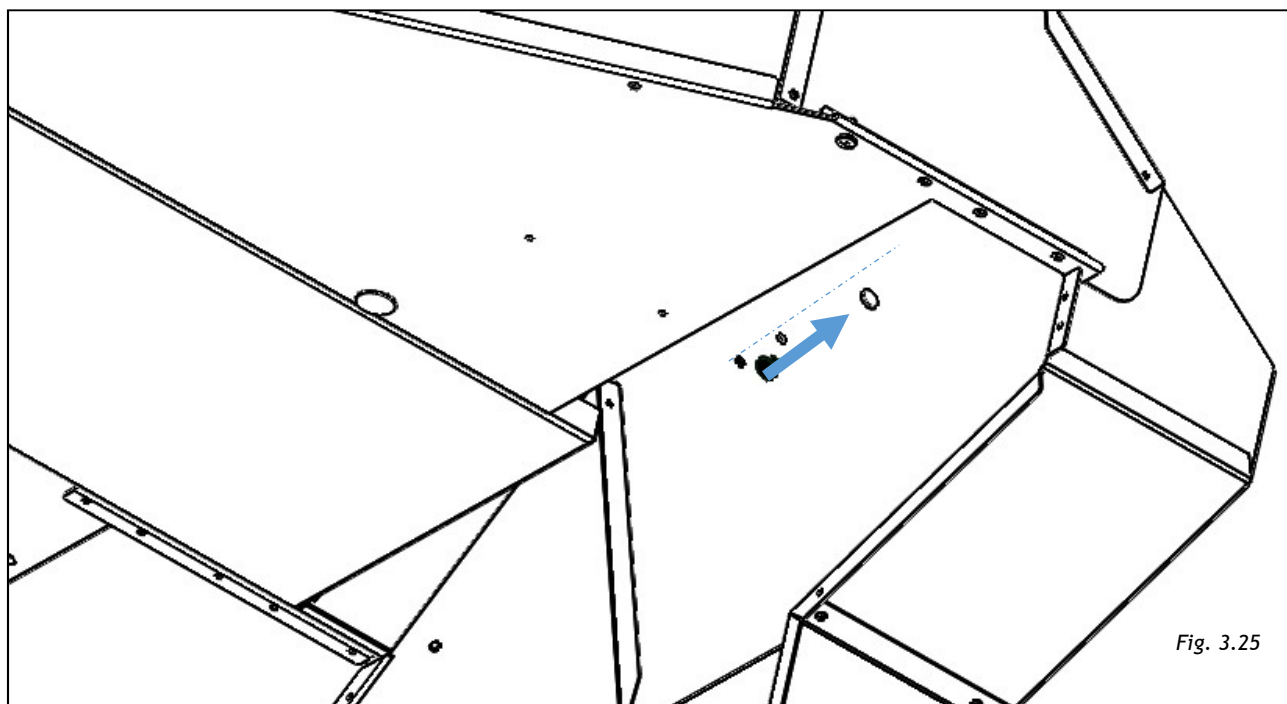


Nu när anslutningen har avlägsnats från sugenheten måste du ta bort förlängningen från koppling nr 1 och återmontera den på koppling nr 2 genom de sex (6) skruvarna som håller samman de två plattorna enligt bilden i figur 3.24.

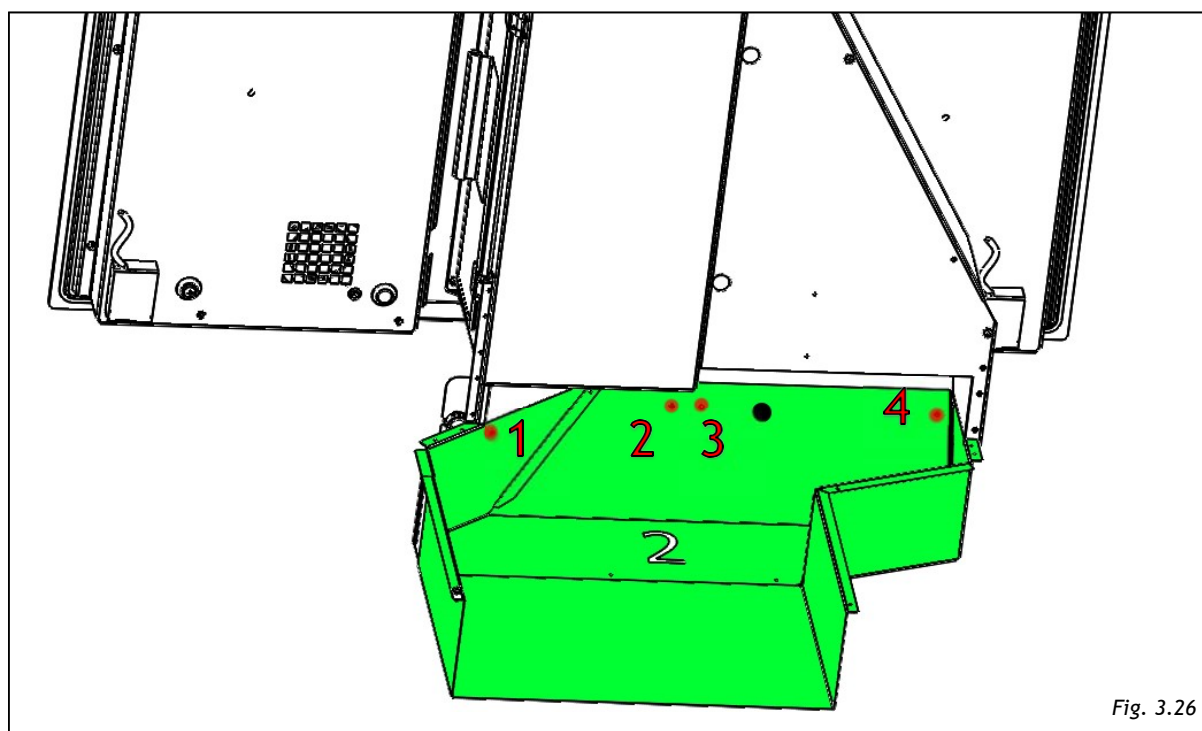


Du kan nu gå vidare med monteringen av koppling nr 2.

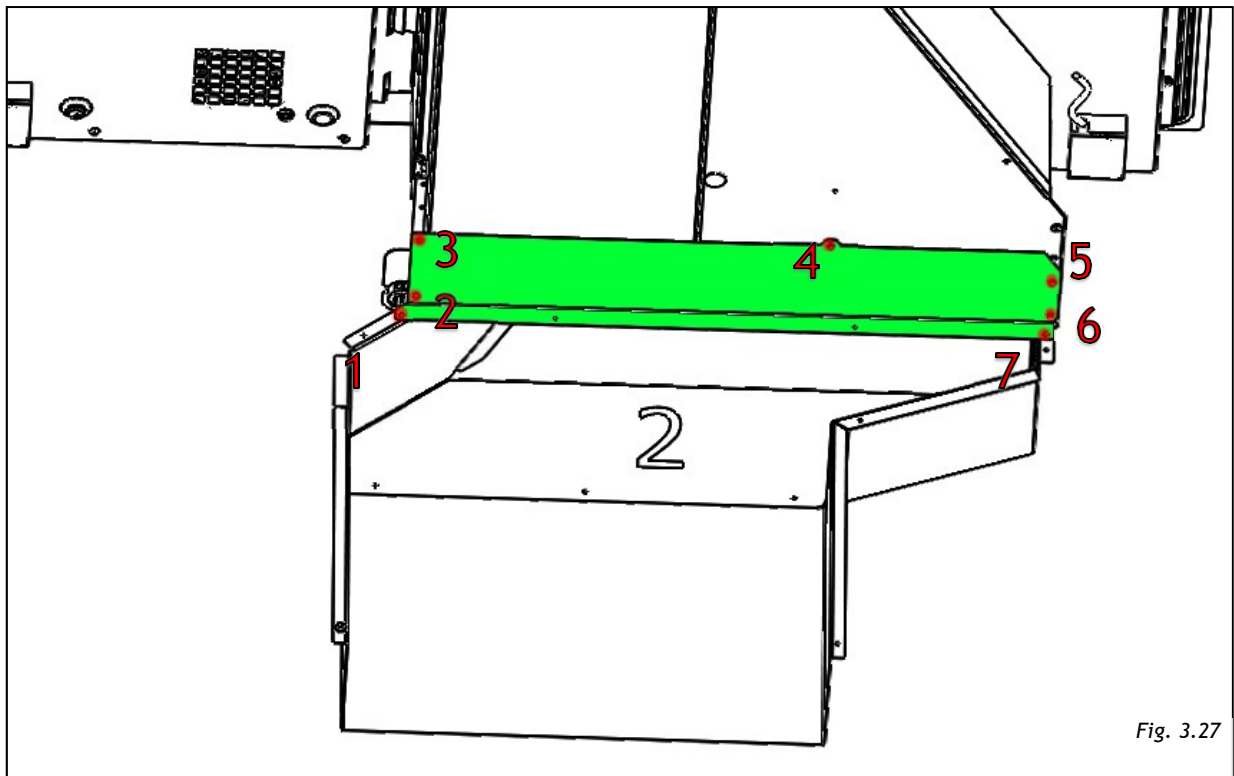
För att underlätta monteringen av den nya kopplingen ska du först sätta in plastpinnen i hålet på huset (Fig. 3.25).



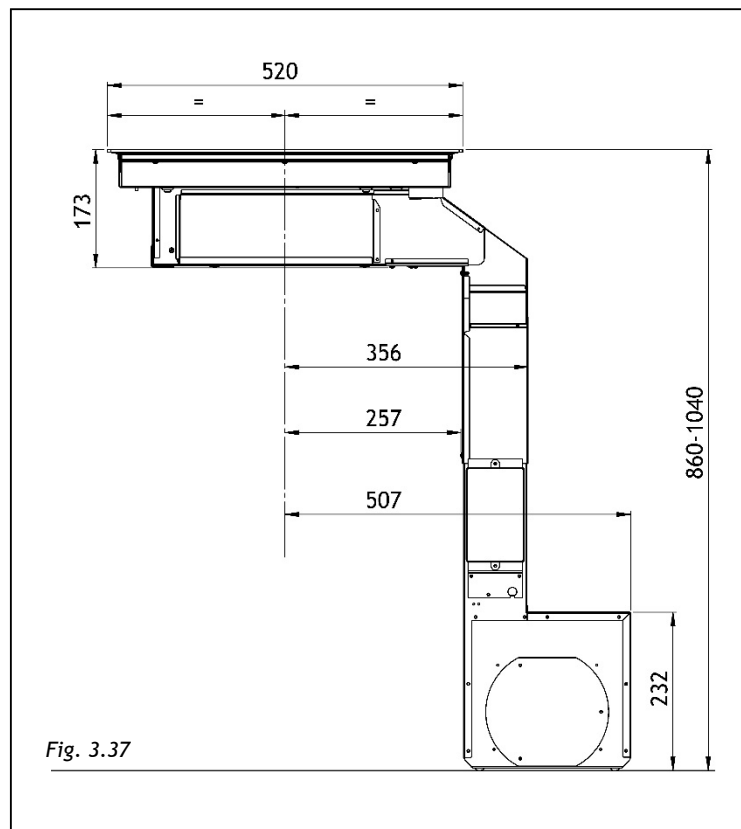
Gå sedan vidare och fäst de fyra (4) skruvarna som togs bort tidigare (Fig. 3.26)



Montera nu den vinklade kåpan på den bakersta positionen så att den täcker gapet som lämnas av den nya kopplingen. Skruva in de sju skruvarna enligt Fig. 3.27.



När den nya fästordningen är monterad kommer måtten efter installationen att vara nära de mått som anges i Fig. 3.37.

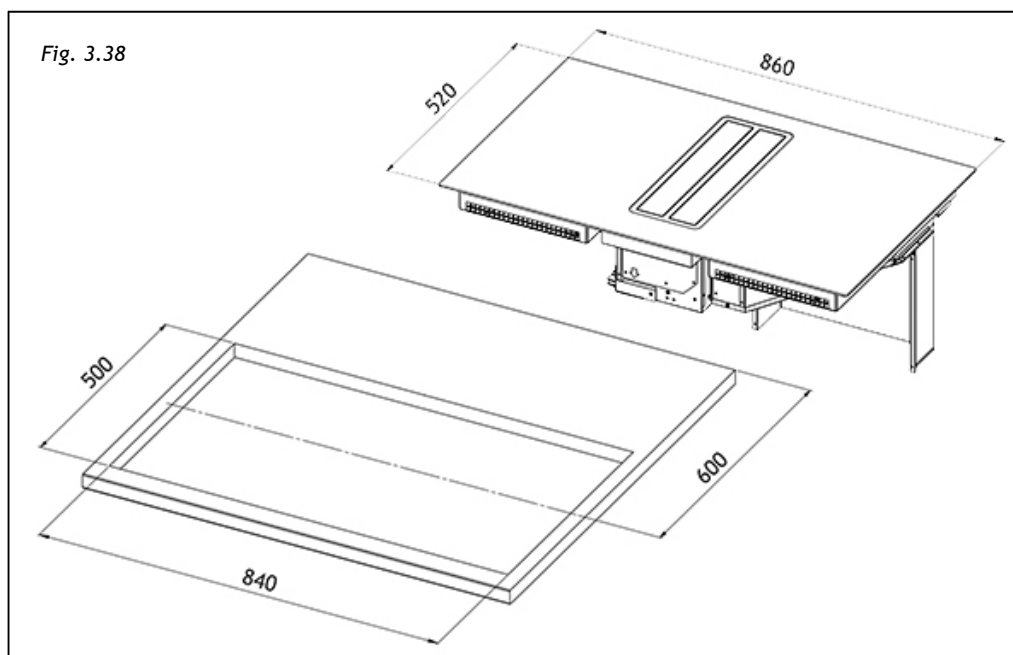


III.3.a INSTALLATION AV INDUKTIONSHÄLL

För att lämna tillräckligt utrymme för luftrören är det viktigt att montera induktionshällen med centrumlinjen på mer än 360 mm avstånd från en eventuell vägg baktill.

Installationen av induktionshällen kan vara antingen plan eller upphöjd.

För upphöjd installation: borra bordsytan på det sätt som visas i Fig. 3.38



För plan installation: borra bordsytan och slipa den längs hålets kant, enligt de mått som visas i Fig. 3.9.

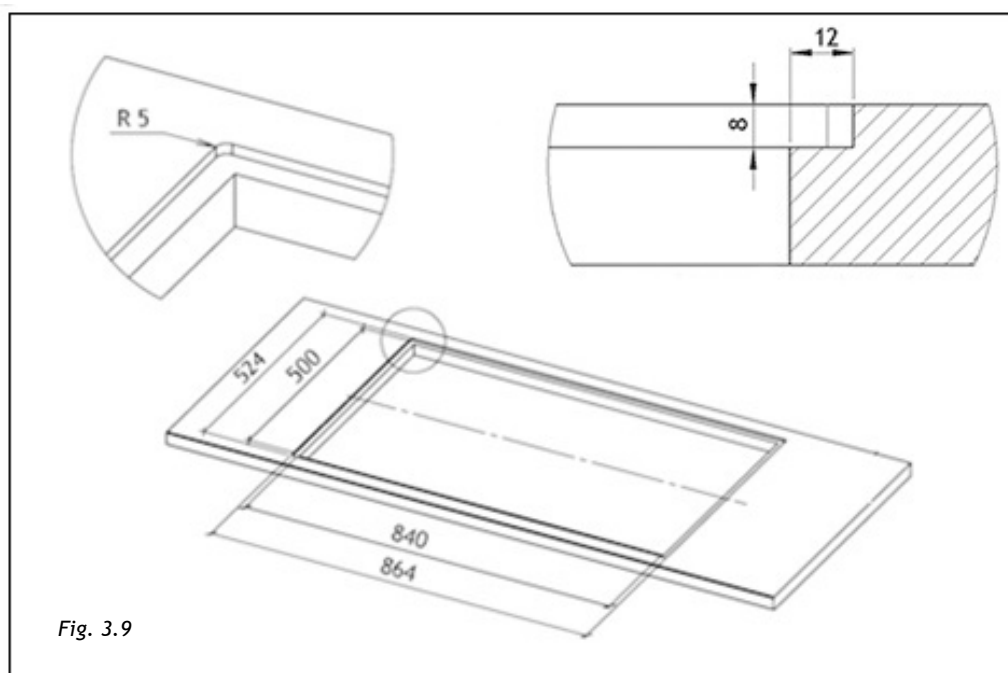
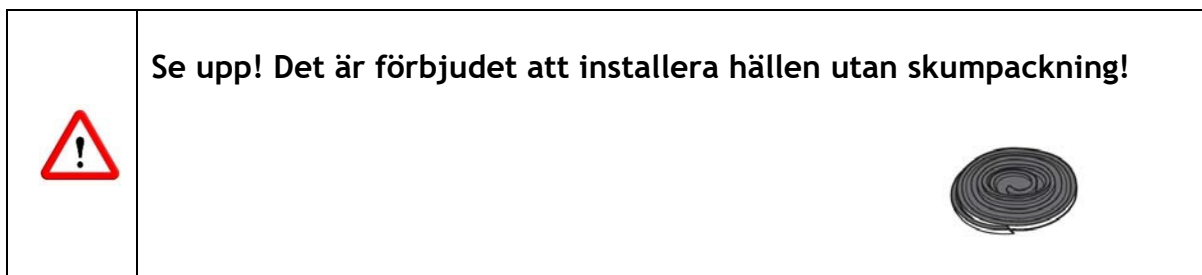
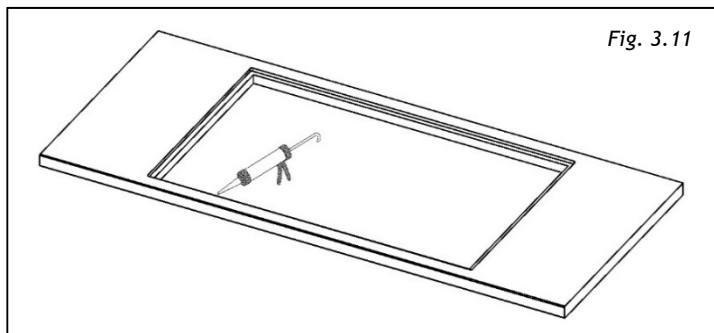
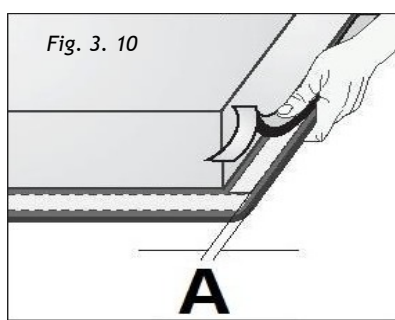


Fig. 3.9

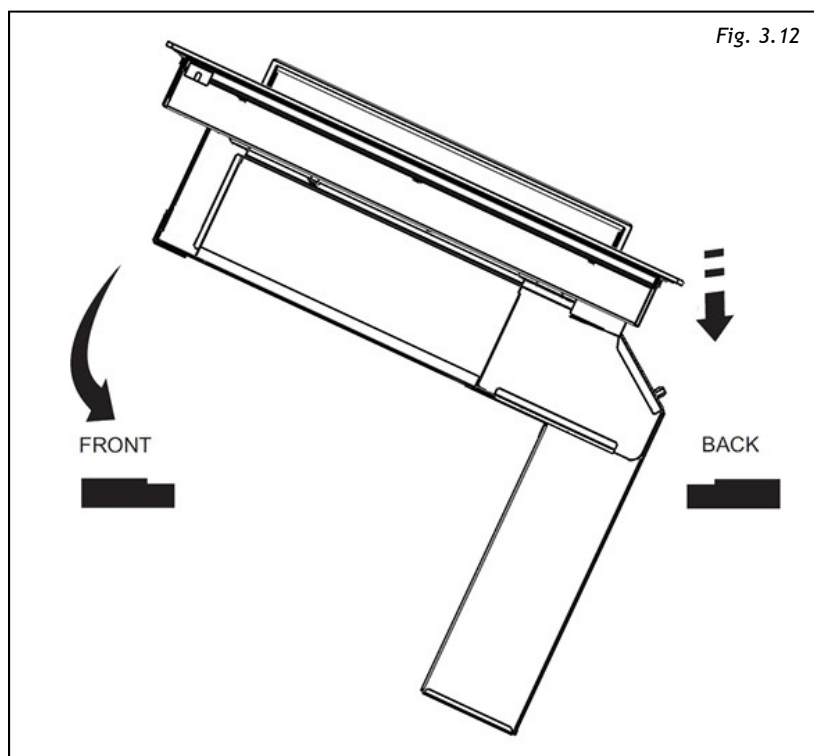
Innan du fixerar induktionshällen ska den medföljande skumpackningen limmas på den försänkta delen av glaset.



Ta bort skyddsfilmen och fixera skumpackningen på 2 mm avstånd från glaset kant (A=2 mm). Packningen måste fästas längs hela längden och får inte överlappa vid hörnen (Fig. 3.10).

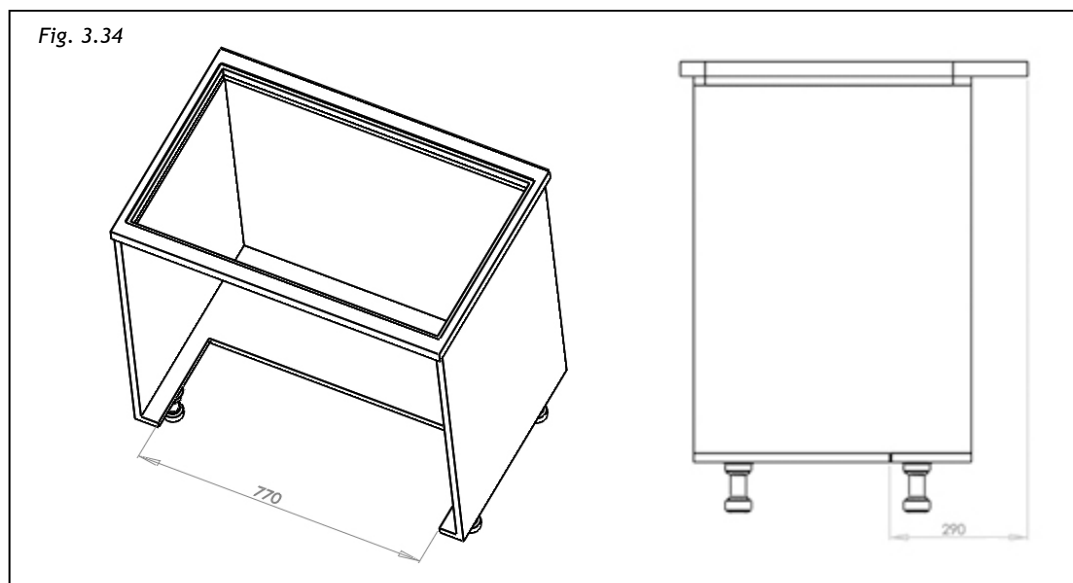


Lägg på silikontätningsmedel jämnt längs hålet (Fig. 3.11) och lägg fast hällen (Fig. 3.12).



III.3.b ANVISNINGAR

Sockeln måste skäras minst enligt anvisningarna i Fig. 3.34 och baksidan tas bort vid behov.



Montering av apparaten förutsätter en maximilängd hos lådor som kan monteras under hällen (Fig. 3.39).

- Djup hos lådor = 450 mm

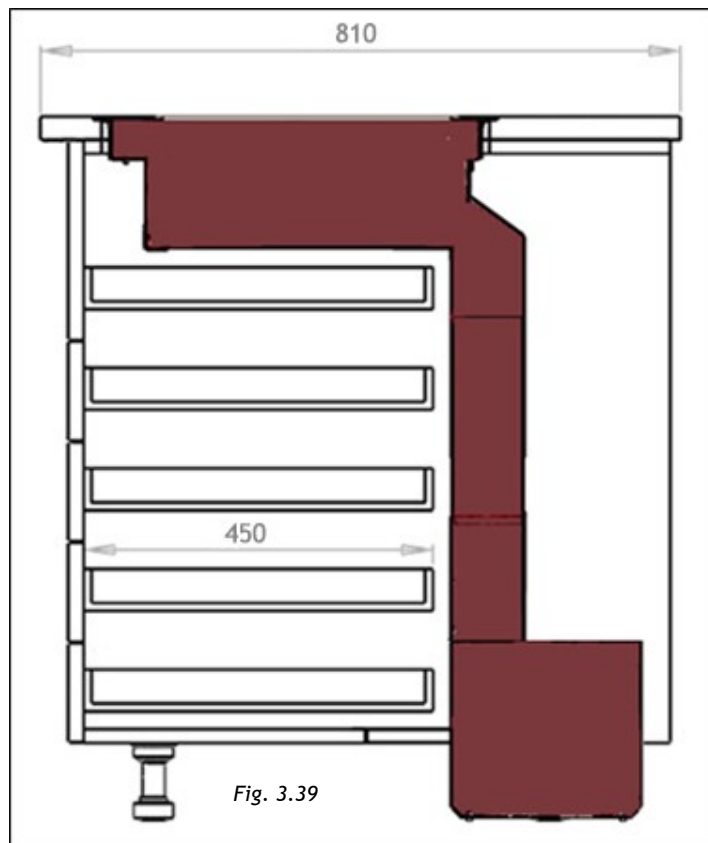


Fig. 3.39

Nästa steg är att fastställa var ångorna går ut enligt installationens behov (Fig. 3.36).

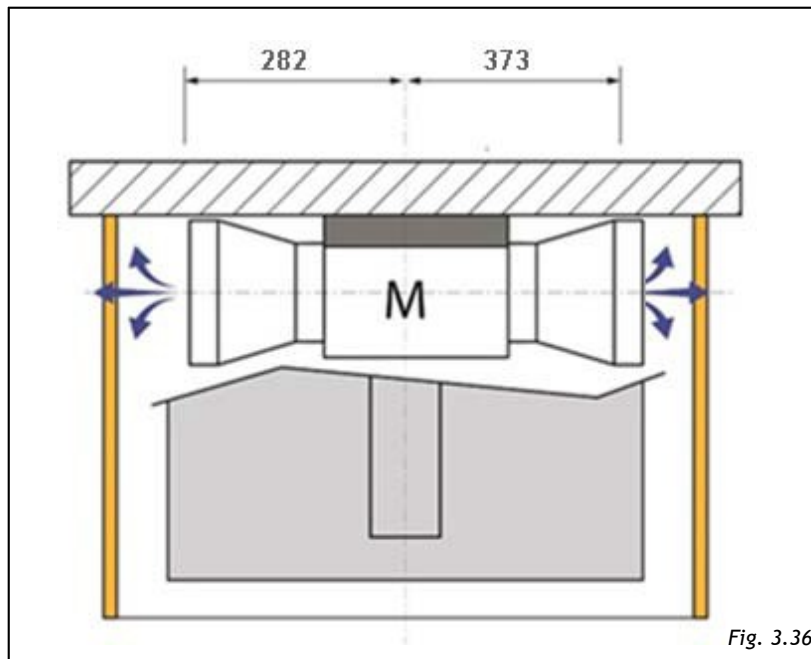
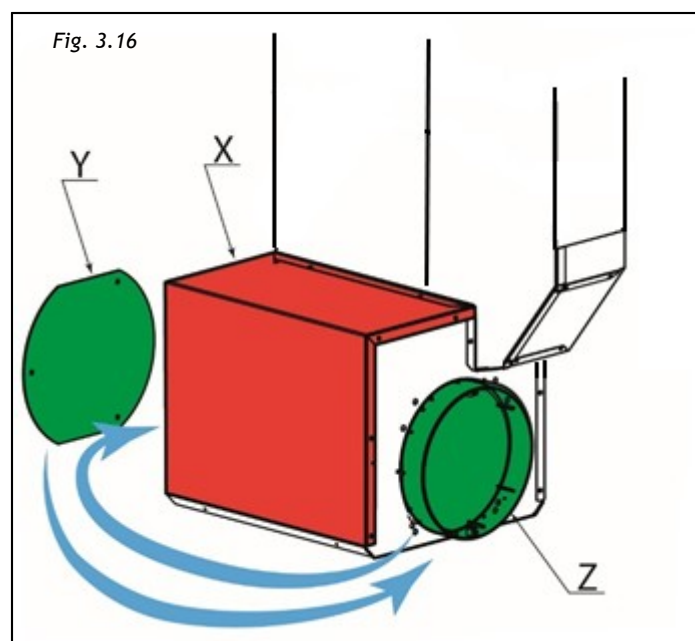


Fig. 3.36

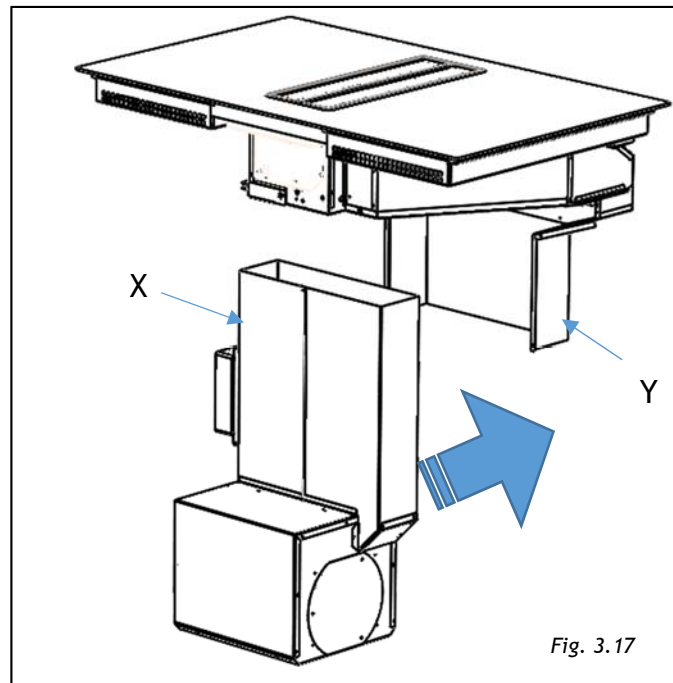
Luften kan gå ut till vänster eller till höger om kökssockeln. För att utföra detta måste kåporna tas av (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y) och motorutloppet inverteras. Gå sedan vidare med samma åtgärder bakåt (Fig. 3.16-Y) på motsatta sidan och montera täckplattorna. (Fig. 3.16-X).

Luftutloppet kan dras baktill eller framtill genom en rörböj som inte ingår.

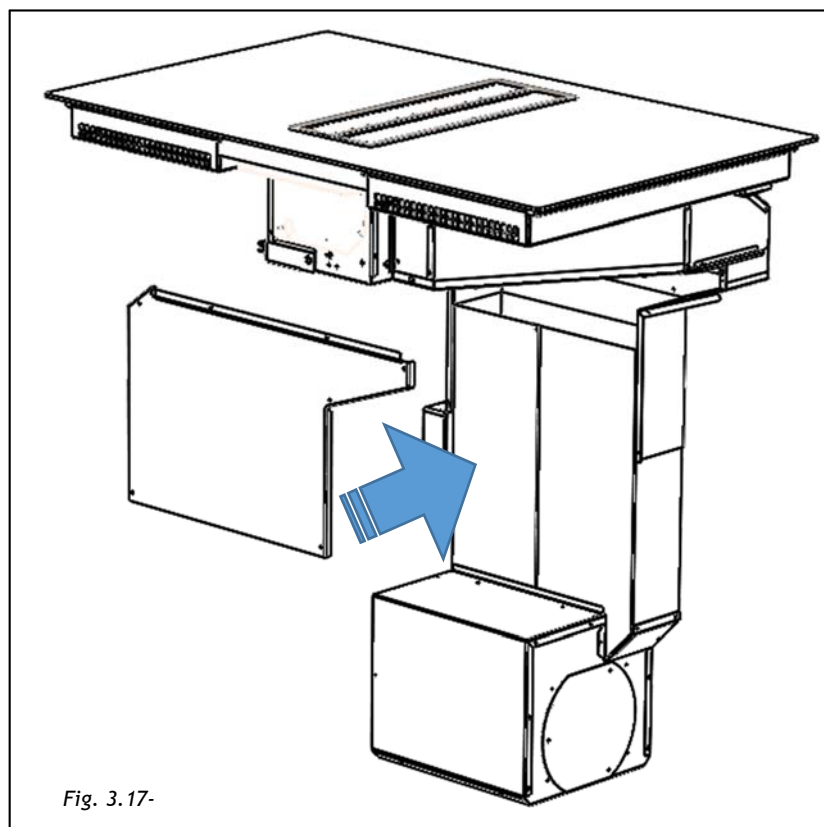


III.3.c UTSUGSENHET

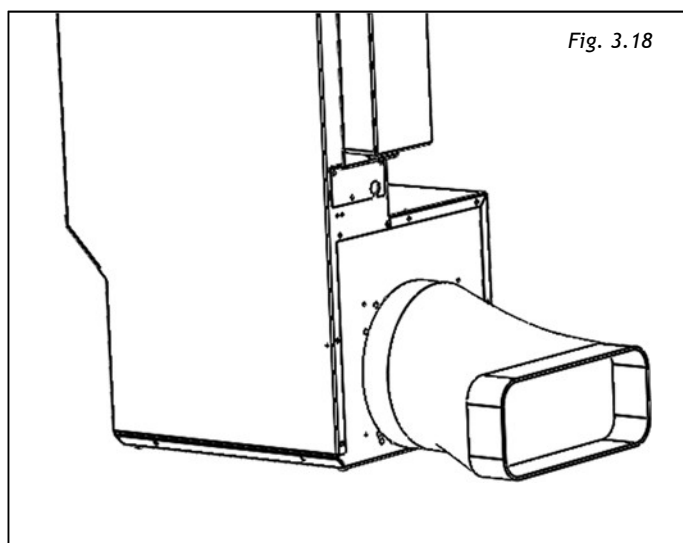
När du har fastställt utsugslådans läge går du vidare genom att placera den inuti hålet på den basdel som tidigare har sågats ut (Fig. 3.29). Kontrollera att den övre delen (Fig. 3.17-X) fälls in mot fixeringsfogen (Fig. 3.17-Y).



Fortsätt genom att fixera kåpan vid den lodräta kanalen (Fig. 3.17-b) och använd de medföljande specialskruvarna.

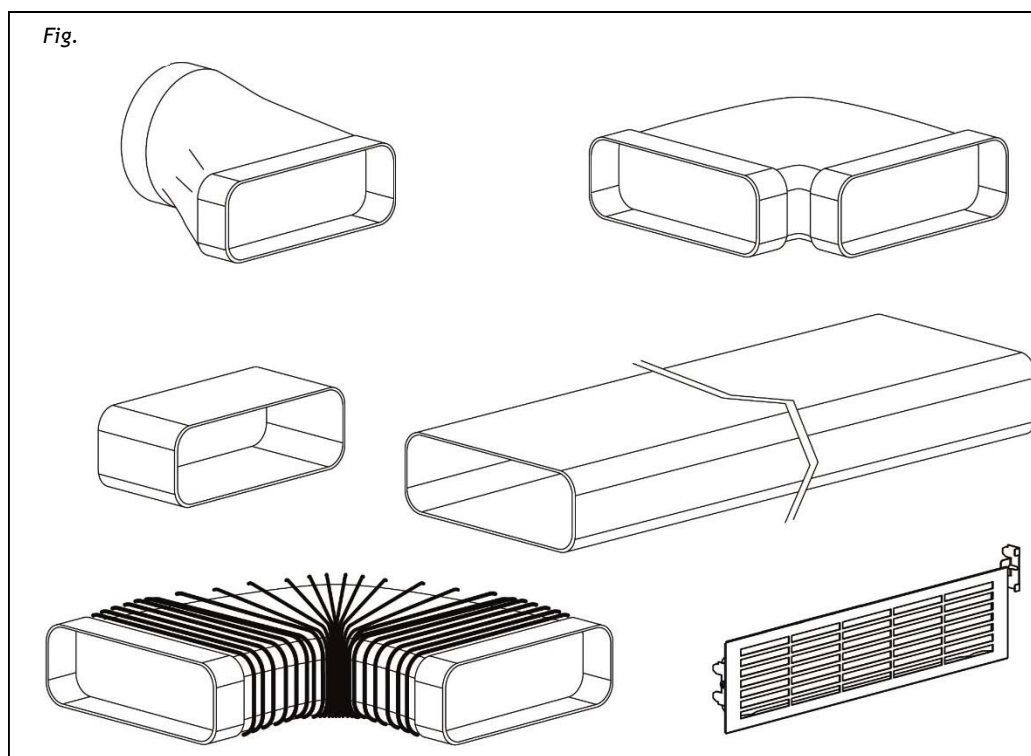


Det går nu att sammanfoga det externa luftutloppet för ångorna med hjälp av det medföljande förbandet (Fig. 3.18).




För att lägga utblåsröret i önskat läge måste du köpa extra förbindningsrör - dessa ingår inte (Fig. 3.19).

Alla rör måste dras under möbelsockeln inuti kökssockelns upphöjda del.





III.6 ELEKTRISK ANSLUTNING

Elanslutningen får ENDAST utföras av behörig elektriker.
Det elektriska skyddet av elanslutning uppströms från utrustningen måste uppfylla gällande föreskrifter.

| | |
|---|--|
|  | <p>Se upp! Kontrollera att spänningen (V) och frekvensen (Hz) som anges på dataskylten inuti enheterna stämmer överens med de värden som anges på installationsplatsen.</p> |
|---|--|

Alla ändringar av elinstallationen som krävs för att installera kåpan måste utföras av behöriga personer.

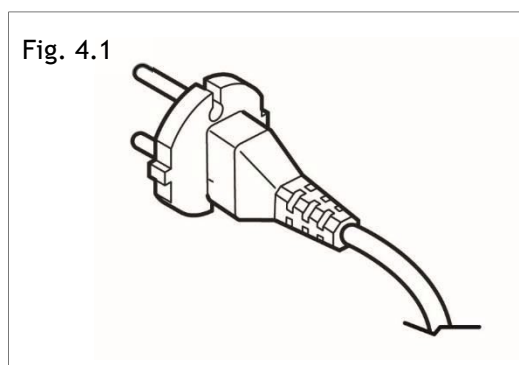
Efter installationen måste isolerade delar och komponenter som är strömbärande skyddas mot all möjlig kontakt.

| | |
|---|---|
|  | <p>Se upp! Om elanslutningen utförs felaktigt eller inte uppfyller föreskrifterna finns risk för skador på apparaten och garantin upphör omedelbart att gälla.</p> |
|  | <p>Se upp! Innan några åtgärder vidtas måste du koppla från apparaten från strömförsörjningen (fig. 1-2 i kapitlet VARNING).</p> |

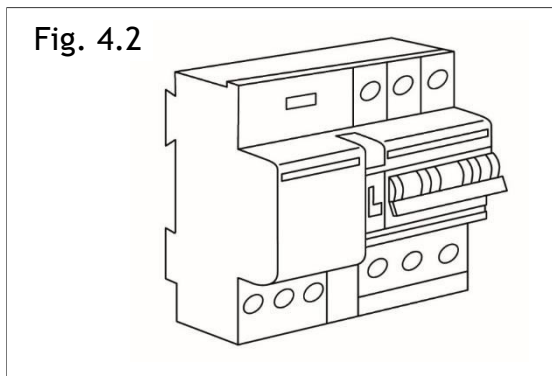
Dessa apparater måste jordas.

Två typer av anslutningar till nätverket är möjliga:

1. Du kan använda en standardkontakt (Fig. 4.1) på strömkabeln och ansluta denna till ett lämpligt uttag (som ska frångöras under drift). Kontrollera att kontakten är åtkomlig även efter slutförd apparatinstallation.



2. Stabil anslutning till nätverket via bipolär omkopplare skyddar mot ofrivillig nätverksfrånkoppling. Kontaktens öppningsavstånd ska tillåta fullständig frånkoppling under de villkor som gäller för överspänning kategori III, enligt installationsföreskrifterna (fig. 4.2).



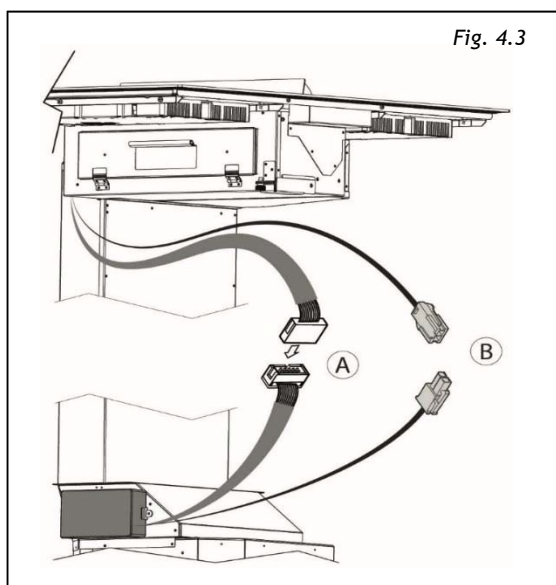
Jordningsanslutningen (gul-grön ledning) får inte vara bruten.

Om strömkabeln har skadats måste den bytas ut av tillverkaren eller dess auktoriserade servicecenter eller av en behörig tekniker, för att förhindra alla risker.

Anslutningsrutin:


Anslut först motorlådan till induktionshällen:

- Anslut den platta kontakten (utvändig-invändig) till huvudkortet, så att reglagen faller nedåt från induktionshällen (Fig. 4-3-A).
- Anslut huvudkortets anslutningskontakt (utvändig-invändig) till elektroniska vattensensorerna inuti kåpan (Fig. 4.3-B).



Apparaten består av tre enheter som måste anslutas separat till elsystemet: serienummerskylten visar vilken strömförsörjningen som krävs. Denna hittar du på båda sidorna av induktionshällen och på den övre utsugsenheten.

Anslutning måste göras med anslutningskabel modell H05V2V2-F:

| | | |
|---------|---|----------|
| LINJE | L | BRUN |
| JORD |  | GUL/GRÖN |
| NEUTRAL | N | BLÅ |

- Efter anslutningen ska du starta induktionshällen i cirka tre (3) minuter och förvissa dig om att den fungerar korrekt.
- Anslutningskabeln på baksidan av apparaten får INTE röra vid apparatens baksida eftersom den här detaljen blir mycket het under användning.

Varje gång strömförsörjningen ansluts kommer apparatens givare automatiskt att justeras efter kontroll av att de fungerar rätt.

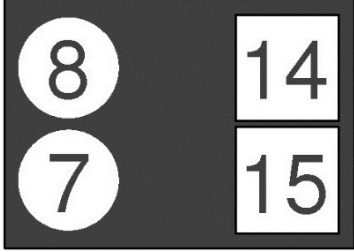
Under den här processen tänds alla displayer under några sekunder.

Under justeringen måste sensorerna vara fria från alla föremål, annars avbryts justeringen.

Apparaten kan inte användas medan processen pågår.

IV ANVÄNDNING

IV.1 INDUKTIONSHÄLLENS TEKNISKA EGENSKAPER

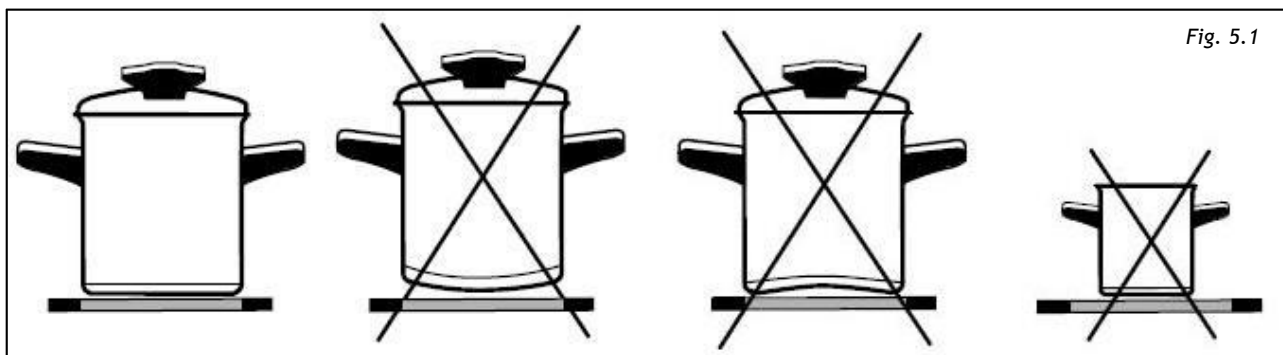
| | |
|---|--|
|  | |
| Matningsspänning | 220-240 V AC |
| Matningsfrekvens | 50/60 Hz |
| P _{TOT} | 7400 W |
| 7 | Ø 16 cm / 1,2 kW (P=1,4 kW) |
| 8 | Ø 20 cm/2,3 kW (P=3,0 kW) |
| 14 | 19x21 cm/1,6 kW (P=1,85 kW) |
| 14 | 19x21 cm / 2,1 kW (P1=2,3 kW; P2=3,0 kW) |

P = Maxeffekt

Angivna watt-värden kan variera beroende på storlek och material hos de kärl som används.

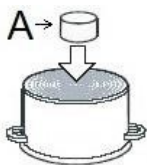
IV.2 LÄMPLIGA KÄRL FÖR INDUKTION

Induktionen fungerar perfekt om du använder lämpliga kärl med rätt storlekar på induktionsområdet (fig. 5.1).



Kärlen som används under matlagningen måste stå mitt på värmezonen. Om tryckkokare används ska denna stå under noggrann tillsyn tills den har trycksatts. Induktionsplanet måste först köras på maximal effekt. Följ sedan tillverkarens anvisningar.

När du köper matlagningskärl ska du kontrollera märkningen så att induktion tillåts.



Använd en liten magnet (A) och testa om kärlets botten är magnetisk. Använd endast kärl där magneten fäster vid botten.

| ZON | ØMIN. PANNA BOTTEN | ØMAX. PANNA BOTTEN |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| 7 | Ø 11 cm | Ø 16 cm |
| 8 | Ø 12 cm | Ø 20 cm |
| 14 o 15 (enkel) | Ø 112 cm | Ø 19 cm |
| 14 + 15 | Ø 20 cm | Ø 22 cm |
| | 20 x 12 cm | 39 x 22 cm |

Obs:

När bryggfunktionen (Bridge) har valts kan du använda zonen som skapats på olika sätt, med ett eller två kärl.

Om du använder större kärl än rekommenderad maxstorlek tar uppvärmningen längre tid eftersom värmen strålar ut från centrum till kärlets kanter genom elektrisk ledning. I dessa fall blir temperaturen också mycket ojämn.


IV.3 ANVÄNDA INDUKTIONSHÄLLEN

Tillagningszoner vid induktion ger höga prestanda. Värmen går direkt in i kärlets botten där den är mer effektiv utan någon onödig spridning över glasytan.

Glasytan kommer inte i direkt kontakt med hettan utan endast med den hetta som kommer tillbaka från kärlet. När enheten startas tänds alla displayer/lysdioder (en kort stund).

Enheter har elektroniska sensorer som tänds om du rör vid någon av de angivna ytorna under minst en (1) sekund.

Varje sensoraktivering åtföljs av en ljudsignal.

Placera inte föremål på någon sensoryta (risk för felsignal ). Håll alltid sensorytan ren.

KÄRLDETEKTOR

Kärldetektorn är en av de stora fördelarna med induktion.

Om det inte finns något kokkärl på värmezonen visas symbolen  när apparaten startas.

Om en panna placeras på värmezonen efter 10 minuter kommer zonen att känna av denna och höja värmen till den inställda nivån.

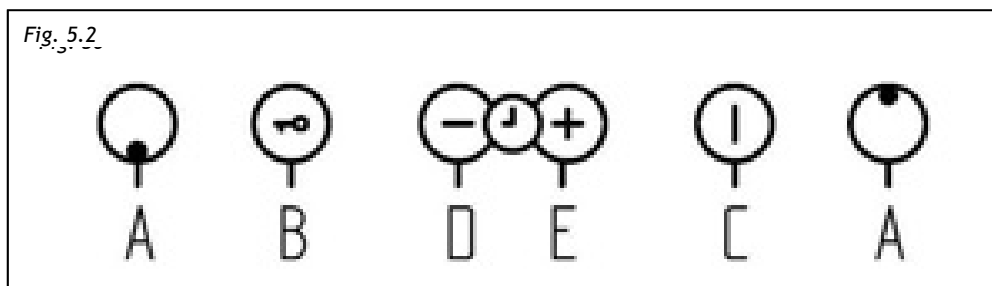
När pannan tas bort från tillagningsytan slås strömmen ifrån. Om du placerar en panna med en diameter som är mindre än värmezonen använder zonen bara den energi som krävs för den mindre diametern.

APPARATEN KAN SKADAS OM:

- Den startas och lämnas tom eller om ett tomt kärl placeras på den
- Du inte använder lämpliga kärl
- Du använder lerkärl som orsakar repor på glasytan
- Kärlets undersida inte är helt torrt
- Du använder kärl utan magnetisk botten.


REGLAGE

Kärlreglagen visas i fig. 5.2. Funktionerna beskrivs nedan:



- A. Värmezon PÅ/AV
- B. Lås PÅ/AV
- C. Häll PÅ/AV
- D. - Timer/Varning/Värmezon
- E. + Timer/Varning/Värmezon

STARTA HÄLLEN

- Tryck på ① under minst en (1) sekund.
- Induktionshällen är aktiv.
- Alla värmezoner visar 

Nästa inställning måste utföras inom 20 sekunder, annars stängs enheten av.

STARTA VÄRMEZONERNA

Om reglaget slås till under de nästa 20 sekunderna kan du välja önskad tillagningszon.

- Välj önskad tillagningszon varpå motsvarande display visar tillagningsnivån.
- Rör vid ⊕ eller ⊖ och ställ in tillagningsnivån från 1 till 9.

Om du håller ⊕ eller ⊖ intryckt kommer tillagningsnivåerna att minska eller öka automatiskt.

Du kan också göra detta individuellt genom att röra vid sensorerna och ändra tillagningsnivån varje gång.

Inställningen kan endast göras på den valda värmezonen.

Om du stänger av värmezonen innan tillagning kan du använda restvärmen och spara energi.

STÄNG AV VÄRMEZONERNA

Den valda värmezonen måste vara aktiverad.

- Rör vid \ominus och ställ in värmezonen på \square .
- Efter 10 sekunder stängs värmezonen av.

SNABB AVSTÄNGNING

Den valda värmezonen måste vara aktiverad.

- Rör vid sensorn för den valda zonen samtidigt som \ominus .

STÄNGA AV HÄLLEN

Induktionshällen kan stängas av när som helst om du trycker på $\textcircled{1}$

Ljudsignalen stängs av och alla displayer/lysdioder släcks utom de som indikerar värmezoner **H** som fortfarande är varma.

LÅSFUNKTION

Du kan aktivera nyckellåset och stoppa funktionen eller användningen av värmezoner. Låset fungerar även som barnlås.

Aktivering

Hällen är aktiv.

Rör vid $\omin�$ i cirka två (2) sekunder. Timern visar $\curvearrowright \square$.

Låset aktiveras

Om hällen stängs av oavsiktligt är låset aktivt tills hällen startas nästa gång.

Inaktivering

Om hällen stängs av kan du slå till den igen genom att röra vid $\textcircled{1}$, varefter $\curvearrowright \square$ timerdisplayen visar

Rör vid $\textcircled{1}$ i minst två (2) sekunder.







Låset aktiveras.

BARNLÅSFUNKTION

Du kan aktivera barnlåset och på så sätt hindra barn från att kunna använda värmezonerna.




Den här funktionen kan endast aktiveras om ingen värmezon har valts eller är aktiv.

Aktivering






- Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .
- Rör vid  och  tillsammans inom 10 sekunder. Efter ljudsignalen rör du vid  på nytt. Alla displayer visar .
- Funktionen är aktiv.

Tillfällig inaktivering för tillagning

Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .

- Rör vid  och  samtidigt inom 10 sekunder. Värmezonerna visar .
- Du kan ställa in zonerna för matlagning.
- Om hällen är avstängd är funktionerna fortsatt aktiva till nästa användningstillfälle.

Inaktivering



- Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .
- Rör vid  och  samtidigt inom 10 sekunder. Efter ljudsignalen rör du åter vid .
- Reglaget stängs av. Funktionen är inte längre aktiv.

BRYGGFUNKTION (zon 14 och 15)


Med den här funktionen kan du hantera två zoner som har **samma storlek**.

De två zonerna aktiveras samtidigt men regleras endast genom en av dem.

Aktivering

Oavsett om två värmezoner håller olika nivåer, eller är på nivå 0, rör samtidigt vid  och  för tillhörande värmezon.



Nu körs de två zonerna tillsammans.


Nivån visas för den primära (reglerande) zonen samtidigt som displayen för den sekundära (reglerade) zonen visar .

När funktionen är aktiv kan du ställa in timern. Snabbtillagningsfunktionen kan inte aktiveras.

Om inget kärl avkänns på den slutliga värmezonerna inom 10 minuter kommer bryggfunktionen automatiskt att inaktiveras.

Inaktivering

Rör samtidigt vid  och  på de aktuella värmezonererna (samma som vid aktivering).

Funktionen stängs av och displayen för de två värmezonererna visar  och kan ställas in igen.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Apparaterna har också en restvärmesindikator **H**. Värmezonererna värms inte upp direkt utan genom värme som strålar tillbaka från maträtten. Så länge som **H** är på efter att värmezonerna stängdes av kan restvärmerna användas för att värma upp mat eller för smältning.

Även när **H** släcks kan värmezonerna fortfarande vara het.









Se upp! Risk för brännskador!

SNABBTILLAGNINGSFUNKTION




Den här extra kraftfulla inställningen kan också aktiveras för snabb tillagning. Den extra effekten används för att värma upp stora mängder mat.

Efter tillslag aktiveras den extra effekten under 10 minuter varefter den automatiskt slår om till maximal normal nivå som är 9.

Aktivering

- Tryck på  eller  i önskad värmezoon och direkt därefter  på 
- För värmezoon **15** trycker du på:
 -  en gång -> P1 aktiveras
 -  två gånger -> P2 i aktiveras
- Inställningen för extra värme är aktiverad och displayen för värmezoon visar . P

Avaktivering

- Tryck på  eller  i önskad värmezoon och direkt därefter på .
- Tillagningsnivån växlar till nivå 9.


FUNKTIONEN "VARMHÅLLNING"      

Funktionen "Varmhållning" är inte avsedd för uppvärmning av kyld mat, utan för att hålla maten varm direkt efter tillagning.



Maximal varaktighet för funktionen "Varmhållning" är 2 timmar.

- Håll maten varm endast i kärlet den tillagades i. Täck kärlet med ett lock.
- Maträtterna behöver inte blandas medan de hålls varma.
- Maten förlorar näringsämnen redan under tillagningsprocessen. Detta fortsätter även när maten hålls varm. Det är rekommenderat att hålla maten varm så kort tid som möjligt.

Ställ in varmhållningsnivån

- Tryck på knappen (A) för att välja önskad värmezoon.
- Tryck på  displayen för aktuell zon visas **U** (en värmeeffekt mellan "0" och "1" visas).

Stäng av värmenivån

- Tryck på knappen (A) för att välja önskad värmezoon.
- Tryck på  för att stänga av värmezonen eller  för att ställa in en ny värmenivå.

STRÖMHANTERINGSSYSTEM

Strömhanteringssystemet fördelar effekten mellan tillgängliga värmezoner som är ordnade parvis (fig. 5.3), vilket ger maximal effekt vid en värmezon samtidigt som effekten till den andra zonen reduceras automatiskt. Med några sekunders intervall växlar visningen mellan den andra värmezonen, den valda tillagningseffekten och den begränsade effekten.



Fig. 5.3



Se upp! Under vissa omständigheter kan den extra kraftfulla inställningen stängas av automatiskt för att skydda elektroniska komponenter inuti hällen.

SÄKERHETSAVSTÄNGNING

En viss värmezon får bara användas upp till en maximal tid, och denna tid visas i ovanstående diagram. När värmezonen har stängts av med säkerhetsmekanismen visar indikatorn **O**, eller **H** om det finns någon restvärme kvar.

| Nivå | Tid i timmar innan säkerhetsbrytaren slår ifrån |
|------|---|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |

ÖVERHETTNINGSSKYDD

Induktionsplattan har också en säkerhetsanordning mot överhettning som skyddar elektroniska detaljer mot skador. Den här enheten arbetar på flera nivåer. När spisplattans temperatur stiger alltför mycket aktiveras en tvåstegsfläkt. Om detta inte är tillräckligt stängs den extra kraftfulla värmningen av och slutligen kommer säkerhetsanordningen antingen att sänka värmeeffekten till vissa spisplattor eller stänga av dem helt. När spisplattan har svalnat är full effekt återigen tillgänglig.

TIMER



Timern underlättar tillagningen och kan också användas som larm. Aktivering

Rör vid  eller  på önskad värmezon.

Ställ in tillagningsnivå med  eller .



Rör samtidigt vid  och .

Timerdisplayen visar **00**.

Ställ in önskad tillagningstid (från 01 till 99 minuter) inom 10 sekunder med  eller .



Timern börjar arbeta automatiskt efter några sekunder. Den valda värmezonens decimalpunkt blinkar.



Timern kan samtidigt ställas in för varje värmezon.



Du kan snabbt ställa in tillagningstiden genom att kontinuerligt röra vid sensorn  eller .





Ändra den förinställda tillagningstiden

Tillagningstiden kan ändras när som helst under användningen:

Rör vid  eller  på önskad värmezon.

Aktivera timern genom att röra vid  och . Den valda värmezonens decimalpunkt blinkar nu.

Rör vid  eller  och ställ in den nya önskade tillagningstiden. Återstående tillagningstid

Du kan visa återstående tillagningstid genom att välja önskad tillagningszon och  samt  efteråt, eller genom att samtidigt trycka flera gånger på tangenterna  och . Tiden som visas avser tillagningszonens display och decimalpunkten blinkar.

Timern visar alltid den mindre återstående tillagningstiden:



Om tiden avser värmezonen blinkar decimalpunkten på dess display. Om tiden avser larmet kommer decimalpunkten inte att blinka.

Inaktivering

När den inställda tillagningstiden har förflutit hörs en pipsignal vid vissa intervall. Du kan stänga av signalen genom att röra vid valfri sensor. Signalen stängs av automatiskt efter två (2) minuter.

När den inställda tiden har förflutit stängs värmezonen också av. Stänga av timern innan den förinställda tiden:

Rör vid  eller  på önskad värmezon. Decimalpunkten blinkar.

Aktivera timern genom att röra vid  och .

Rör vid ⊖ för att ändra tillagningstiden till 00.

Timern inaktiveras men värmezonen håller värmen tills den stängs av manuellt.

LARMFUNKTION:

Timern kan användas som larm, även när om den redan används för tillagningstiden. Aktivering

När sensorn har stängts av:

Rör vid ⊕.

Rör vid ⊕ och ⊖.

Rör vid ⊕ eller ⊖ för att ställa in önskad tid.

Timern visar återstående tid även om hällen har stängts av. Inaktivering

Efter den förinställda tiden hörs en ljudsignal vid vissa intervall. Du kan stänga av signalen genom att röra vid valfri sensor eller vänta tills den själv stänger av efter två (2) minuter.

Varning! När larmet stänger av är hällen fortfarande på.

Stänga av larmet innan den förinställda tiden

När sensorn har stängts av:

Rör vid ⊕.

Rör vid ⊕ och ⊖.

Rör vid ⊖, ställ in tillagningstiden vid 00

Rör samtidigt vid ⊕ och ⊖.

Så länge som larmet är på kan timern användas för valfri värmezona.

INSTÄLLNING AV VÄRMEZONER

Alla kärl ska tas bort från värmezoner och ett kärl som lämpar sig för induktion ska finnas tillgängligt.

Du kan starta inställningen/raderingen inom två (2) minuter från anslutningen till elnätet.

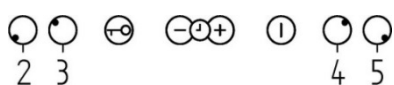
Kommandon och displayer ska vara avstängda.

Inmatning till konfigurationsmeny/avbrott

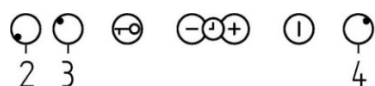
Håll ⊖ intryckt

Rör vid alla tillgängliga värmezonsknappar genom att gå moturs och börja från höger front.

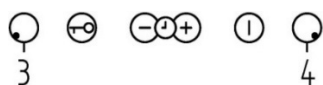
Sekvens för modell med 4 zoner: (5-4-3-2)



Sekvens för modell med 3 zoner: (4-4-3-2)



Sekvens för modell med 2 zoner: (4-4-3-3)



Varje åtgärd bekräftas av en ljudsignal:

Endast ett "pip" → rätt val

Dubbelt "pip" → fel val

Vid sista åtgärden tänds alla displayer och visar:

— → Zon inställd

⌈ → Zon ej inställd

Ställ in avbrottsrutin

Gå först till menyn för avbrott/inställning (Cancel/Set Up)

Håll ⊖ och ⊕ tryckta samtidigt: Displayen visar **E** blinkande tills att alla värmezoner ställs in på nytt.

Alla displayer visar ⌈.

Inställningsrutin

Efter att du har gått till menyn för inställning/radering och efter borttagning: Välj den värmezonen som ska ställas in.

⌈ börjar blinka på motsvarande display.

Efter 20 sekunder sätter du kärlet på zonen. Motsvarande display visar:

– → Ställ in värmezon

⌈ → Kärlet ej avkännt - Upprepa proceduren från punkt 1. Den här rutinen måste slutföras för varje värmezon.

Inställningen avslutas:

Automatiskt när alla värmezoner har ställts in.

Rör vid ⓘ om endast valda värmezoner har konfigurerats.

Vid slutet av rutinen rekommenderar vi att du kontrollerar att konfigurationen har lyckats.

TILLAGNINGSNIVÅER

Spisplattornas uppvärmningseffekt kan ställas in på nio olika nivåer. Diagrammet visar användningen av varje effektinställning.

| EFFEKT INSTÄLLNING | SYFTE |
|-------------------------------|--|
| 0 | Av, användning av restvärme |
| 1-2 | Varmhållning av mat, långsam sjudning av små mängder mat |
| 3 | Långsam sjudning (fortsättning av tillagning efter kraftfull start). |
| 4-5 | Långsam tillagning av större mängder mat. |
| 6 | Stekning, bryning |
| 7-8 | Stekning. |
| 9 | Start av tillagning, stekning. |
| A | Automatisk uppvärmning. |
| P | Snabb tillagning, extremt stora mängder mat. |

ENERGISPARTIPS

När du köper kärl ska du vara noggrann med måtten: kärldiametern avser i regel kärlets övre kant - ofta större än botten.

Ångtryckskärl som använder tryck i en tät och förseglad interiör är särskilt ekonomiska alternativ, och sparar både tid och energi. Kortare tillagningstid lämnar kvar fler vitaminer i livsmedlen.

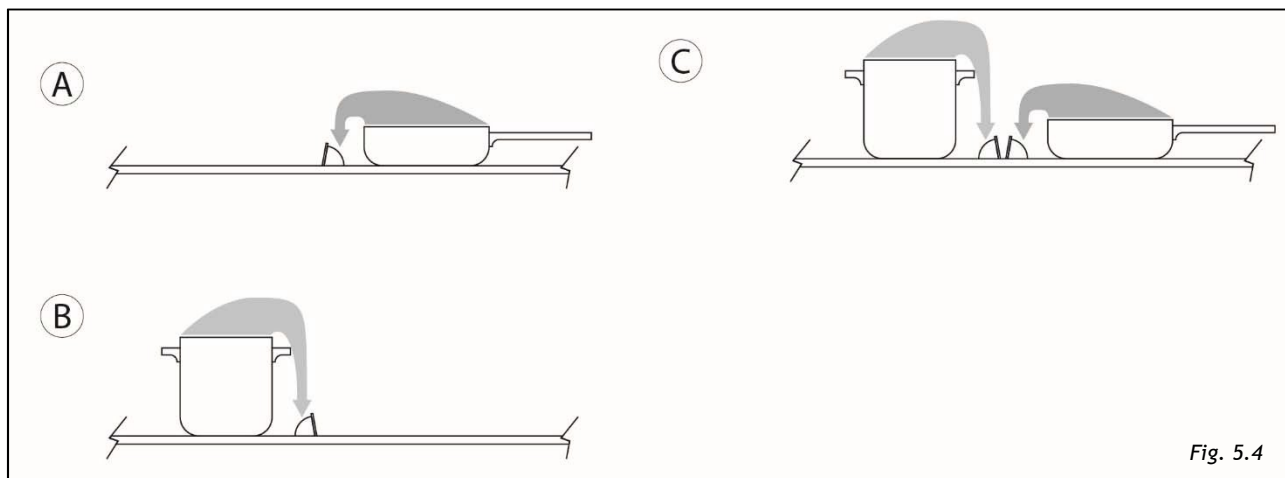
Lämna alltid kvar tillräckligt med vatten i ångtryckskärl - annars kan detta leda till överhettning som kan skada både kärlet och apparaten.

Täck alltid kärlet med lock som har lämplig storlek.

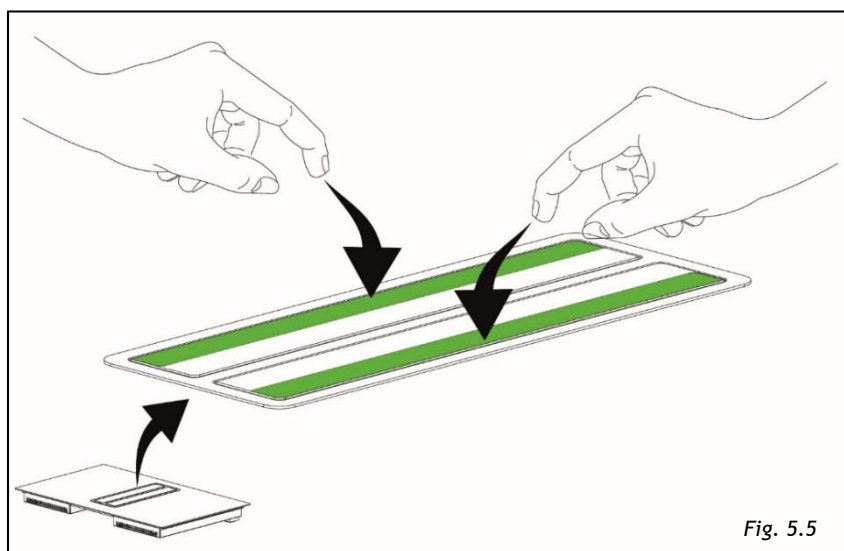
Använd en kärlestorlek som passar den mängd mat som ska prepareras.

IV.4 ANVÄNDA FLÄKTKÅPAN

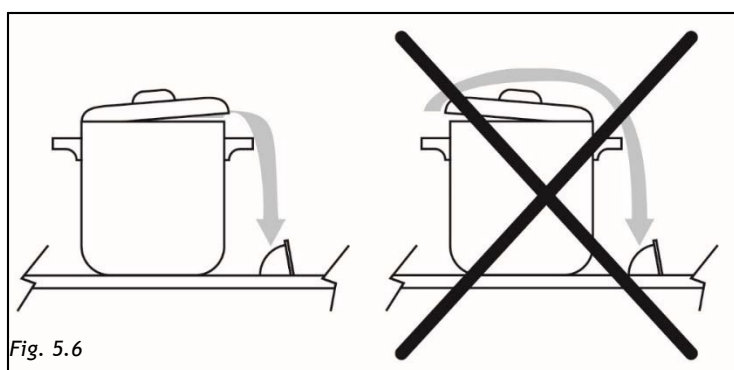
Du startar utsuget genom att först öppna en av de två klaffarna, eller båda (fig. 5.4)



Du öppnar klaffen genom att trycka på dess yttre del (fig. 5.5).



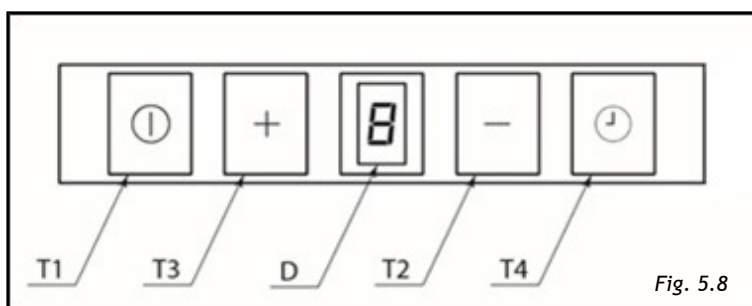
Om du vill nå maximalt utsug kan du försöka dra ut matångorna på den närmaste sidan till utsuget (Fig. 5.6).



Sätt inga föremål ovanpå dekorramen eller ovanför klaffarna (Fig. 5.7).



Beröringsreglagen sitter framtill på utsuget och består av fyra (4) knappar och en central display (Fig. 5.8).



STARTA UTSUGET

Om du rör vid T1 under en (1) sekund startar utsuget på 1:a hastigheten.

Om du vill öka hastigheten (2:a - 3:e - 4:e eller booster) rör du vid T3.

Om du vill minska hastigheten rör du vid T2 (4:e eller booster - 3:e - 2:a - 1:a).

Vid 4:e hastigheten (booster) arbetar utsuget på maximalt varvtal i fem (5) minuter varefter det automatiskt växlar till 3:e hastigheten. Displayen blinkar "4" under de första fem (5) minuterna, och därefter visas "3" oavbrutet.

STÄNGA AV UTSUGET

Rör vid T1 när du vill stänga av flätkåpan.

Du kan stänga av oavsett utsugshastighet.

RENGÖRINGSFUNKTION

Rengöringsfunktionen låser beröringsreglagen i avstängt läge så att rengöringen kan utföras.

Du kan aktivera funktionen genom att trycka på T2 under fem (5) sekunder.

Beröringsreglaget låses i avstängt läge under en minut.

Under den här tiden visar displayen "C". Efter en minut arbetar enheten normalt.

JUSTERBAR OCH FÖRDRÖJD SJÄLVAVSTÄNGNING

Tryck på T4 om du vill justera eller fördröja utsugets självavstängning. Displayen visar "D": Medan flätkåpan är igång kan du välja önskad hastighet och därefter trycka på T4 så aktiveras den fördröjda självavstängningen.

Displayen blinkar "1" åtföljt av en punkt som indikerar programmeringsfas.

Du kan trycka på T2 respektive T3 och justera självavstängningstiden från 1 till 4:

1 = 5 minuter

2 = 10 minuter

3 = 15 minuter

4 = 20 minuter

Tryck på T4 igen för att bekräfta programmeringen.

Under självavstängningen kan du ändra den inställda hastigheten med tangenterna T2 och T3 och du kan stänga av flätkåpan manuellt genom att trycka på T1.

Du kan också ändra självavstängningstiden när den har ställts in. Tryck i så fall på T4 igen och ställ in den nya tiden: räknaren startar om från 0.

När självavstängningen är aktiverad visar displayen den inställda hastigheten i fem (5) sekunder. Därefter visas inställningen blinkande under de följande fem (5) sekunderna.

Om du väljer den intensiva hastigheten kommer flätkåpan att gå upp till 3:e hastigheten efter fem (5) minuter och timern kör på 3:e hastigheten.

När boostern har valts växlar utsuget automatiskt till 3:e hastigheten efter fem (5) minuter, självavstängningen sker vid 3:e hastigheten.

LARM - RENGÖR FETTFILTRET

Efter 30 timmars användning kommer bokstaven "G" att tändas på displayen under 30 sekunder. Detta är en varning om att fettfiltret (G=Grease) ska rengöras.

Du kan återställa timern genom att trycka på T3 i fem (5) sekunder medan utsuget är avstängt. I annat fall kommer enheten att ge samma varning nästa gång utsuget stängs av.

LARM - BYT KOLFILTER

Efter 120 timmars användning kommer displayen att visa "S" i 30 sekunder när flätkåpan stängs av. Detta påminner om att det är dags att byta kolfilter (när sådant har installerats). Du kan återställa timern genom att hålla T3 intryckt under fem (5) sekunder medan utsuget är avstängt. I annat fall kommer enheten att ge samma varning nästa gång utsuget stängs av.


Varningen visas även om flätkåpan inte är i filtreringsläge: i så fall går du vidare med vanlig rengöring av fettfiltret, varefter varningen kan återställas.

LARM - VÄTSKA INUTI ENHETEN

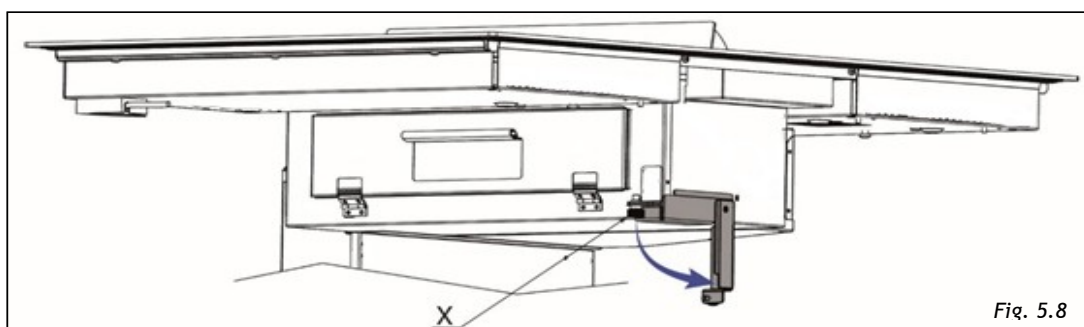
Enheten har utrustats med en elektroniska invändig sensor som omedelbart slår ifrån utsuget i händelse av kondens eller vätska som har kommit in genom klaffarna. Displayen blinkar "8" under en minut.

Systemet är i drift även när enheten har stängts av.

Om du vill återställa varningen och starta enheten är det absolut nödvändigt att tömma ut vätskan.

| | |
|---|--|
|  | <p>SE UPP! Dra ur kontakten till strömförsörjningen innan du utför någon service-operation. (Fig. 1-2 i kapitlet VARNINGAR)</p> |
|---|--|

Töm ut vätskorna genom att skruva loss reglaget (fig. 37-X) och öppna tömningsluckan. Vi rekommenderar att behållaren placeras så att vätskor ska kunna samlas upp vid pilen.



För att optimera användningen rekommenderar vi också att flätkåpanns insida torkas av. Öppna sedan höger klaff (fig. 5.9-X) och ta bort fettfiltret i (fig. 5.9-Y) genom att lyfta det från knoppen (fig. 5.9-W) och fettuppsamlaren (fig. 5.9-Z), och lyft den från knoppen (fig. 5.9-K).

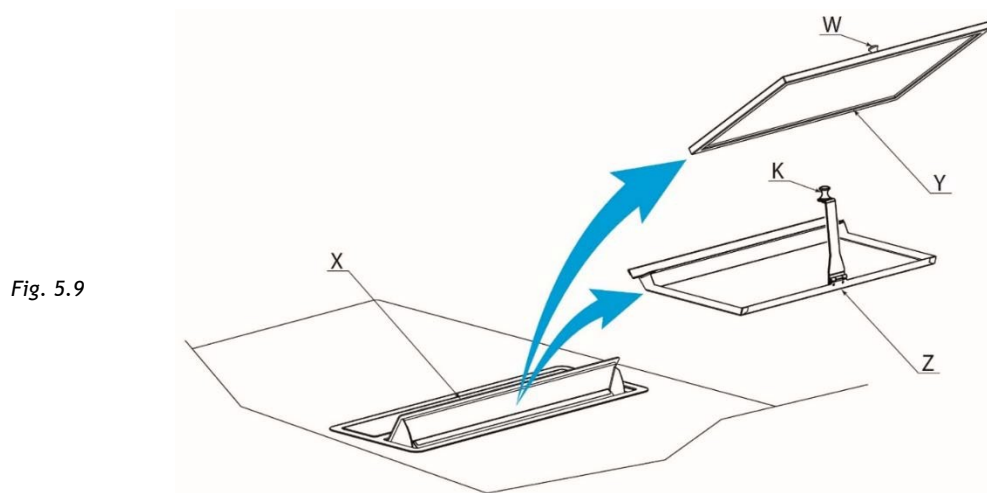


Fig. 5.9

Efter ovanstående åtgärder öppnar du luckan till vänster om flätkåpan (Fig. 5.10-X) och torkar av hela insidan noggrant.

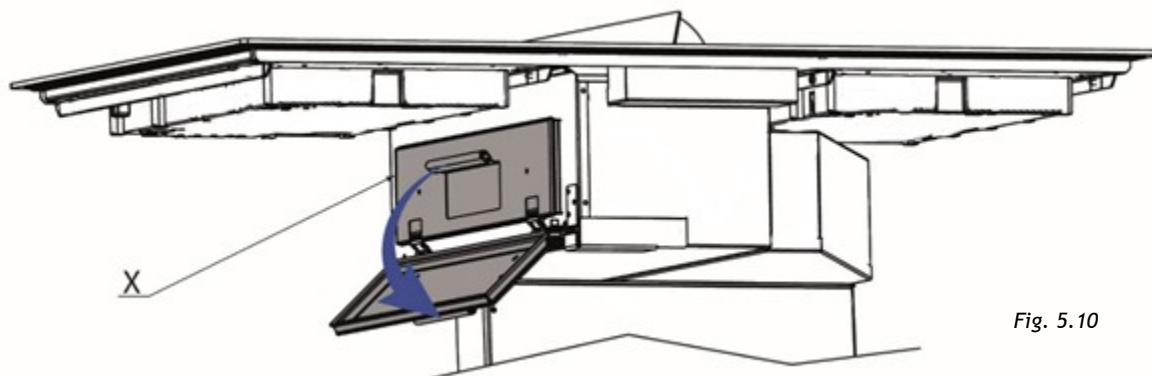


Fig. 5.10

V RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



SE UPP! Innan någon service eller rengöring måste enheten kopplas bort från strömförsörjningen (fig. 1-2 kapitel VARNINGAR).

V.1 RENGÖRA INDUKTIONSHÄLLEN

Efter varje användning av glasytan ska du vänta tills den har svalnat och därefter rengöra den. Annars kommer även den minsta matrest att bränna fast på den heta ytan nästa gång du använder apparaten.

För regelbunden rengöring och underhåll av glasytan ska du använda särskilda konditioneringsmedel som bildar ett skyddande skikt på ytan och skyddar den mot smuts. Före varje användningstillfälle ska du torka bort allt damm och övriga partiklar från ytan och botten eftersom dessa partiklar kan repa ytan (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Även svampar och rengöringsmedel med slipverkan, aggressiva spraymedel och avkalkningsmedel kan repa ytan (fig. 6.2 och fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Motsträviga och brända rester kan tas bort med specifika rengöringsmedel för glasytor eller med en skrapa. (Se fig. 6.4.)



Se upp! Var försiktig så att du inte riskerar skador medan du använder skrapan!

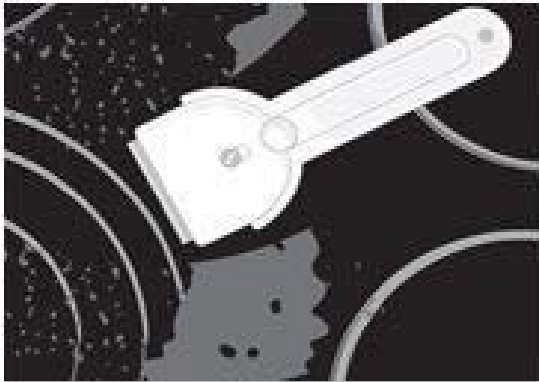


Fig. 6.4

De minsta resterna kan tas bort med en fuktig svamp.

Varning! Ta bort rengöringsmedlet helt från ytan eftersom vissa rester kan skada ytan.

Socker kan orsaka permanenta skador på glasytan. Socker ska tas bort omedelbart med skrapan, även om glaset fortfarande är hett (se figur 43 ovan).

Tryck på glasskivor kan skadas av aggressiva rengöringsmedel, stålull eller smuts på pannornas botten.

Ändringar i färgen på glasytan påverkar inte dess funktion eller stabilitet, utan orsakas vid användning av kärl i koppar eller aluminium eller matrester på botten av kärlet.

Varning! Alla fel som nämns ovan har estetisk karaktär och påverkar inte apparatens funktion direkt. Dessa kan inte repareras under garantin.

V.2 RENGÖRA FLÄKTKÅPAN

För att få bort eventuella rester av lim eller skyddsfilm måste flätkåpan rengöras omedelbart efter installationen.

Flätkåpan måste rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (minst en gång per månad).

Låt inte smuts ansamlas på flätkåpans ytter- eller innerytor.

Följande produkter kan användas för flätkåpans dekoryta i svartpolerat rostfritt stål:

Nitro-lösningsmedel

Vätskeformiga rengöringsmedel eller glasrengöringsprodukter,

neutral vätsketvål (i händelse av fet smuts).

Mjuka torkdukar (ska användas i rörelser som följer ytbehandlings riktning och inte tvärgående eller cirkelrörelser).

Varning! Produkter som INTE får användas är:

Produkter som innehåller klorider, i synnerhet de som innehåller saltsyra, halidbaserade produkter,

Väteperoxidprodukter,

hypoklorsyrabaserade blekmedel,

syrhaltiga aggressiva produkter,

rengöringsprodukter med slipverkan,

silverrengöringsprodukter,

Rengöringsmedel vars kemiska sammansättning är okänd,

torkdukar med slipverkan, borstar eller skivor,

Grov slipduk eller grovt papper,

Verktyg som tidigare har använts för att rengöra andra metaller eller legeringar.

Rengöring vid första användningstillfället

När du har tagit bort skyddsplasten ska du först tvätta bort eventuella fläckar eller prickar med nitrolösning. Tvätta därefter ytterligare med neutral tvållösning eller vätskerengöringsmedel. Använd endast mjuka torkdukar och torka i samma riktning som ytbehandlingen - inte i tvärriktningen och inte med cirkelrörelser.

Normal rengöring

Normal rengöring ska göras innan alltför mycket smuts hinner byggas upp - annars kan repor uppstå.

Innan du utför någon rengöring ska alla dammpartiklar blåsas bort eller sugas bort utan att gnugga ytan.

Om vatten har använts för rengöring eller sköljning, i synnerhet i områden med kalkhaltigt vatten, bör ytan torkas för att förhindra fläckar.

För att undvika föroreningar som orsakas av järnpartiklar ska du kontrollera att verktyget som du har valt för rengöring inte har använts tidigare på andra metaller eller legeringar.

Material för rengöring av rostfria stålprodukter måste vara särskilt avsedda för uppgiften.

Var särskilt noggrann med fettfiltret - det suger upp fettpartiklar som förekommer i ångorna och den klump som kan bildas vid när fettet samlas upp kan falla ned från fettfiltret. Båda dessa delar ska rengöras när relevanta varningar visas, eller minst en gång per månad i varmt vatten och rengöringsmedel (även i diskmaskin).

Filtret kan missfärgas efter tvättning. Detta är normalt och betyder inte att det behöver bytas ut.

Om du behöver utföra underhåll av frostskydd och fuktfilter måste dessa tas bort från flätkåpan.

Om du behöver ta bort det metalliska fettfiltret och dropptråget går du vidare enligt figur 46 i kapitlet OBSERVERA VID VÄTSKA I FLÄTKÅPAN - kapitlet ANVÄNDNING. Detta måste göras på både höger och vänster klaff.


Det aktiva kolfiltret, om sådant finns, får inte tvättas utan ska bytas ut när relevant varning visas (se BYTA AKTIVT KOLFILTER) eller minst 3-4 gånger per år.

Kontakta tillverkaren för uppgift om filter.

Läs anvisningarna för det aktiva kolfiltret vid byte (filtret säljs separat).

VI FELSÖKNINGSSCHEMA



WARNING! Under garantiperioden får reparationer endast utföras av behörig servicepersonal.

| | |
|---|---|
|  | <p>SE UPP!</p> <p>Innan service eller underhåll måste du koppla från strömförsörjningen från enheten (fig. 1-2 i kapitlet VARNINGAR).</p> |
|---|---|

- Obehöriga reparationer eller service kan orsaka elchock eller kortslutning - försök aldrig göra några sådana åtgärder själv. Lämna alltid dessa uppgifter till behöriga personer.
- Vid mindre störningar kan du försöka lösa problemet enligt felsökningen i bruksanvisningen.
- Eliminering av fel eller klagomål orsakade av felaktig användning eller installation av apparaten täcks inte av garantin. Reparationskostnaderna måste bäras av användaren.

| FELKOD | FELBESKRIVNING | GUIDE | |
|-------------|---|--|----------|
| E blinkande | Inget fel! Värmezonerna har inte konfigurerats. | Se stycket "Ställa in värmezonerna". | |
| E | Inget fel! Värmezonerna måste konfigureras. | Se stycket "Ställa in värmezonerna". | tekniskt |
| – | Inget fel! Värmezoner har konfigurerats. | Se stycket "Ställa in värmezonerna". | tekniskt |
| blinkande | Inget fel! Värmezonerna kommer att konfigureras snart. | Se stycket "Ställa in värmezonerna". | tekniskt |
| E2 | Överhettning av värmezonen. Överhettat kärl. | Låt kärlet svalna. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. | tekniskt |
| E3 | Åtgärden misslyckades på grund av olämpliga kärlmaterial. Förlust av magnetiska egenskaper på botten av kärlet, samt förhöjd temperatur. Fel på induktionshällen. | Använd kärl som är lämpliga för induktion. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. | tekniskt |
| E4 | Värmezonen har inte konfigurerats eller felkonfigurerats. Fel på induktionshällen. | Upprepa konfigurationen. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. | tekniskt |
| E5 | Kommunikation saknas mellan reglersystem och värmezon. Fel på induktionshällen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. | tekniskt |



| | | |
|----|---|--|
| E6 | Fel effekt. Fel på induktionshällen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge tekniskt felkoden. |
|----|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | Överspänning i strömförsörjningen. | |
| E7 | Inkompatibel programversion mellan regleringen och induktionshällen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| E8 | Fel på fläkten. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| E9 | Fel på induktionssystemets temperatursensor. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| EA | Maskinvarufel. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| EC | Två värmezoner har kopplats till samma zonreglering. | Upprepa konfigureringen. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. |
| EH | Temperaturen ändras inte efter fem (5) minuter från det att hällen har startats. | Låt hällen svalna. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. |
| Ingenting visas på displayen | Felaktig strömanslutning. Felaktig reglering. Fel på induktionshällen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
|  | Kärlet är inte lämpligt för induktion. | Använd kärl som är lämpliga för induktion. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. |
| - Cykliskt eller Er31 eller Er47 | Fel på regleringen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| Er22 - ER22 | Fel i sensorutvärdering. Regleringen slår ifrån efter 3,5-7,5 sek. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| ER03 eller  | Konstant aktivering av givaren, regleringen stängs av efter 10 sek. Vätskor eller verktyg över kontrollen. | Rengör glaset. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. |
| ER20 | Fel på regleringen. | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| Tillagningens nivå slår om till 0 | Fel på värmezon | Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden. |
| L | Inga fel! Låsfunktionen har aktiverats. | Inaktivera låsfunktionen. |

VII NÄR ANVÄNDNINGEN UPPHÖR, DEMONTERING OCH AVFALLSHANTERING

NÄR ANVÄNDNINGEN UPPHÖR

- Upphörd användning innebär ett definitivt stopp för användningen samt demontering av apparaten.
- När apparaten har frånkopplats kan den installeras i en annan möbel, säljas privat eller återvinnas.

| | |
|---|--|
|  | <p>SE UPP!</p> <p>När användningen upphör helt måste apparaten stängas av och strömförsörjningen frånkopplas (fig. 1-2 i kapitlet VARNINGAR).</p> |
|  | <p>SE UPP!</p> <p>Elektrisk frånkoppling får endast utföras av behörig servicepersonal.</p> |

DEMONTERING

- Demontering kräver att apparaten är åtkomlig för demontering och att den har frånkopplats från strömförsörjningen.
Du behöver följande:
- Lösa skruvar och fästkonsoler
- Ta bort alla silikontätningar
- Koppla från motorn och kanalen från hällen
- Ta ut hällens topp.

AVFALLSHANTERING



- Den här apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EG, Avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).
- Symbolen på produkten eller på förpackningen visar att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall utan att den måste tas till en lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.

När du återvinner den här produkten på lämpligt sätt hjälper du till att motverka potentiella negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppstå vid felaktigt bortskaffande av produkten.

Mer detaljerad information om återvinning av den här produkten kan du få från kommunen, renhållningsbolaget eller butiken där du köpte produkten.

Secciones

| | | |
|------------|--|-----------|
| I | GENERALIDADES | 5 |
| II | ADVERTENCIAS | 6 |
| III | INSTALACIÓN | 8 |
| III.1 | INDICACIONES PRELIMINARES | 8 |
| III.1.a | TRATAMIENTO DEL AIRE | 10 |
| III.2 | INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD HASTA 660 mm | 11 |
| III.2.a | INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 12 |
| III.2.b | INSTRUCCIONES DE MONTAJE | 14 |
| III.3.c | MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN | 16 |
| III.3 | INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD HASTA 750 mm | 18 |
| III.3.a | INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 23 |
| III.3.b | INSTRUCCIONES DE MONTAJE | 25 |
| III.3.c | MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN | 27 |
| III.4 | INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD HASTA 810 mm | 29 |
| III.2.a | INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 30 |
| III.2.b | INSTRUCCIONES DE MONTAJE | 32 |
| III.3.c | MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN | 34 |
| III.5 | INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD SUPERIOR A 810 mm | 36 |
| III.3.a | INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 41 |
| III.3.b | INSTRUCCIONES DE MONTAJE | 43 |
| III.3.c | MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN | 45 |
| III.6 | CONEXIÓN ELÉCTRICA | 47 |
| IV | FUNCIONAMIENTO | 50 |
| IV.1 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 50 |
| IV.2 | RECIPIENTES APROPIADOS PARA INDUCCIÓN | 51 |
| IV.3 | FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 52 |
| IV.4 | FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA | 64 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| V | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 69 |
| | V.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN | 69 |
| | V.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA | 71 |
| VI | GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 73 |
| VII | RETIRADA, DESMONTAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS | 75 |

GENERALIDADES

Esta guía describe el electrodoméstico y su uso. Esta guía es una parte integral del electrodoméstico y debe conservarse con el aparato y acompañarlo SIEMPRE, incluso en caso de cesión a otro propietario o usuario, o al trasladar la campana extractora para ser instalada a otra ubicación.

El sistema de extracción está compuesto por dos aparatos:

- Una placa de inducción.
- Una campana extractora integrada.






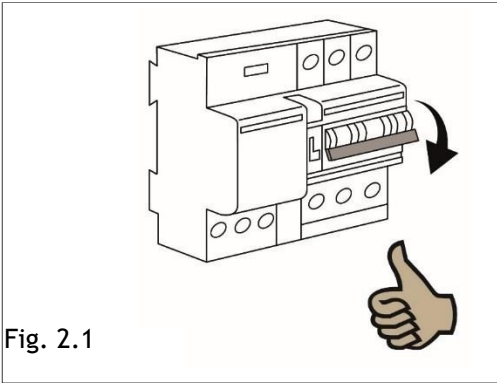
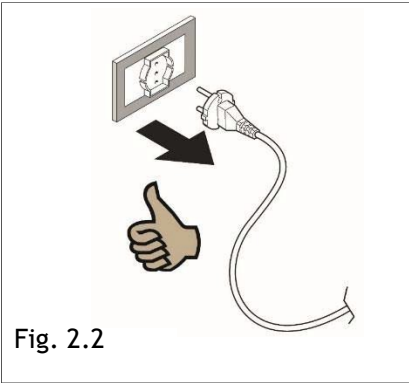
Los dos aparatos son eléctrica y funcionalmente independientes y por esta razón hay dos números de serie y dos etiquetas de energía diferentes.

El fabricante aspira a lograr mejoras continuas. Por ello, el texto y las ilustraciones de esta guía pueden cambiar sin previo aviso.

II ADVERTENCIAS

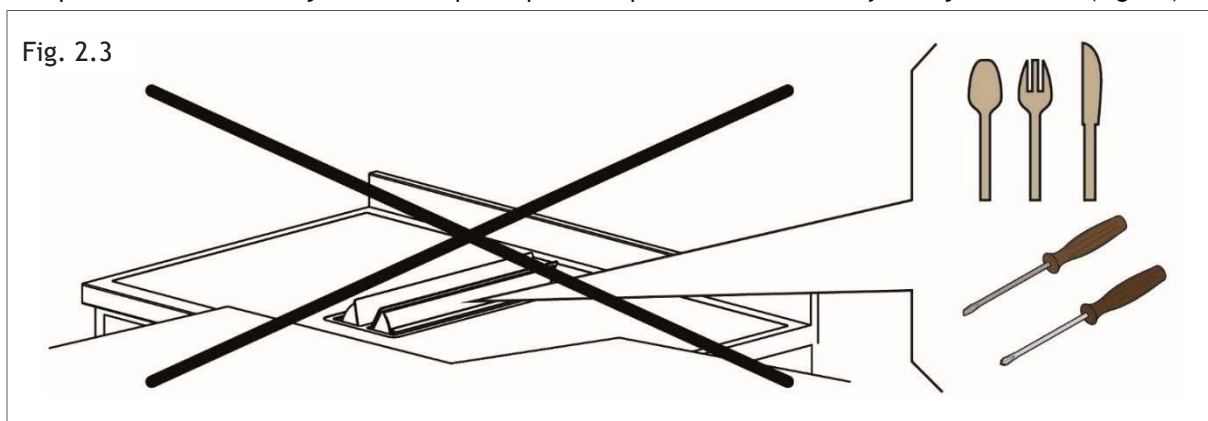
PRECAUCIÓN: Este aparato no ha sido diseñado para placas de gas.

- Está fabricado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- El uso que se haga de este aparato debe ser el mismo para el cual ha sido diseñado, es decir, como placa de inducción para cocinar en cocinas domésticas con un sistema integrado de extracción de humos.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por personas, animales u objetos, por errores de instalación y de mantenimiento o por cualquier uso ilegítimo.

| | |
|---|---|
|  | <p>¡Precaución! Cocinar sin supervisión con aceite o grasa puede ser peligroso y podría producirse un incendio. Asegúrese de mantener la preparación de dichos alimentos bajo control constante.</p> |
|  | <p>Cocinar sin supervisión con aceite o grasa puede ser peligroso y podría producirse un incendio. Asegúrese de mantener la preparación de dichos alimentos (fritos) bajo control constante.</p> |
|  | <p>¡Precaución! No intente nunca apagar un incendio con agua, en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.</p> |
|  | <p>¡Precaución! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.</p> |
|  | <p>¡Precaución! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento o en caso de tormenta, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal (Fig.2.1) o desconecte el enchufe (Fig.2.2).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="375 1330 874 1711">  <p>Fig. 2.1</p> </div> <div data-bbox="959 1330 1369 1711">  <p>Fig. 2.2</p> </div> </div> |

- Tenga cuidado de no dejar caer objetos o vajilla en la superficie de vidrio. Incluso los objetos de poco peso (p. ej., un salero) pueden romper o dañar la placa de vidrio.
- Mientras que la placa de inducción está activada, incluso las partes de extracción adyacentes a la placa de inducción pueden calentarse.
- Existe una posibilidad de incendio si las operaciones de limpieza no se llevan a cabo como se indica en las instrucciones.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tenerse cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados o bajo supervisión continua.

- Evite que los niños jueguen cerca del aparato y adviértales de manera apropiada sobre el peligro de quemaduras.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No utilice un limpiador de vapor de alta presión o vapor caliente para limpiar el aparato.
- Está prohibido introducir objetos de cualquier tipo en los paneles del extractor y las rejillas de aire (Fig.2.3).



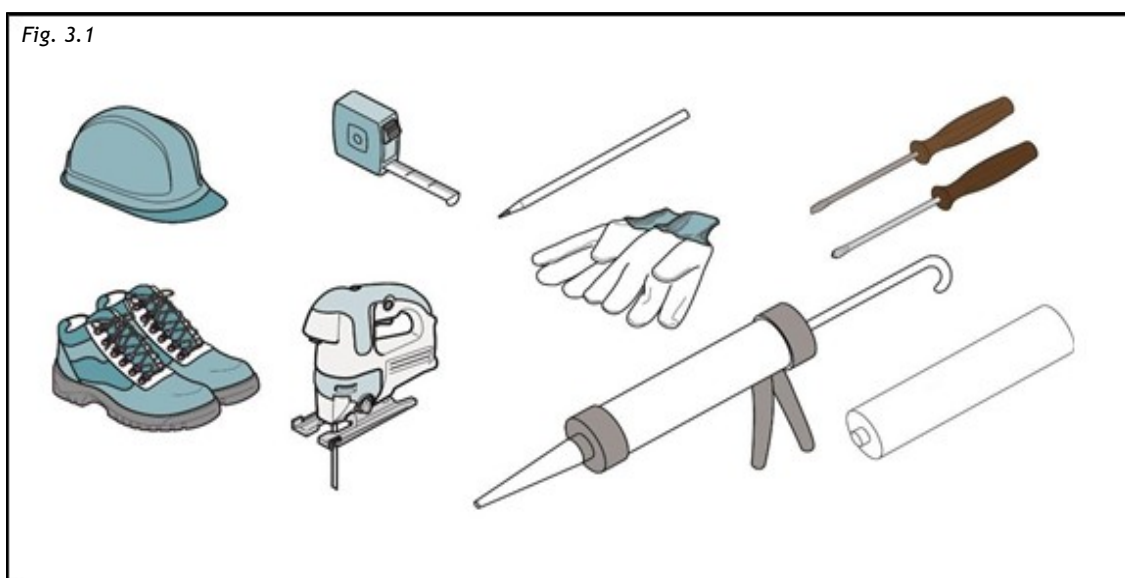
- El aparato no puede ser activado por temporizadores o sistemas de control a distancia externos. No utilice el aparato para la calefacción de la estancia.
- Si hay una toma de corriente situada cerca del aparato y otro aparato está conectado a ella, asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las zonas calientes de cocción.
- No guarde objetos, materiales o sustancias sensibles a la temperatura debajo del aparato, por ejemplo, detergentes, aerosoles, etc.
- En caso de producirse un fallo del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red de alimentación eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio.
- Conecte el aparato a una conexión permanente.
- No conecte el aparato a la red eléctrica con un cable de extensión o enchufes múltiples, ya que no garantizan una seguridad suficiente (por ejemplo, riesgo de sobrecalentamiento de tomas múltiples).
- Solamente un técnico cualificado puede instalar y conectar el aparato a la fuente de alimentación.
- Está prohibido tirar, desconectar o torcer el cableado eléctrico del aparato, incluso si está desconectado de la fuente de alimentación.
- Las zonas de cocción no deben dejarse en funcionamiento sin ningún tipo de recipiente sobre ellas.
- No utilice nunca la superficie de vidrio como superficie de trabajo. Los objetos afilados pueden dañar el aparato.
- No está permitida la preparación de alimentos en recipientes de aluminio o plástico. No sitúe objetos de plástico o aluminio sobre la superficie del aparato.
- Después de usar el aparato, desconéctelo de la interfaz del usuario.
- No salpique o tire agua directamente sobre el aparato.
- No flambea.

III INSTALACIÓN

III.1 DICACIONES PRELIMINARES

Lea cuidadosamente esta guía antes de la instalación y el uso de los aparatos.

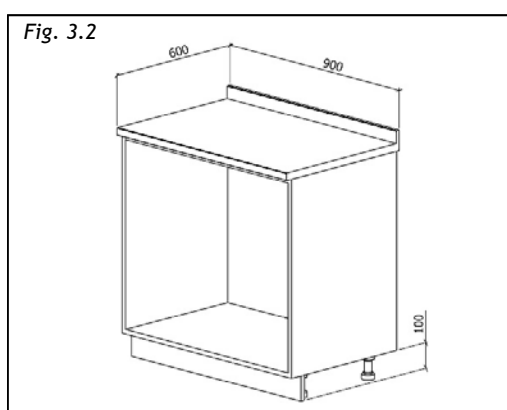
La instalación requiere equipamiento de seguridad y una serie de herramientas como las que se muestran en la Fig. 3.1



El extractor de encimera está equipado con todos los materiales necesarios para su instalación y es apto para la mayoría de los muebles.

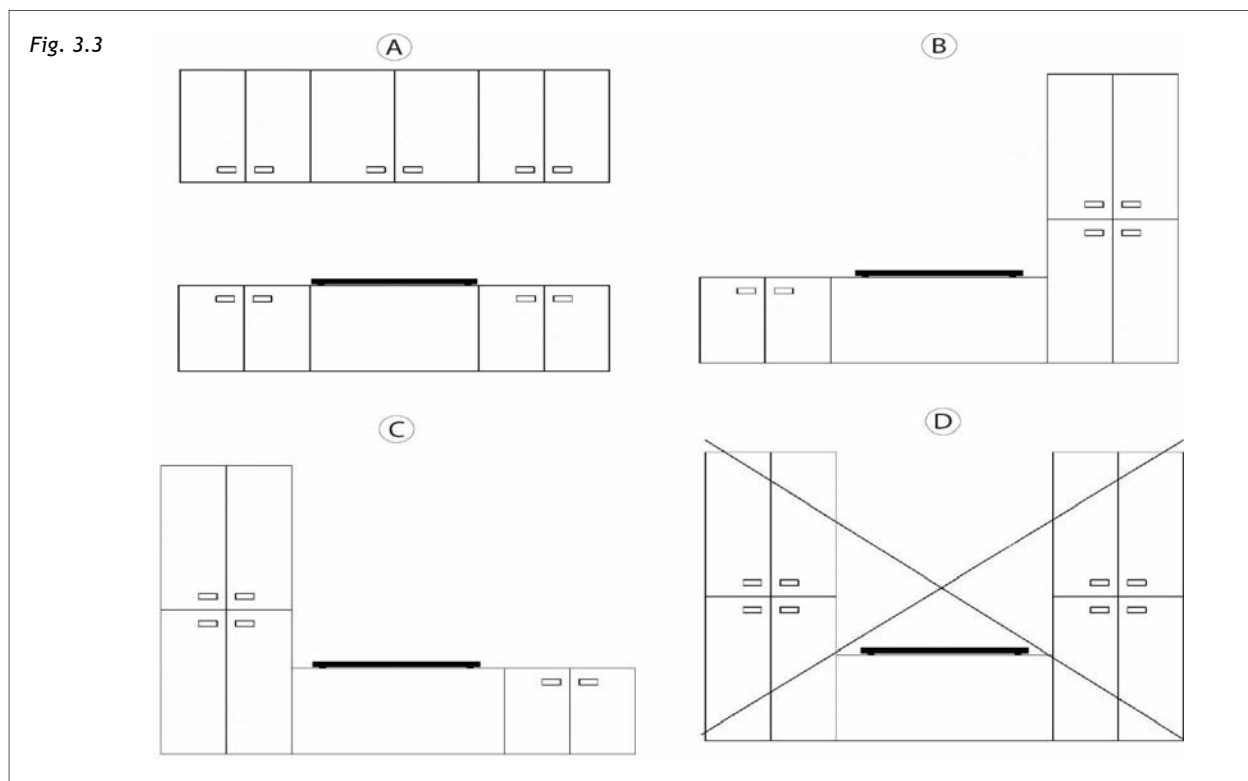
Importante: se proporcionan más tornillos de los necesarios para la instalación, por lo que es normal que sobren algunos al finalizar la instalación.

Compruebe las dimensiones mínimas de la base requerida para la instalación (Fig. 3.2). Es muy importante tener en cuenta la altura mínima del zócalo de la cocina (mín. 100 mm) para permitir el paso de los conductos de aire debajo de la base de los muebles. A petición, es posible adquirir un kit especial para el zócalo de cocina de hasta 60 mm de altura.

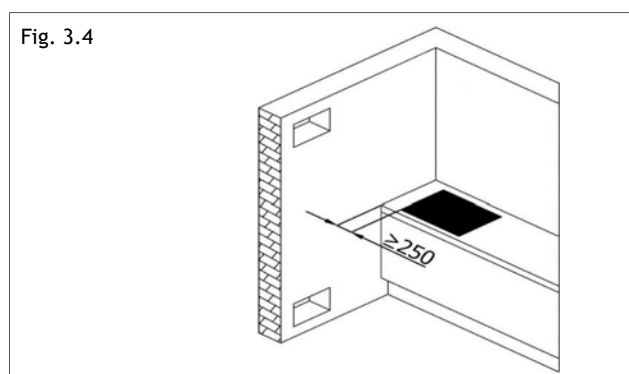


El acabado de los muebles debe ser tratado con pegamento resistente al calor (100 °C), de otro modo su forma y color pueden cambiar debido a una baja resistencia térmica. Lo ideal sería que el aparato se instalase sin ningún mueble adyacente o paredes a ambos lados (Fig. 3.3-A). Se permite la presencia de muebles solamente a un lado del aparato (Fig. 3.3-B y Fig. 3.3-C). Para evitar riesgos de incendio, está estrictamente prohibido instalar a ambos lados del aparato muebles o paredes que superen la altura del mismo (Fig. 3.3-D).

No está permitido el uso de placas decorativas de madera.

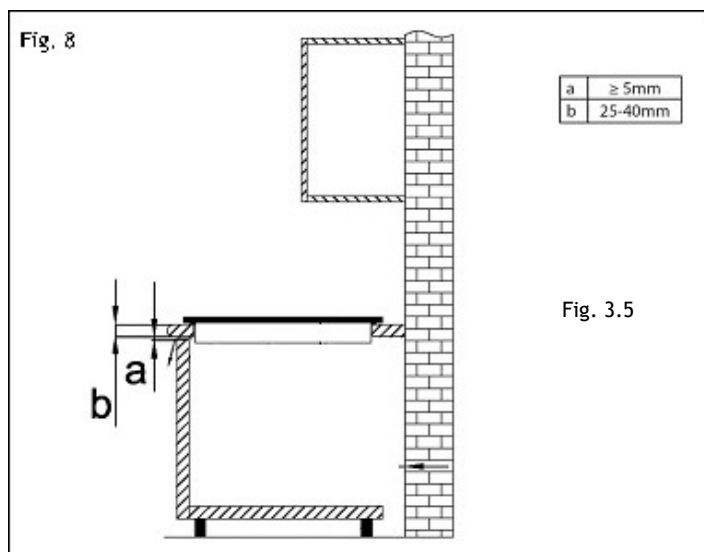


La distancia mínima entre el borde del aparato y el mueble/pared es de 250 mm (Fig. 3.4).



En la parte delantera tiene haber una abertura de no menos de 5 mm (Fig. 3.5, a).

Se recomienda instalar el aparato solo después de haber instalado el mueble bajo para evitar posibles daños a la placa de vidrio.



III.1.a TRATAMIENTO DEL AIRE

El aparato ha sido diseñado para el tratamiento de los humos de cocción. El aparato puede ser instalado con filtro o con conducto de salida (con un kit de filtros de carbón activo o de filtros de plasma, ambos adquiribles por separado).



Conducto de salida. Los humos de cocción son expulsados fuera de la casa a través de un tubo (no suministrado con la campana) conectado a un motor de extracción.



¡Advertencia! La tubería no debe nunca conectarse a las tuberías de descarga de combustión (estufas, calderas, quemadores, etc.)

El uso de tubos largos, con muchas curvas, ondulados y con un diámetro más pequeño que las salidas de motor provocará una disminución en el rendimiento de la extracción y un aumento del ruido.

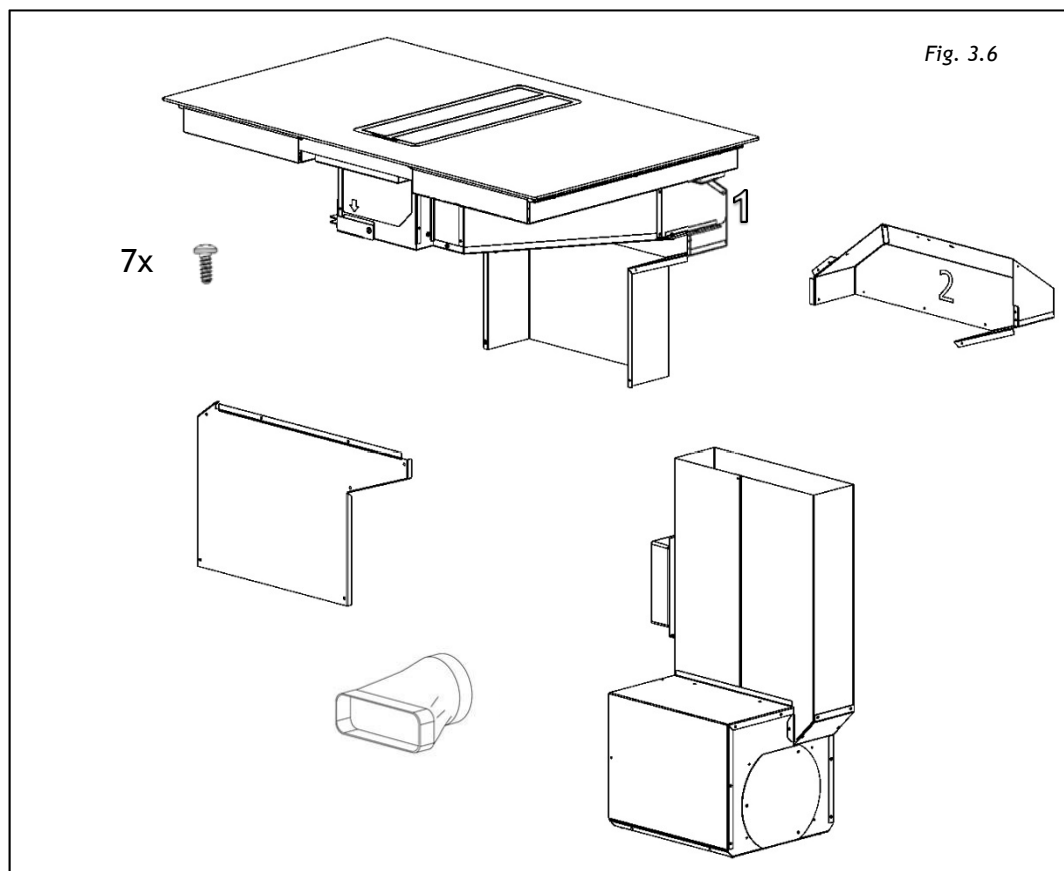


Filtrado (recirculación). Los humos pasan a través del filtro de carbón activo antiolor (no suministrado con la campana) para ser purificados y reciclados en la cocina.

III.2 INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD DE HASTA 660 mm BASES

El técnico encontrará en la caja los elementos que se muestran en la Fig. 3.6.

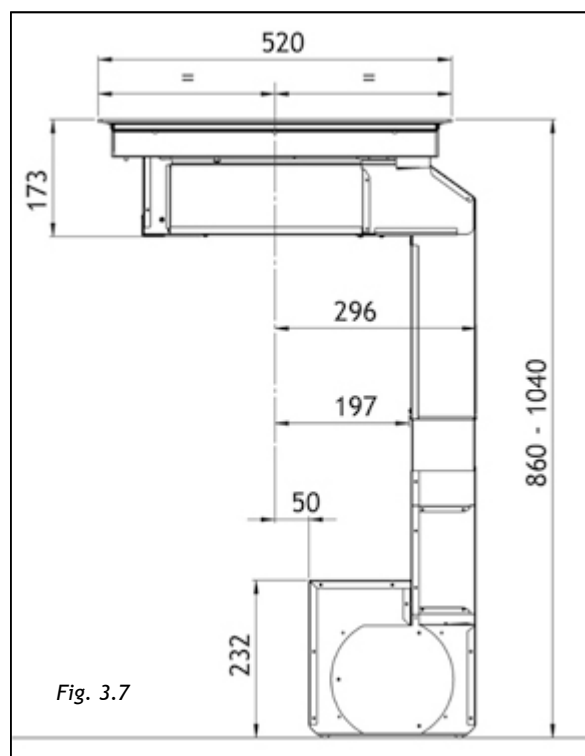
Estos deben montarse con cuidado siguiendo el procedimiento descrito en esta guía.



El accesorio de repuesto marcado como "2" en la parte posterior no es apto para esta instalación.

Fig. 3.7 muestra las dimensiones del dispositivo después de la instalación.

Las dimensiones se refieren al eje de la placa de inducción e incluyen una configuración específica de la pieza de mobiliario, de los cajones que pueden estar presentes y de sus propias dimensiones.

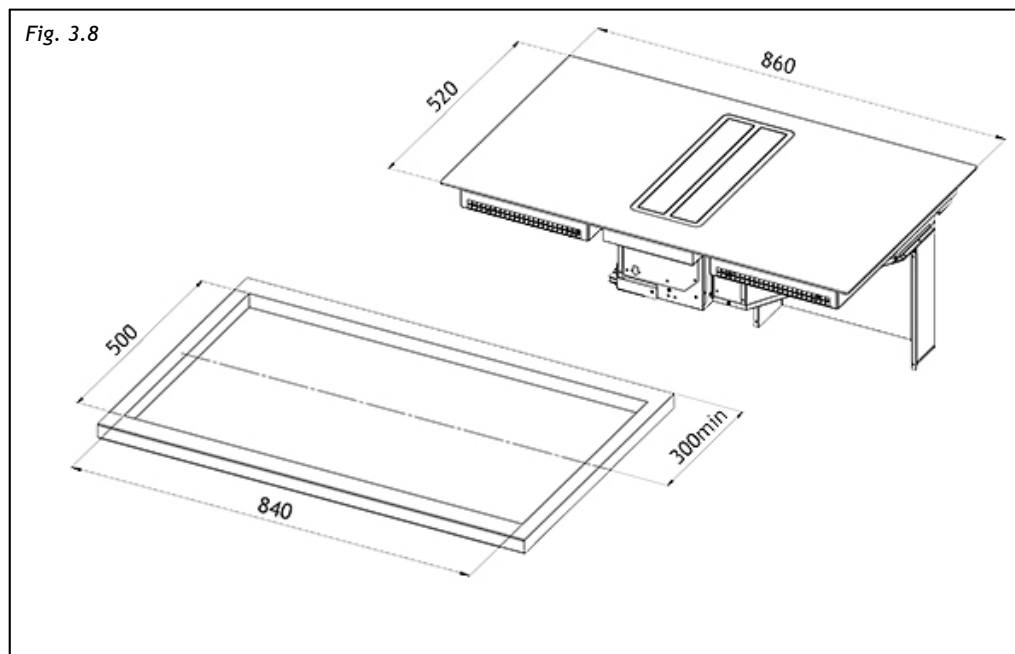


III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para dejar el espacio necesario para los tubos de aire, es importante instalar la placa de inducción con la línea central a más de 300 mm de distancia de la pared posterior.

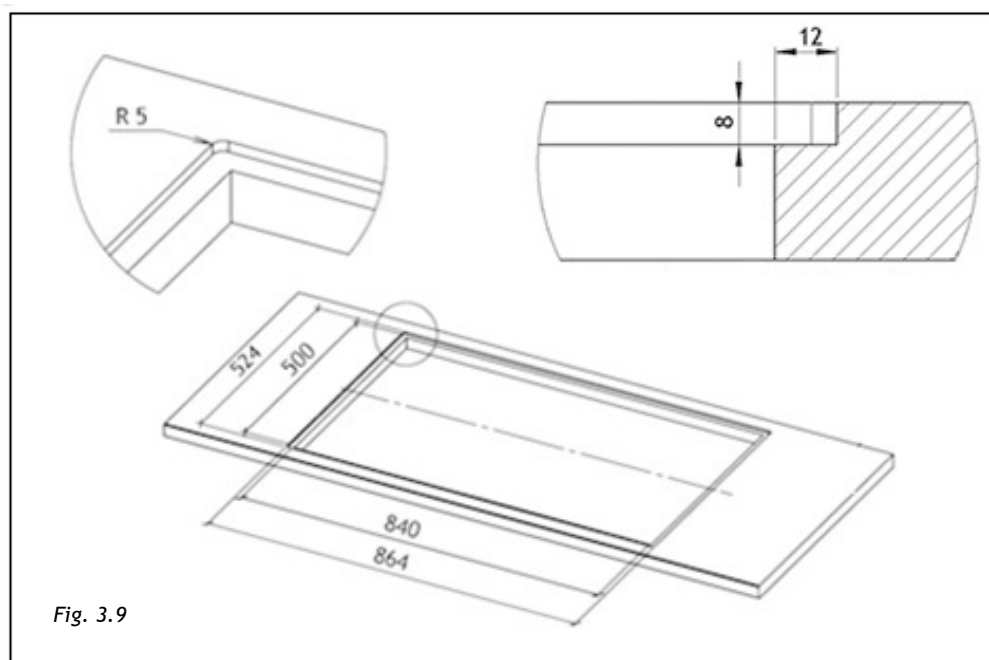
La instalación de la placa de inducción puede ser enrasada o no enrasada.

INSTALACIÓN NO ENRASADA: Prepare el agujero en la encimera como se muestra en la Fig 3.8.

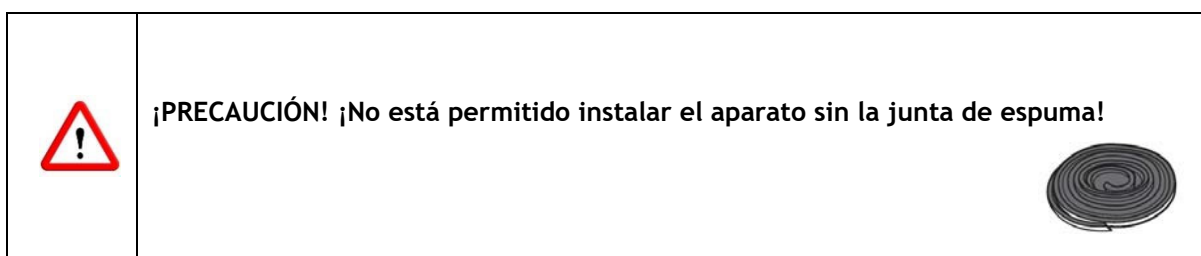


INSTALACIÓN ENRASADA: Prepare el agujero en la encimera fresando la superficie a lo largo del borde del hueco. Asegúrese de respetar las dimensiones indicadas en la Fig.

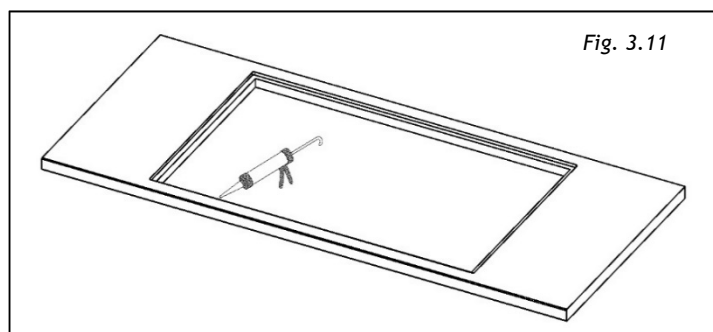
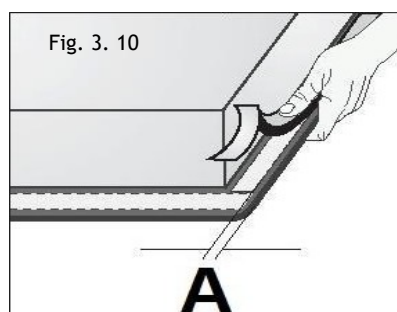
3.9.



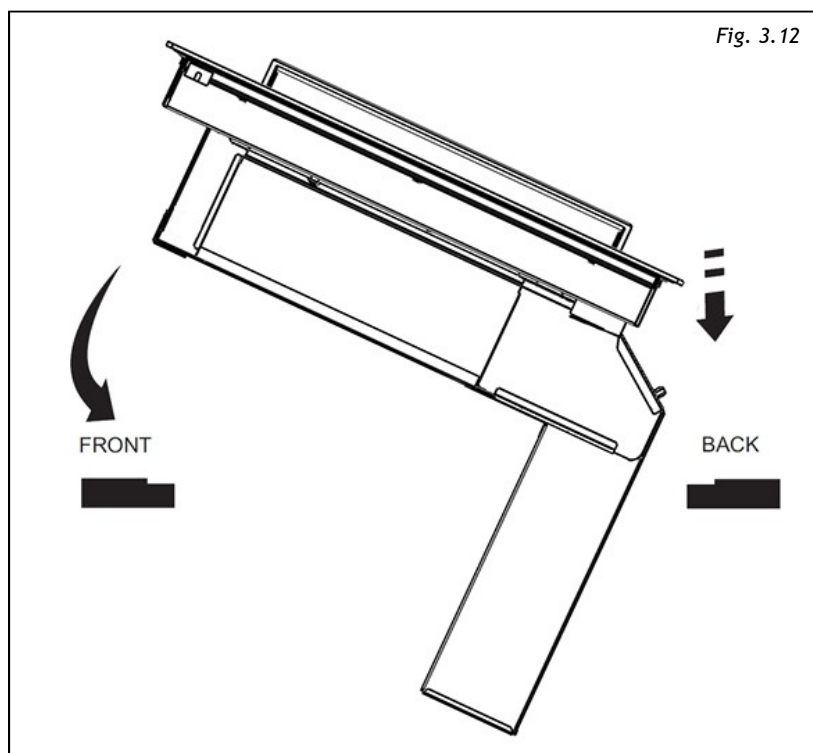
Antes de colocar la placa de inducción, debe fijar en la parte posterior de la misma la junta de espuma que se suministra con el aparato.



Retire la película de protección y fije la junta de espuma a una distancia de 2 mm desde el borde del vidrio (A=2 mm). La junta debe colocarse a lo largo de todo el perímetro y sin solaparse en las esquinas (Fig. 3.10).

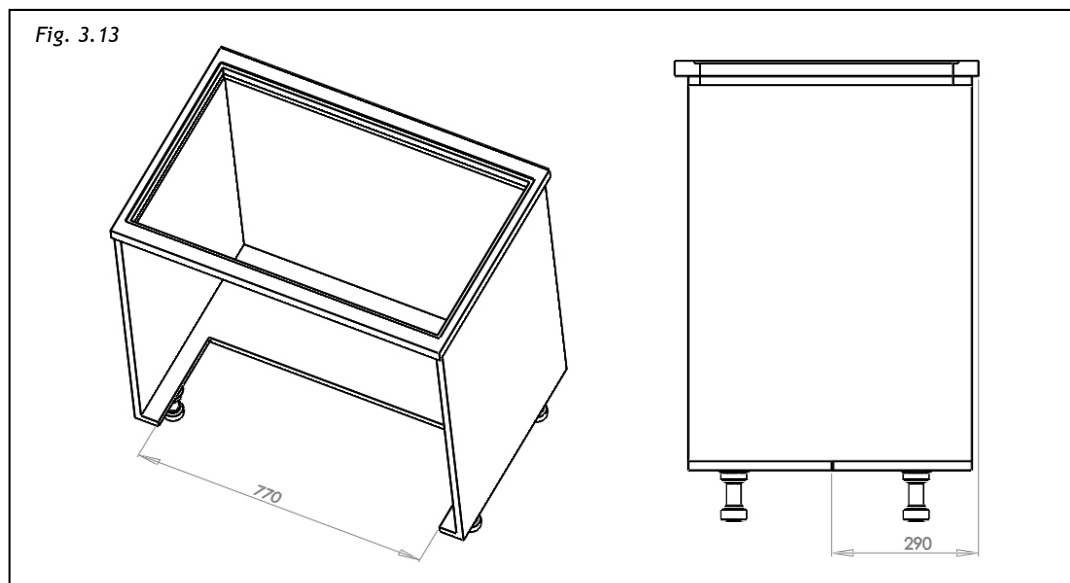


Eche el sellador de silicona a ras del agujero (Fig. 3.11) a lo largo de la zona fresada y coloque la placa (Fig. 3.12)



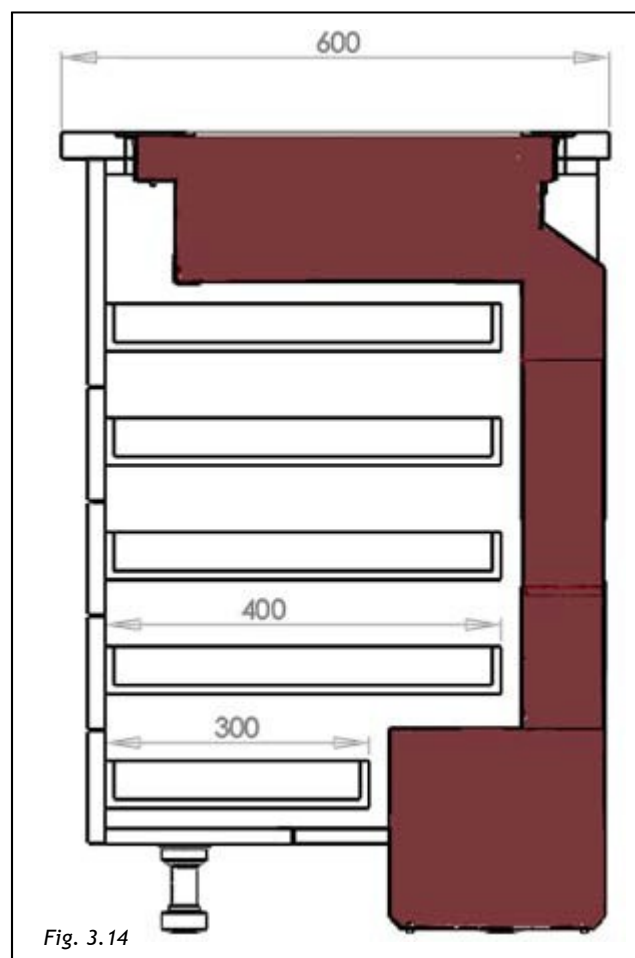
III.2.b INSTRUCCIONES DE MONTAJE

La base del mueble debe cortarse como se indica en la figura Fig. 3.13, retirando la parte posterior si es necesario. Si la instalación incluye también el kit de filtrado de plasma (disponible como extra opcional) el corte de la base puede reducirse a 660 de largo.

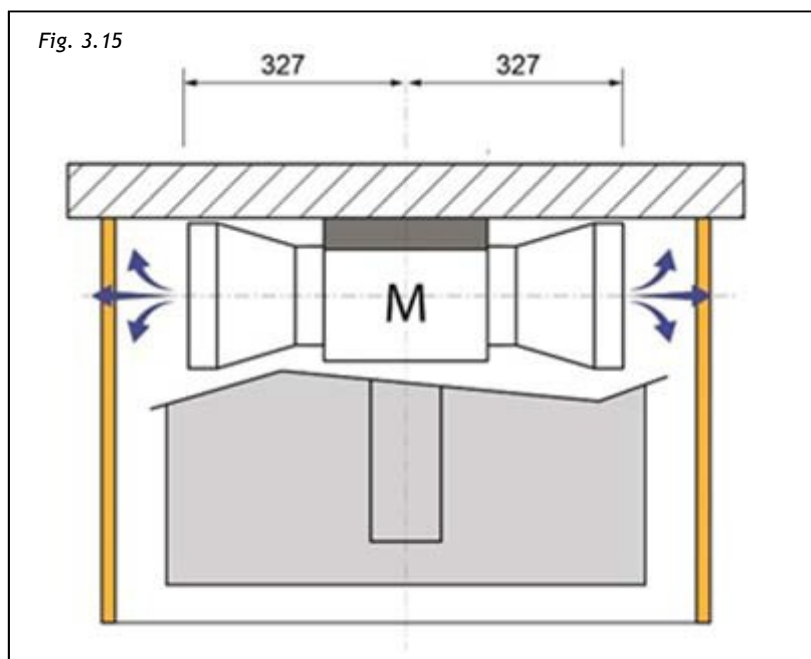


La instalación del aparato implica que la longitud máxima de los cajones montados bajo la placa es de:

- Profundidad cajón superior = 400 mm
- Profundidad último cajón = 300 mm

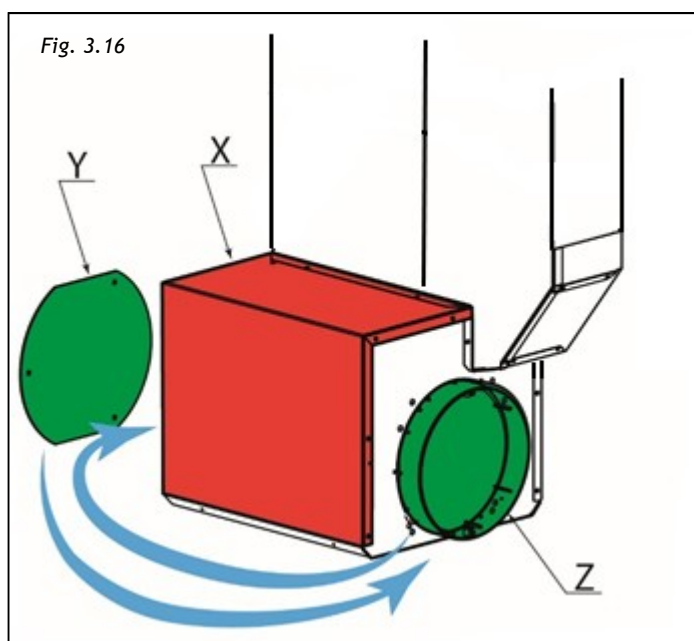


El siguiente paso es determinar la salida de humos de acuerdo con las necesidades de la instalación (Fig. 3.15).



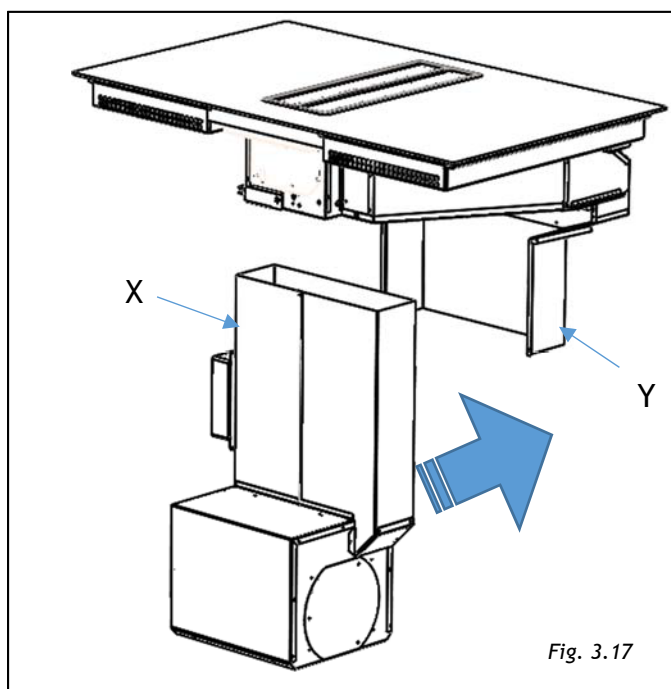
La salida de aire puede estar a la izquierda o a la derecha de la unidad. Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar las cubiertas (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), e invertir la salida del motor. A continuación, realice las mismas operaciones a la inversa, colocando la tapa (Fig. 3.16-Y) en el lado opuesto e instalando la cubierta (Fig. 3.16-X).

La salida de aire puede ser trasera o delantera conectando una tubería curva no incluida.

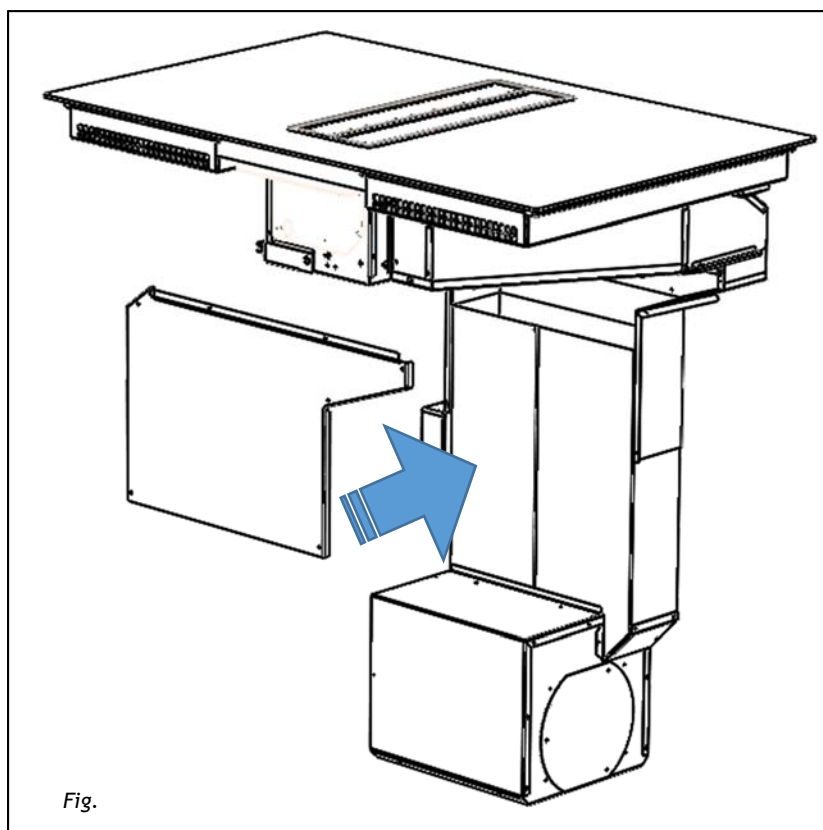


III.3.c MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN

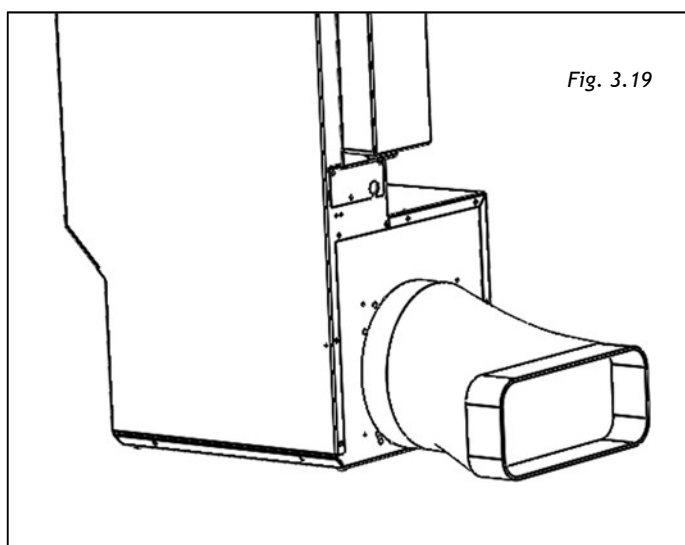
Una vez determinada la posición de la caja de aspiración, colóquela en el hueco previamente cortado de la base de cocina (Fig. 3.13), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en la fijación (Fig. 3.17- Y).



A continuación fije la cubierta al conducto vertical (Fig. 3.18) utilizando los tornillos especiales incluidos.

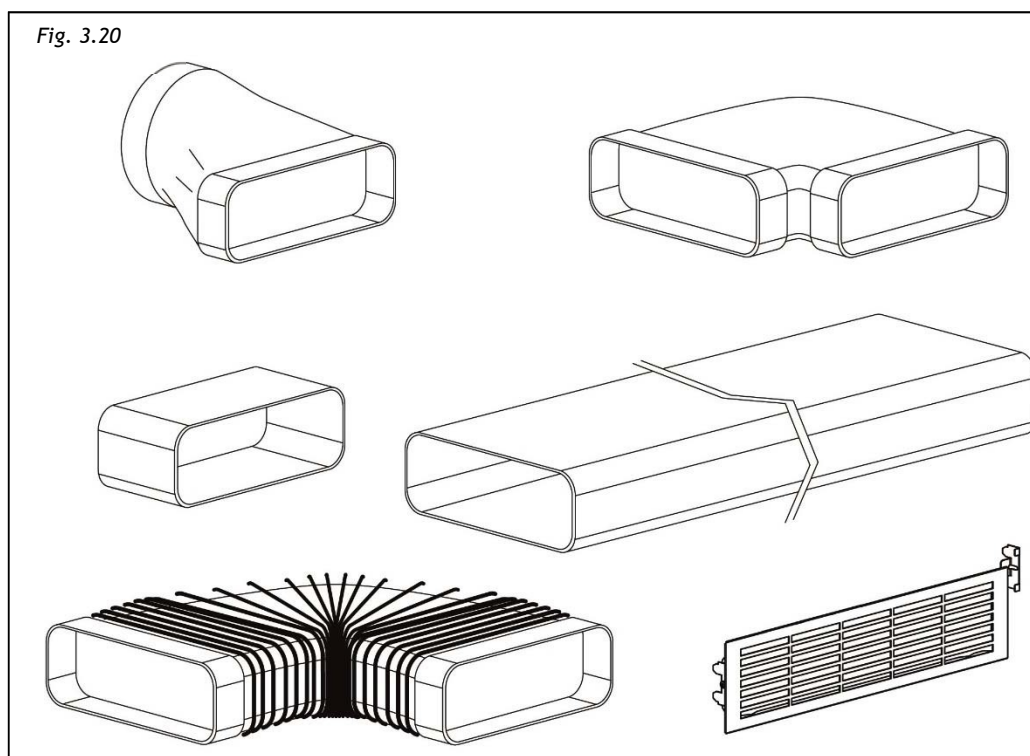


Ahora podrá unir la salida externa de aire para la expulsión de humos utilizando la junta incluida (Fig. 3.19).



Para colocar el tubo de salida de humos en la posición deseada es necesario adquirir tubos de conexión, no incluidos (Fig. 3.20).

Todas las tuberías deben pasar por debajo del mueble, dentro del zócalo de la cocina.



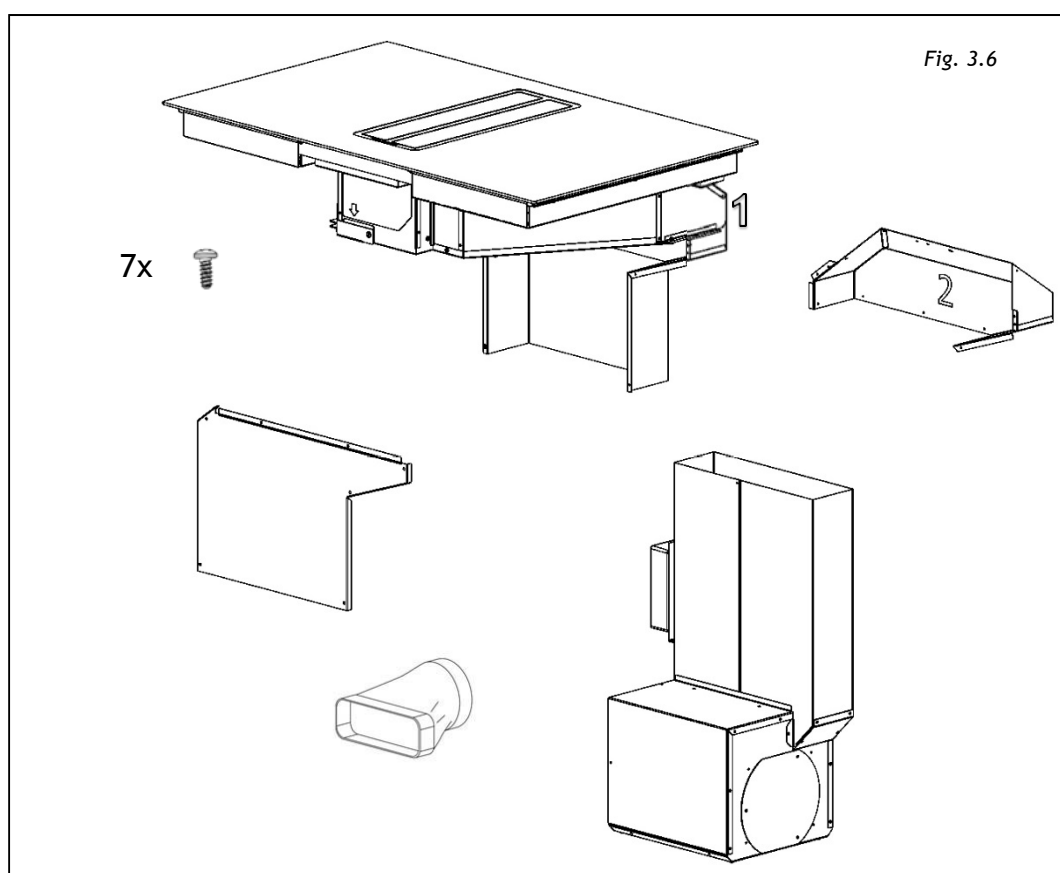
III.3 INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD HASTA 750 mm

En el caso de bases con una profundidad de hasta 660 mm, la única instalación posible se describe en el párrafo III.3.b.

En el caso de bases con una profundidad superior a 660 mm, además de la configuración anterior, es posible aumentar el espacio para los cajones sustituyendo el empalme «1» (marcado en la parte posterior) con el «2».

Siga el procedimiento de instalación descrito a continuación.

Los elementos descritos en la Fig. 3.6 vienen incluidos en la caja.



Retirar el empalme «1»

Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar los tornillos de la junta como se muestra en la Fig. 3.21.

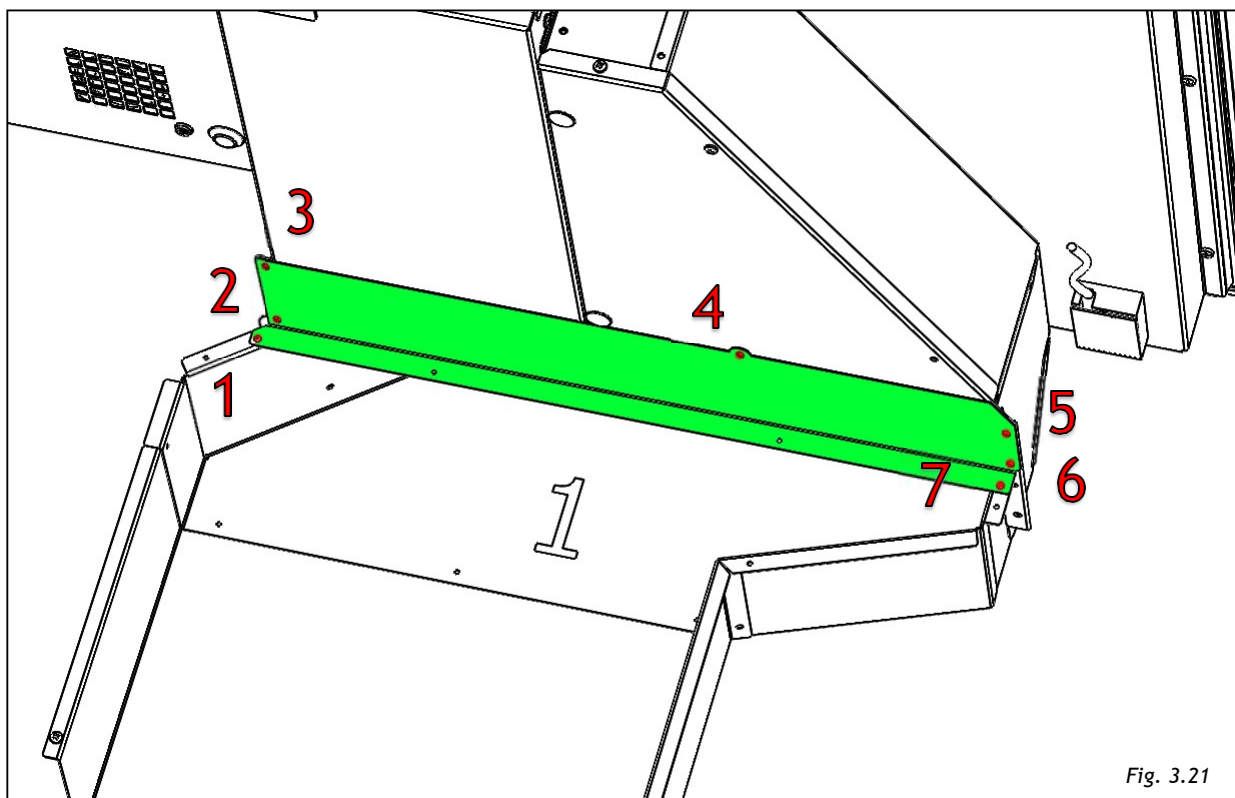


Fig. 3.21

Una vez extraída la cubierta angular, retirar la junta «1» desenroscando los tornillos del panel inclinado como se muestra en la Fig. 3.22.

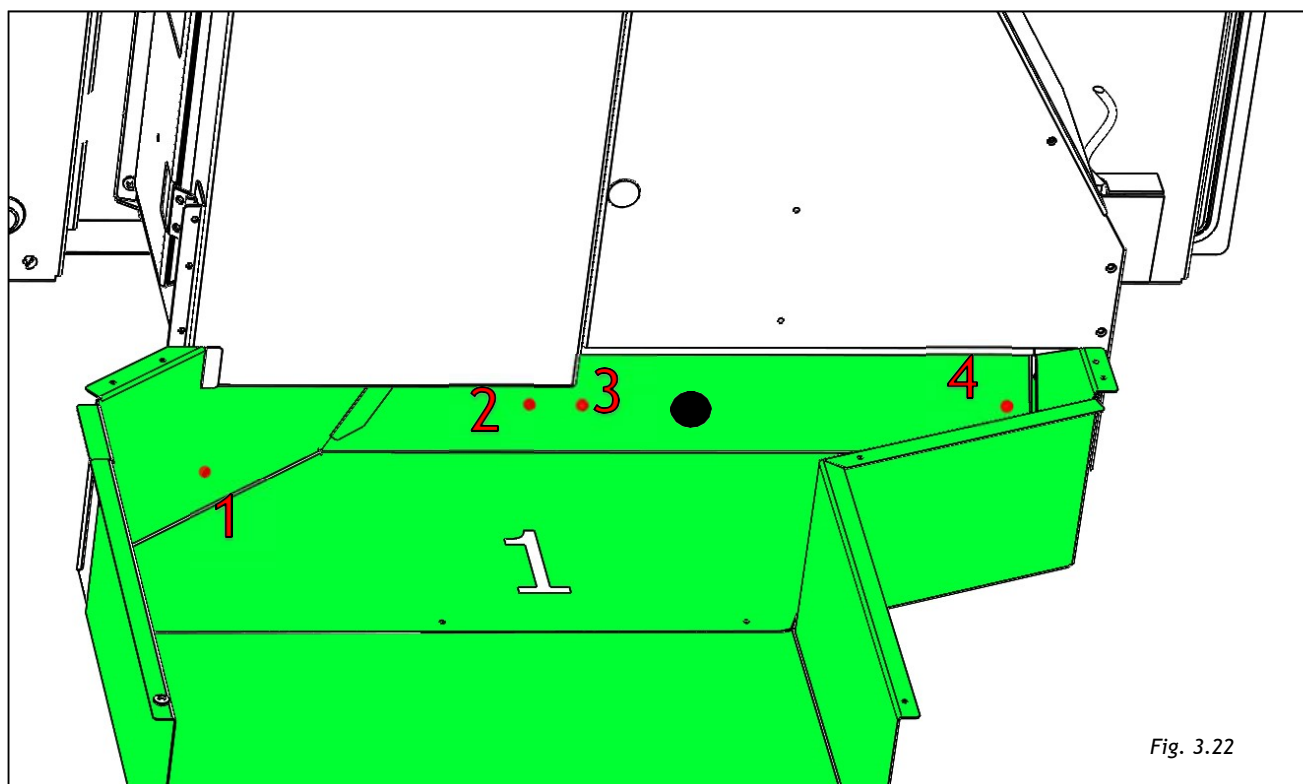
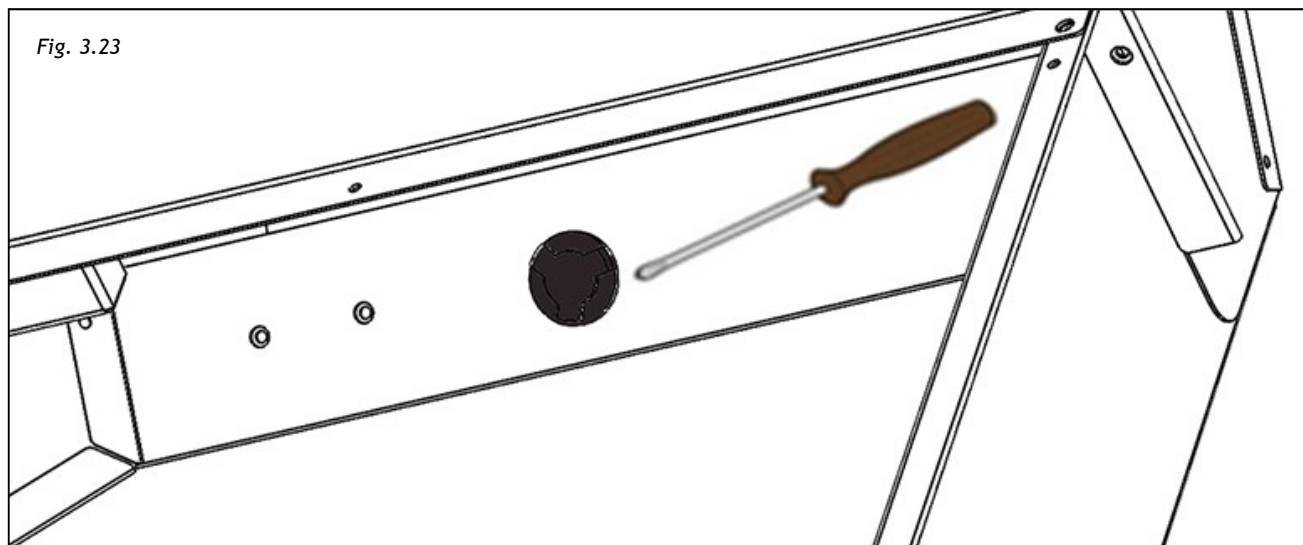


Fig. 3.22

Después de desenroscar los tornillos, la pieza permanece fijada al sistema gracias a las patillas de plástico (Fig. 3.23). Para soltarla, deberá presionar la patilla con la ayuda de un destornillador.



Una vez extraída la conexión de la unidad de aspiración, es necesario desmontar la extensión de la pieza 1 y montarla en la pieza 2 utilizando los 6 tornillos que unen las dos placas juntas, como se muestra en la Fig. 3.24

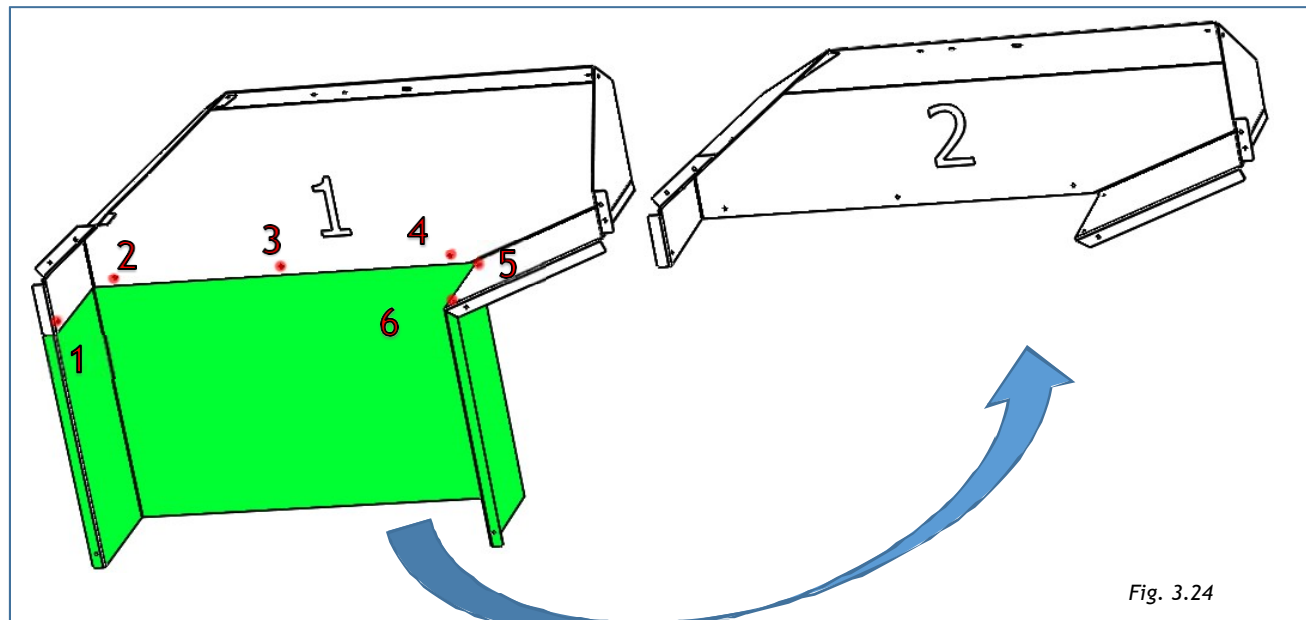
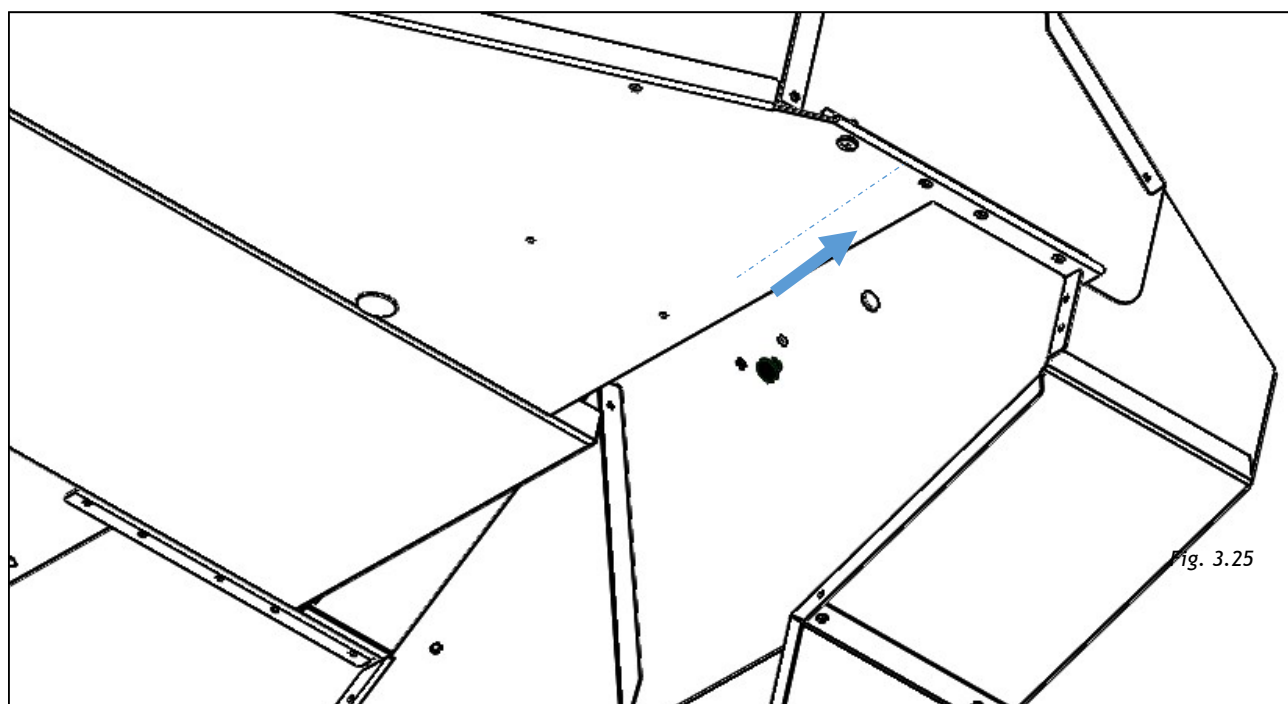


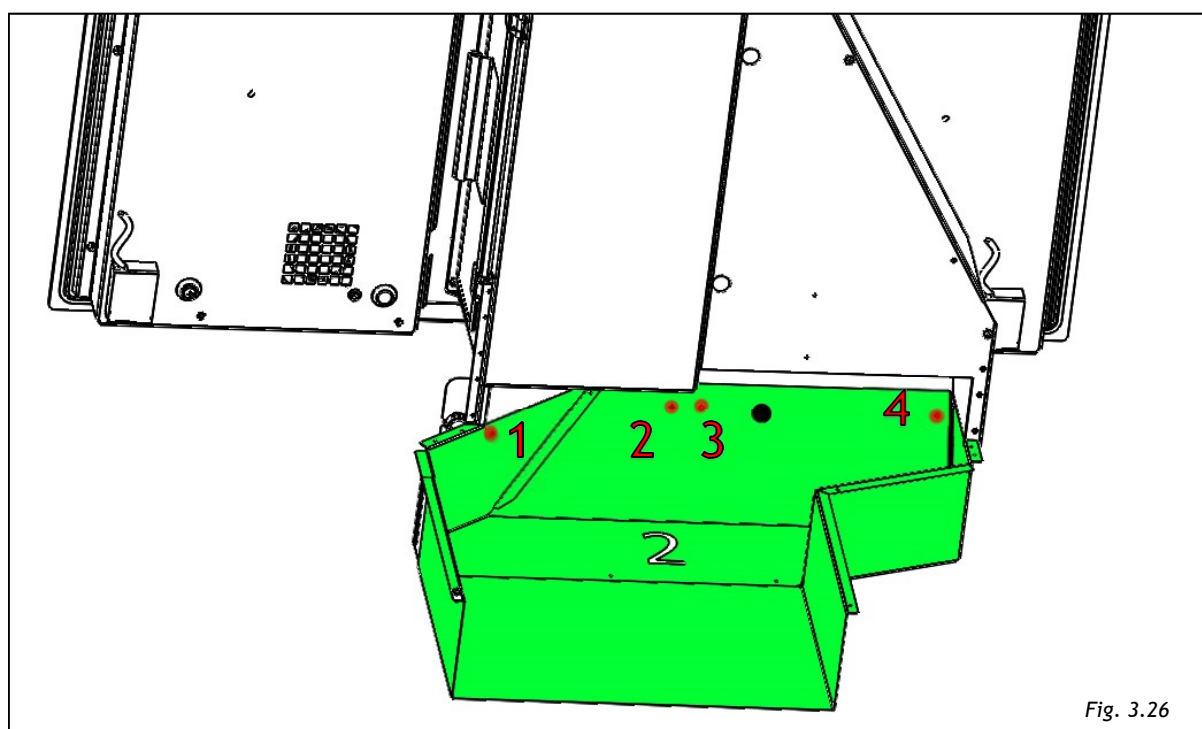
Fig. 3.24

Ahora puede proceder con el montaje de la pieza 2

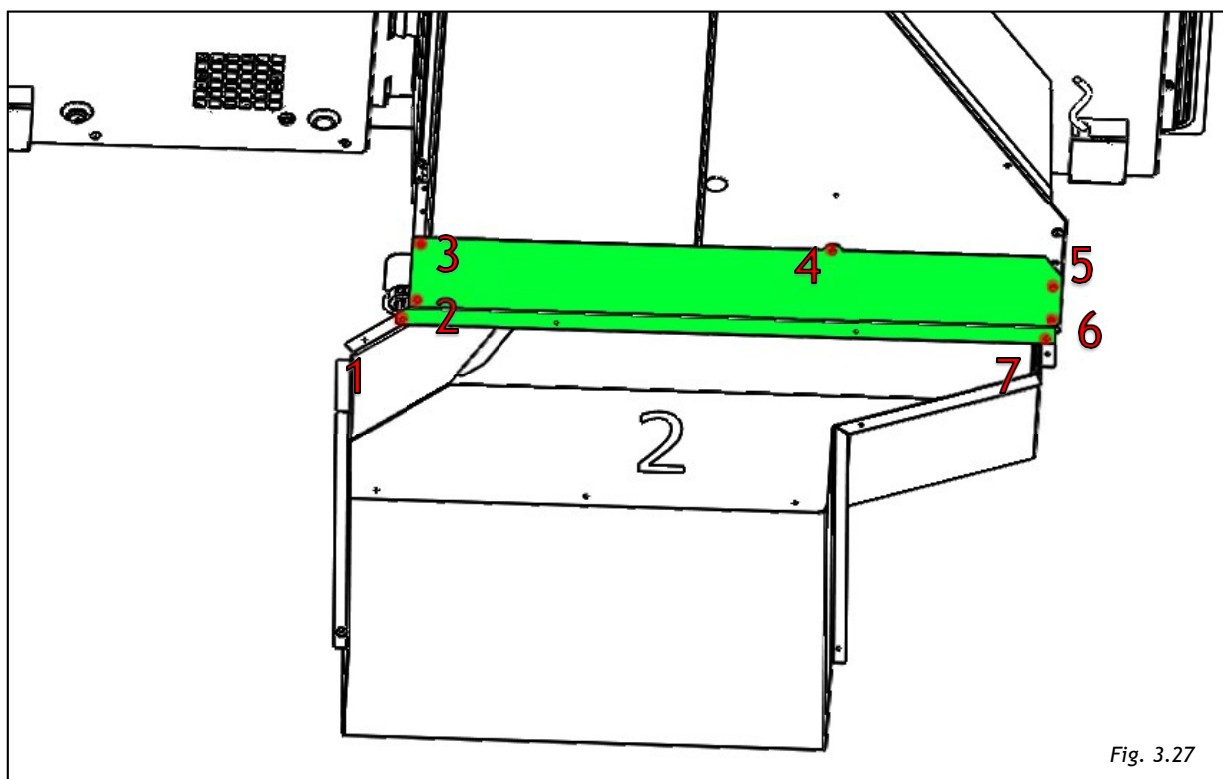
Para hacer más fácil el montaje, inserte primero el pasador de plástico en el orificio correspondiente (Fig. 3.25)



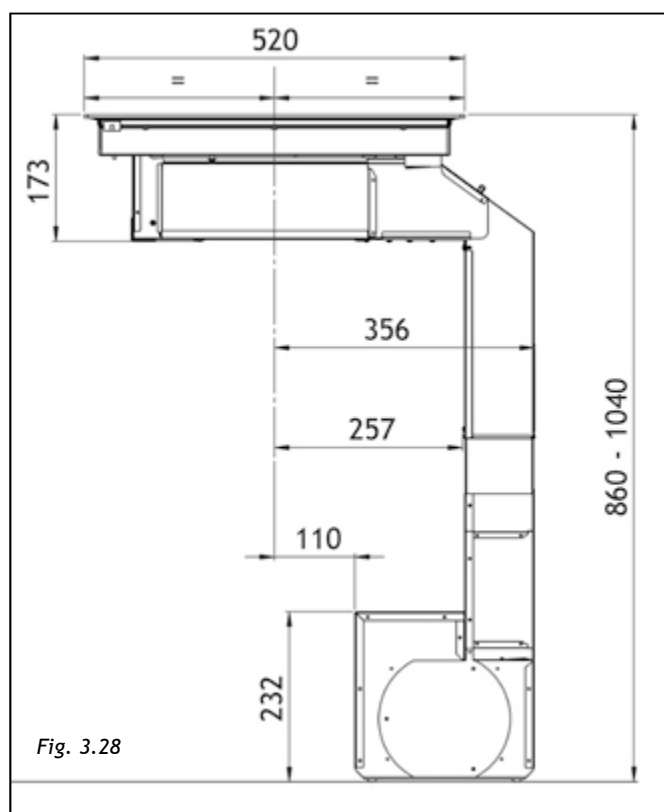
A continuación fije los 4 tornillos extraídos anteriormente (Fig. 3.26)



En este punto vuelva a montar la cubierta angular en la posición más retrasada para cubrir el hueco dejado por la conexión, y fije los siete tornillos que se indican en la Fig. 3.27.



Una vez fijada la pieza las dimensiones después de la instalación completa serán las que se muestran en la Fig. 3.28

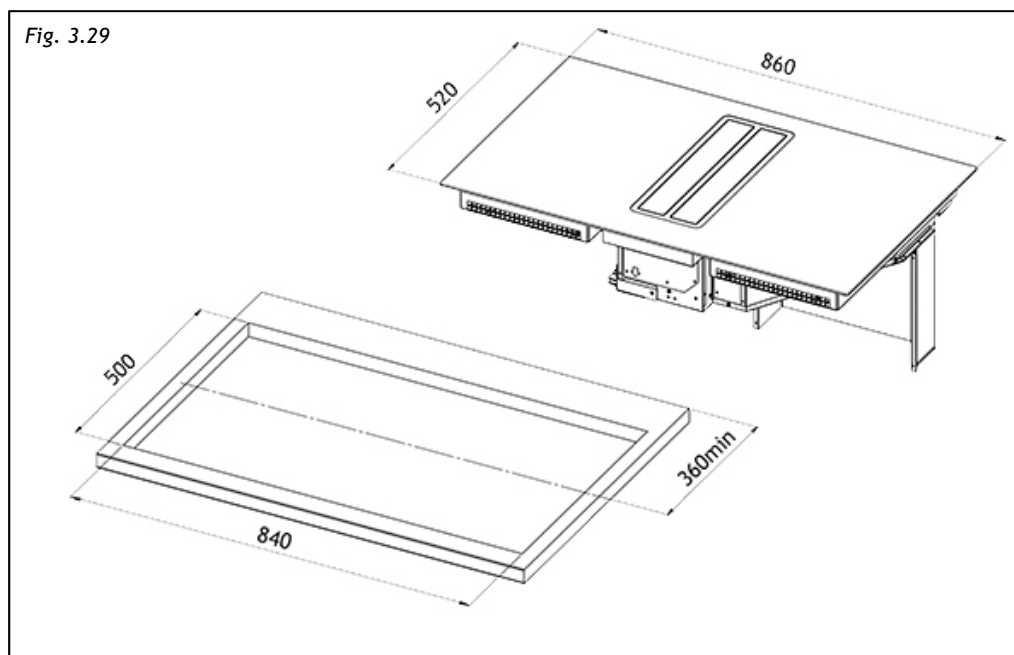


III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

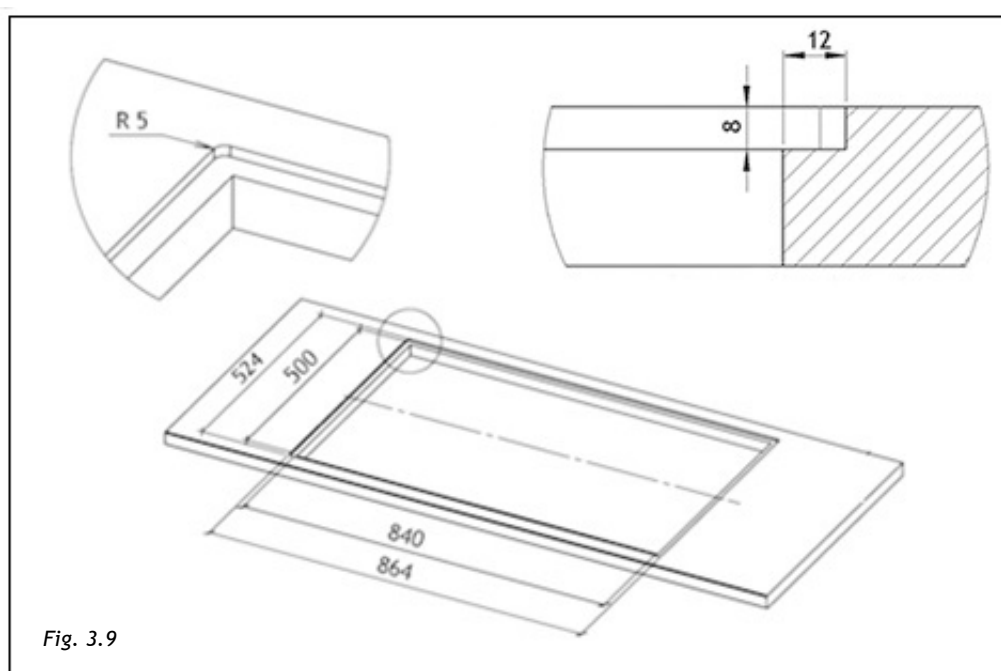
Para dejar el espacio necesario para los tubos de aire, es importante instalar la placa de inducción con la línea central a más de 360 mm de distancia de la pared posterior.

La instalación de la placa de inducción puede ser enrasada o no enrasada.

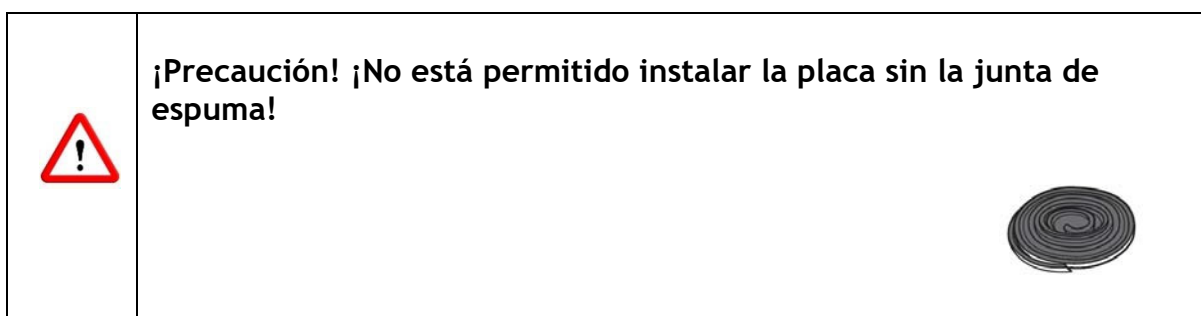
Para la instalación no enrasada: coloque la encimera como se muestra en Fig. 3.29



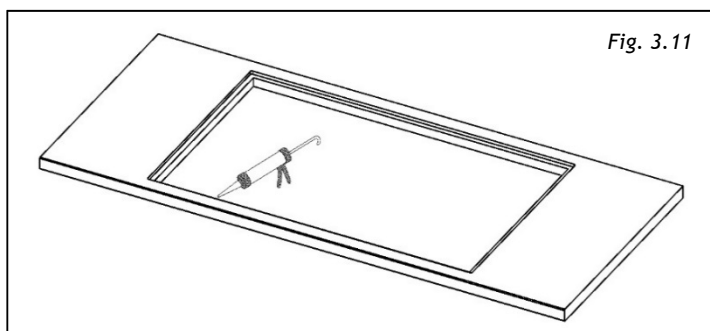
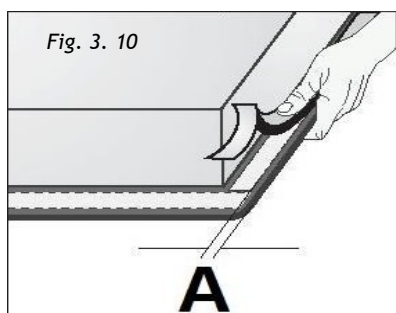
Para la instalación enrasada: coloque la encimera fresando la superficie a lo largo del borde del hueco, siguiendo las dimensiones indicadas en Fig. 3.9.



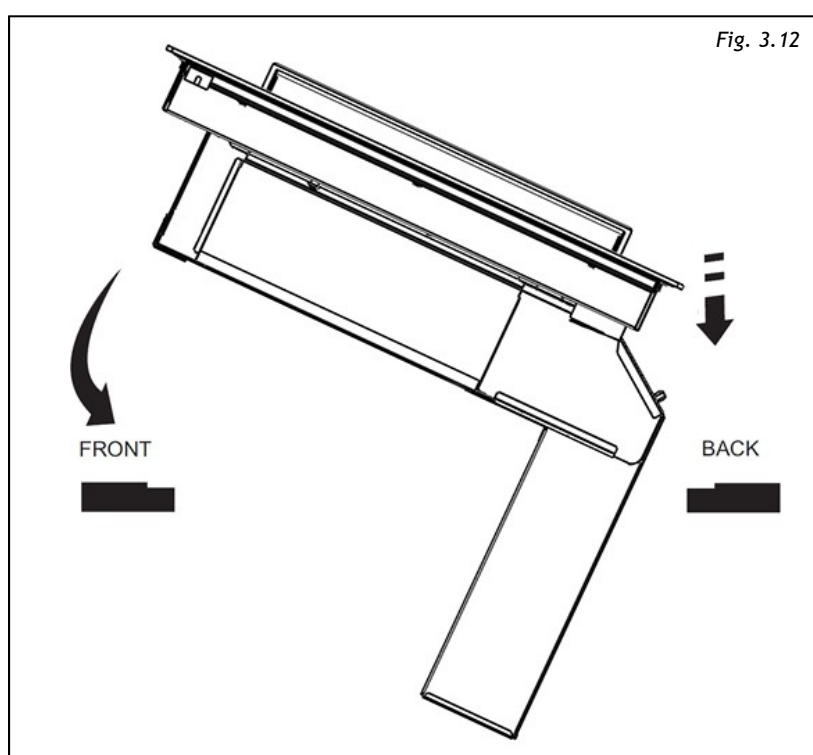
Antes de colocar la placa de inducción, debe fijar la junta de espuma que se suministra en la parte avellanada del vidrio



Retire la película de protección y fije la junta de espuma a una distancia de 2 mm desde el borde del vidrio (A=2 mm). La junta debe colocarse a lo largo de todo el perímetro y sin solaparse en las esquinas (Fig. 3.10).



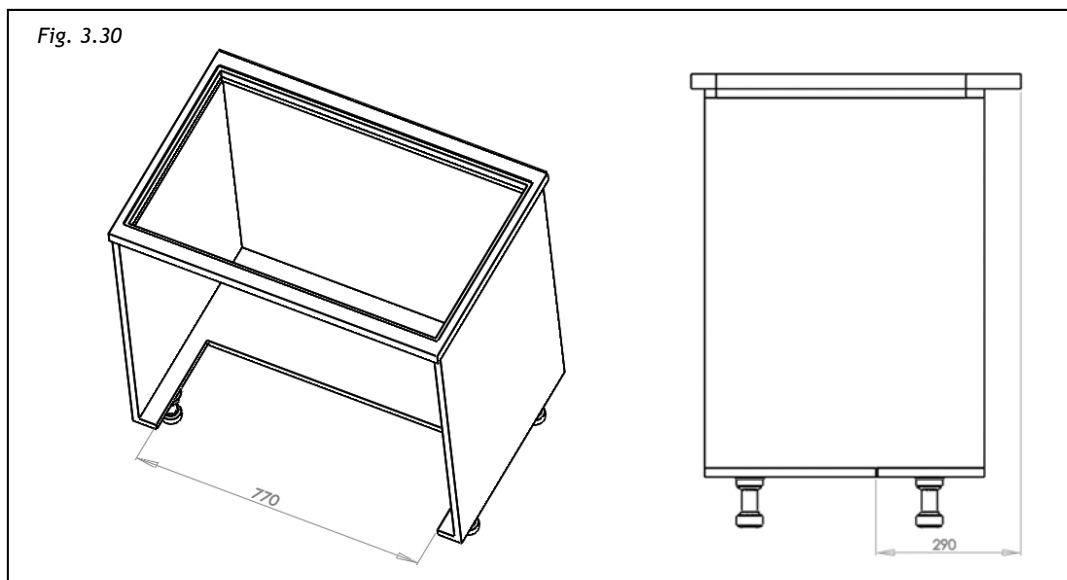
Eche el sellador de silicona a ras del agujero (Fig. 3.11) y coloque la placa de inducción (Fig. 3.12)



III.3.b INSTRUCCIONES DE MONTAJE

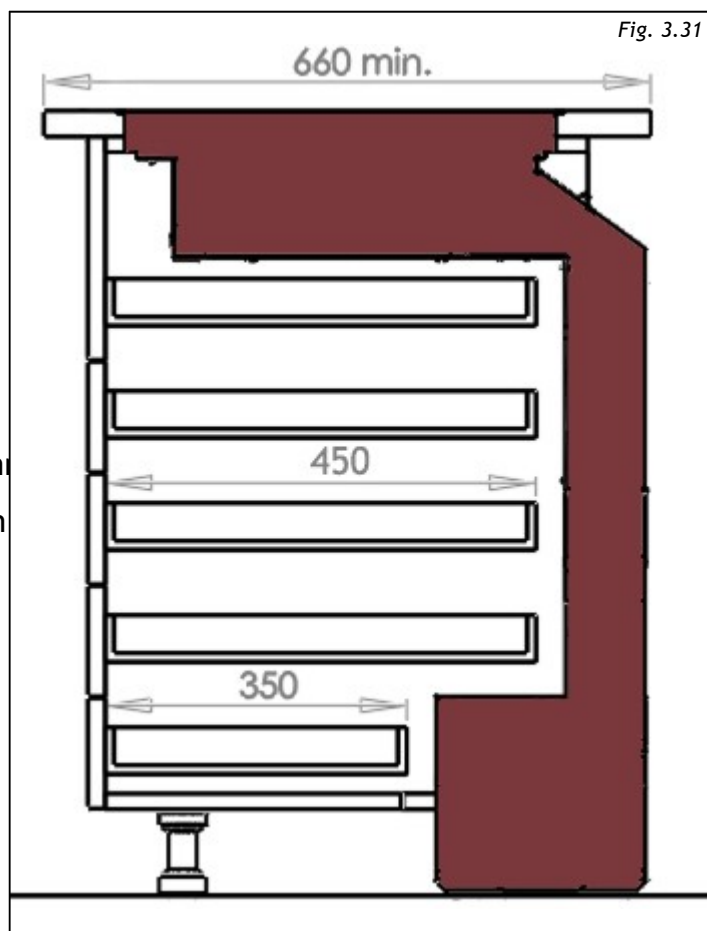
La base del mueble debe cortarse como se indica en la figura Fig. 3.29, retirando la parte posterior si es necesario.

Si la instalación incluye el kit de filtrado de plasma (disponible como extra opcional) el corte de la base puede reducirse a 660 mm de largo.



La instalación del aparato implica una longitud máxima de los cajones montados bajo la placa (Fig. 3.31)

- Profundidad cajón superior = 450 mm
- Profundidad último cajón = 350 mm



El siguiente paso es determinar la salida de humos de acuerdo con las necesidades de la instalación (Fig. 3.15).

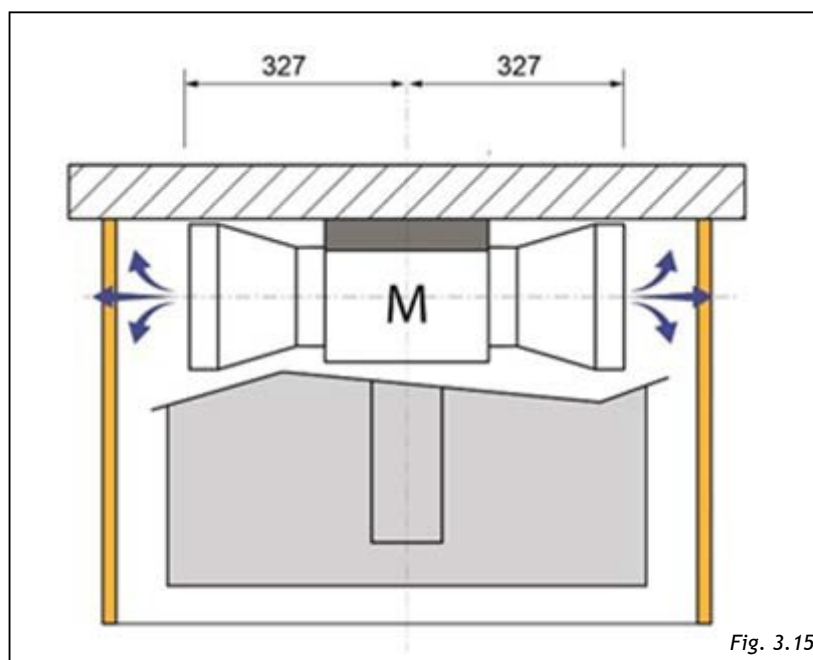


Fig. 3.15

La salida de aire puede estar a la izquierda o a la derecha de la unidad. Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar las tapas (Fig. 3.32-X), (Fig. 3.12-Y), e invertir la salida del motor. A continuación, realice las mismas operaciones a la inversa, colocando la tapa (Fig. 3.32-Y) en el lado opuesto e instalando la cubierta (Fig. 3.32-X).

La salida de aire puede ser trasera o delantera conectando una tubería curva (**no incluida**).

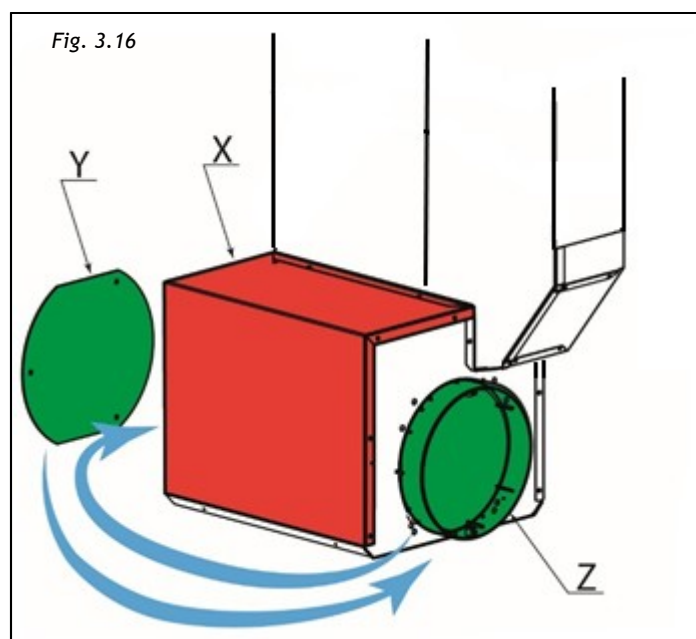
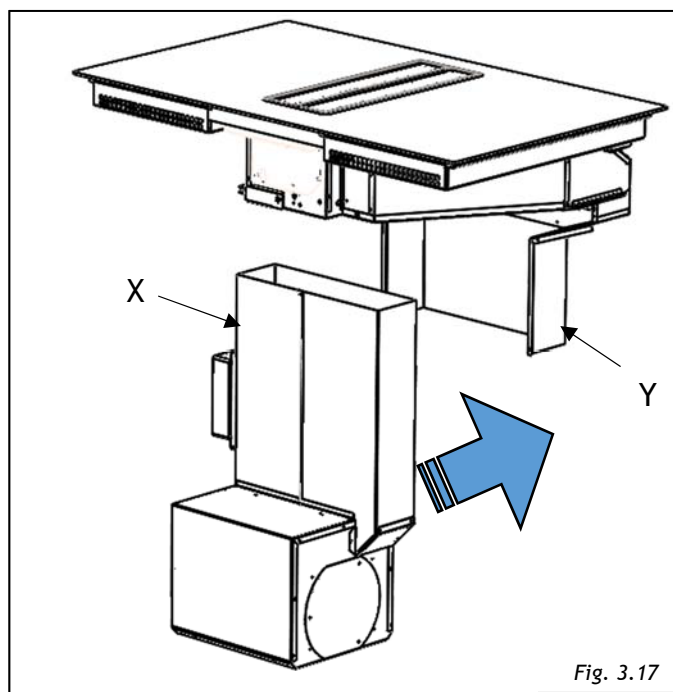


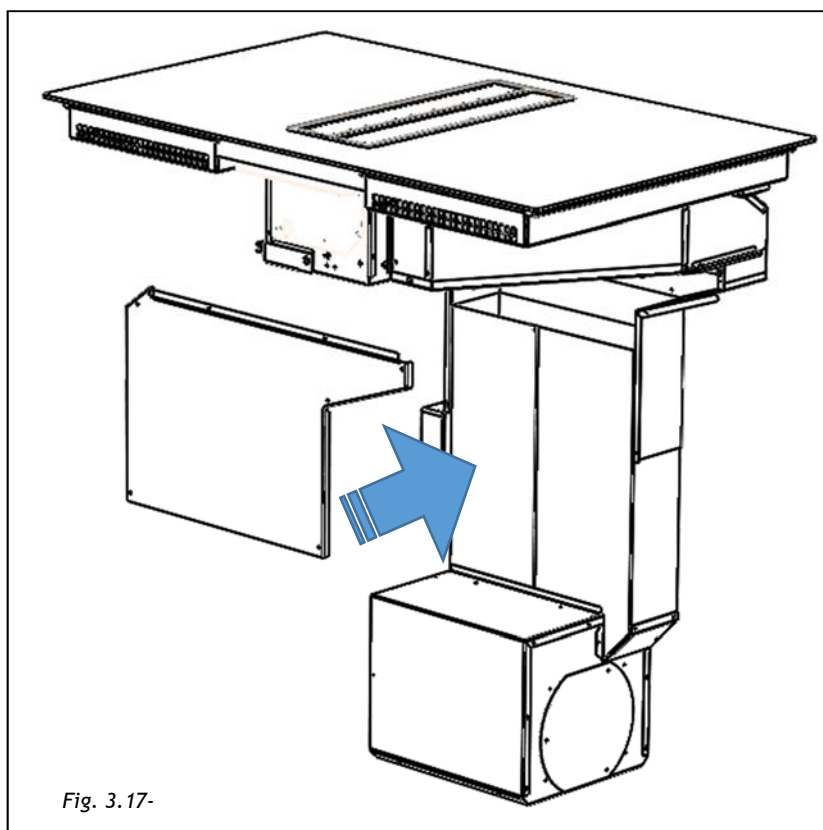
Fig. 3.16

III.3.c MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN

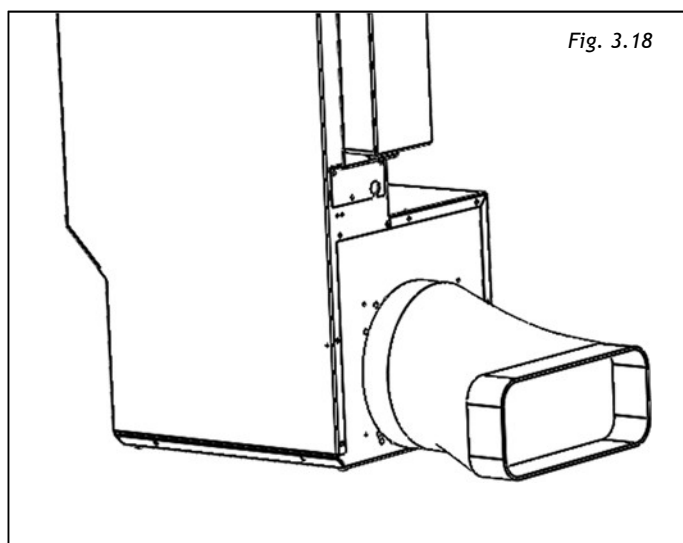
Una vez determinada la posición de la caja de aspiración, colóquela en el hueco previamente cortado de la base de cocina (Fig. 3.29), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en la fijación (Fig. 3.17-Y).



A continuación fije la cubierta al conducto vertical (Fig. 3.17-b) utilizando los tornillos especiales incluidos.

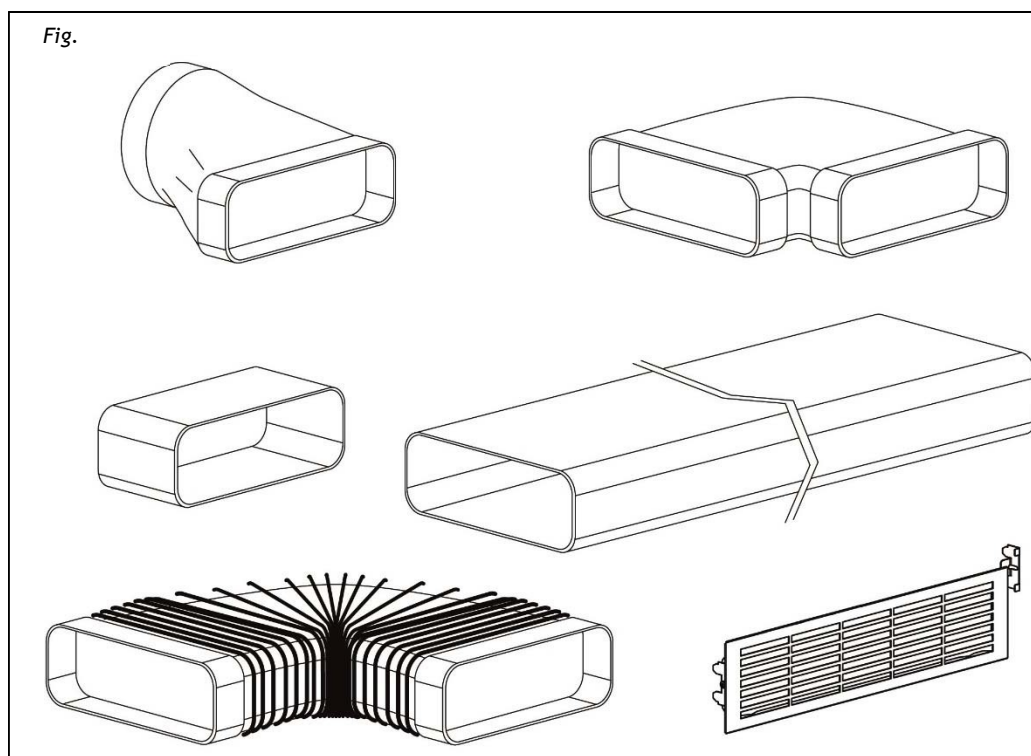


Ahora podrá unir la salida externa de aire para la expulsión de humos utilizando la junta incluida (Fig. 3.18).



Para colocar el tubo de salida de humos en la posición deseada es necesario adquirir tubos de conexión, no incluidos (Fig. 3.19).

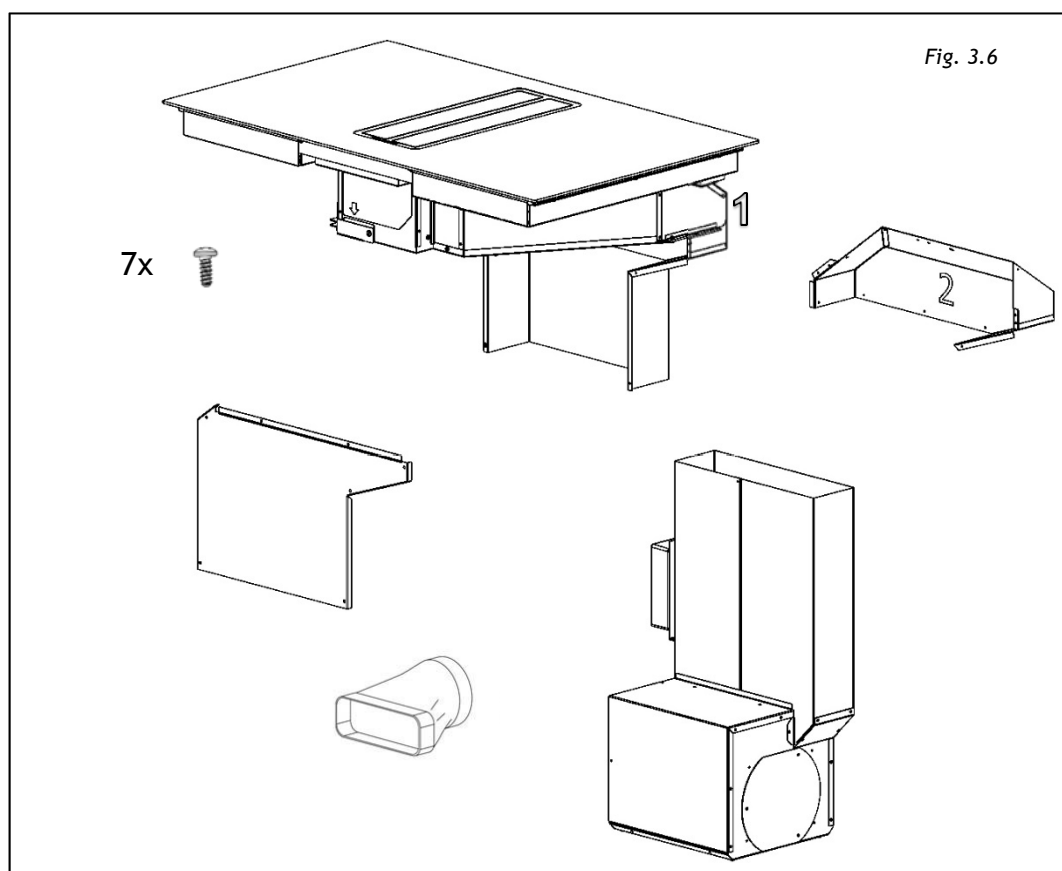
Todas las tuberías deben pasar por debajo del mueble, dentro del zócalo de la cocina.



III.4 INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD HASTA 810 mm

El técnico encontrará en la caja los elementos que se muestran en la Fig. 3.6.

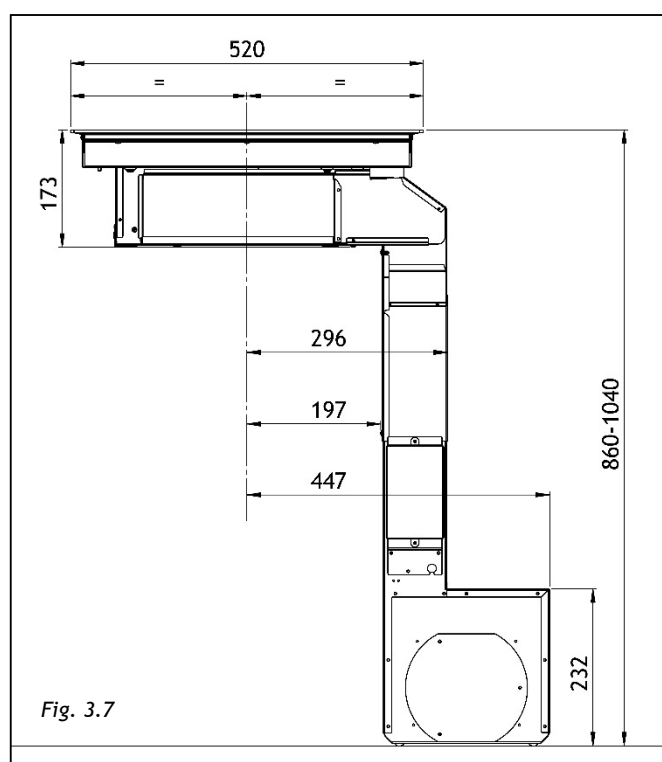
Estos deben montarse con cuidado siguiendo el procedimiento descrito en esta guía.



El accesorio de repuesto marcado como "2" en la parte posterior no es apto para esta instalación.

Fig. 3.7 muestra las dimensiones del dispositivo después de la instalación.

Las dimensiones se refieren al eje de la placa de inducción e incluyen una configuración específica de la pieza de mobiliario, de los cajones que pueden estar presentes y de sus propias dimensiones.

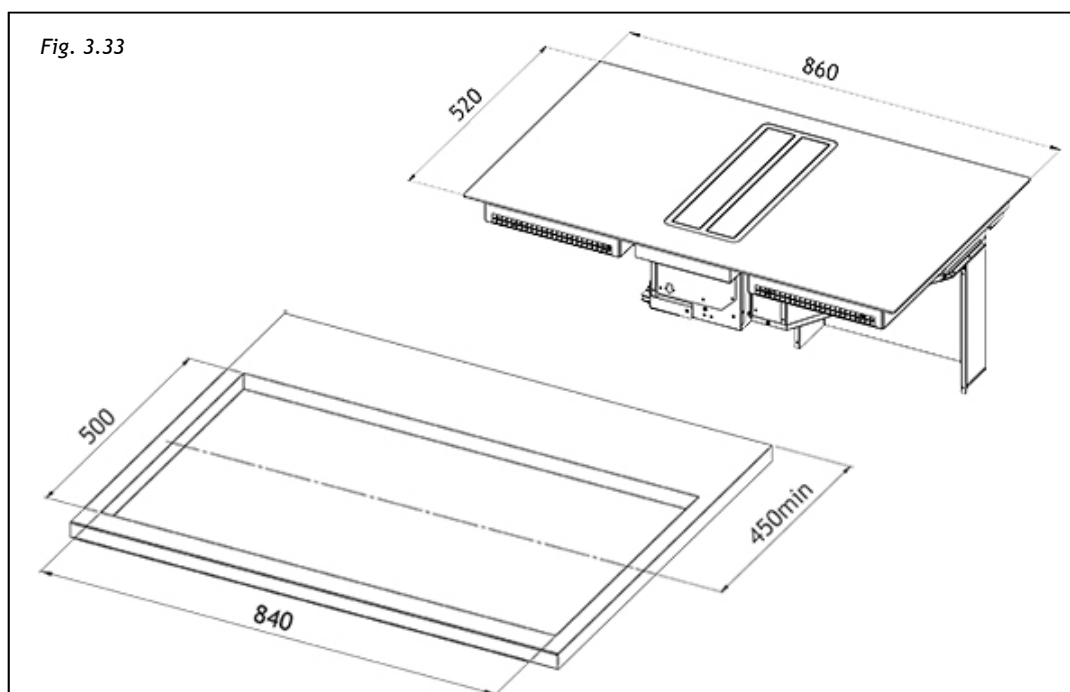


III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para dejar el espacio necesario para los tubos de aire, es importante instalar la placa de inducción con la línea central a más de 450mm de distancia de la pared posterior.

La instalación de la placa de inducción puede ser enrasada o no enrasada.

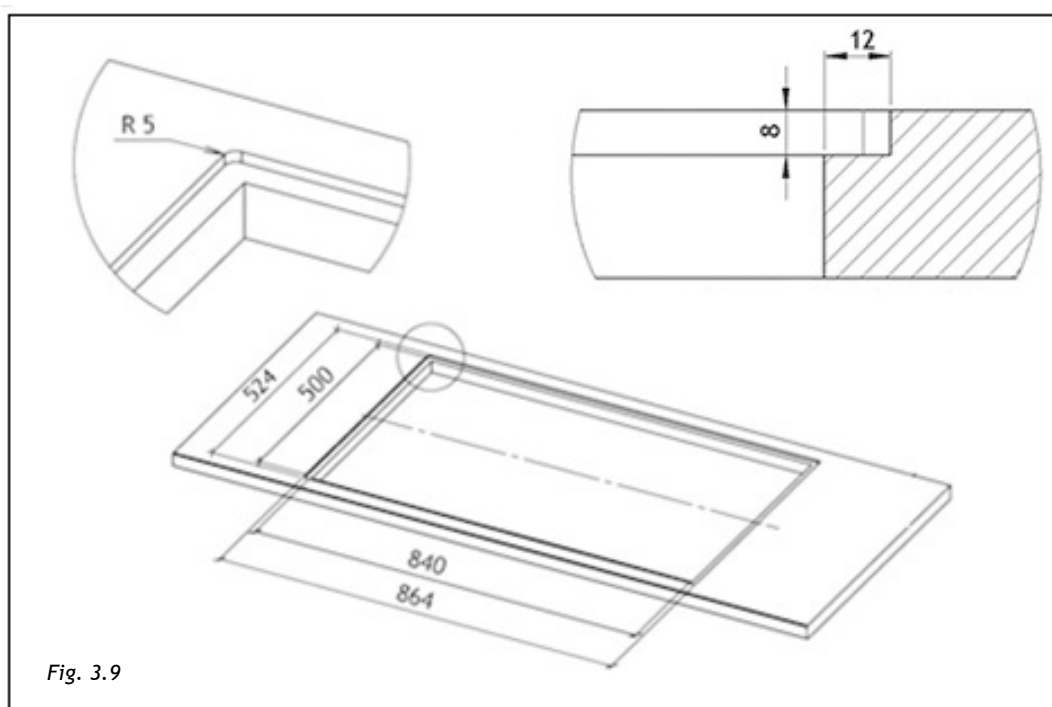
INSTALACIÓN NO ENRASADA: Prepare el agujero en la encimera como se muestra en la Fig



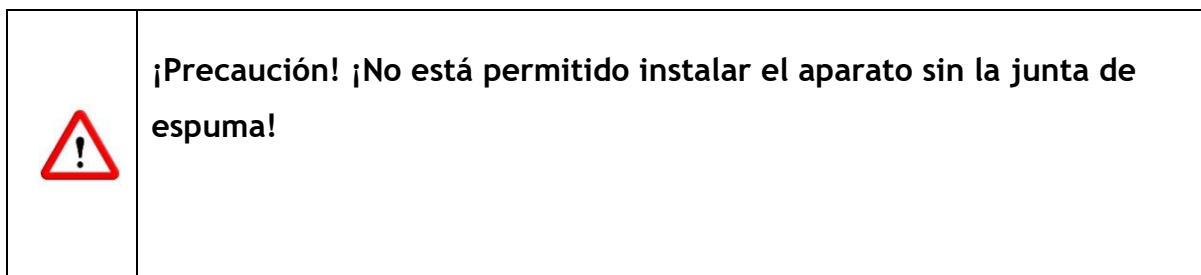
3.33.

INSTALACIÓN ENRASADA: Prepare el agujero en la encimera fresando la superficie a lo largo del borde del hueco. Asegúrese de respetar las dimensiones indicadas en la Fig.

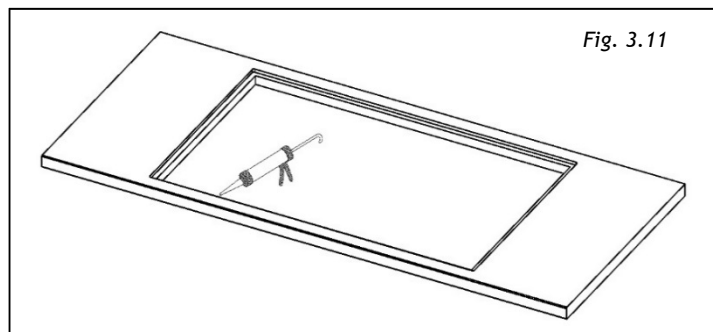
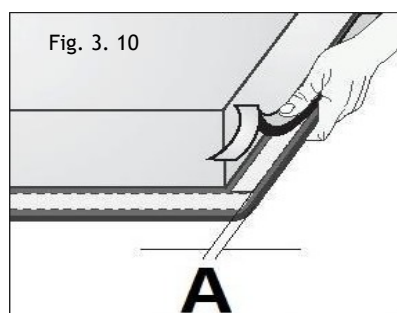
3.9.



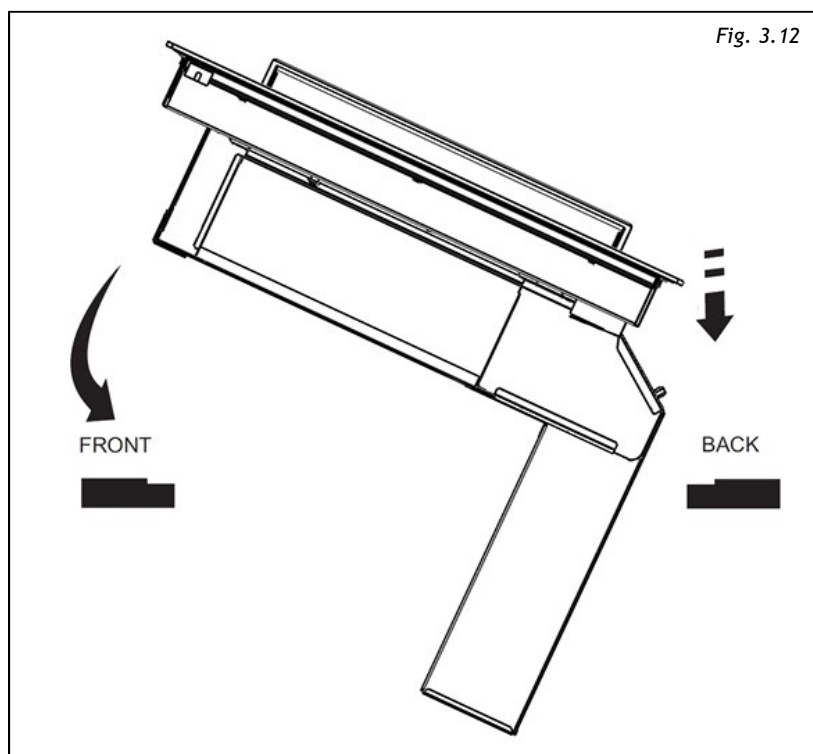
Antes de colocar la placa de inducción, debe fijar en la parte posterior de la misma la junta de espuma que se suministra con el aparato.



Retire la película de protección y fije la junta de espuma a una distancia de 2 mm desde el borde del vidrio (A=2 mm). La junta debe colocarse a lo largo de todo el perímetro y sin solaparse en las esquinas (Fig. 3.10).

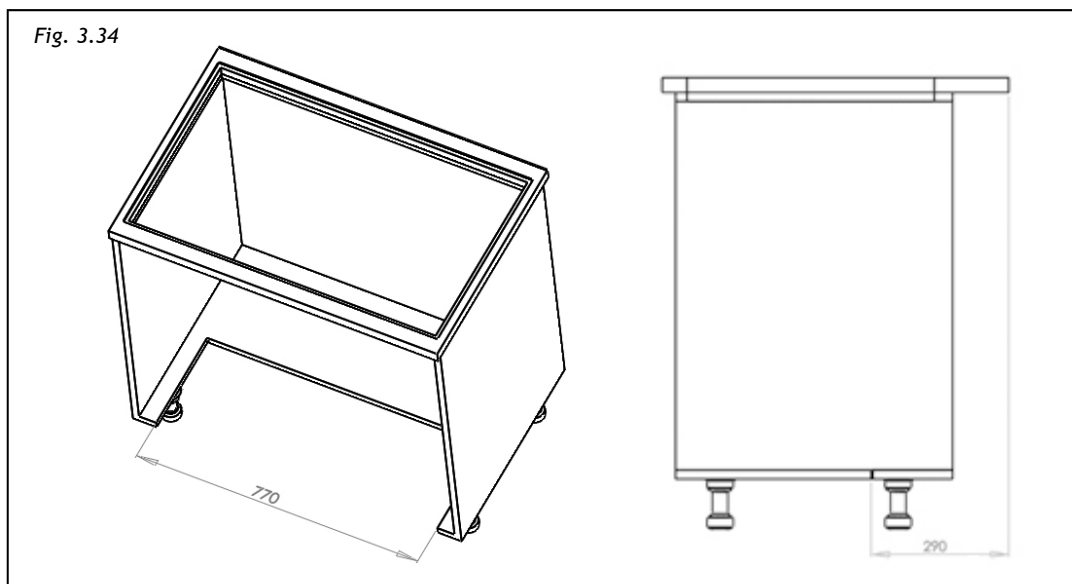


Eche el sellador de silicona a ras del agujero (Fig. 3.11) a lo largo de la zona fresada y coloque la placa (Fig. 3.12)



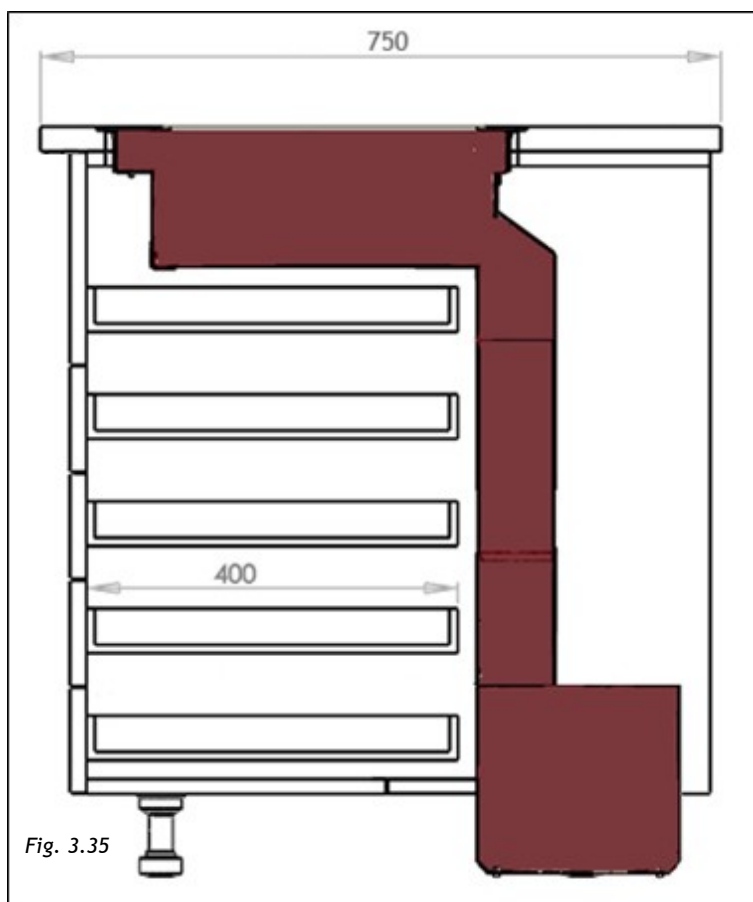
III.2.b INSTRUCCIONES DE MONTAJE

La base del mueble debe cortarse como se indica en la figura Fig. 3.34, retirando la parte posterior si es necesario.

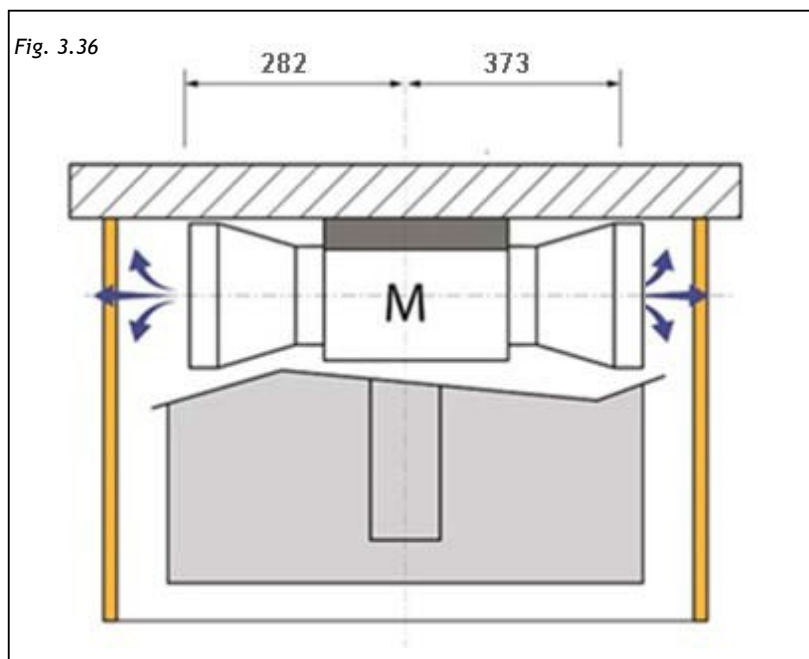


La instalación del aparato implica una longitud máxima de los cajones montados bajo la placa como se muestra en Fig. 3.35:

- Profundidad aproximada de los cajones: 400 mm

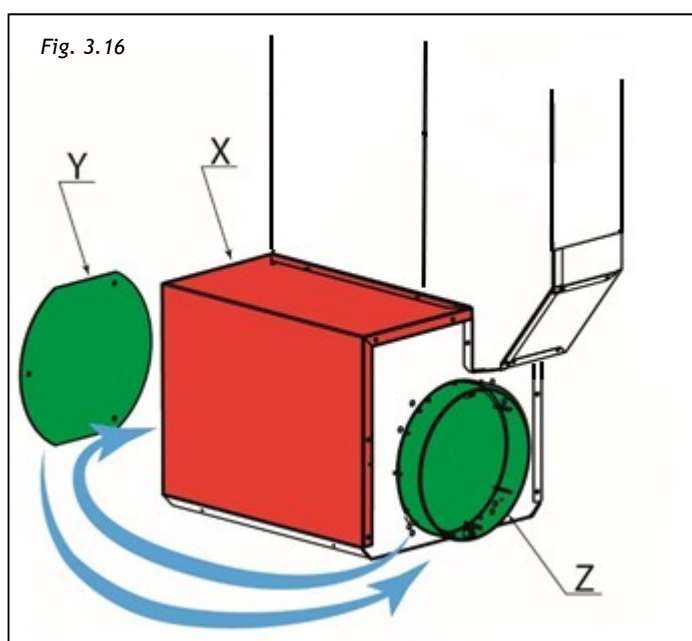


El siguiente paso es determinar la salida de humos de acuerdo con las necesidades de la instalación (Fig. 3.36).



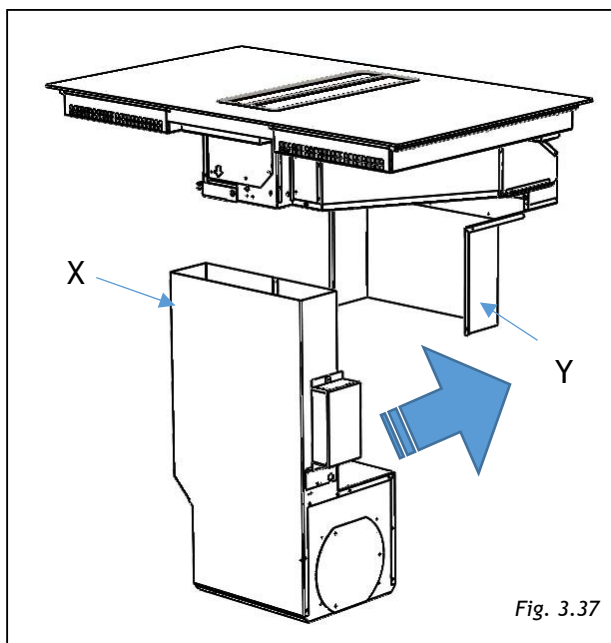
La salida de aire puede estar a la izquierda o a la derecha de la unidad. Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar las tapas (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), e invertir la salida del motor. A continuación, realice las mismas operaciones a la inversa, colocando la tapa (Fig. 3.16-Y) en el lado opuesto e instalando la cubierta. (Fig. 3.16-X).

La salida de aire puede ser trasera o delantera conectando una tubería curva no incluida.

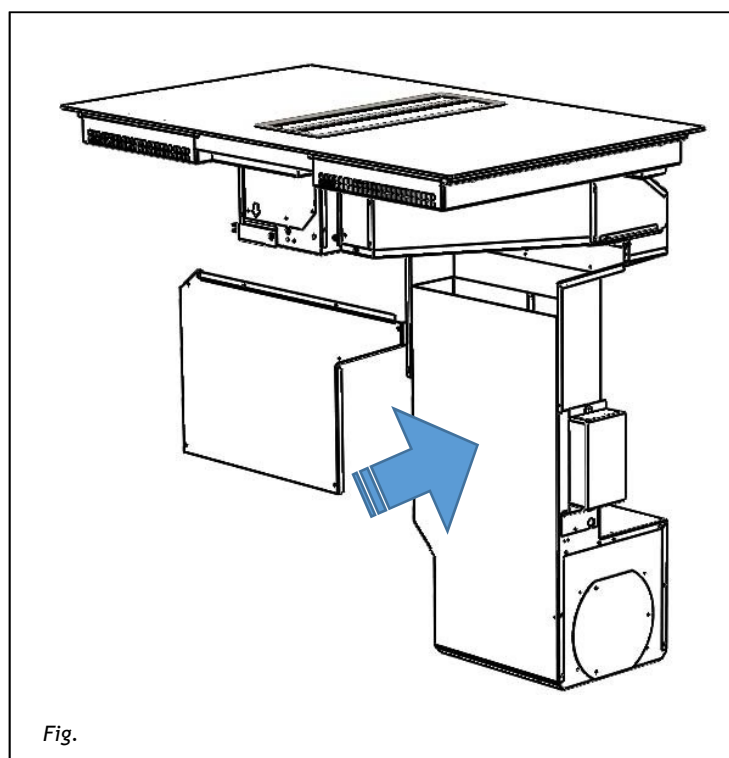


III.3.c MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN

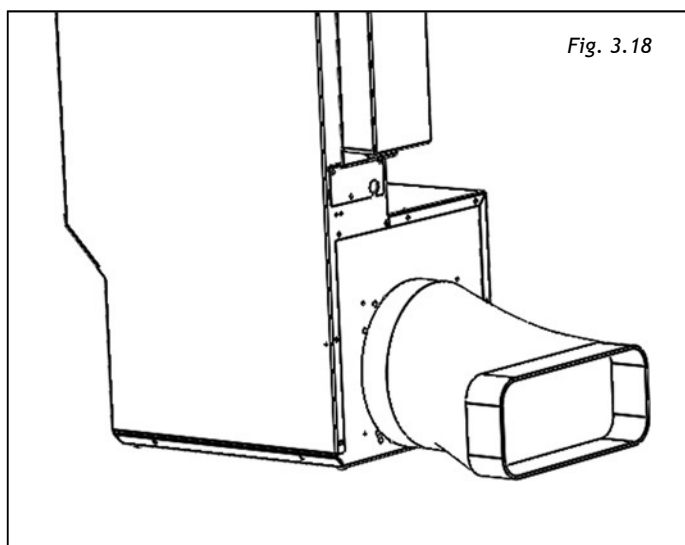
Una vez determinada la posición de la caja de aspiración, colóquela en el hueco previamente cortado de la base de cocina (Fig. 3.34), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.36-X) en la fijación (Fig. 3.36-Y).



A continuación fije la cubierta al conducto vertical (Fig. 3.38) utilizando los tornillos especiales incluidos.

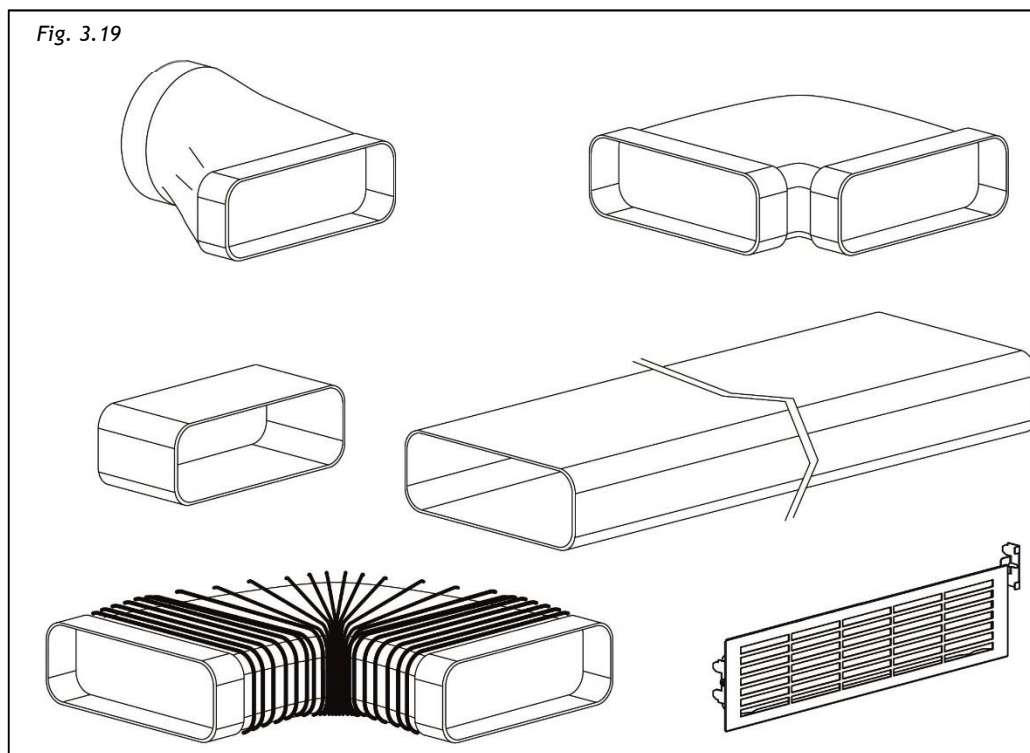


Ahora podrá unir la salida externa de aire para la expulsión de humos utilizando la junta incluida (Fig. 3.18).



Para colocar el tubo de salida de humos en la posición deseada es necesario adquirir tubos de conexión, no incluidos (Fig. 3.19).

Todas las tuberías deben pasar por debajo del mueble, dentro del zócalo de la cocina.



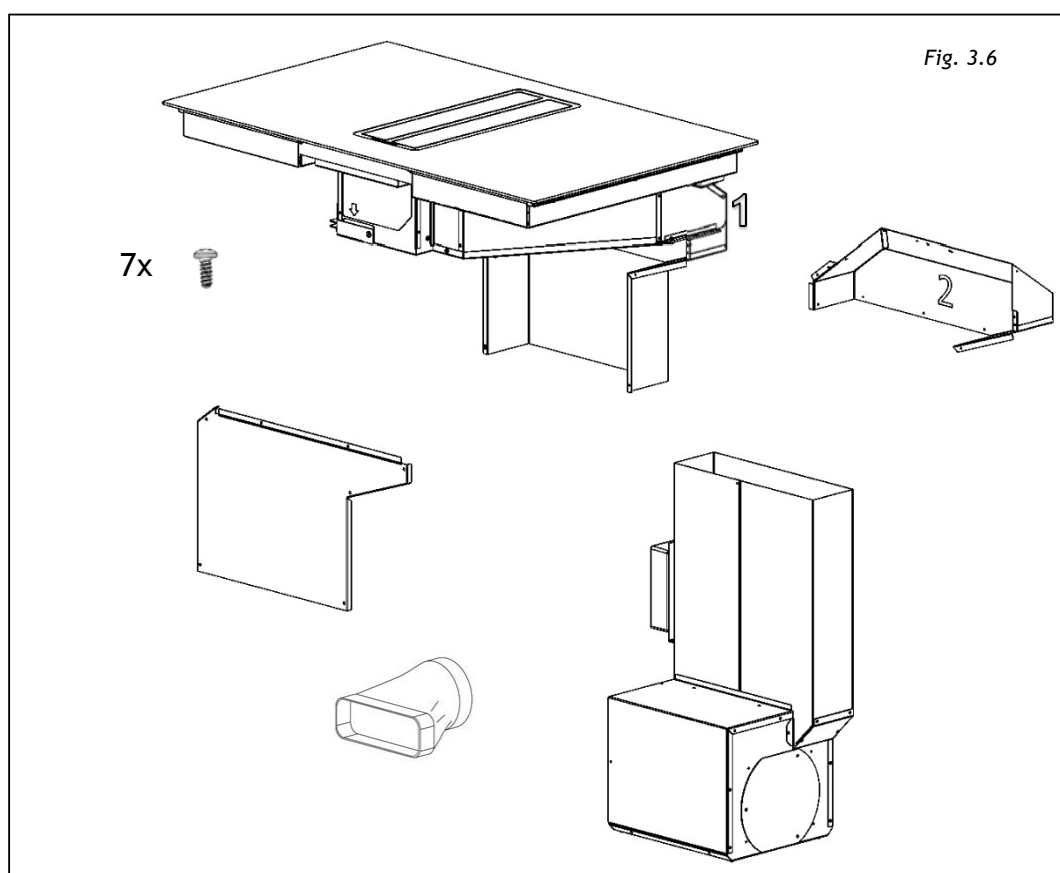
III.5 INSTALACIÓN EN BASES CON PROFUNDIDAD SUPERIOR A 810 mm

En el caso de bases con una profundidad de hasta 660 mm, la única instalación posible se describe en el párrafo III.3.b.

En el caso de bases con una profundidad superior a 660 mm, además de la configuración anterior, es posible aumentar el espacio para los cajones sustituyendo el empalme «1» (marcado en la parte posterior) con el «2».

Siga el procedimiento de instalación descrito a continuación.

Los elementos descritos en la Fig. 3.6 vienen incluidos en la caja.



Retirar el empalme «1»

Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar los tornillos de la junta como se muestra en la Fig. 3.21

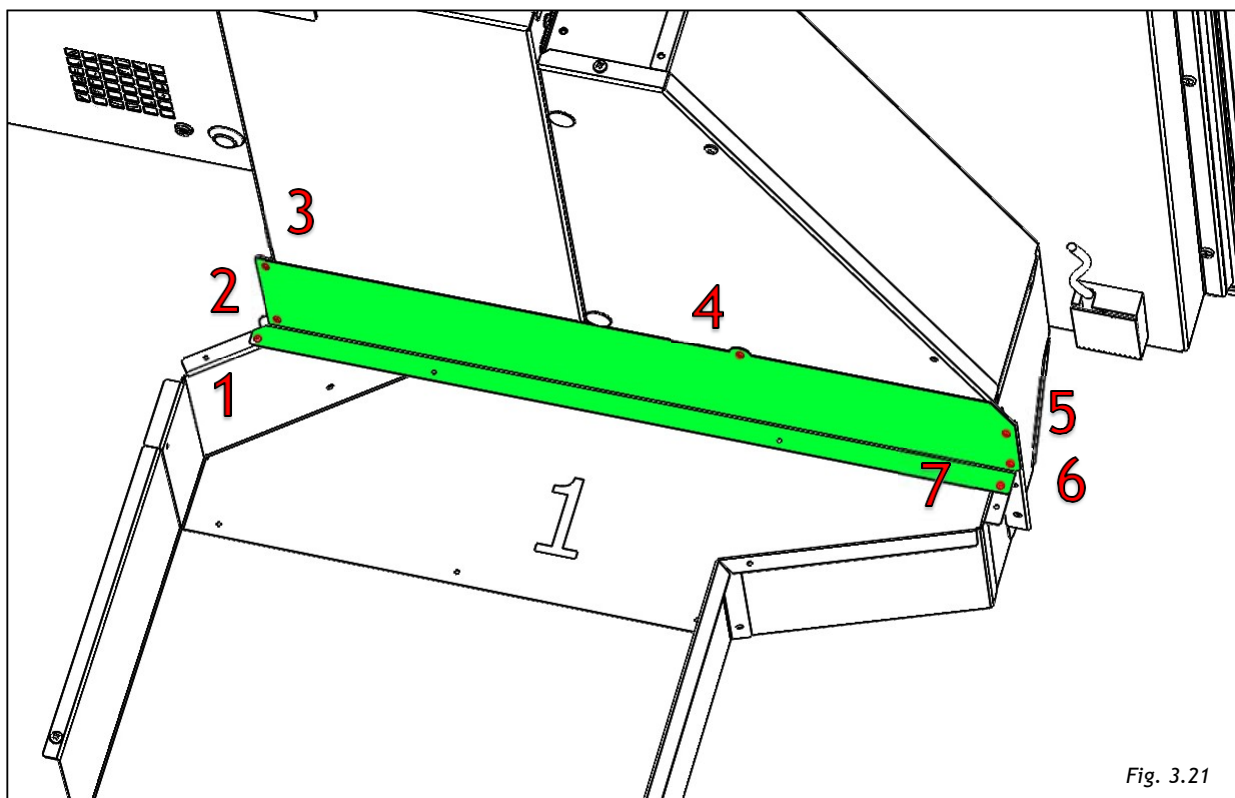


Fig. 3.21

Una vez extraída la cubierta angular, retirar la junta «1» desenroscando los tornillos del panel inclinado como se muestra en la Fig. 3.22.

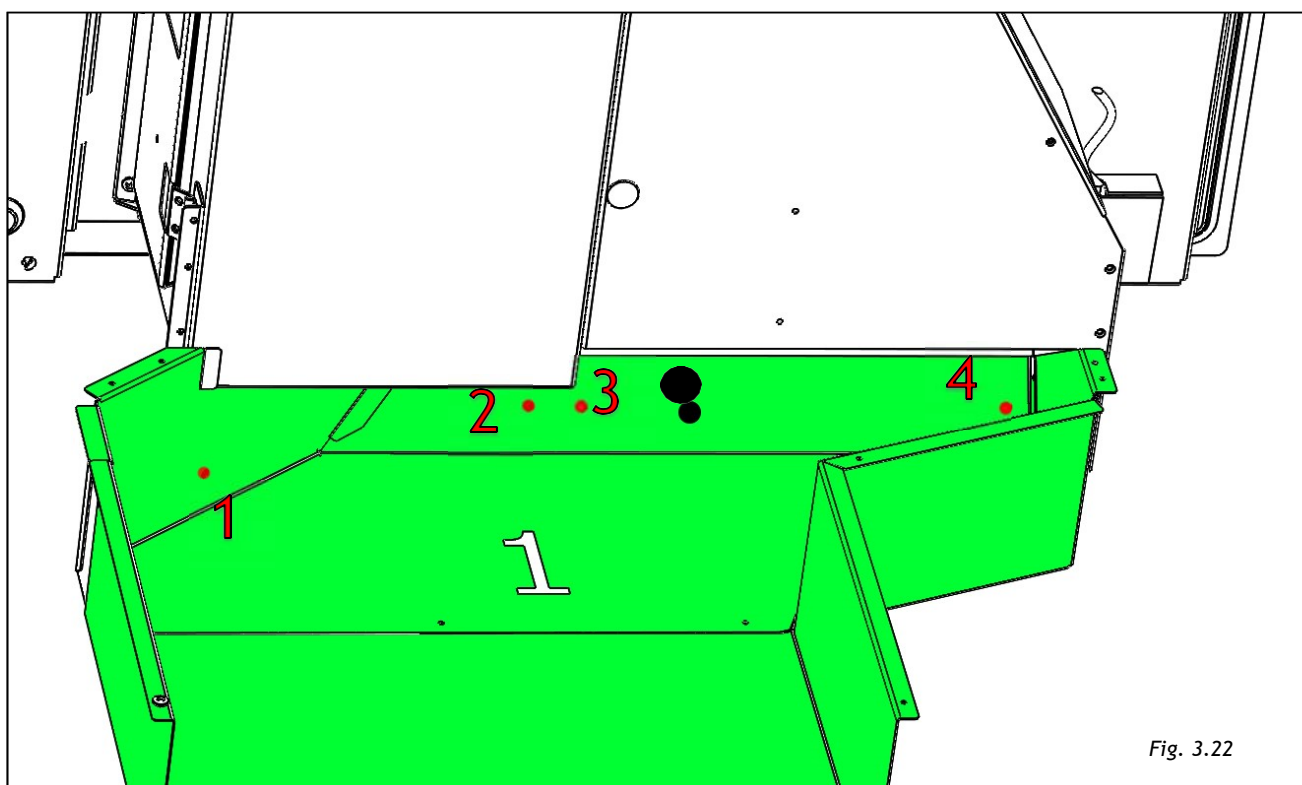
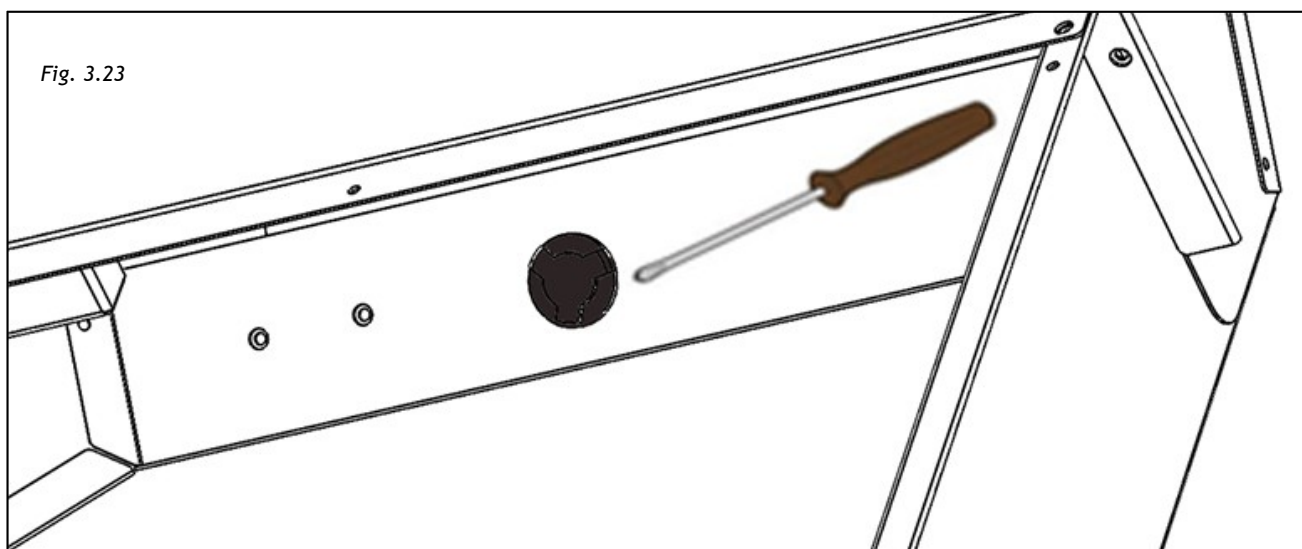
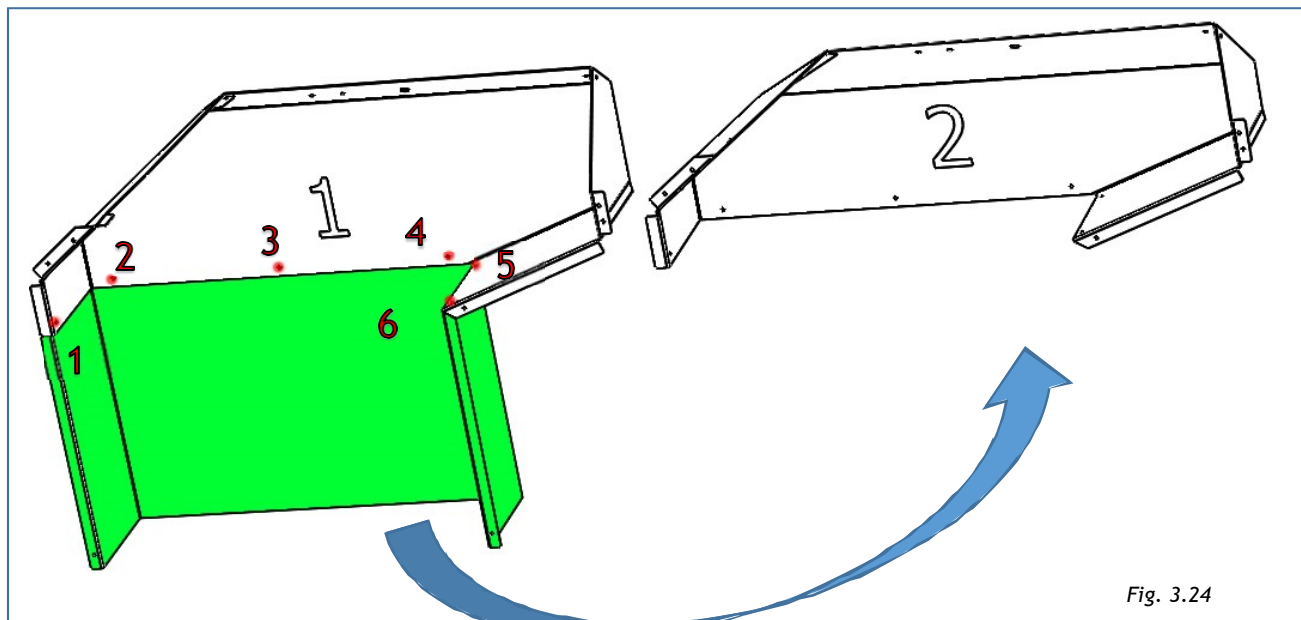


Fig. 3.22

Después de desenroscar los tornillos, la pieza permanece fijada al sistema gracias a las patillas de plástico (Fig. 3.23). Para soltarla, deberá presionar la patilla con la ayuda de un destornillador.



Una vez extraída la conexión de la unidad de aspiración, es necesario desmontar la extensión de la pieza 1 y montarla en la pieza 2 utilizando los 6 tornillos que unen las dos placas juntas, como se muestra en la Fig. 3.24



Ahora puede proceder con el montaje de la pieza 2

Para hacer más fácil el montaje, inserte primero el pasador de plástico en el orificio correspondiente (Fig. 3.25)

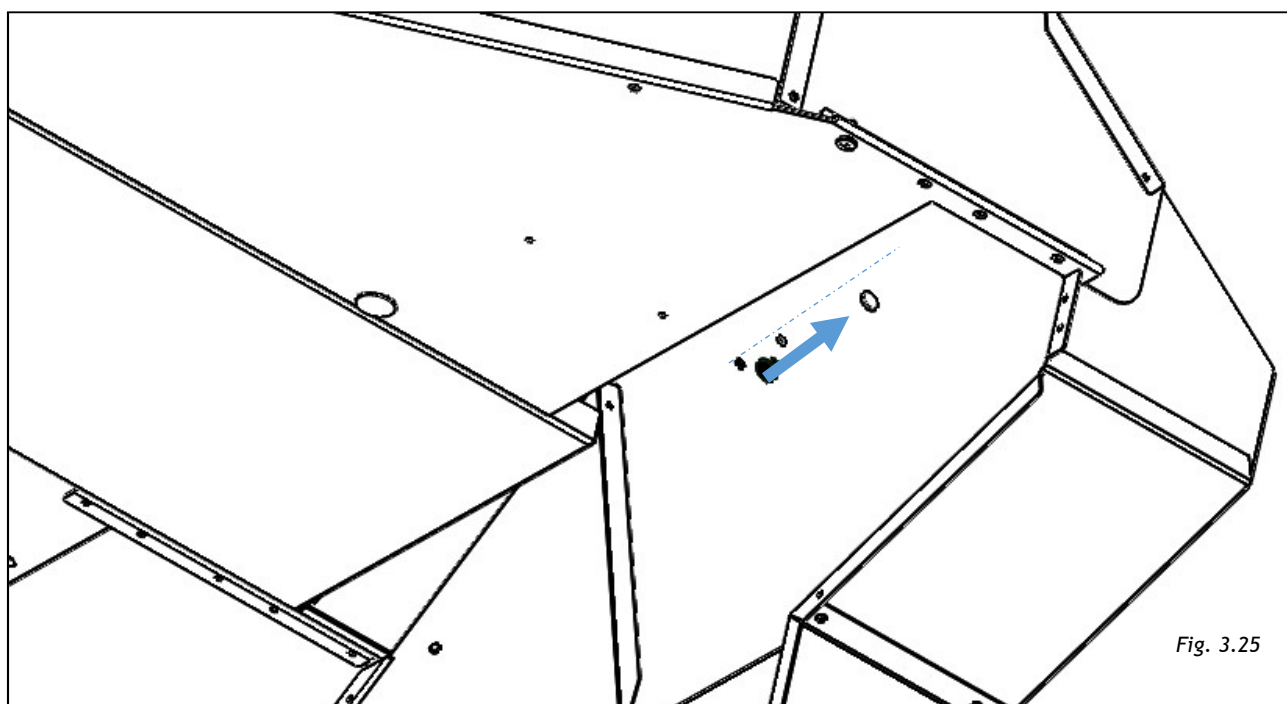


Fig. 3.25

A continuación fije los 4 tornillos extraídos anteriormente (Fig. 3.26)

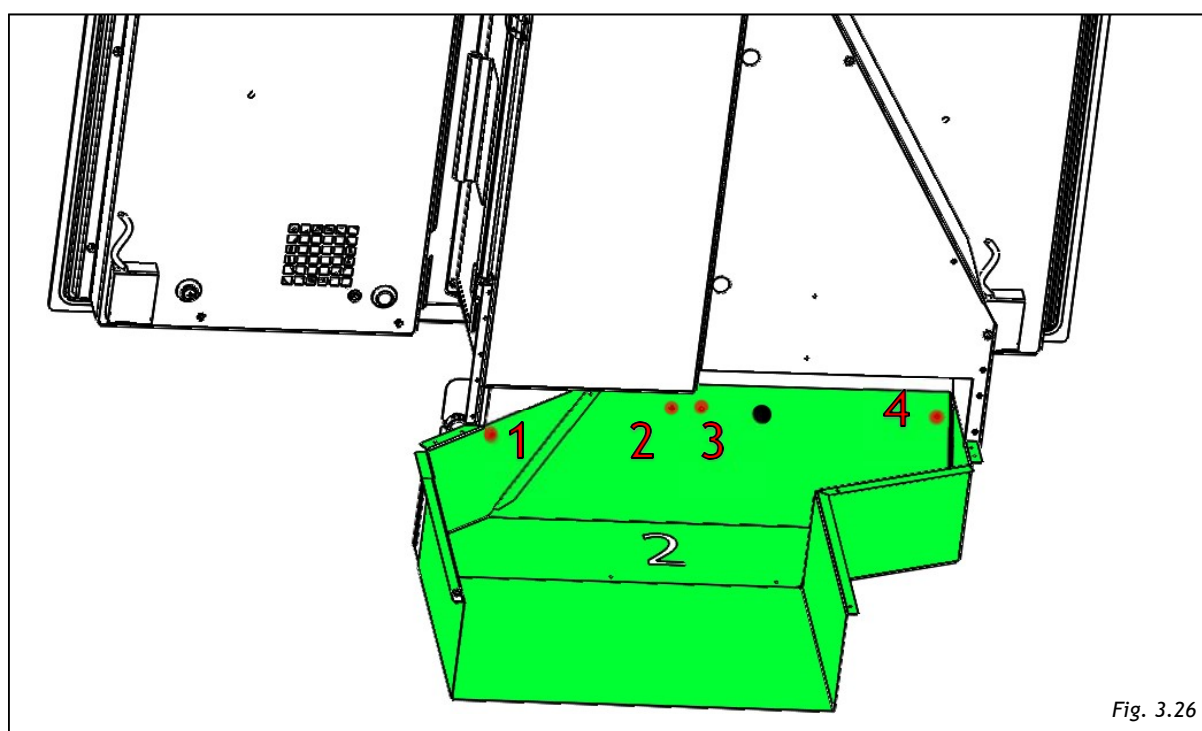
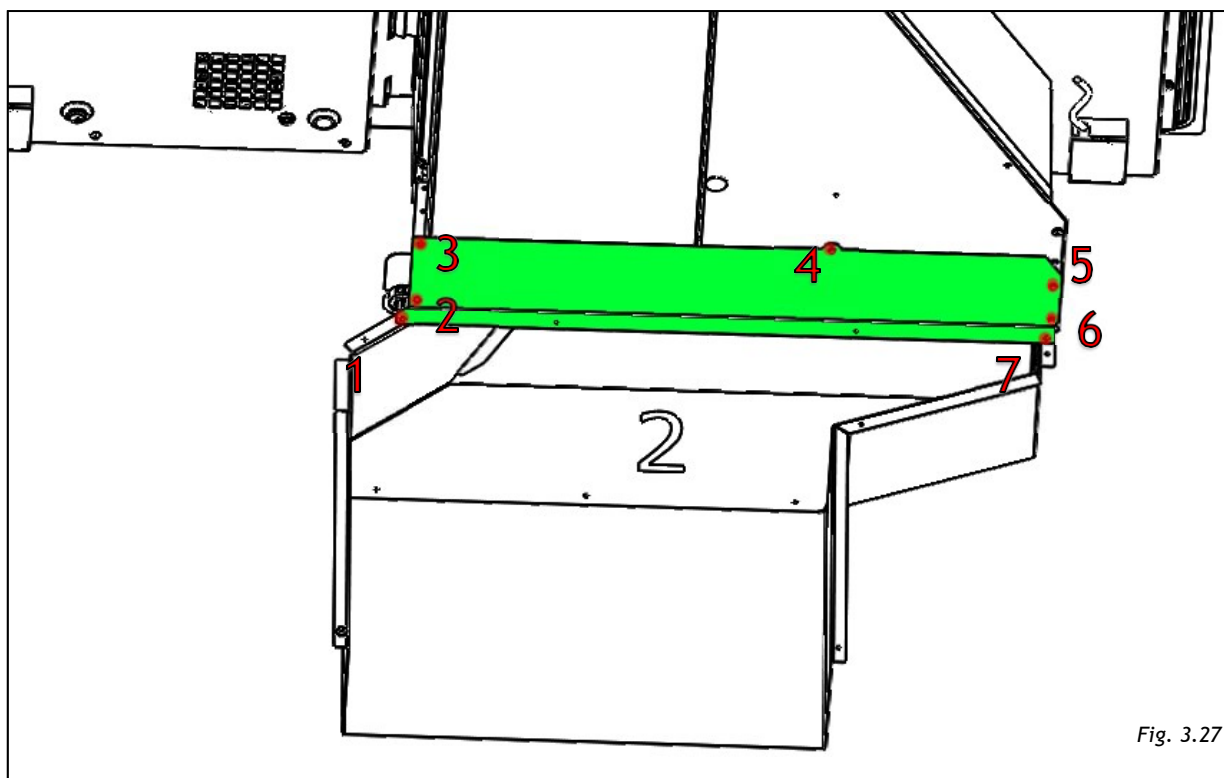
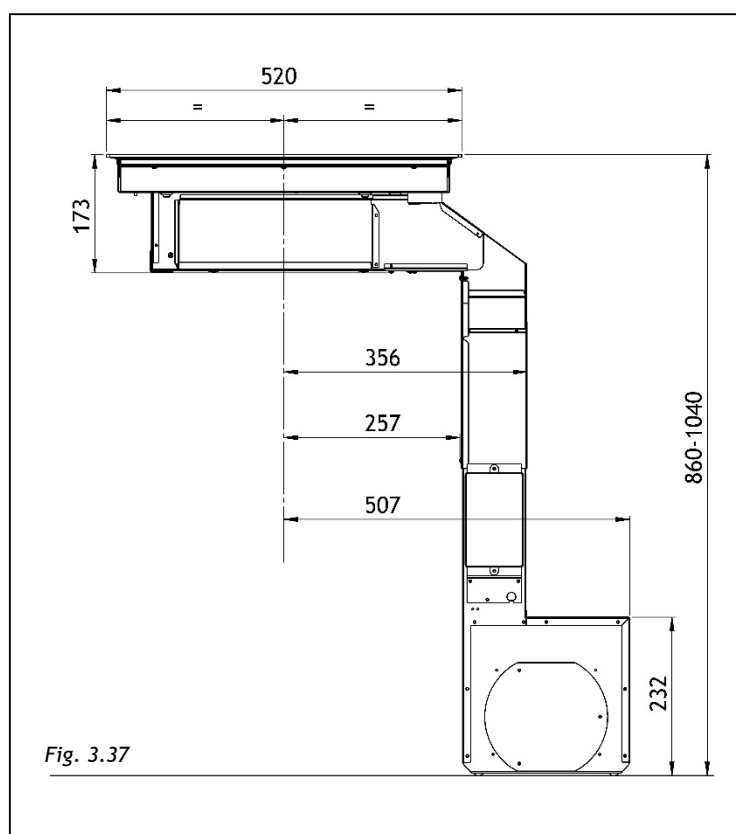


Fig. 3.26

En este punto vuelva a montar la cubierta angular en la posición más retrasada para cubrir el hueco dejado por la conexión, y fije los siete tornillos que se indican en la Fig. 3.27.



Con la nueva pieza instalada, las dimensiones serán las que se muestran en la Fig. 3.37.

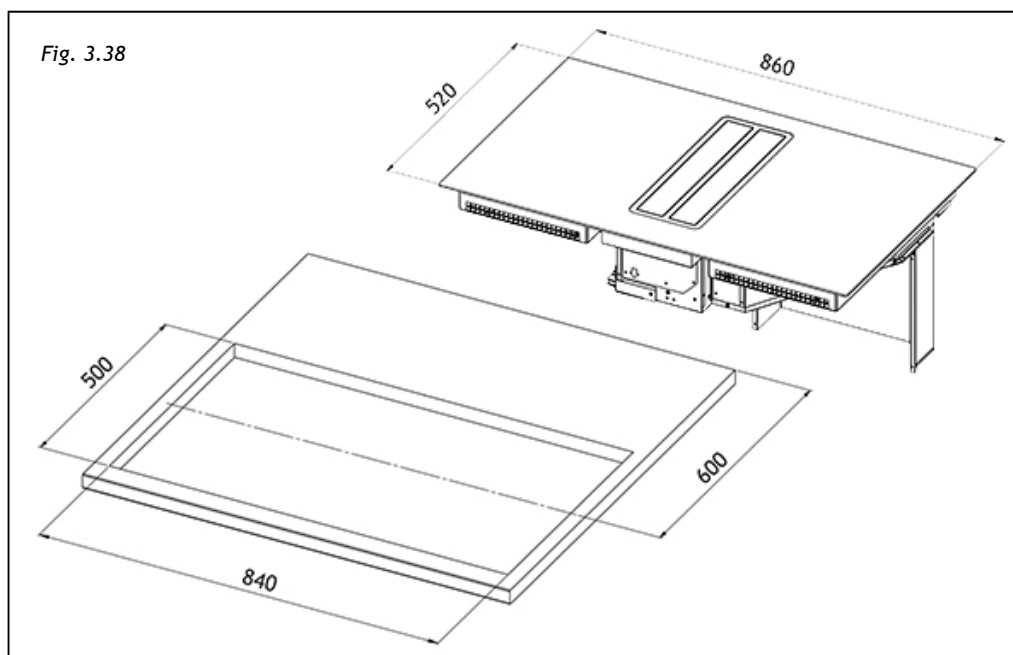


III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

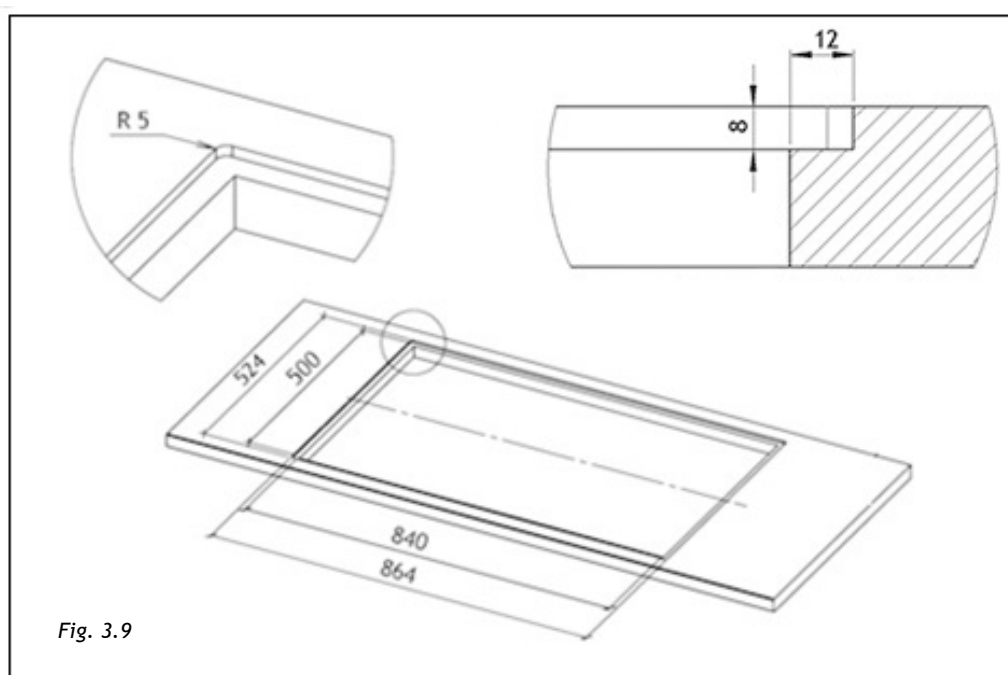
Para dejar el espacio necesario para los tubos de aire, es importante instalar la placa de inducción con la línea central a más de 360 mm de distancia de la pared posterior.

La instalación de la placa de inducción puede ser enrasada o no enrasada.

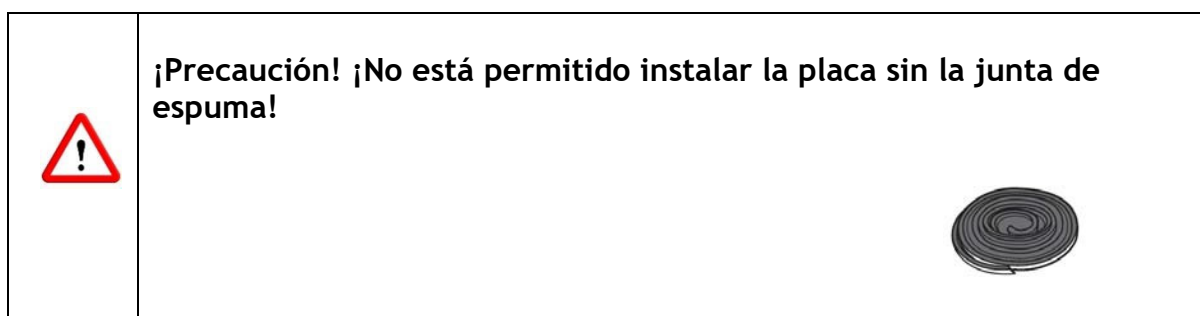
Para la instalación no enrasada: coloque la encimera como se muestra en Fig. 3.38



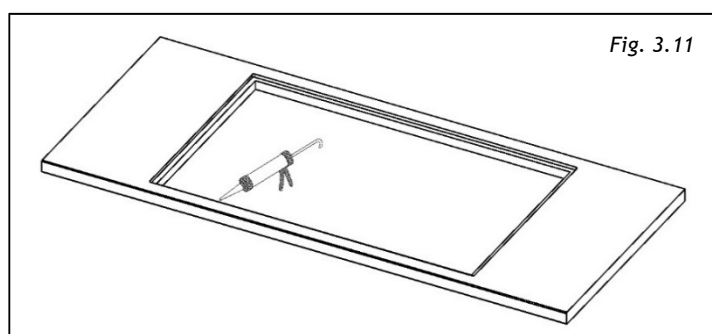
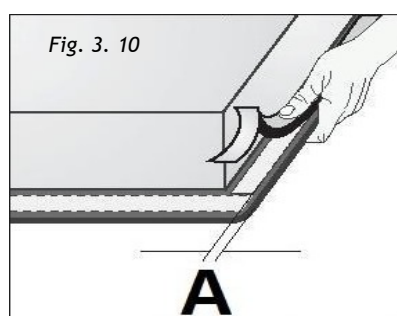
Para la instalación enrasada: coloque la encimera fresando la superficie a lo largo del borde del hueco, siguiendo las dimensiones indicadas en Fig. 3.9.



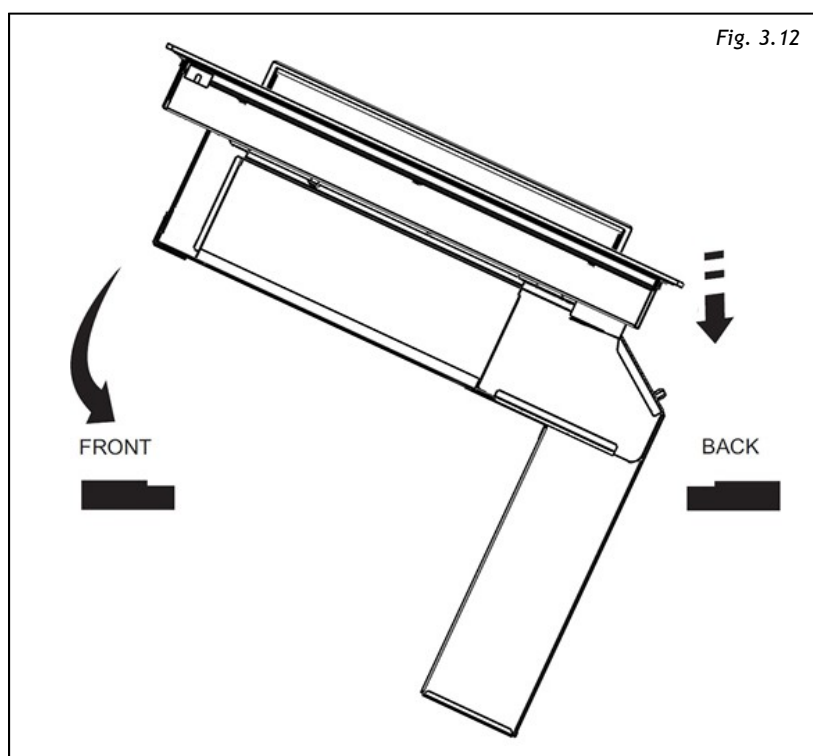
Antes de colocar la placa de inducción, debe fijar la junta de espuma que se suministra en la parte inferior del vidrio.



Retire la película de protección y fije la junta de espuma a una distancia de 2 mm desde el borde del vidrio (A=2 mm). La junta debe colocarse a lo largo de todo el perímetro y sin solaparse en las esquinas (Fig. 3.10).

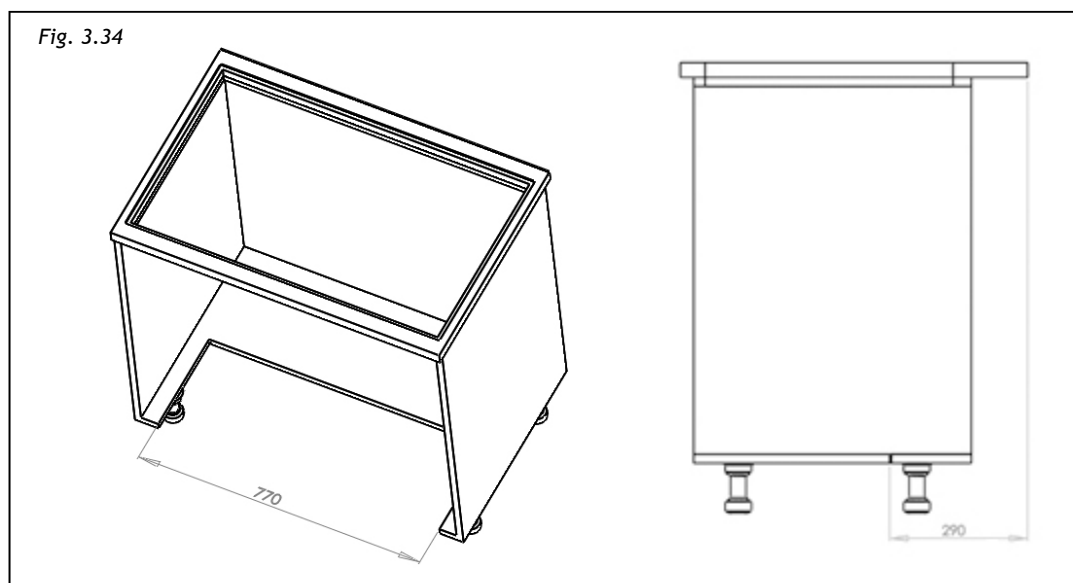


Eche el sellador de silicona a ras del agujero (Fig. 3.11) y coloque la placa de inducción (Fig. 3.12)



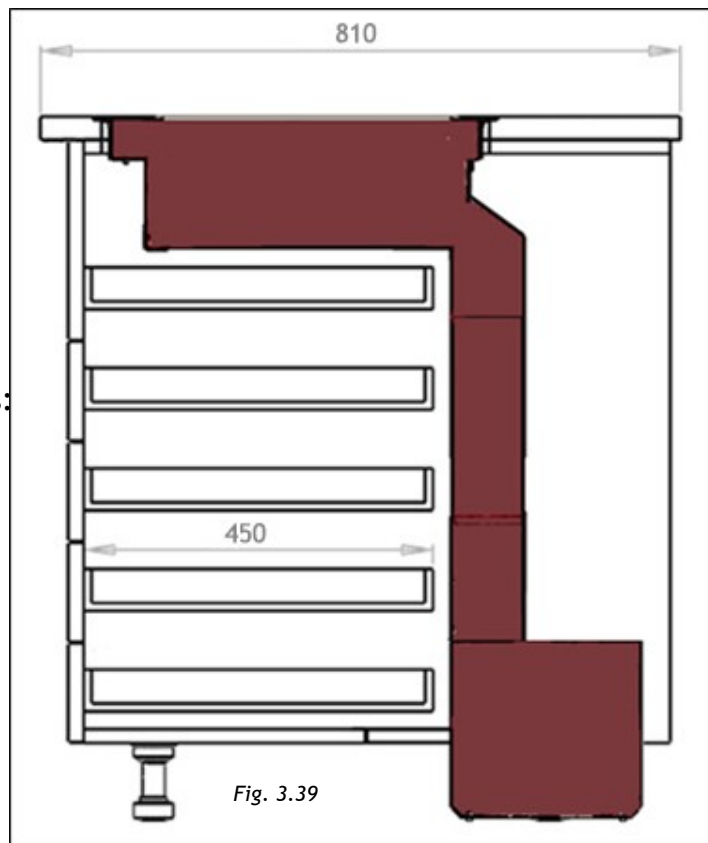
III.3.b INSTRUCCIONES DE MONTAJE

La base del mueble debe cortarse como se indica en la figura Fig. 3.34, retirando la parte posterior si es necesario.

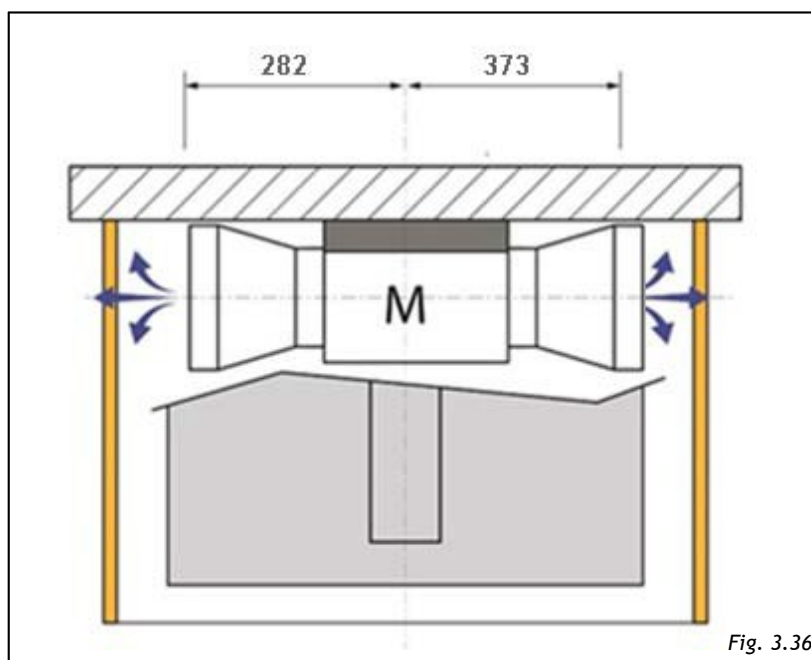


La instalación del aparato implica una longitud máxima de los cajones montados bajo la placa (Fig. 3.39).

- Profundidad aproximada de los cajones:

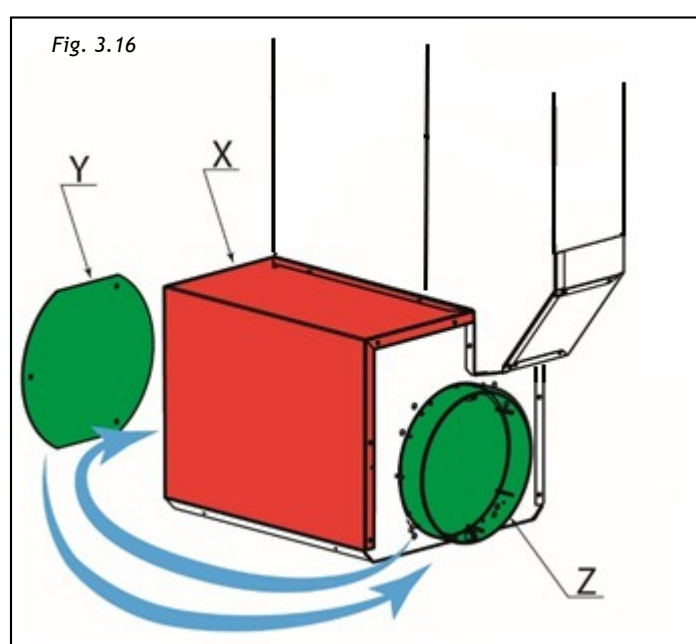


El siguiente paso es determinar la salida de humos de acuerdo con las necesidades de la instalación (Fig. 3.36).



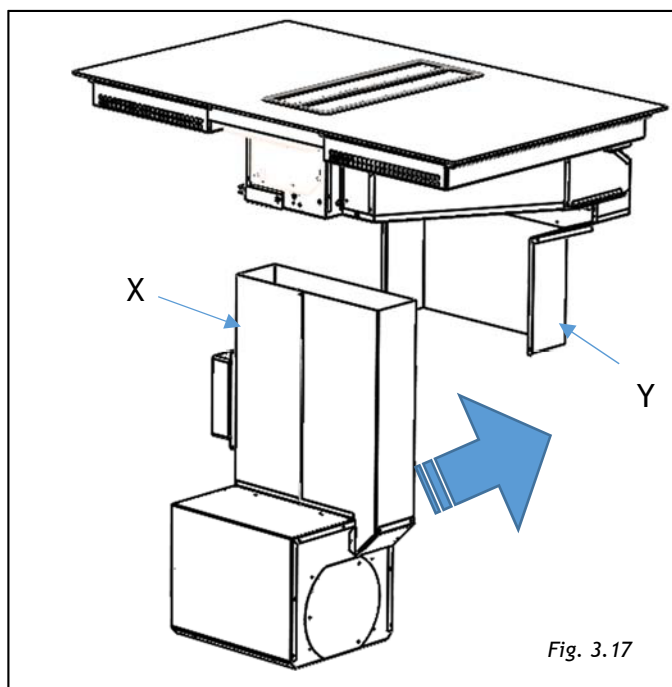
La salida de aire puede estar a la izquierda o a la derecha de la unidad. Para llevar a cabo esta operación es necesario retirar las cubiertas (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), e invertir la salida del motor. A continuación, realice las mismas operaciones a la inversa, colocando la tapa (Fig. 3.16-Y) en el lado opuesto e instalando la cubierta (Fig. 3.16-X).

La salida de aire puede ser trasera o delantera conectando una tubería curva no incluida.

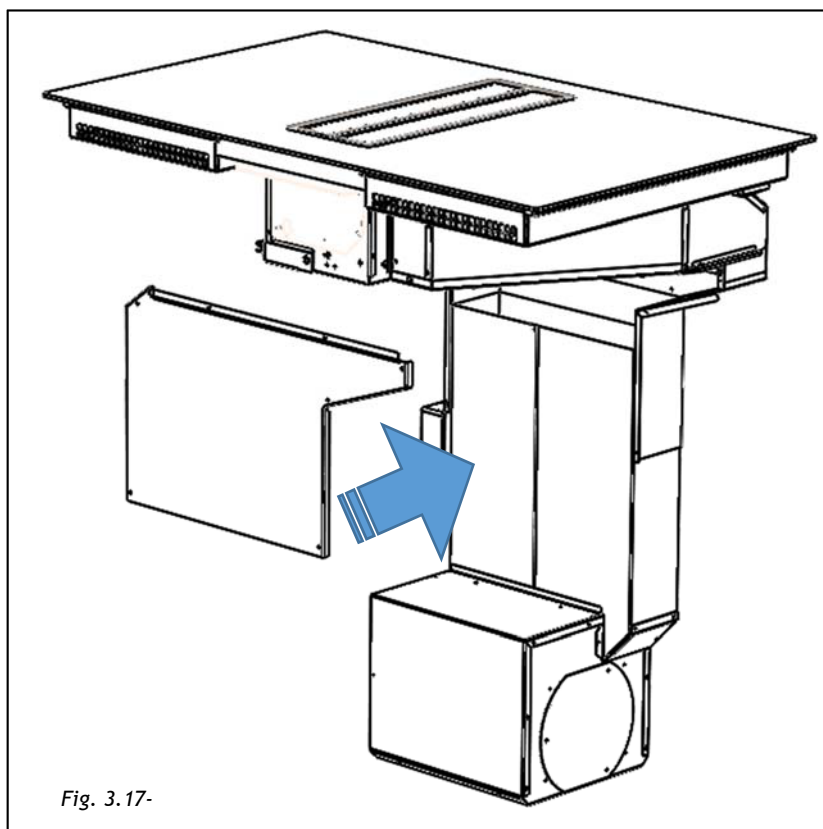


III.3.c MONTAJE DE LA UNIDAD DE EXTRACCIÓN

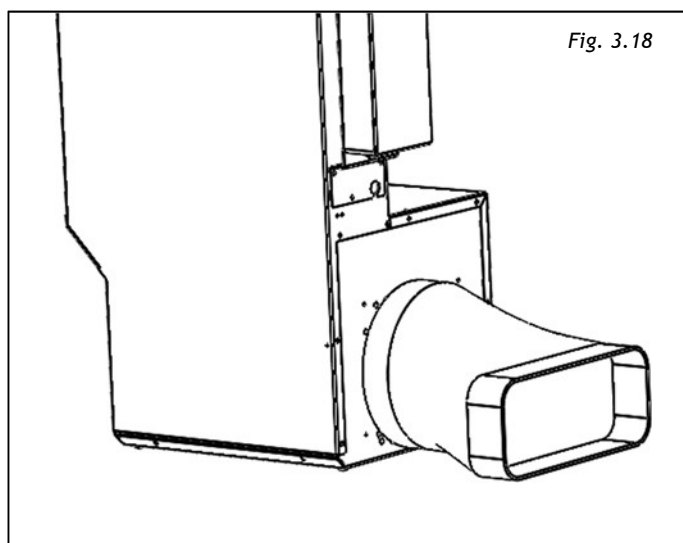
Una vez determinada la posición de la caja de aspiración, colóquela en el hueco previamente cortado de la base de cocina (Fig. 3.29), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.17-X) en la fijación (Fig. 3.17-Y).



A continuación fije la cubierta al conducto vertical (Fig. 3.17-b) utilizando los tornillos especiales incluidos.

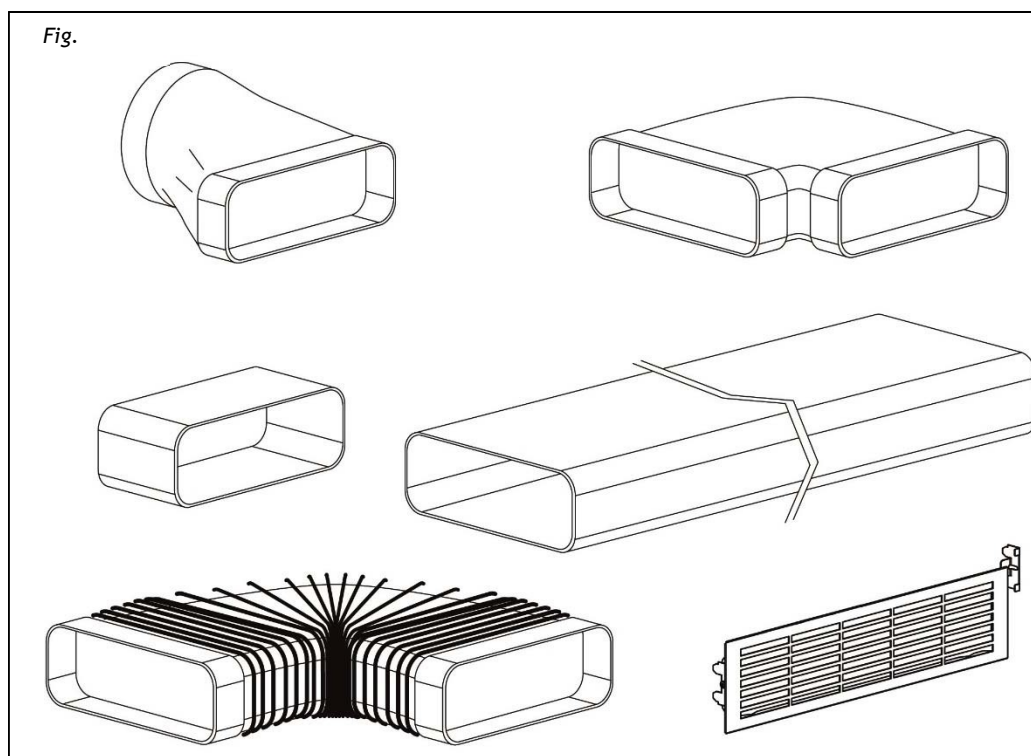


Ahora podrá unir la salida externa de aire para la expulsión de humos utilizando la junta incluida (Fig. 3.18).




Para colocar el tubo de salida de humos en la posición deseada es necesario adquirir tubos de conexión, no incluidos (Fig. 3.19).

Todas las tuberías deben pasar por debajo del mueble, dentro del zócalo de la cocina.





III.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser realizada EXCLUSIVAMENTE por personal cualificado. La protección eléctrica de la conexión eléctrica ascendente debe cumplir con la normativa vigente.

| | |
|---|--|
|  | <p>¡Precaución! Asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) indicadas en la placa de número de serie de los aparatos corresponden a las disponibles en el lugar de la instalación.</p> |
|---|--|

Solamente el personal cualificado podrá realizar cualquier cambio necesario para la instalación de la campana.

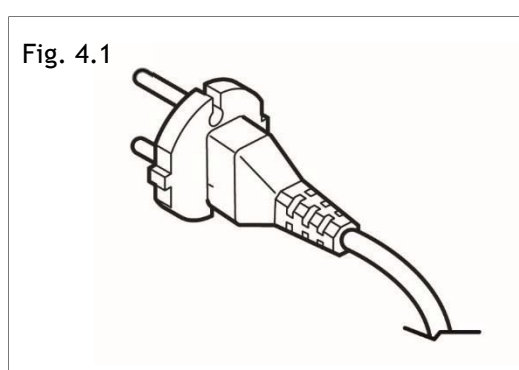
Después de la instalación, los componentes aislados y aquellos que transportan electricidad deben ser protegidos de cualquier posible contacto.

| | |
|---|--|
|  | <p>¡Precaución! Si la conexión eléctrica se realiza de forma incorrecta o no cumple con las regulaciones, podría dañar parte del aparato invalidando la garantía.</p> |
|  | <p>¡Precaución! Antes de realizar cualquier intervención, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIA).</p> |

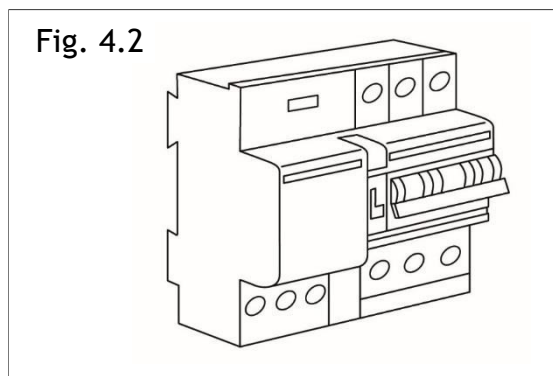
Estos aparatos deben tener conexión a tierra.

Se pueden realizar dos tipos de conexiones a la red:

1. Utilizando un enchufe estándar con un cable de alimentación (Fig. 4.1), conectado a una toma de corriente accesible (para poder desconectarlo durante las tareas de mantenimiento). Asegúrese de que el enchufe sea accesible incluso después de haber completado la instalación.



2. Establezca una conexión estable a la red mediante la interposición de un interruptor bipolar para asegurar la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permite una desconexión completa bajo las condiciones de la categoría de sobretensión III, de conformidad con las reglas de instalación (Fig.4.2).



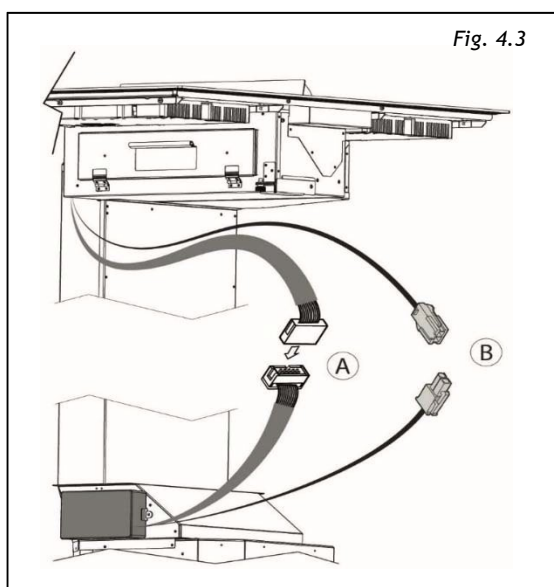
No debe interrumpirse la conexión a tierra (cable amarillo-verde).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de reparaciones autorizado o por una persona debidamente cualificada para evitar riesgos de accidentes.

Procedimiento de conexión:


En primer lugar, conecte la caja del motor a la placa de inducción:

- Conecte el conector plano (macho-hembra) a la placa principal con los controles de la placa de inducción (Fig.4.3-A).
- Conecte el conector de la placa principal (macho-hembra) a los sensores de agua electrónicos situados en el interior de la campana (Fig.4.3-B).



El aparato está compuesto por tres dispositivos que deben conectarse por separado a la electricidad: las placas de serie que indican el suministro eléctrico necesario están situados debajo de cada lado de la placa de inducción y de la unidad de extracción superior.

La conexión debe realizarse por medio de cables modelo H05V2V2-F:

| | | |
|--------|---|----------------|
| LÍNEA | L | MARRÓN |
| TIERRA |  | AMARILLO/VERDE |
| NEUTRO | N | AZUL |

- Después de la conexión, encienda la placa de inducción durante unos 3 minutos para asegurarse de que está funcionando correctamente.
- El cable de conexión situado en la parte posterior NO debe tocar la superficie del aparato, ya que esta estará muy caliente durante el funcionamiento.

Tras cada conexión a la fuente de alimentación, los sensores del aparato se ajustan automáticamente para asegurar su correcto funcionamiento.

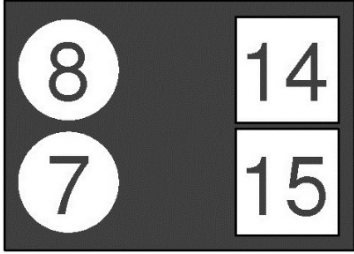
Durante este proceso se encenderán todas las pantallas durante unos segundos.

Durante el procedimiento de ajuste los sensores deben estar libres de objetos, de lo contrario se interrumpirá el procedimiento.

No es posible utilizar el aparato durante este proceso.

IV FUNCIONAMIENTO

IV.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

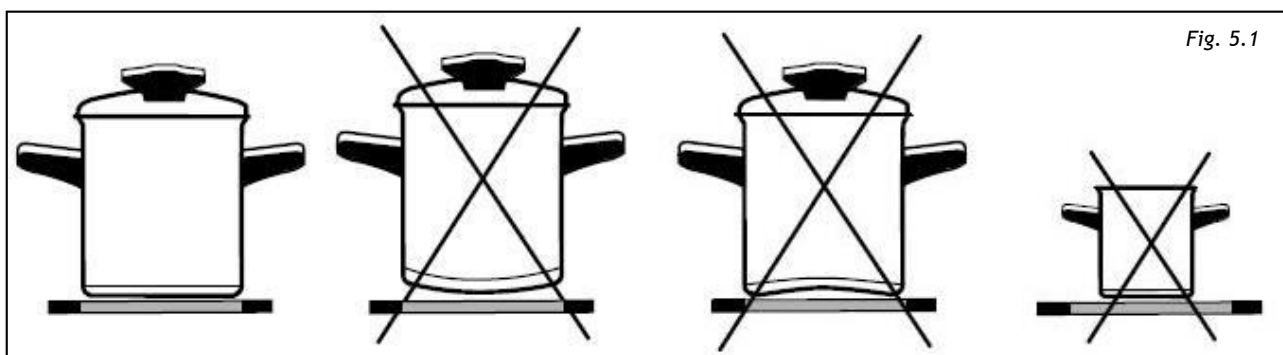
| | |
|---|--|
|  | |
| Voltaje de alimentación | 220-240 Vac |
| Frecuencia del suministro eléctrico | 50/60 Hz |
| P _{TOT} | 7400 W |
| 7 | Ø 16 cm / 1,2 kW (P=1,4 kW) |
| 8 | Ø 20 cm/2.3 kW (P=3.0 kW) |
| 14 | 19x21 cm/1.6 kW (P=1.85 kW) |
| 14 | 19x21 cm / 2,1 kW (P1=2,3 kW; P2=3,0 kW) |

P = Potencia máxima

La potencia citada puede variar dependiendo del tamaño y material de los recipientes utilizados.

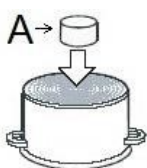
IV.2 RECIPIENTES APROPIADOS PARA INDUCCIÓN

La inducción funciona perfectamente si se utilizan recipientes adecuados del tamaño de la zona del inductor (fig.5.1).



Los recipientes deben situarse centrados en la zona de cocción. Si se utiliza una olla a presión, deberá mantenerse bajo supervisión hasta que se presurice. La placa de inducción debe ponerse en funcionamiento en primer lugar a la máxima potencia y, a continuación, seguir las instrucciones del fabricante.

Al comprobar utensilios de cocina, compruebe que sean «aptos para inducción».



Utilice un pequeño imán (A) para comprobar si la base del recipiente es magnética. Solo son adecuados los recipientes donde el imán se adhiere a la base.

| ZONA | Ø MIN. BASE DEL RECIPIENTE | Ø MÁX. BASE DEL RECIPIENTE |
|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| 7 | Ø 11 cm | Ø 16 cm |
| 8 | Ø 12 cm | Ø 20 cm |
| 14 o 15 (única) | Ø 112 cm | Ø 19 cm |
| 14 + 15 | Ø 20 cm | Ø 22 cm |
| | 20 x 12 cm | 39 x 22 cm |

Nota:

Al seleccionar la función Bridge (transferencia), se puede utilizar la zona creada de manera diferente, con uno o dos recipientes.

Si utiliza ollas más grandes que el tamaño máximo recomendado, el tiempo de calentamiento será más largo debido a que el calor se propaga por conducción desde el centro hacia los bordes de la olla, y la temperatura será muy desigual.


IV.3 FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Las zonas de cocción por inducción son altamente eficientes. El calor se forma directamente en el fondo de la olla, donde rinde más, sin dispersarse innecesariamente por la superficie de vidrio.

La superficie de vidrio no se calienta directamente, lo hace solamente por el calor que desprende el recipiente. Al encender la unidad, se iluminarán brevemente todos los indicadores/LED.


La unidad está equipada con sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.

Cada activación del sensor está seguida de una señal sonora.

Evite colocar objetos en la superficie del sensor (puede producir una señal de error_ ). Mantenga siempre limpia la superficie del sensor.

DETECTOR DE RECIPIENTES

Una de las ventajas de los aparatos de inducción es el detector de recipientes.

Si no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción, aparecerá el símbolo  al encender el electrodoméstico.

Si, pasados 10 minutos, se coloca un recipiente sobre la zona de cocción, está lo detectará y se encenderá al nivel seleccionado.

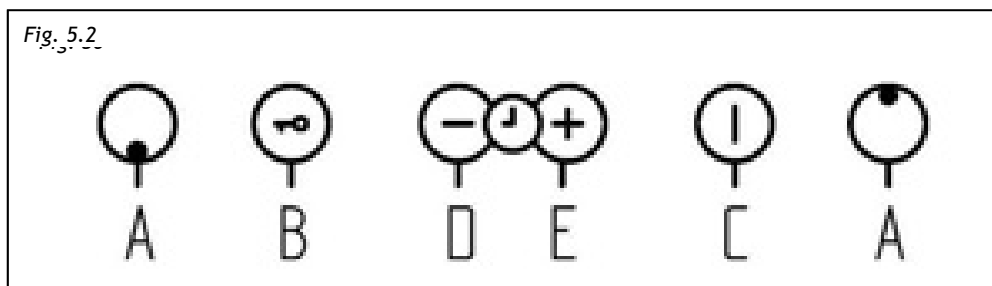
Al retirar la olla de la zona de cocción se detendrá el suministro eléctrico. Si se coloca un recipiente con un diámetro menor que el de la zona de cocción, esta utilizará solo la energía necesaria para calentarlo.

EL APARATO PUEDE DAÑARSE SI:

- Se enciende y no se coloca un recipiente sobre él, o si este está vacío.
- No se utilizan los recipientes apropiados.
- Se utilizan recipientes de barro que pueden arañar la superficie de vidrio.
- La base del recipiente no está completamente seca.
- Se utilizan recipientes cuya base no es magnética.

CONTROLES

La Fig. 5.2 muestra los controles de la placa. Su funcionalidad se describe a continuación:



- A. Encendido/Apagado (ON/OFF) de la zona de cocción
- B. Encendido/Apagado (ON/OFF) del bloqueo
- C. Encendido/Apagado (ON/OFF) de la placa
- D. - Temporizador / Advertencia / Zona de cocción
- E. + Temporizador / Advertencia / Zona de cocción

ENCENDER LA PLACA

- Pulse ① durante al menos 1 segundo.
- Se enciende la placa de inducción.
- Las zonas de cocción muestran 0

El siguiente ajuste debe hacerse en 20 segundos, de lo contrario el comando se apaga.

APAGAR LAS ZONAS DE COCCIÓN

Si el control está encendido, podrá seleccionar la zona de cocción deseada durante los próximos 20 segundos.

- Al seleccionar la zona de cocción deseada, el indicador correspondiente mostrará el nivel de cocción.
- Pulse ⊕ o ⊖ para ajustar el nivel de cocción de 1 a 9.

Mantenga presionado ⊕ o ⊖ para aumentar o disminuir automáticamente los niveles de cocción.

Esto se puede hacer de forma individual pulsando los sensores y cambiando el nivel de cocción.

Solo se puede ajustar este valor en la zona de cocción seleccionada.

Si apaga la zona de cocción antes de terminar de cocinar, puede utilizar el calor residual y ahorrar energía.

APAGAR LAS ZONAS DE COCCIÓN

La zona de cocción seleccionada debe estar activada.

- Pulse \ominus y ajuste la zona de cocción a \square .
- Después de 10 segundos se apagará la zona de cocción.

APAGADO RÁPIDO

La zona de cocción seleccionada debe estar activada.

- Pulse el sensor de la zona seleccionada y \ominus al mismo tiempo.

APAGAR LA PLACA

La placa de inducción puede apagarse en cualquier momento pulsando $\textcircled{1}$

Se apagan la señal acústica y todos los indicadores/LED, excepto los de las zonas de cocción todavía calientes que muestran **H**, indicando la presencia de calor residual.

FUNCIÓN DE BLOQUEO

Al activar el bloqueo del teclado, podrá detener la operación o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también actúa como bloqueo para niños.

Activación

Se enciende la placa.

Pulse $\textcircled{\rightarrow}$ durante aproximadamente 2 segundos. El $\curvearrowright \square$

temporizador muestra

El bloqueo está activado

Si la placa se apaga accidentalmente, el bloqueo estará activo hasta el siguiente uso.

Desactivación

Si la placa está apagada, enciéndala pulsando $\textcircled{1}$, el temporizador muestra $\curvearrowright \square$.

Pulse $\textcircled{1}$ durante al menos 2 segundos.





El bloqueo está activado.

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Al activar la protección de bloqueo para niños, evitará que estos pongan en funcionamiento el aparato y las placas.




Esta función solo se puede activar cuando no hay ninguna zona de cocción seleccionada o activada.

Activación




- Pulse ① para encender el control. Todos los indicadores muestran .
- Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Después de la señal acústica vuelva a pulsar . Todos los indicadores muestran **L**.
- La función está activada.

Desactivación temporal para cocinar

Pulse ① para encender el control. Todos los indicadores muestran **L**.

- Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Las zonas de cocción muestran .
- Es posible configurar las zonas para cocinar.
- Si la placa se apaga accidentalmente, las funciones permanecerán activadas hasta el siguiente uso.

Desactivación



- Pulse ① para encender el control. Todos los indicadores muestran **L**.
- Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Después de la señal acústica vuelva a pulsar .
- El control se apaga. La función ya no está activada.

FUNCIÓN DE TRANSFERENCIA (zonas 14 y 15)

Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual tamaño**.

Ambas zonas se activan al mismo tiempo y se controlan solo mediante una de ellas.

Activación

Si las dos zonas de cocción operan a diferentes niveles, o a nivel 0, pulse  y  simultáneamente en las correspondientes zonas de cocción.



Ahora las dos zonas operan juntas.

Se muestra el nivel de la zona de control, y la zona controlada muestra **n**.

Cuando la función está activada, podrá ajustar el temporizador pero no podrá activar la función de cocción rápida.

Si no se detecta un recipiente en la zona final de cocción antes de 10 minutos, la función de transferencia se desactivará de manera automática.

Desactivación

Pulse simultáneamente  y  en las correspondientes zonas de cocción (igual que para la activación). La función se apaga, el indicador de las dos zonas muestra **D** y puede volver a configurarse.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El electrodoméstico también cuenta con **indicador de calor residual** . Las zonas de cocción no se calientan directamente, sino a través del calor irradiado por el recipiente. Si el indicador **H** está encendido después de apagar la zona de cocción, se podrá utilizar el calor residual para calentar y descongelar los alimentos.

Incluso cuando **H** desaparece, la zona de cocción puede seguir estando caliente.



¡Precaución! ¡Peligro de quemaduras!

FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA

Cuenta con una función superpotente que permite una cocción rápida. Esta potencia extra se utiliza para calentar grandes cantidades de alimentos.

Al programar esta función, la potencia extra se activa durante 10 minutos y luego cambia automáticamente al nivel normal 9.

Activación

- Pulse o en la zona de cocción deseada, inmediatamente después pulse después pulse
- Para la zona de cocción **15**, pulse:
 - una vez -> P1 activo
 - dos veces -> P2 activo
- El ajuste de potencia extra está activado y la pantalla de la zona de cocción muestra **P**
- Desactivación
- Pulse o en la zona de cocción deseada, inmediatamente después pulse .
- El nivel de cocción cambia a 9.

FUNCIÓN «CONSERVAR CALIENTE»

La función del nivel «Conservar caliente» no es calentar platos que se hayan enfriado, sino mantener la comida caliente inmediatamente después de cocinarla.

La duración máxima de «Mantener caliente» son 2 horas.

- Mantenga la comida caliente directamente en la sartén donde se ha cocinado. Tape la olla con una tapa.
- No es necesario mezclar los platos mientras se mantienen calientes.
- Los alimentos ya pierden nutrientes durante el proceso de cocción. Este fenómeno continúa incluso cuando se mantiene caliente. Se recomienda mantener los platos calientes durante el menor tiempo posible.

Configure el nivel para mantenerla caliente

- Pulse el botón (A) para seleccionar la zona de cocción deseada.
- Pulse hasta que aparezca la zona relevante (entre los niveles «0» y «1»).

Apague la zona de calor

- Pulse el botón (A) para seleccionar la zona de cocción deseada.
- Pulse para apagar la zona de cocción para configurar un nivel de cocción nuevo.

SISTEMA DE GESTIÓN DE ENERGÍA

El sistema de gestión de energía distribuye la potencia entre las zonas de cocción disponibles dispuestas en pares (Fig.5.3), proporcionando máxima potencia a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra. El indicador de la segunda zona de cocción alterna, durante unos pocos segundos, la potencia de cocción seleccionada y la potencia limitada.

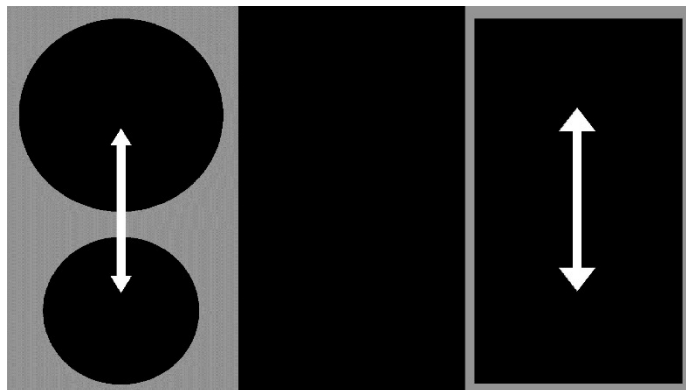


Fig. 5.3



¡Precaución! En ciertas circunstancias, la función programable de potencia extra puede apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos dentro de la placa de cocción.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Limita el funcionamiento continuo máximo de una zona de cocción en particular. La tabla siguiente muestra los intervalos de tiempo. Cuando el mecanismo de seguridad apaga una zona de cocción, el indicador muestra *D*, o *H* en caso de haber calor residual.

| Nivel | Tiempo en horas antes de que se active el interruptor de seguridad |
|-------|--|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

La placa de inducción también está equipada con un dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento que protege los componentes electrónicos frente a posibles daños. Este dispositivo funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la placa se eleva excesivamente, se enciende un ventilador de dos etapas. Si esto no es suficiente, se desactiva la potencia extra y, finalmente, el dispositivo de seguridad o bien reduce la potencia de calentamiento de determinadas placas o las desactiva por completo. Cuando la placa se enfría, el nivel de potencia vuelve al estado normal.

TEMPORIZADOR

El uso del temporizador facilita la cocción y también puede utilizarse como alarma. Activación

Pulse  o  en la zona de cocción deseada.

Ajuste el nivel de cocción con  o .



Pulse simultáneamente  y .

El indicador muestra .

Antes de 10 segundos, con  o , ajuste el tiempo de cocción deseado, (de 01 a 99 minutos).

El temporizador empieza a trabajar automáticamente a los pocos segundos. El punto decimal de la zona de cocción seleccionada parpadea.



El temporizador puede configurarse para cada zona de cocción al mismo tiempo.



Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, pulse de forma continua el sensor  o .





Cambiar el tiempo preestablecido de cocción

Los tiempos de cocción pueden cambiarse en cualquier momento durante el funcionamiento:

Pulse  o  en la zona de cocción deseada.

Active el temporizador pulsando  y . El punto decimal de la zona de cocción seleccionada parpadea.

Pulse  o  para establecer un nuevo tiempo de cocción. Cocinar con calor residual

El calor residual se puede visualizar seleccionando la zona de cocción deseada y  seguido de ; o pulsando simultáneamente las teclas  y . Se indicará el tiempo residual de la zona de cocción, el punto decimal parpadea.

El temporizador mostrará siempre el tiempo residual mínimo:

Si el tiempo está relacionado con la zona de cocción, el punto decimal parpadea en su indicador. Si el tiempo está relacionado con la alarma, el punto decimal no parpadea.

Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo programado de cocción, emitirá un pitido intermitente que puede apagarse tocando cualquier sensor, de lo contrario se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Transcurrido el tiempo programado, se apagará la zona de cocción. Para apagar el temporizador antes del tiempo preestablecido:

Pulse  o  en la zona de cocción deseada. El punto decimal parpadea.

Active el temporizador pulsando  y 

Pulse ⊖ para cambiar el tiempo de cocción a **00**.

El temporizador está desactivado, la zona de cocción sigue trabajando hasta que se apague manualmente.

FUNCIÓN DE ALARMA:

El temporizador se puede utilizar como alarma, incluso cuando ya se utiliza para el tiempo de cocción. Activación

Cuando el sensor está apagado:

Pulse ①.

Pulse ⊕ y ⊖.

Pulse ⊕ o ⊖ para establecer el tiempo deseado.

El tiempo restante del temporizador sigue siendo visible cuando la placa está apagada. Desactivación

Después de ajustar el tiempo, el aparato emitirá una señal acústica intermitente; esta señal puede detenerse tocando cualquier sensor, de lo contrario se apagará automáticamente pasados 2 minutos.

¡Advertencia! Cuando la alarma se apaga la placa sigue encendida. Desactivar la alarma antes del tiempo preestablecido

Cuando el sensor está apagado:

Pulse ①.

Pulse ⊕ y ⊖.

Pulse ⊖, ajuste el tiempo de cocción a **00**.

Pulse simultáneamente ⊕ y ⊖.

Mientras la alarma está activada se puede utilizar el temporizador para cualquier zona de cocción.

CONFIGURACIÓN DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

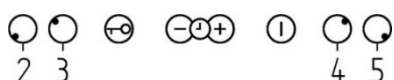
Retire todos los recipientes de las zonas de cocción, y tenga a mano un recipiente apto para inducción.

Puede empezar la configuración/borrado pasados 2 minutos de la conexión a la red eléctrica. El comando debe permanecer apagado, al igual que cualquier indicador.

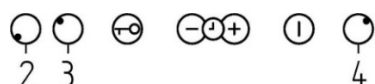
Entrada a menú de configuración/cancelación Mantenga \ominus presionado

Pulse todos los botones en la zona de cocción en sentido contrario a las agujas del reloj y empezando por el frontal derecho.

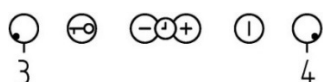
Secuencia para la versión 4 zonas: (5-4-3-2)



Secuencia para la versión 3 zonas: (4-4-3-2)



Secuencia para la versión 2 zonas: (4-4-3-3)



Cada acción se confirma con una señal acústica:

Un «pitido» → selección correcta

Dos «pitidos» → selección incorrecta

Después de la última acción todos los indicadores se iluminan mostrando:

— → Zona configurada

⌈ → Zona no configurada

Procedimiento de cancelación

Después de entrar en el menú de cancelación/configuración

Mantenga pulsado \ominus y \oplus simultáneamente: El indicador muestra **E** parpadeando hasta que todas las zonas de cocción están configuradas.

Todos los indicadores

muestran

⌈.

Procedimiento de configuración

Después de entrar en el menú de configuración/borrado y

borrarlo: Seleccione la zona de cocción que desea configurar.

☐ empezará a parpadear en el indicador correspondiente.

Después de 20 segundos colocar el recipiente en la zona. El indicador correspondiente mostrará:

— → Zona de cocción configurada

⌈ → No se detecta recipiente - Para repetir la operación volver al paso 1.

Debe completarse este procedimiento para cada zona de cocción.

La configuración finaliza:

automáticamente después de la configuración de todas las zonas de cocción. Pulse ⓘ si solo se han configurado las zonas de cocción seleccionadas.

Por último, se recomienda probar la placa para comprobar que la configuración se ha realizado con éxito.

NIVELES DE COCCIÓN

La potencia de calentamiento de las placas puede ajustarse a nueve niveles diferentes. La siguiente tabla indica el uso de cada valor.

| AJUSTE DE POTENCIA | FINALIDAD |
|---------------------------|--|
| 0 | Apagado, usando el calor restante |
| 1-2 | Mantener la comida caliente, cocinar a fuego lento cantidades pequeñas de alimentos. |
| 3 | Cocinar a fuego lento (continuar cocinando después de hacerlo a fuego vivo). |
| 4-5 | Cocción lenta de cantidades más grandes de alimentos. |
| 6 | Asar, dorar. |
| 7-8 | Asar. |
| 9 | Inicio de cocción, asar. |
| A | Calentamiento automático. |
| P | Cocción rápida, grandes cantidades de alimentos. |

CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Al comprar recipientes, preste atención a la selección de tamaño: el diámetro del recipiente por lo general se refiere al borde superior, que suele ser más grande que la base.

Las ollas de vapor que utilizan presión en un interior herméticamente cerrado son especialmente económicas y ahorran tiempo y energía. Un tiempo de cocción reducido ayuda a preservar los nutrientes de los alimentos.

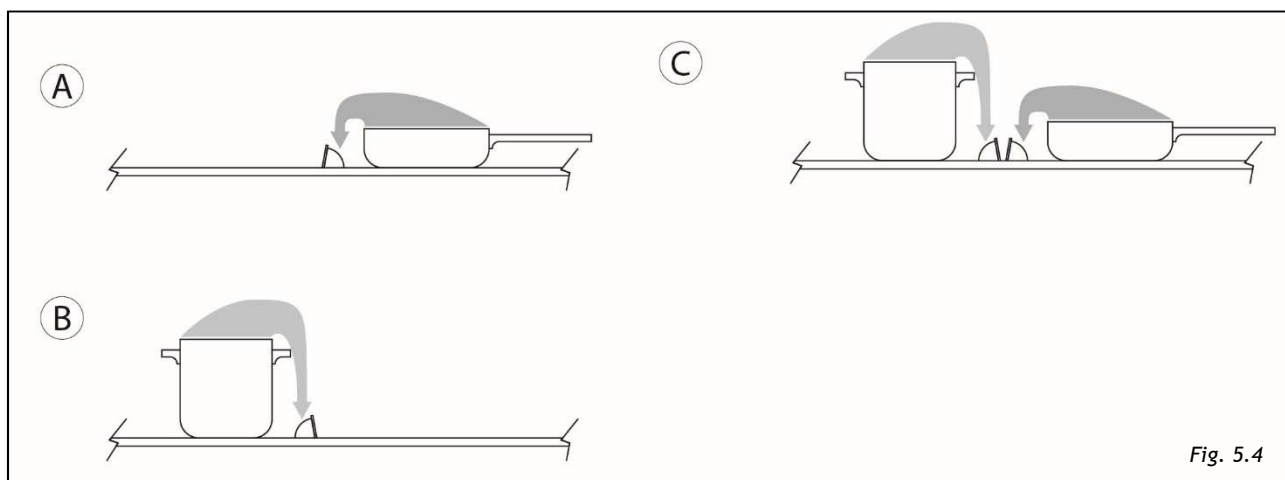
Deje siempre suficiente agua en las ollas a presión, de lo contrario, podría resultar en sobrecalentamiento que puede dañar tanto la olla como el aparato.

Cubra siempre la olla con tapas del tamaño apropiado.

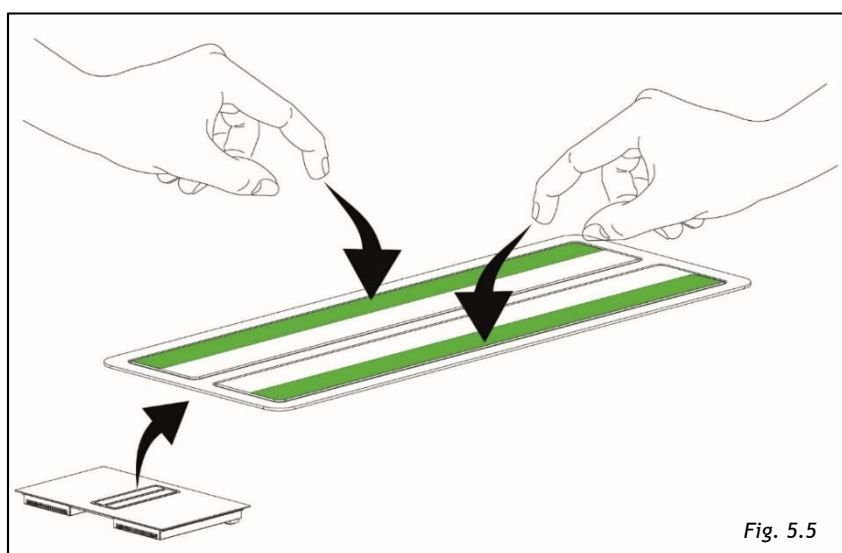
Utilice el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que va a preparar.

IV.4 FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

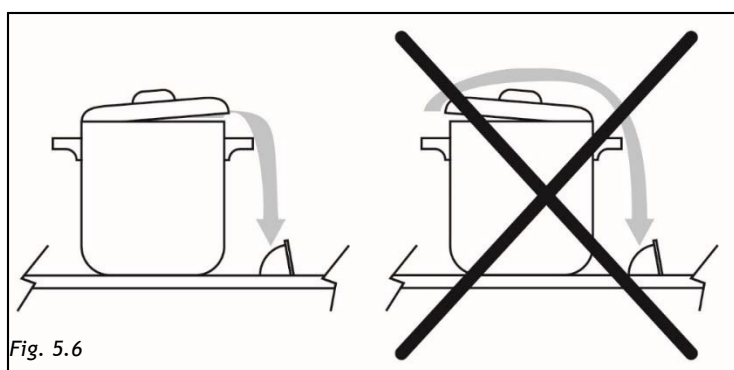
Para encender el sistema de extracción, abra uno o los dos paneles (fig. 5.4)



Para abrir el panel solo tiene que presionar la parte exterior (fig. 5.5).



Para un mejor funcionamiento, intente dirigir o acercar el humo de cocción al extractor (Fig. 5.6).



No coloque objetos sobre el marco decorativo o sobre los paneles de la campana (Fig.5.7).



Fig. 5.7

Los controles táctiles están situados delante del extractor y consisten en 4 botones y una pantalla central (Fig.5.8).

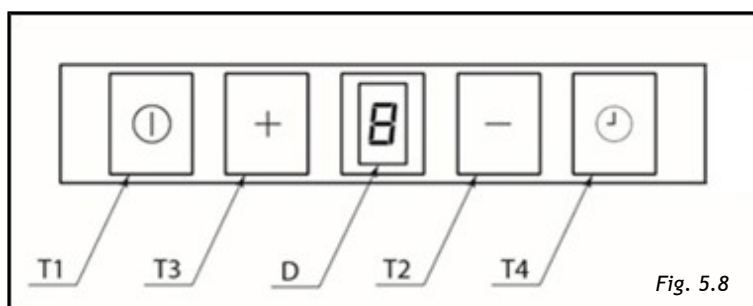


Fig. 5.8

ENCENDER EL EXTRACTOR

Pulsar T1 durante 1 segundo enciende el extractor en la primera velocidad. Para aumentar la velocidad (2^a, 3^a, 4^a o Booster) pulse T3.

Para disminuir la velocidad pulse T2 (4^a o Booster, 3^a, 2^a, 1^a).

En la velocidad 4^a (Booster) el extractor trabaja a velocidad máxima durante 5 minutos y, a continuación, pasa automáticamente a la 3^a velocidad. El indicador parpadea «4» durante los primeros 5 minutos y después «3» constantemente.

APAGAR EL EXTRACTOR

Para apagar la campana pulse T1.

Es posible apagar el dispositivo independientemente de la velocidad a la que esté trabajando.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA

Para permitir la limpieza de la encimera, la función de limpieza impide el uso de los controles táctiles.

La función se activa pulsando la tecla T2 durante 5 segundos. El control táctil se bloqueará durante un minuto.

Durante este período el indicador mostrará «C». Después de un minuto el dispositivo funcionará normalmente.

APAGADO AUTOMÁTICO AJUSTABLE Y RETARDADO

Pulsando T4 se activará el apagado automático ajustable y retardado del extractor. El indicador muestra «D»:

Con la campana en funcionamiento, seleccione la velocidad deseada y, a continuación, pulse T4 para activar el apagado automático retardado.

El indicador mostrará «1» parpadeando seguido de un punto. Este punto representa la fase de programación.

Pulsando T2 y T3 respectivamente, podrá ajustar el tiempo de apagado automático de 1 a 4:

1= 5 minutos

2= 10 minutos

3= 15 minutos

4= 20 minutos

Pulse T4 de nuevo para confirmar la programación.

Durante la operación de apagado automático, puede cambiar la velocidad establecida con las teclas T2 y T3 y apagar manualmente la campana pulsando la tecla T1.

También puede cambiar el tiempo establecido para el apagado automático pulsando de nuevo la tecla T4 y reiniciando el tiempo: el contador volverá a 0.

Con la función de apagado automático activada, el indicador mostrará durante 5 segundos la velocidad establecida con una luz fija, y durante los siguientes 5 segundos, el apagado automático con una luz intermitente.

Si elige la velocidad alta, después de 5 min la campana y el temporizador automático pasarán a la 3ª velocidad.

Con la función Booster, la extracción pasará automáticamente a la 3ª velocidad después de 5 minutos,

el apagado automático tendrá lugar en la 3ª velocidad.

ALARMA DE LIMPIEZA ANTIGRASA DEL FILTRO

Cada 30 horas de uso, al apagar el extractor, el indicador mostrará la letra «G» durante 30 segundos advirtiéndole de que es necesaria la limpieza antigrasa del filtro.

Para restablecer el temporizador, pulse T3 durante 5 segundos mientras el extractor está apagado, de lo contrario el dispositivo accionará la misma advertencia la próxima vez que use y apague el extractor.

ALARMA PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS DE CARBÓN

Cada 120 horas de uso, al apagar el extractor, el indicador mostrará la letra «S» durante 30 segundos para recordarle que es necesario sustituir los filtros de carbón (en caso de tenerlos instalados). Para restablecer el temporizador, pulse T3 durante 5 segundos mientras el extractor está apagado, de lo contrario el dispositivo accionará la misma advertencia la próxima vez que use y apague el extractor.


El aviso se accionará incluso si la campana no está en modo de filtrado; en este caso, proceda a la limpieza ordinaria del filtro antigrasa y restablezca el aviso.

ALARMA DE PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DEL DISPOSITIVO

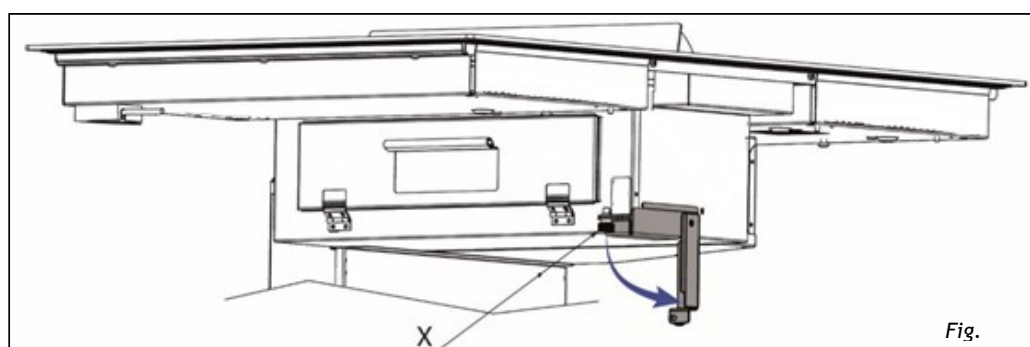
El dispositivo está equipado con un sensor electrónico interno que apaga inmediatamente el extractor en caso de condensación o exceso de líquidos derramados accidentalmente a través de los paneles. El indicador mostrará «8» parpadeando durante un minuto.

El sistema está funcionando incluso cuando el dispositivo está apagado.

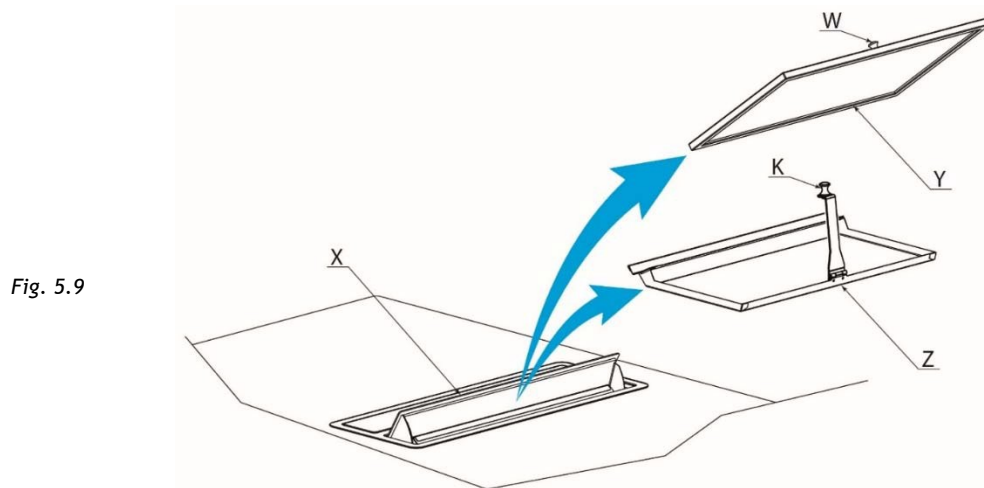
Para restablecer el aviso de advertencia y encender el dispositivo, es absolutamente necesario eliminar el líquido.

| | |
|---|--|
|  | <p>¡PRECAUCIÓN! Desconecte el enchufe de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento. (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS)</p> |
|---|--|

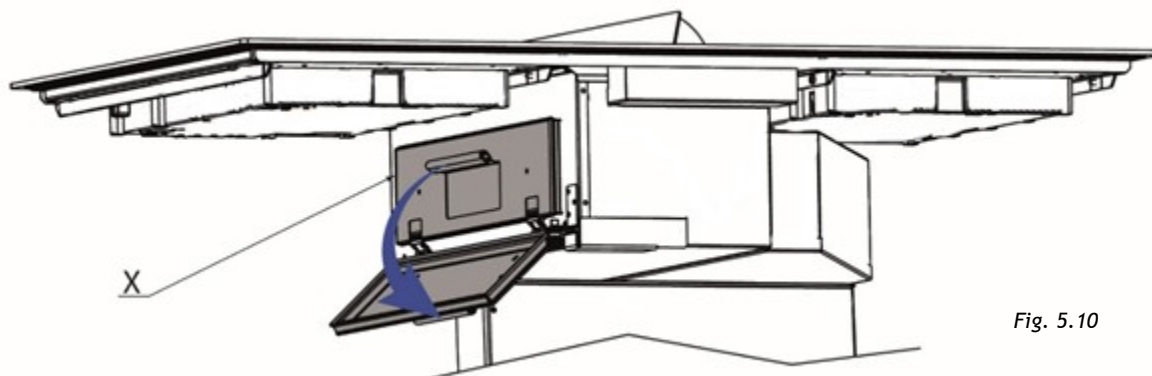
Para eliminar los líquidos, desenrosque el mando (Fig. 37-X) y abra la cubierta de drenaje. Se recomienda colocar el recipiente para la recogida de líquidos en el lugar que indica la flecha.



Para optimizar la operación, se recomienda también secar todo el interior de la campana, a continuación, abrir el panel derecho (Fig. 5.9-X) para retirar el filtro antigrasa (Fig. 5.9-Y) utilizando el tirador (Fig. 5.9-W) y el colector de grasa (Fig. 5.9-Z) utilizando su tirador (Fig. 5.9-K).



Después de la acción descrita anteriormente abra la puerta situada a la izquierda del cuerpo de la campana (Fig. 5.10-X) y limpie a fondo todo el interior.



V LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



¡PRECAUCIÓN! Antes de realizar cualquier tarea de servicio o limpieza, desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS).

V.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Después de cada uso, espere a que se enfríe y limpie la superficie de vidrio; de lo contrario, incluso el más pequeño residuo de comida quemará sobre la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para la limpieza regular y el mantenimiento de la superficie de vidrio, utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie protegiéndola contra la suciedad.

Antes de cada uso, limpie cualquier residuo de polvo o demás partículas de la superficie y de la base del recipiente, ya que podrían arañar la superficie (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Las esponjas abrasivas, detergentes y aerosoles agresivos y los agentes descalcificadores pueden rayar la superficie (Fig. 6.2 y Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Los residuos persistentes y quemados se pueden eliminar con detergentes específicos para superficies de vidrio o con un raspador (Fig. 6.4).



Fig. 6.4

La suciedad más pequeña puede eliminarse con una esponja húmeda.

¡Advertencia! Elimine completamente los restos de detergente ya que los residuos podrían dañar la superficie.

El azúcar puede dañar permanentemente la superficie del vidrio, por lo tanto, debe eliminarse inmediatamente con un raspador incluso si el vidrio está todavía caliente (véase la figura 43 anterior).

La impresión en la pantalla del vidrio podría dañarse con el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero y recipientes con la base sucia.

Los cambios en el color de la superficie del vidrio no afectan al funcionamiento o la estabilidad de la superficie, pero se producen por el uso de utensilios de cobre o de aluminio o por residuos de alimentos en la base de los recipientes.

¡Advertencia! Todos los defectos mencionados anteriormente son de carácter estético y no afectan directamente al funcionamiento del electrodoméstico. Estos no pueden ser reparados bajo garantía.

V.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Después de su instalación, limpie inmediatamente la campana y retire la película protectora con el fin de eliminar cualquier posible residuo de pegamento y otras partículas.

Debe limpiar la campana con frecuencia, tanto interna como externamente (al menos una vez al mes).

No permita que la suciedad se acumule en las superficies interior o exterior de la campana.

Los siguientes productos pueden utilizarse para la parte decorativa de la campana, en acero inoxidable negro pulido:

Disolvente nitro

Detergentes líquidos o productos de limpieza de vidrio; jabón líquido neutro (en caso de suciedad grasienta).

Paños suaves (deben utilizarse siguiendo la dirección del acabado y no transversalmente a este o con un movimiento circular).

¡Advertencia! Productos que NO deben utilizarse:

Los productos que contienen cloruros, especialmente los que contienen ácido clorhídrico; productos a base de haluro.

Productos de peróxido de hidrógeno; blanqueadores a base de ácido hipocloroso; productos agresivos que contengan ácido; detergentes que contengan polvo abrasivo; productos para la limpieza de la plata.

Detergentes cuya composición química es desconocida; toallitas, cepillos o discos abrasivos.

Paños o papel ásperos.

Herramientas que se hayan utilizado previamente para la limpieza de otros metales o aleaciones.

Limpieza después del primer uso

Después de retirar la película protectora de plástico, en caso de manchas o máculas, proceder a su limpieza primero con disolvente nitro seguido de un lavado adicional con jabón neutro o detergente líquido, usando solamente paños suaves y movimientos siguiendo la dirección del acabado. No realizar movimientos circulares o transversales.

Limpieza ordinaria

La limpieza ordinaria debe llevarse a cabo antes de que exista excesiva acumulación de suciedad ya que puede tener efectos abrasivos.

Antes de realizar las operaciones de limpieza, elimine o aspire las partículas de polvo a fin de evitar roces en la superficie.

Se recomienda secar bien la superficie donde se ha utilizado agua como medio de limpieza o aclarado para evitar la formación de manchas, especialmente en zonas calizas.

Para evitar la contaminación causada por partículas de hierro, asegúrese de que las herramientas seleccionadas para la limpieza no se hayan utilizado anteriormente en otros metales o aleaciones.

Los materiales para la limpieza de productos de acero inoxidable deben reservarse exclusivamente para este fin.

Preste especial atención al filtro de grasa, que tiene la función de retener las partículas de grasa contenidas en los vapores, y el depósito, que sirve para recoger la grasa que pueda caer del filtro. Ambas piezas deben lavarse cuando aparece el aviso correspondiente o al menos una vez al mes en agua caliente y detergente (a mano o en lavavajillas).

El filtro puede decolorarse con los lavados. Esto es normal y no significa que necesite ser reemplazado.

Para llevar a cabo el mantenimiento de los filtros anticongelante y de humedad, es esencial extraerlos de la campana.

Para extraer el filtro de grasa metálico y la bandeja de goteo, proceda como se muestra en la figura 46 de AVISO LÍQUIDO DENTRO DE LA CAMPANA - sección FUNCIONAMIENTO. La operación debe llevarse a cabo tanto en el panel derecho como en el izquierdo.


El filtro de carbón activado, si lo hubiera, no debe lavarse sino reemplazarse cuando aparezca la advertencia correspondiente (ver SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE CARBÓN ACTIVO) o por lo menos 3-4 veces al año.

Solicite el filtro al fabricante.

Para reemplazar el filtro de carbón activo, compruebe el manual de instrucciones del kit adquirido por separado.



VI GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡ADVERTENCIA! Durante el periodo de garantía, las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal de servicio autorizado.

| | |
|---|---|
|  | <p>¡PRECAUCIÓN!</p> <p>Antes de realizar cualquier tarea de servicio o mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación del dispositivo (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS).</p> |
|---|---|

- No lleve a cabo reparaciones o servicios no autorizados ya que pueden provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito. Deje estas tareas para el personal autorizado.
- En el caso de problemas leves, trate de resolverlo siguiendo el manual de instrucciones.
- La reparación de fallos o averías causados por un uso indebido o instalación inadecuada del electrodoméstico no quedará cubierta por la garantía. Los costes de la reparación correrán a cargo del usuario.



| CÓDIGO DE ERROR | DESCRIPCIÓN DEL ERROR | GUÍA |
|-----------------|--|---|
| E intermitente | ¡Ningún error! No están configuradas las zonas de cocción. | Véase el apartado «Configuración de las zonas de cocción». |
| E | ¡Ningún error! Deben configurarse las zonas de cocción | Véase el apartado «Configuración de las zonas de cocción». técnico |
| – | ¡Ningún error! Se han configurado las zonas de cocción. | Véase el apartado «Configuración de las zonas de cocción». técnico |
| lampegiante | ¡Ningún error! Las zonas de cocción se configurarán pronto. | Véase el apartado «Configuración de las zonas de cocción». técnico |
| E2 | Sobrecalentamiento de la zona de cocción. Recipiente sobrecalentado. | Deje enfriar la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. técnico |
| E3 | Fallo de funcionamiento debido al material inapropiado del recipiente. Pérdida de las propiedades magnéticas de la base del recipiente con aumento de la temperatura. Placa de inducción defectuosa. | Use utensilios adecuados para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. técnico |
| E4 | La zona de cocción no se ha configurado o se ha hecho incorrectamente. Placa de inducción defectuosa. | Repita la configuración. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. técnico |

| | | |
|--|--|---|
| E5 | Falta de comunicación entre el control y la zona de cocción. Placa de inducción defectuosa. | Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado indicando el código de error. |
| E6 | Potencia errónea. Placa de inducción defectuosa. | Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado indicando el código de error. |
| | Sobretensión del suministro eléctrico. | |
| E7 | Las versiones de software del control y la placa de inducción con incompatibles. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| E8 | Ventilador defectuoso. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| E9 | Sensor de temperatura de inducción defectuoso. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| EA | Error de hardware. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| EC | Dos zonas de cocción asignadas a la misma zona de control. | Repita la configuración. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| EH | La temperatura no cambia después de que la placa haya estado encendida durante 5 minutos. | Deje que enfríe la placa. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| Sin indicación | Conexión eléctrica defectuosa. Controles defectuosos. Placa de inducción defectuosa. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
|  | Recipiente no apto para inducción. | Use utensilios adecuados para inducción. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| - Cíclico o Er31 o Er47 | Controles defectuosos. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| Er22 - ER22 | Sensores de evaluación defectuosos, el control se apaga después de 3.5-7.5 seg. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| ER03 o  | Activación constante de los sensores, el control se apaga después de 10 seg. Líquidos o utensilios sobre los controles. | Limpie el vidrio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| ER20 | Controles defectuosos. | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| Nivel de cocción cambia a 0 | Zona de cocción defectuosa | Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error. |
| L | ¡Ningún error! Función de bloqueo activada. | Desactive la función de bloqueo. |

VII RETIRADA, DESMONTAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

RETIRADA

- Retirada significa paralización definitiva de funcionamiento y desmontaje del electrodoméstico.
- Después de su retirada, el aparato puede instalarse en otro mueble, revenderse entre particulares o desecharse.

| | |
|---|--|
|  | <p>¡PRECAUCIÓN!</p> <p>Para llevar a cabo su retirada, es necesario apagar el electrodoméstico y desconectar el suministro eléctrico (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS).</p> |
|  | <p>¡PRECAUCIÓN!</p> <p>La desconexión eléctrica debe realizarse solo por personal de servicio cualificado.</p> |

DESMONTAJE

- El desmontaje requiere que el electrodoméstico esté accesible y haya sido desconectado del suministro eléctrico.
Para ello deberá:
- Aflojar los tornillos y las abrazaderas de sujeción
- Retirar todas las juntas de silicona
- Desconectar el motor y el conducto de la placa
- Extraer la parte superior de la placa.

MANEJO DE RESIDUOS



- Este electrodoméstico está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE,
- sobre Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

- El símbolo en el producto o su embalaje indica que este producto no puede tratarse como un desecho doméstico normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Deshacerse apropiadamente de este producto ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada del producto.

Para una información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recogida de desechos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.

Chapters

| | | |
|------------|--|-----------|
| I | GENERAL | 5 |
| II | WARNINGS | 6 |
| III | INSTALLATION | 8 |
| III.1 | PRELIMINARY INDICATIONS | 8 |
| III.1.a | AIR TREATMENT | 10 |
| III.2 | INSTALLATION ON UP TO 660 mm DEEP BASES | 11 |
| III.2.a | INDUCTION HOB INSTALLATION | 12 |
| III.2.b | EXECUTIVE DIRECTIONS | 14 |
| III.3.c | ASPIRATION UNIT ASSEMBLY | 16 |
| III.3 | INSTALLATION ON UP TO 750mm DEEP BASES | 18 |
| III.3.a | INDUCTION HOB INSTALLATION | 23 |
| III.3.b | EXECUTIVE DIRECTIONS | 25 |
| III.3.c | ASPIRATION UNIT ASSEMBLY | 27 |
| III.4 | INSTALLATION ON BASES DEEP UP TO 810mm | 29 |
| III.2.a | INDUCTION HOB INSTALLATION | 30 |
| III.2.b | EXECUTIVE DIRECTIONS | 32 |
| III.3.c | ASPIRATION UNIT ASSEMBLY | 34 |
| III.5 | INSTALLATION ON BASES DEEP MORE THAN 810mm | 36 |
| III.3.a | INDUCTION HOB INSTALLATION | 41 |
| III.3.b | EXECUTIVE DIRECTIONS | 43 |
| III.3.c | ASPIRATION UNIT ASSEMBLY | 45 |
| III.6 | ELECTRICAL CONNECTION | 47 |
| IV | OPERATION | 50 |
| IV.1 | TECHNICAL FEATURES OF THE INDUCTION HOB | 50 |
| IV.2 | APPROPRIATE POTS FOR INDUCTION | 51 |
| IV.3 | INDUCTION HOB OPERATION | 52 |
| IV.4 | COOKER HOOD OPERATION | 64 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| V | CLEANING AND MAINTENANCE | 69 |
| | V.1 INDUCTION HOB CLEANING | 69 |
| | V.2 COOKER HOOD CLEANING | 71 |
| VI | TROUBLESHOOTING GUIDE | 73 |
| VII | DISCONTINUATION, DISASSEMBLY AND WASTE DISPOSAL | 75 |

GENERAL

This guide describes the appliance and its use. This guide is an integral part of the appliance itself and has to be retained with the appliance and ALWAYS accompany it, even in case of its assignment to another owner or user or in case the cooker hood is moved to another installation plant.

The aspiration system is composed by two appliances:

- An induction hob;
- An integrated cooker hood.






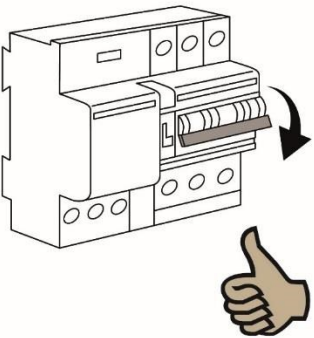
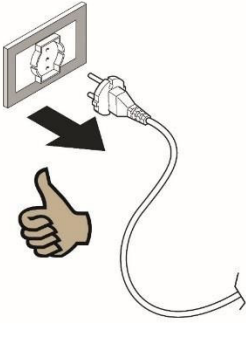
The two appliances are electrically and functionally independent and for this reason there are two separated serial numbers and two Energy Labels.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this guide may change without notice.

II WARNINGS

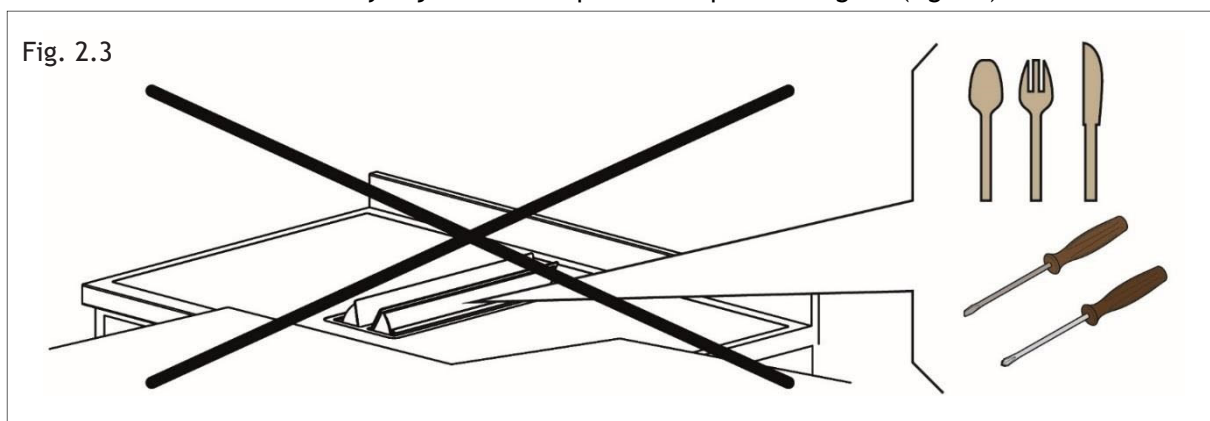
CAUTION: This appliance has not been designed for gas hobs.

- This appliance is manufactured according to the safety standards in force.
- The use of this appliance must not be other than the one it has been designed for, this means as an induction hob for cooking in domestic kitchens with an integrated aspiration for cooking fumes;
- The manufacturer does not accept any liability for damages caused by people, animals or things, by installation and maintenance mistakes or by any illegitimate use.

| | |
|---|--|
|  | Caution! Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food under constant control. |
|  | Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Be sure having the preparation of such food (fries) under constant control. |
|  | Caution! Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. |
|  | Caution! If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. |
|  | <p>Caution! Before any cleaning or maintenance operation or in case of storms, disconnect the appliance from the main power supply (fig.2.1) or disconnect the plug (fig.2.2).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="375 1310 877 1691" style="text-align: center;">  <p>Fig. 2.1</p> </div> <div data-bbox="959 1310 1374 1691" style="text-align: center;">  <p>Fig. 2.2</p> </div> </div> |

- Be careful not to drop objects or crockery on the glass surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the glass plate.
- While the induction hob is active, even the aspiration parts adjacent to the induction hob may become hot.
- There is a possibility of fire if the cleaning operations are not carried out as indicated in the instructions.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised;

- Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns;
- 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved;
- Children shall not play with the appliance;
- Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision;
- Don't use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance;
- It is forbidden to introduce any object in the aspiration flaps and air grids (fig.2.3).



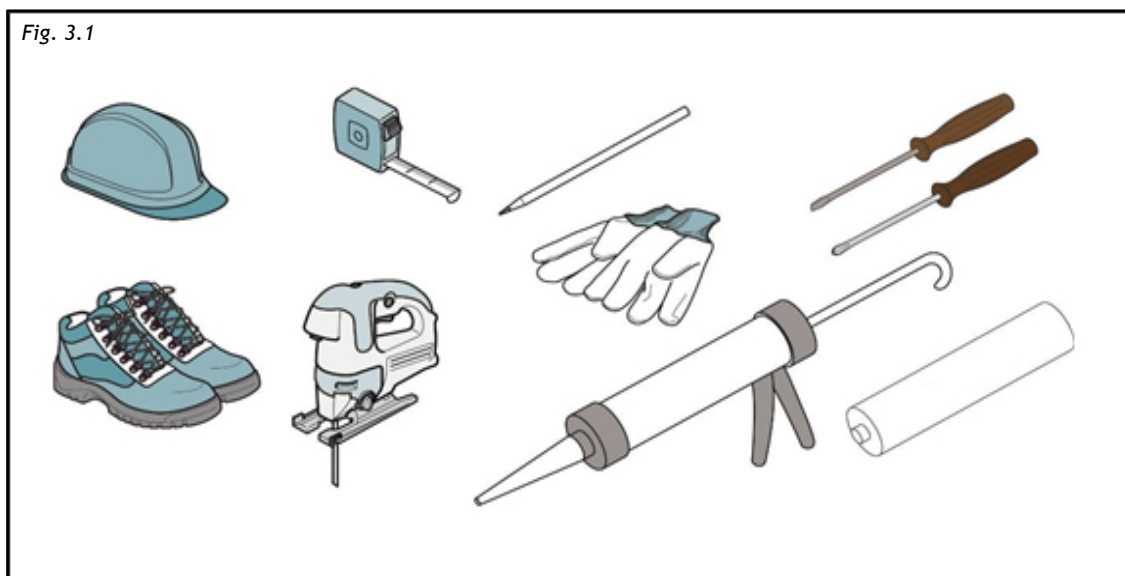
- The appliance cannot be activated by external timers or remote controls systems. Do not use the appliance for room heating;
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones;
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the appliance, e.g. detergents, sprays, etc.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center;
- Connect the appliance to a permanent connection;
- Don't connect the appliance to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets);
- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a Qualified Technician;
- It is forbidden to pull, disconnect, twist the electrical wiring out of the appliance even if it is disconnected from the power supply;
- Cooking zones may not be left in operation empty, without any dishes on top;
- Never use the glass surface as a working surface. Sharp objects may damage it;
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the appliance surface;
- After using the appliance, disconnect it from the user's interface;
- Do not sprinkle or throw any water directly on the appliance;
- Do not flambé.

III INSTALLATION

III.1 PRELIMINARY INDICATIONS

Carefully read the guide before installation and use of the appliances.

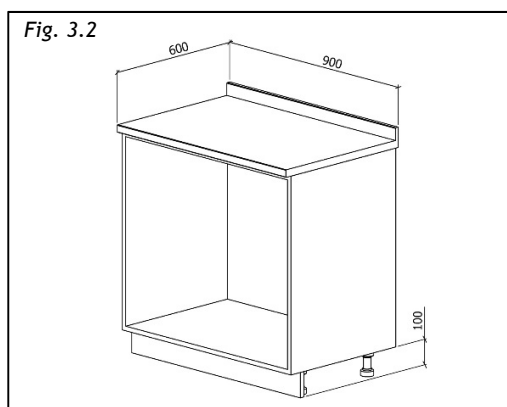
The installation requires safety equipment and a range of tools as per fig. 3.1



The aspiration hob is equipped with all the hardware needed for its installation and is suitable for most furniture.

Important: eventually, more screws than necessary for installation have been provided so it is normal to have some left at the end of the installation.

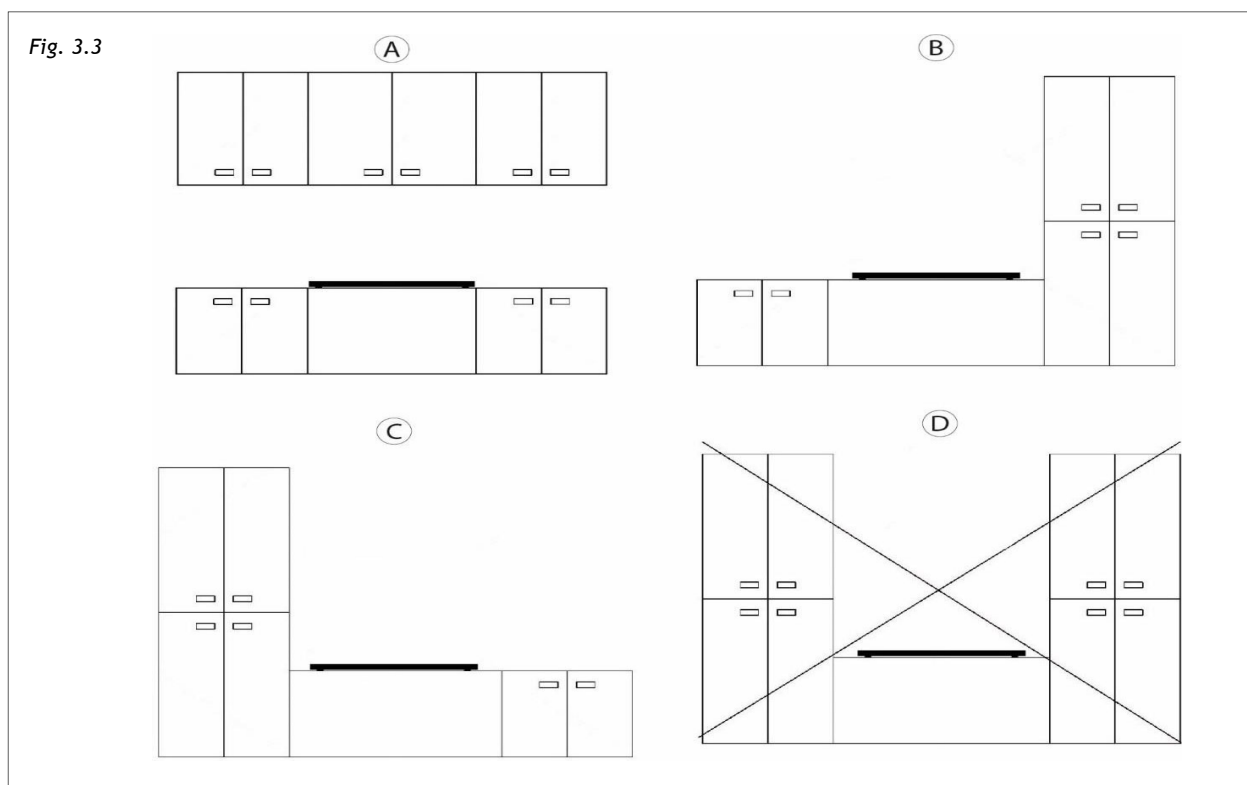
Check minimum dimensions of the base requested for installation (Fig. 3.2). Minimum height of the kitchen plinth is very important (min. 100 mm) in order to allow the passage of the air ducts below the base of the furniture. Upon request, it is possible to purchase a special kit for kitchen plinth up to 60 mm height.



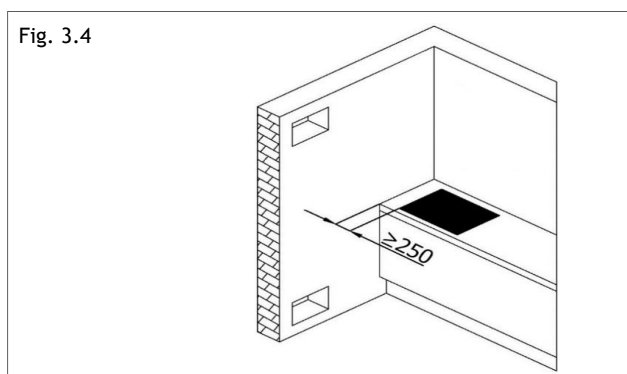
The furniture finishing should be treated with heat resistant glue (100°C) otherwise its shape and colour may change due to the inferior heat resistance.

Ideally the appliance should be installed without any adjacent furniture or walls on both sides (Fig.3.3-A). Furniture on only one side of the appliance is allowed (Fig.3.3-B and Fig.3.3-C). To prevent fire hazard it is strictly forbidden to install any furniture or walls higher than the appliance on both sides (Fig.3.3-D).

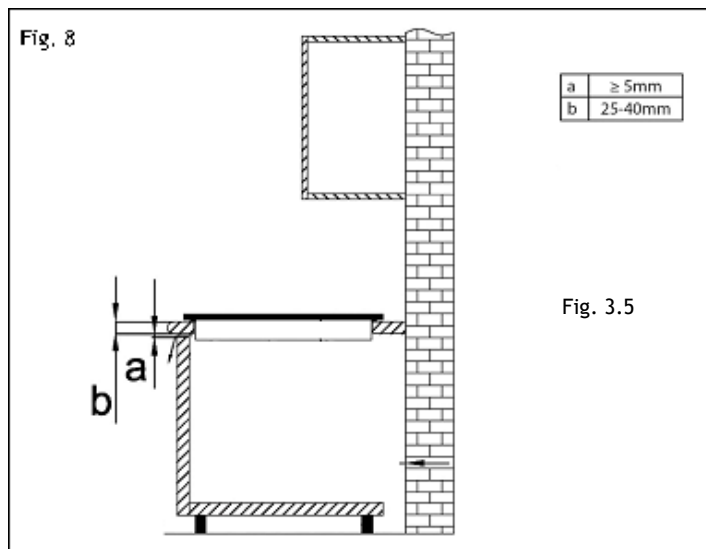
Use of wood decoration plates or boards is not permitted.



Minimum distance between the edge of the appliance and the furniture / wall is 250 mm (Fig.3.4).



On the front part there must be an opening of no less than 5 mm (Fig.3.5 dimension a).
 It is recommended to install the appliance only after having installed the kitchen base cabinet in order to avoid eventual damages to the glass hob.



III.1.a AIR TREATMENT

The appliance has been designed for the treatment of the cooking fumes. The appliance may be installed in duct-out or filtering mode (with active charcoal filters kit or with plasma filter kit both separately purchasable).



Duct-out. The kitchen fumes are expelled outside through the pipe (not supplied with the hood) connected to the engine exhaust fitting.



Warning! The piping must never be connected to combustion discharge pipes (stoves, boilers, burners, etc.)

The use of long pipes, with many bends, corrugated and with a diameter smaller than the motor outlet's will cause a decrease in extracting performance and a noise increase.

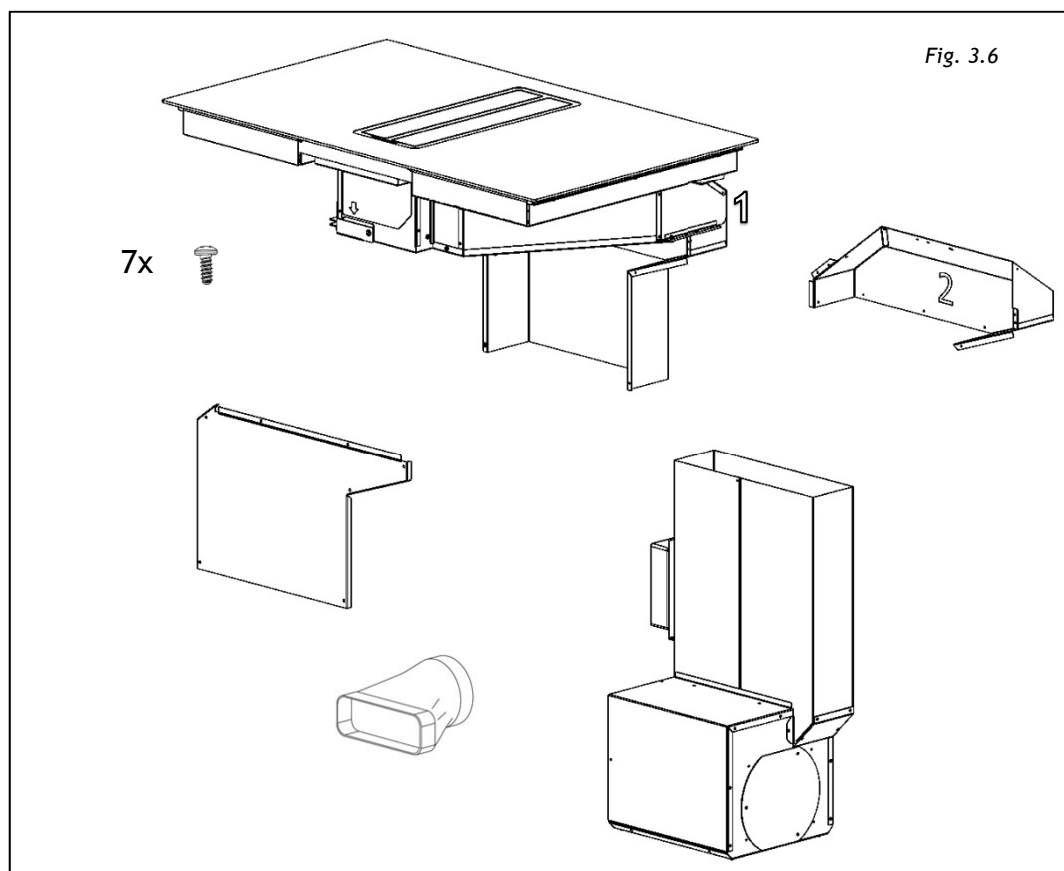


Filtering (recycling). The fumes pass through the active charcoal anti-odour filter (not supplied with the hood) to be purified and recycled in the kitchen.

III.2 INSTALLATION ON UP TO 660 mm DEEP BASES

In the box the technician will find the elements shown on Fig. 3.6.

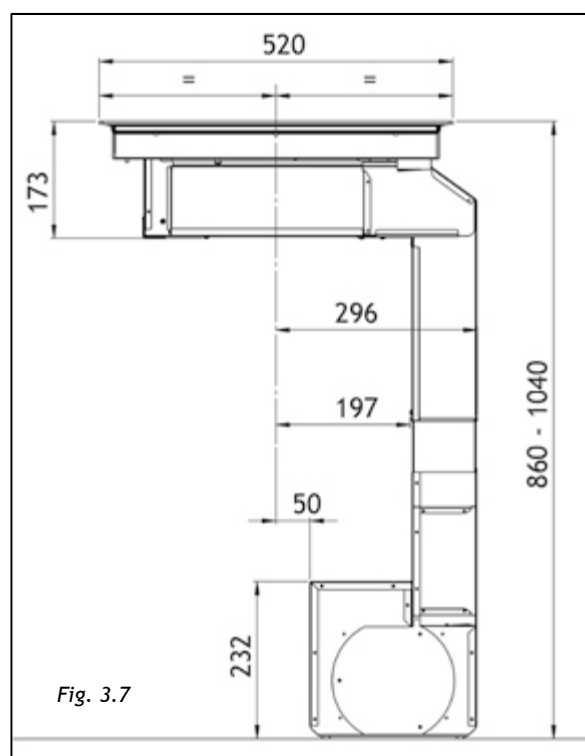
Elements must be mounted carefully following the procedure described in this guide.



The replacement fitting identified with "2" by a marking on the back is not useful in this installation.

The device dimensions after installation are shown at Fig. 3.7

The dimensions refer to the axis of the induction hob and involve a specific configuration of the piece of furniture, of the drawers that may be present and of their own dimensions.

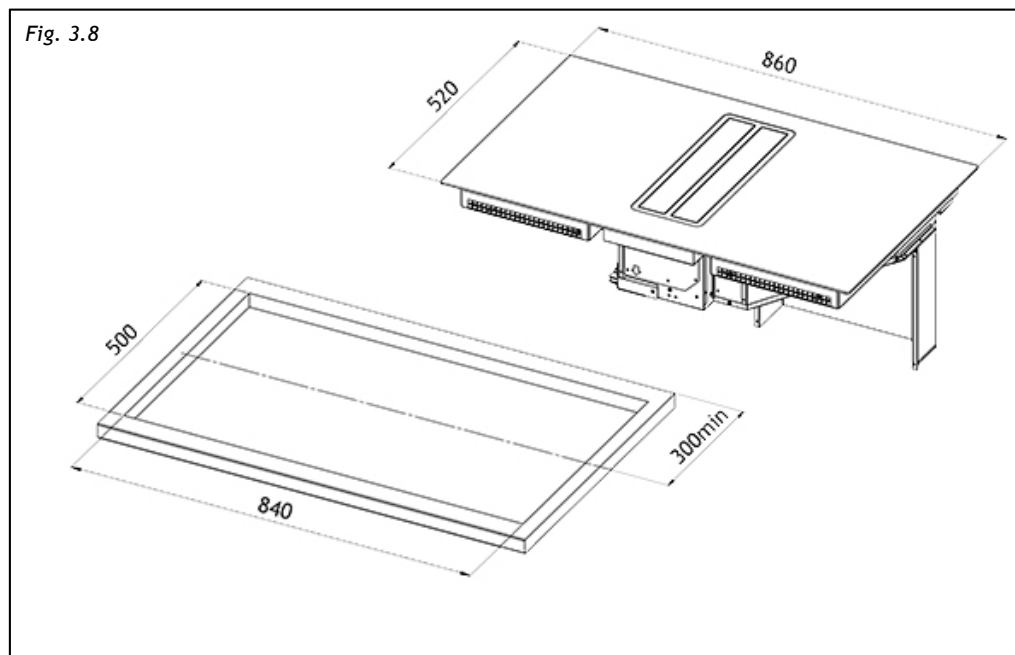


III.2.a INDUCTION HOB INSTALLATION

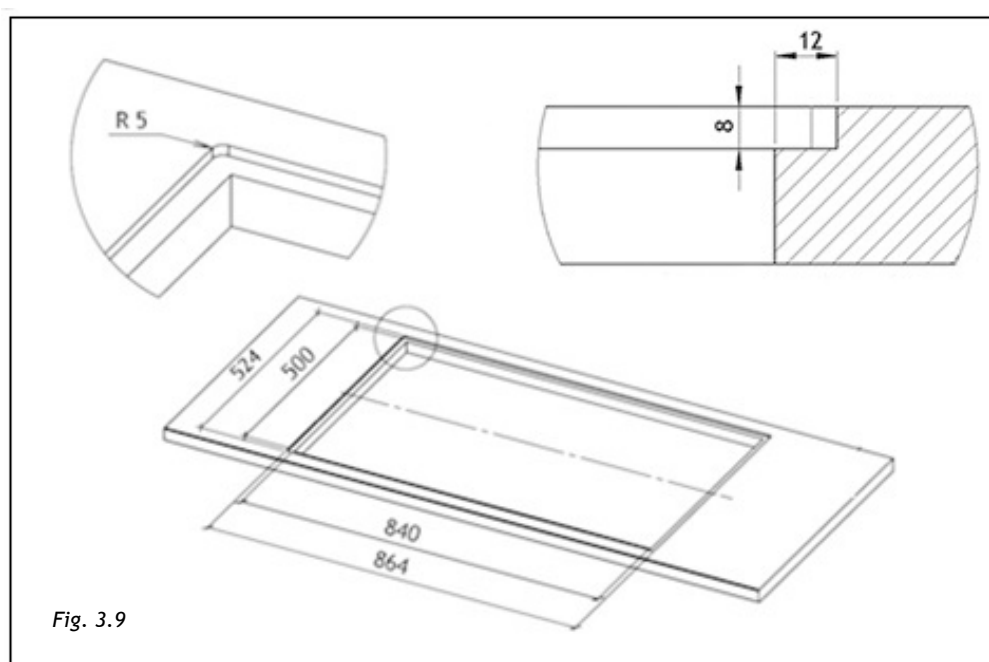
To leave the necessary space for the air pipes it is important to install the induction hob with the centerline more than 300mm away from the wall on the back that may be present.

Installation of the induction hob may be flush or non-flush.

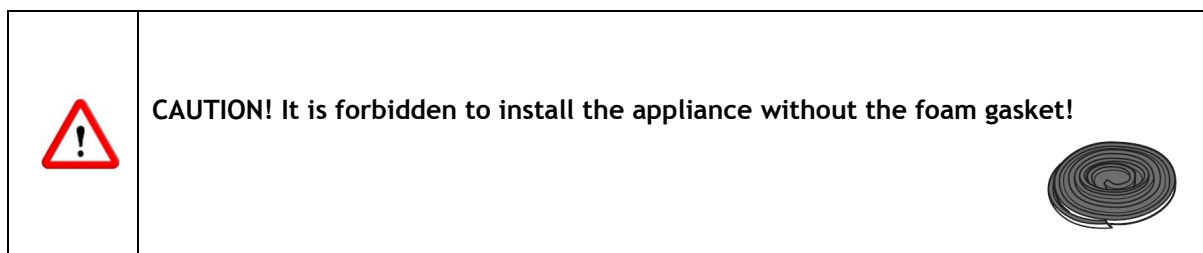
NON-FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop as shown on Fig. 3.8.



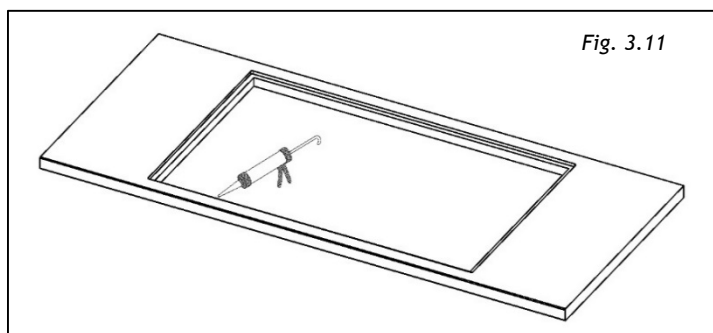
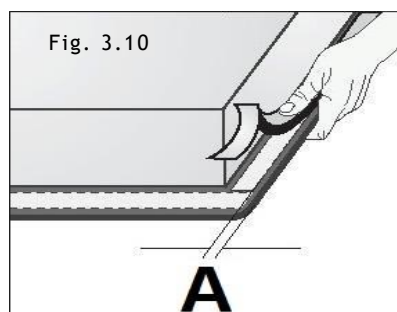
FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop, mill the worktop along the entire edge of the hole. Be sure to comply with the dimensions indicated on Fig. 3.9.



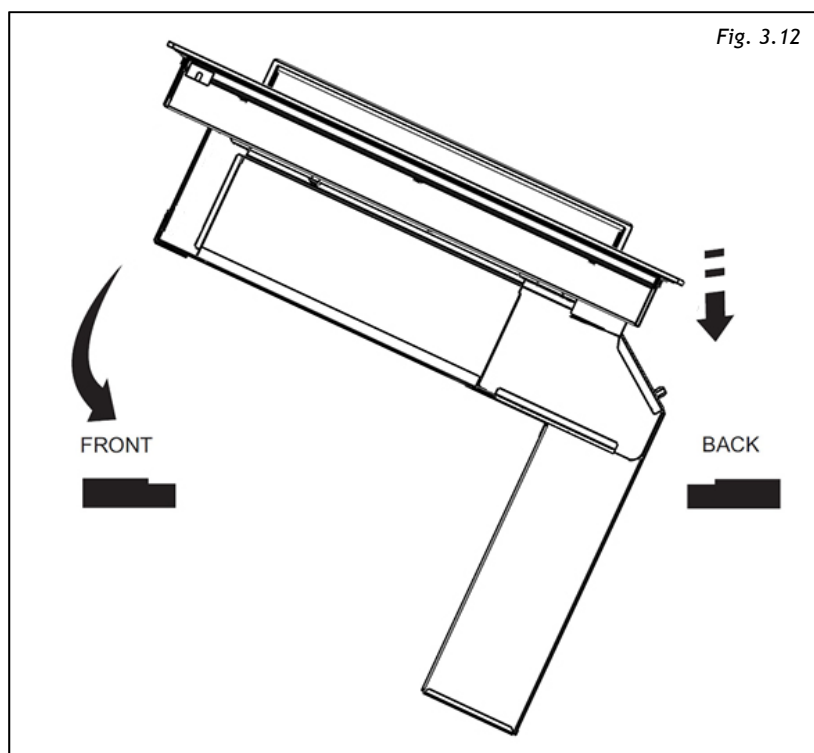
Before fixing the induction hob fix the foam gasket provided with the appliance on the back of the hob.



Remove the protective film and fix the foam gasket at a 2 mm distance from the edge of the glass (A=2mm), The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners (Fig.3.10).

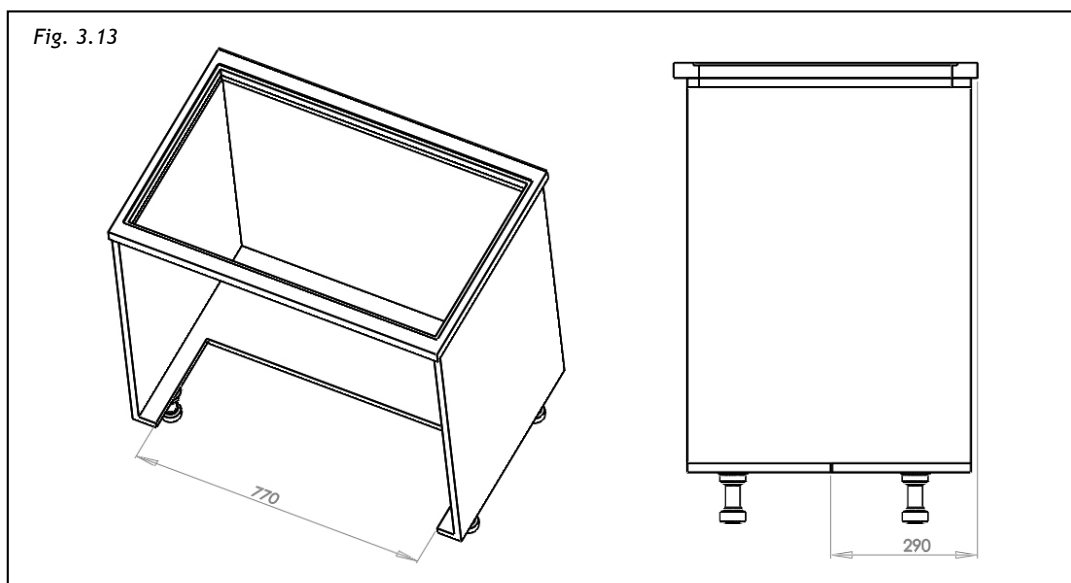


Lay in the silicon sealant flush with the hole (Fig. 3.11), along the milling and lay the hob on (Fig.3.12)



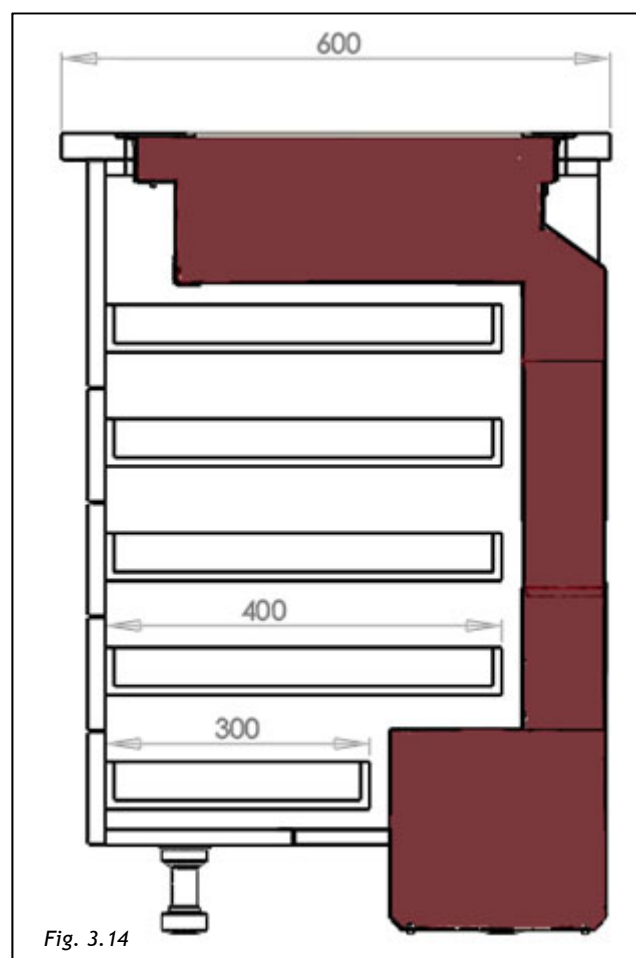
III.2.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base of the cabinet must be at least drilled as indicated in Fig. 3.13 and the back removed in case. If the installation includes also the plasma filtering kit (available as an optional) the cut of the base can be reduced to 660 of large.

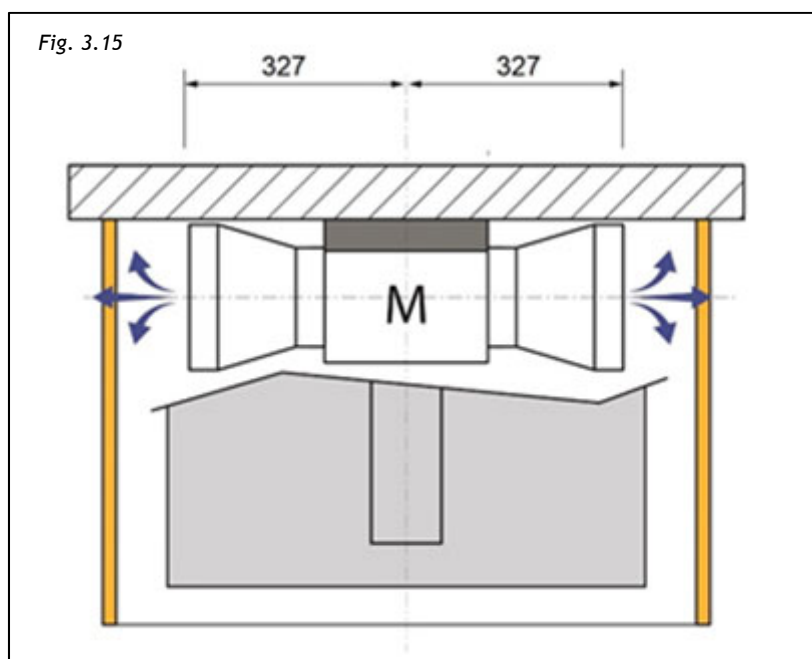


Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob:

- Upper drawers depth = 400mm
- Last drawer depth = 300mm

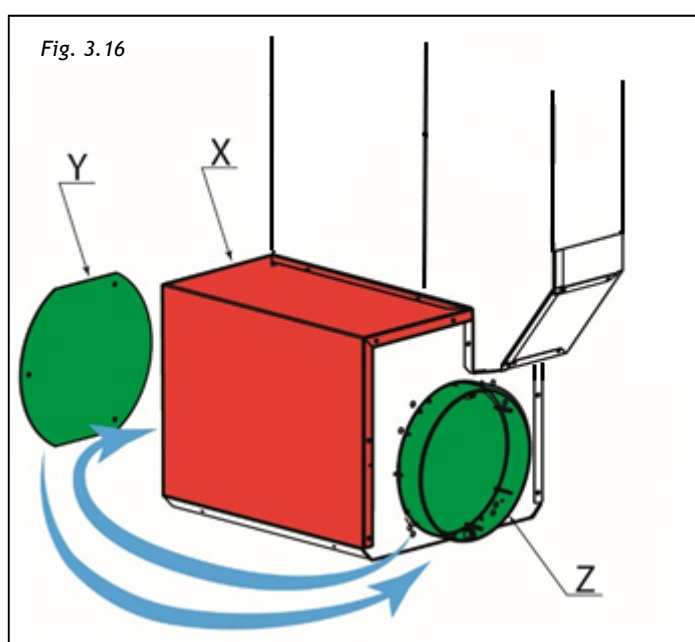


The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.15).



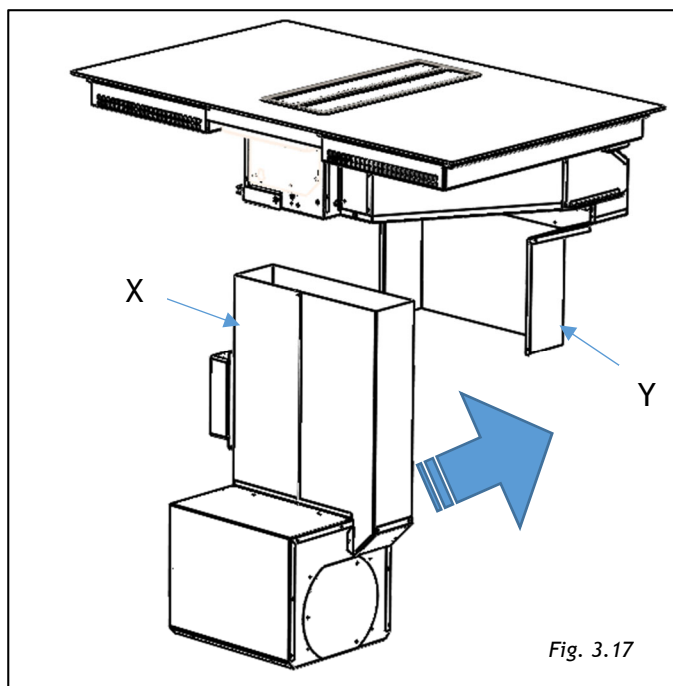
The air exit can be on the left or on the right of the kitchen base. To carry this operation out it is necessary to remove the covers (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), invert the motor exit. Then proceed with the same operations backwards, fix the cover (Fig. 3.16-Y) on the opposite side and install the covering. (Fig. 3.16-X).

The air exit can be rear or front by connecting a bend pipe not included.

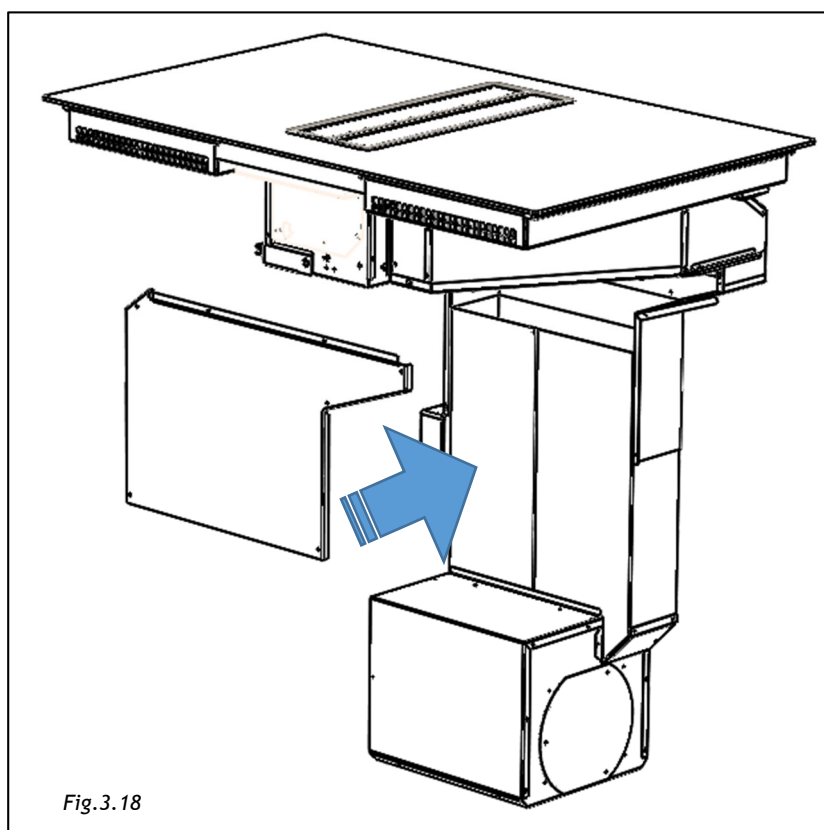


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

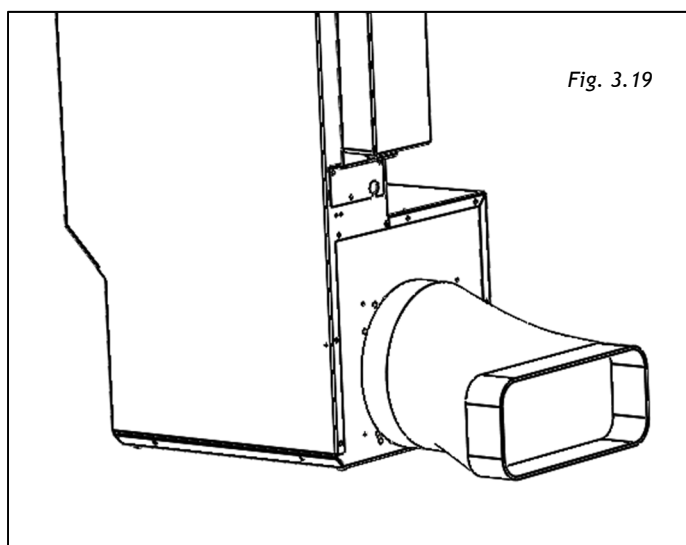
After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.13), making sure to recess the superior part (Fig. 3.17-X) to the fix joint (Fig. 3.17-Y).



Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.18), use the special screws included.

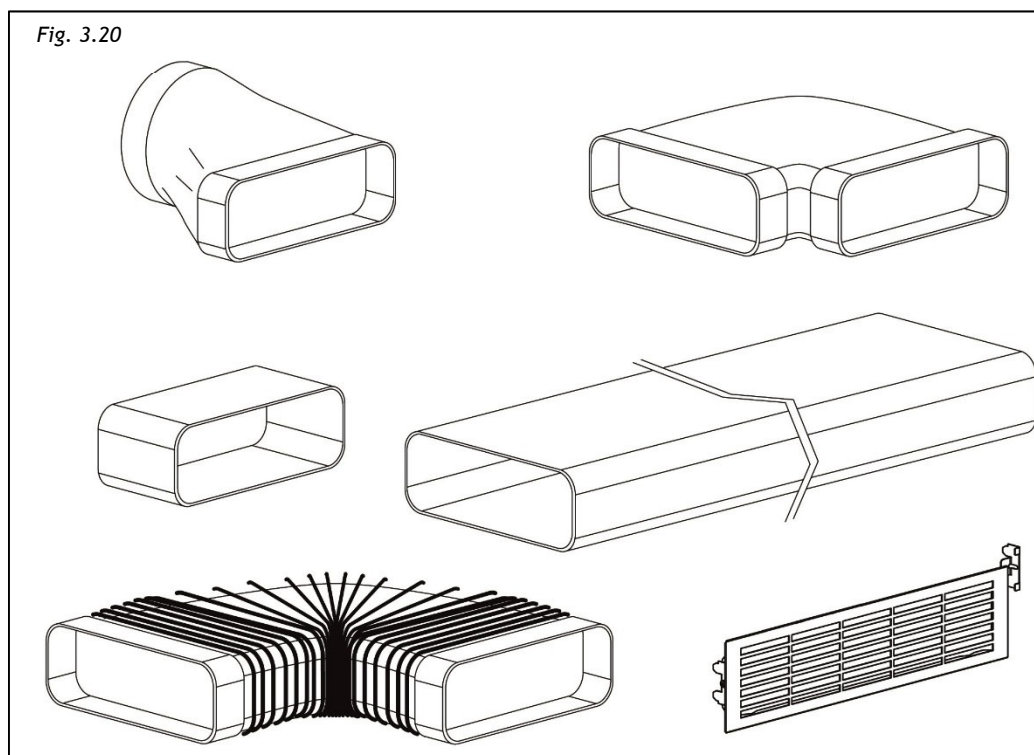


It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust by using the joint included (Fig. 3.19).



To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.20).

All the pipes must pass under the base of the piece of furniture, inside the lift of the kitchen plinth.



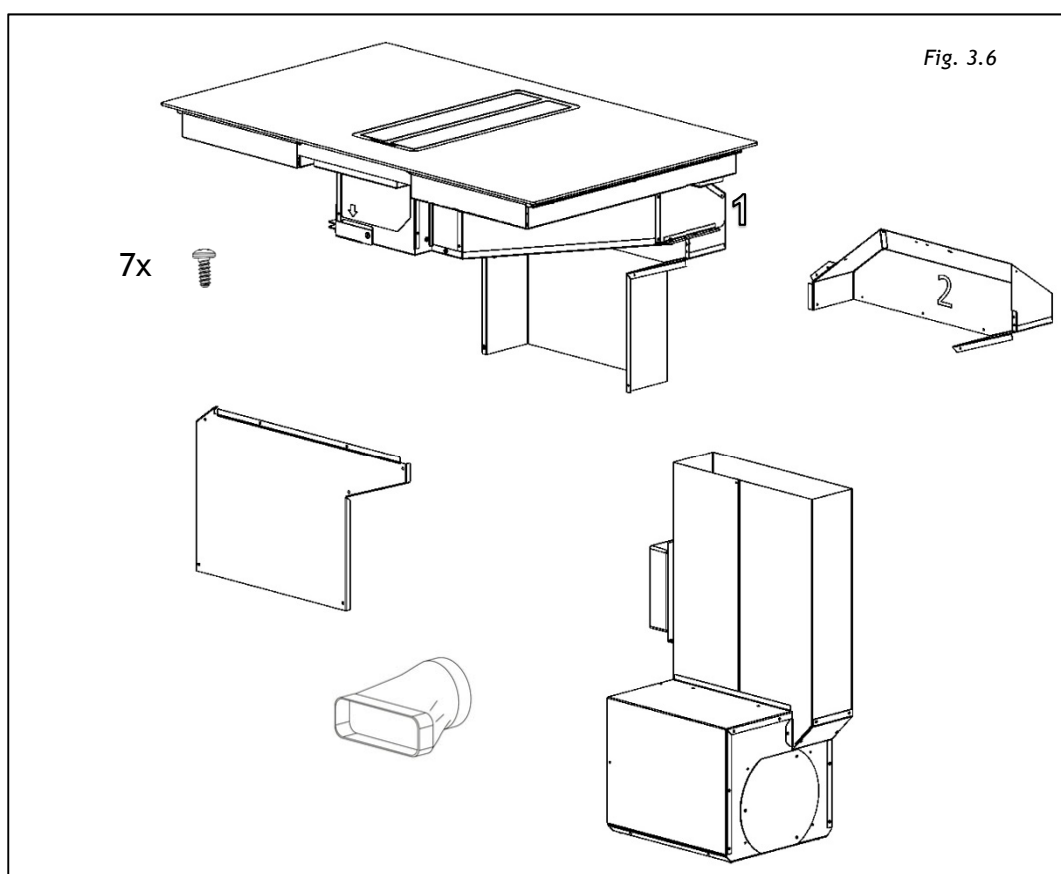
III.3 INSTALLATION ON UP TO 750mm DEEP BASES

For installation on bases deep up to 660 mm the only installation possible is described at paragraph III.3.b.

For bases deep more than 660mm in addition to the previous configuration it is possible to increase the space for the drawers by replacing joint flagged by “1” (label on the back) with the one flagged by “2”.

Follow the installation procedure described hereunder.

The technician will find in the box the elements described at Fig. 3.6.



Remove the joint "1"

To carry this operation out it is necessary to remove the screws from the joint as shown on Fig. 3.21.

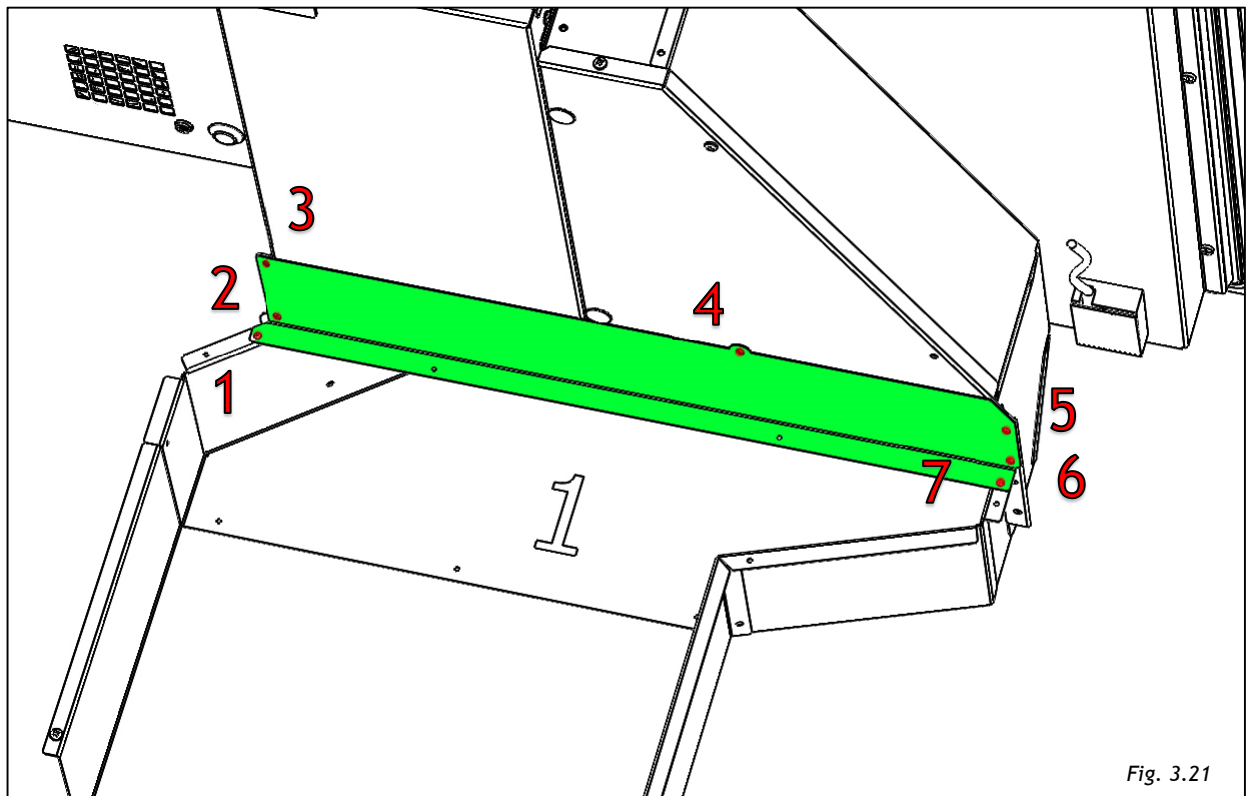


Fig. 3.21

Once the angular cover has been removed, remove the union 1 by unscrewing the screws on the inclined wall as shown in Fig. 3.22.

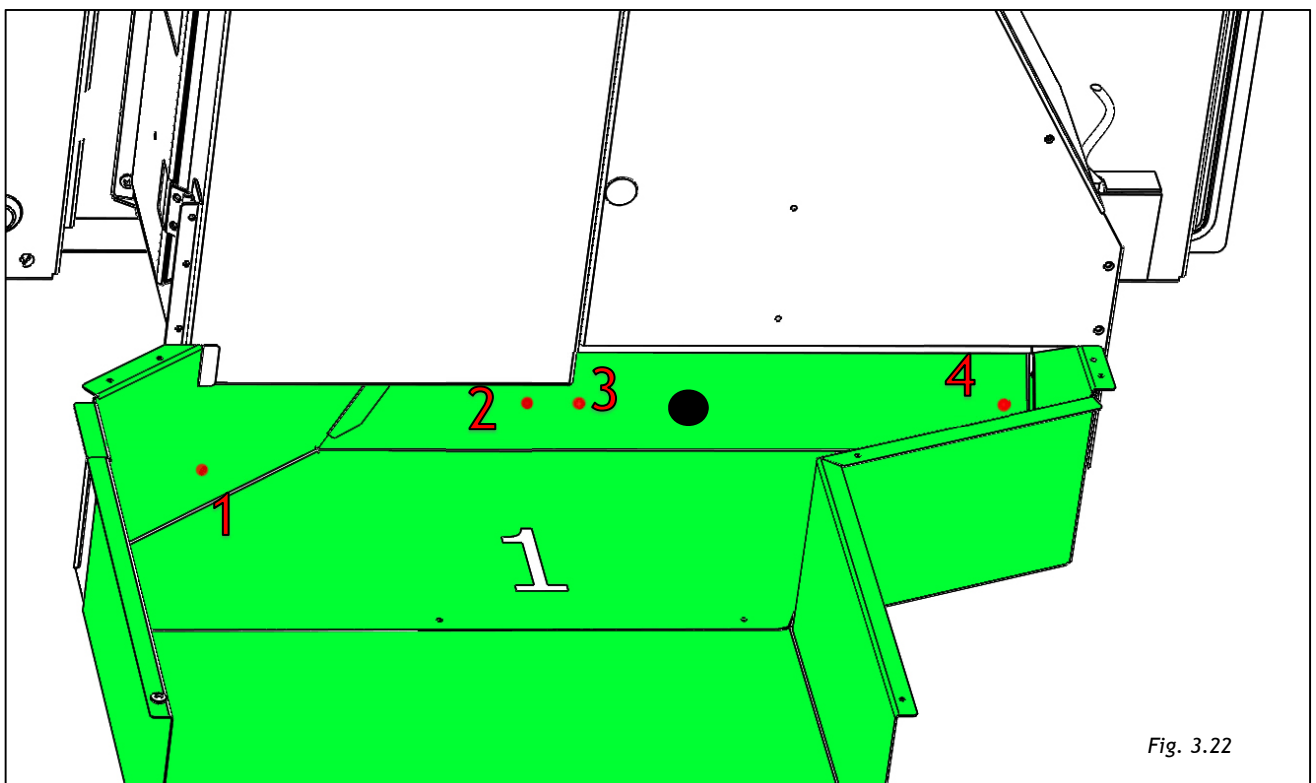
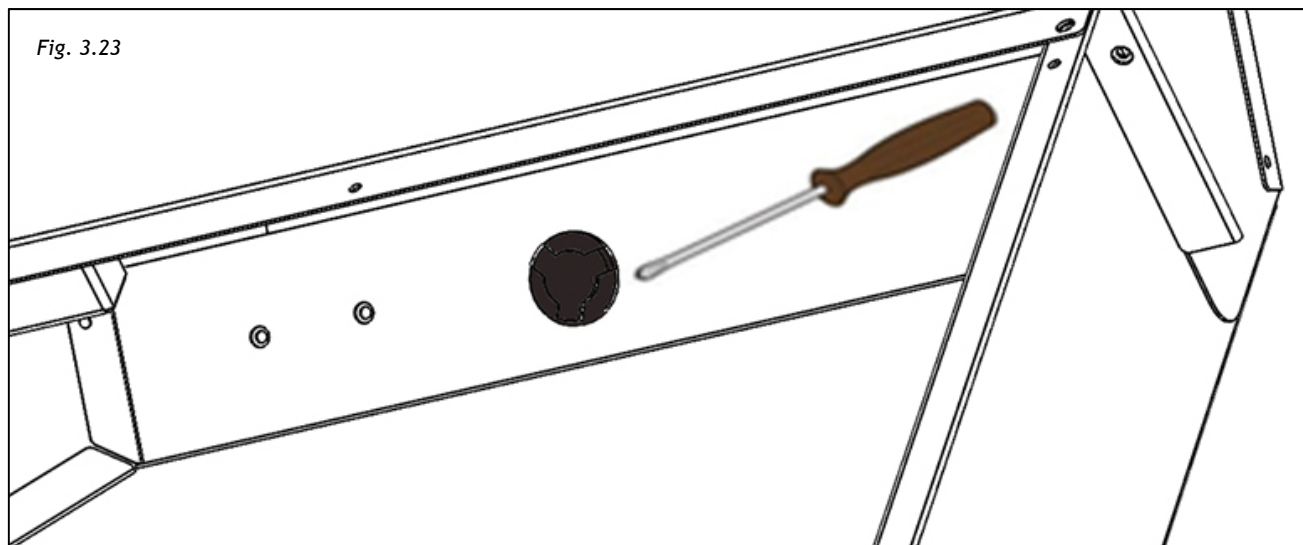
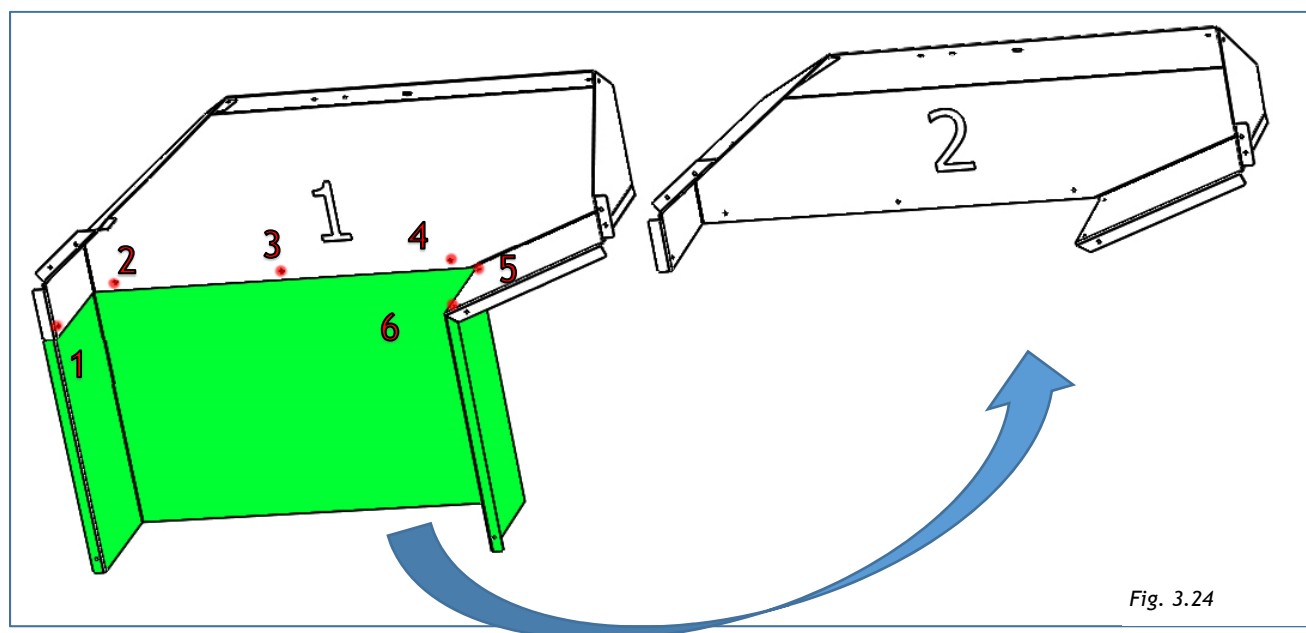


Fig. 3.22

Once the screws have been removed, the fitting remains fixed to the system thanks to the plastic snap pin (Fig.3.23). It is necessary to snap the pin with the aid of a screwdriver, then proceed with removal.

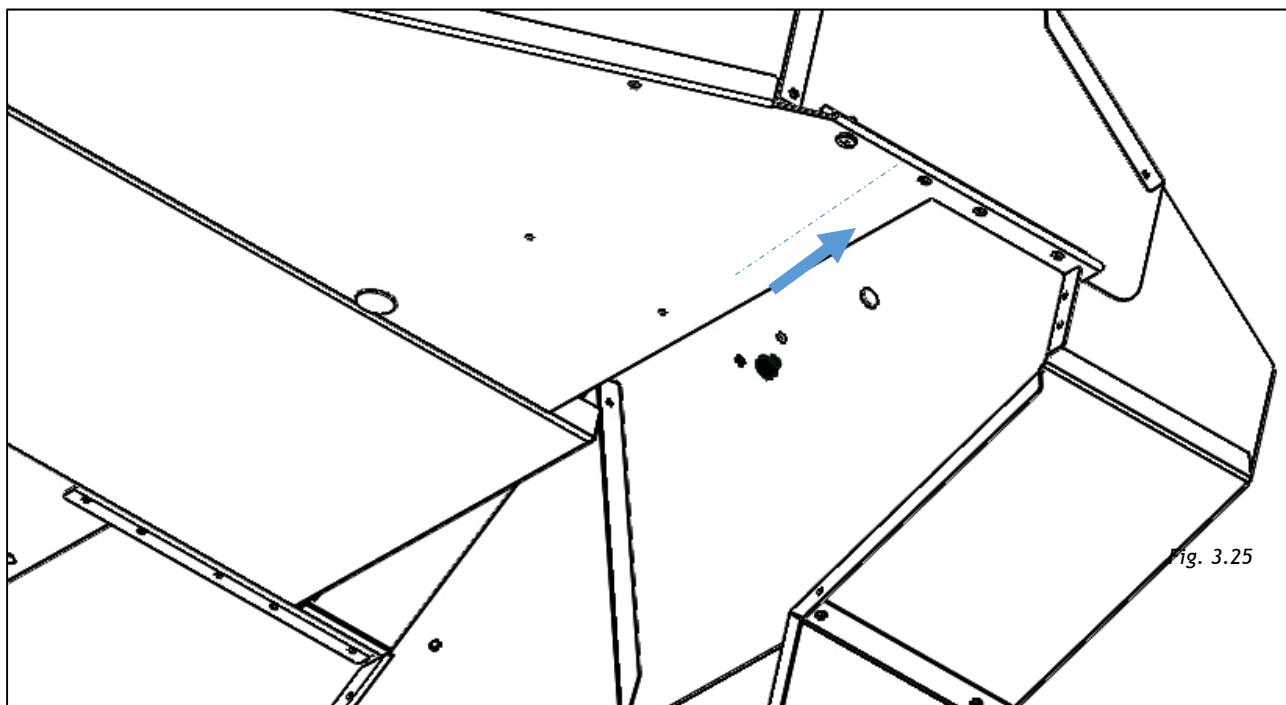


Now that the connection has been removed from the suction unit, it is necessary to disassemble the extension from the fitting 1 and reassemble it on the fitting 2 through the 6 screws that join the two plates together as shown in Fig. 3.24

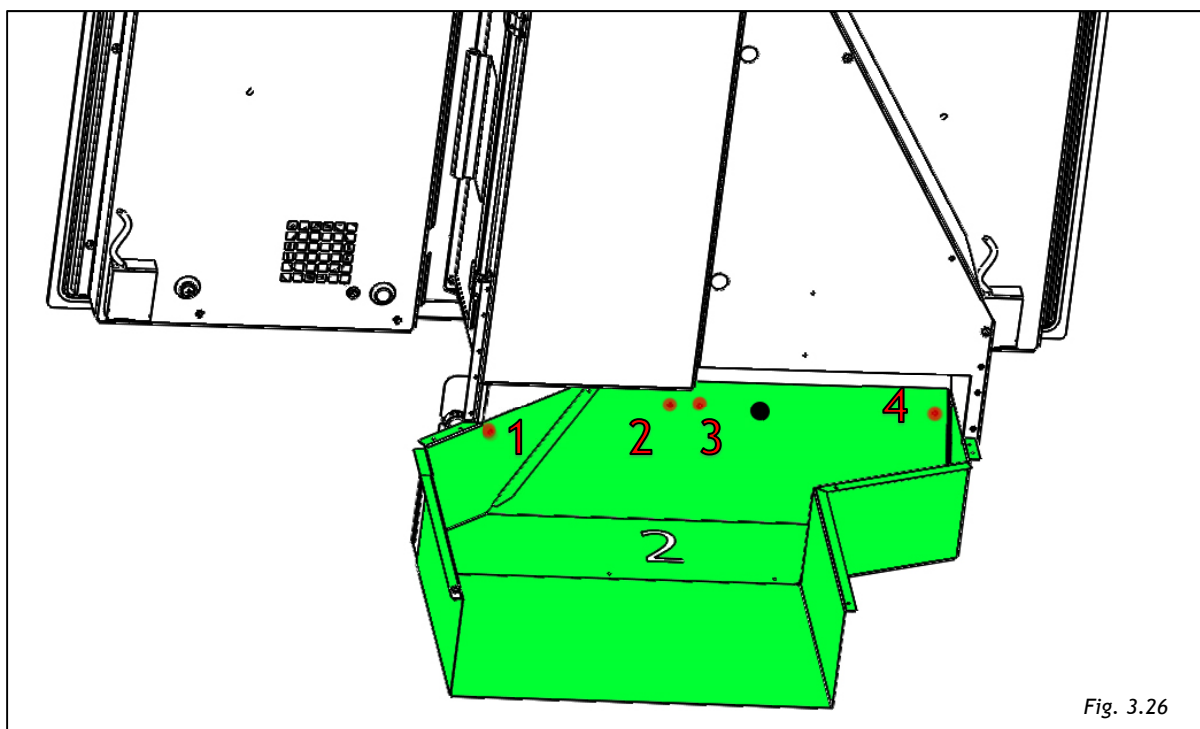


Now it is possible to proceed with fitting the fitting 2

To make assembly of the new fitting easier, first insert the plastic pin into the housing hole (Fig. 3.25)



Then proceed to fasten the 4 screws previously removed (Fig. 3.26)



At this point reassemble the angular cover in the rearmost position so as to cover the gap left by the new connection and screw the seven screws indicated in Fig. 3.27.

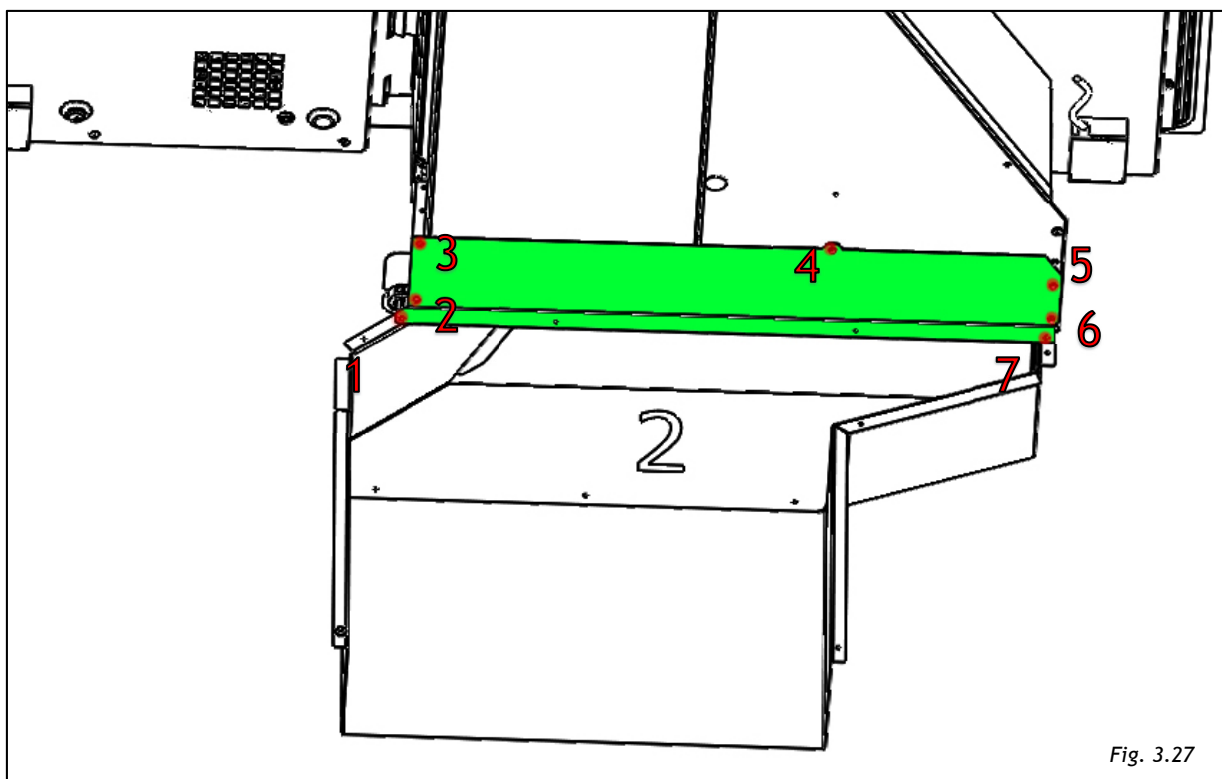


Fig. 3.27

Once the new joint is mounted the dimensions after complete installation will be the ones shown at Fig. 3.28

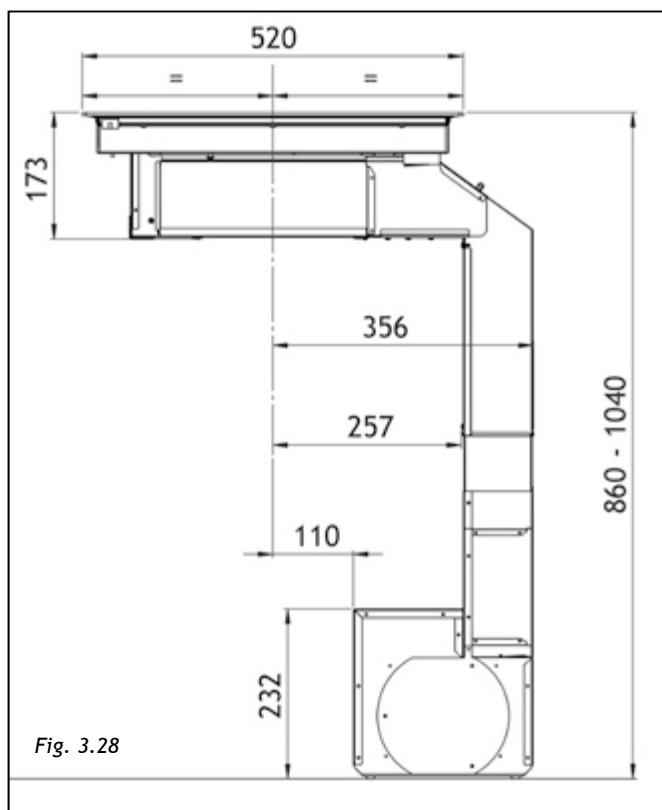


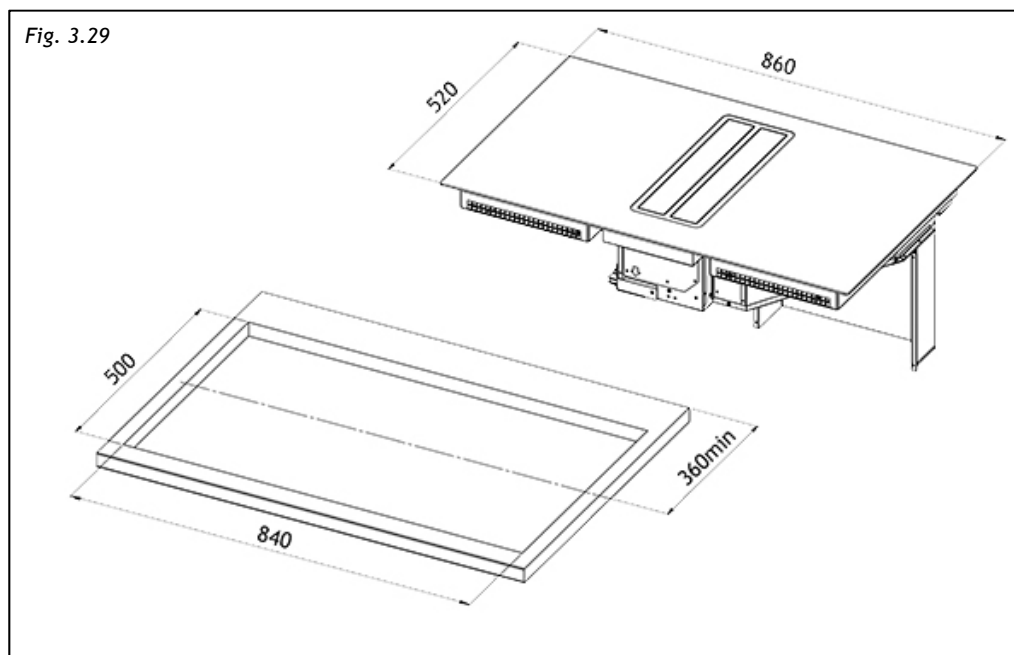
Fig. 3.28

III.3.a INDUCTION HOB INSTALLATION

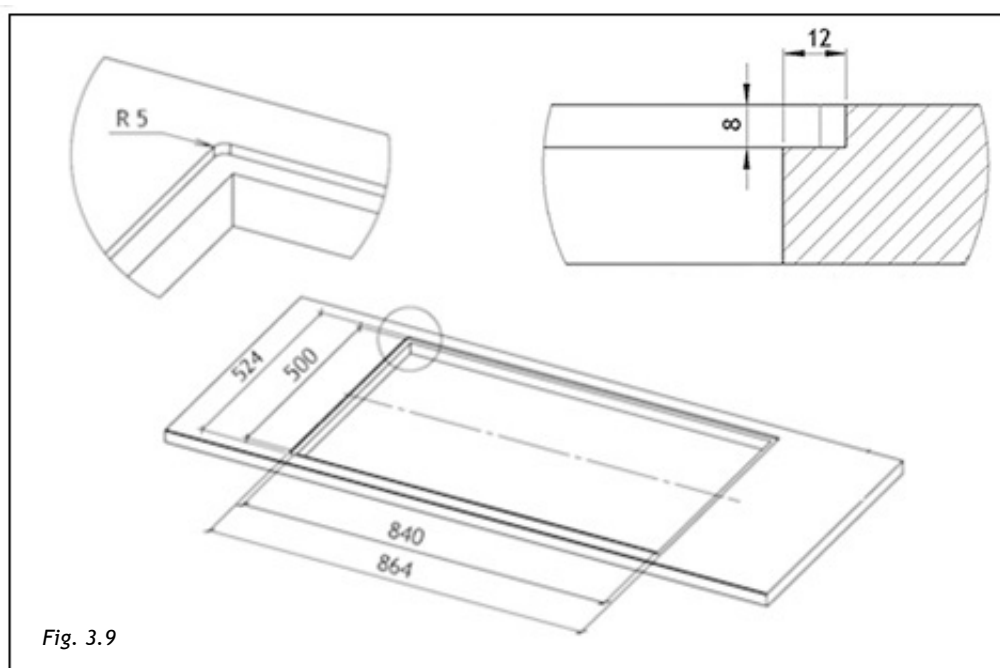
To leave the necessary space for the air pipe it is important to install the induction hob with the center line at more than 360mm distance from a possible wall on the back.

Installation of the induction hob can be flush or non-flush.

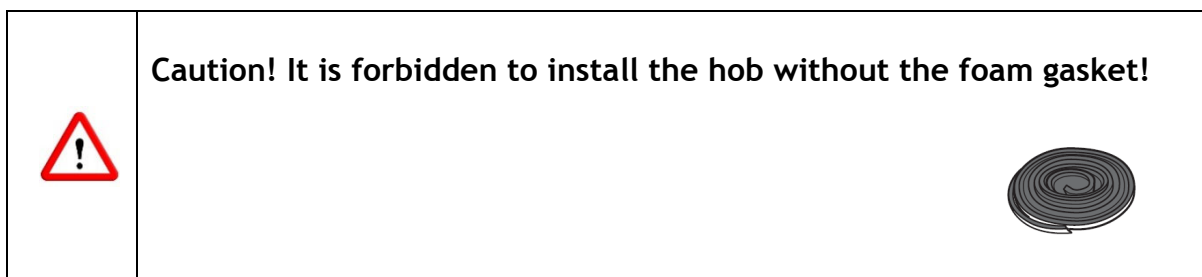
For non-flush installation: drill the worktop as shown at Fig. 3.29



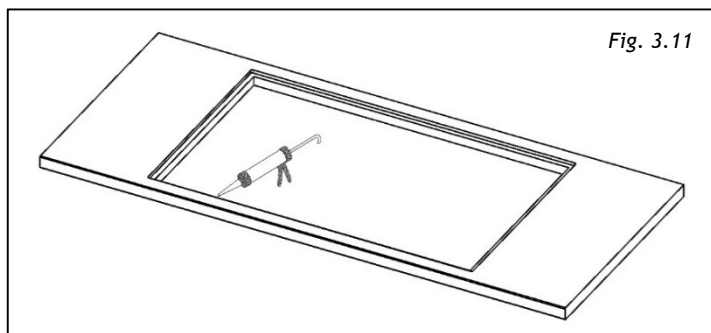
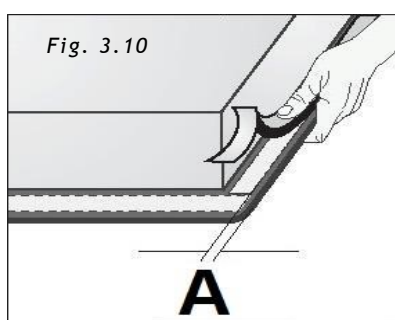
For flush installation: drill the worktop and mill it all along the edge of the hole, following sizes indicated Fig. 3.9.



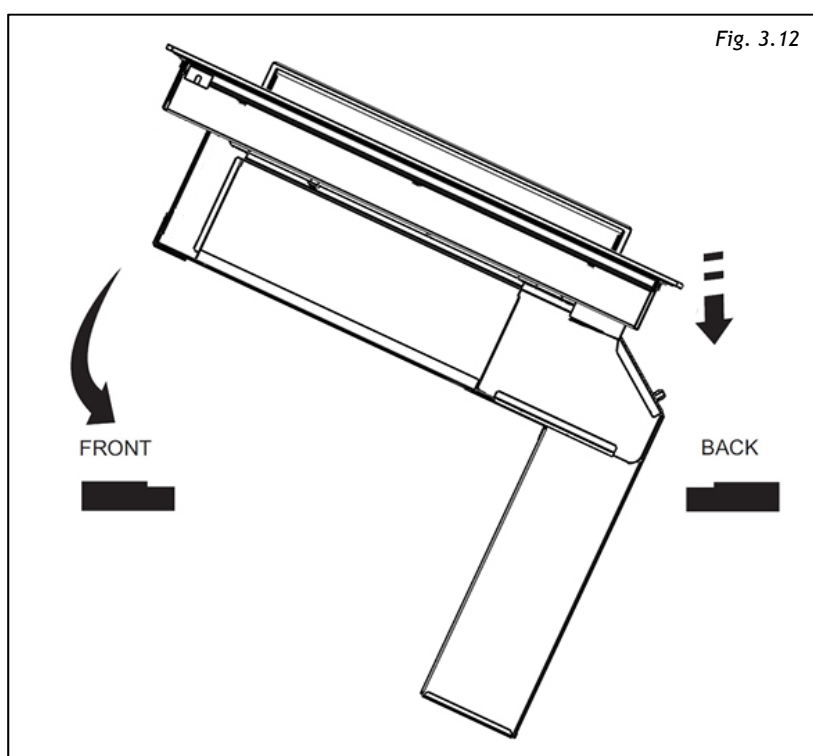
Before fixing the induction hob, glue the foam gasket included on the the inferior part of the glass



Remove the protective film and glue the gasket at 2mm distance from the glass edge (A=2mm), the gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners (Fig.3.10).



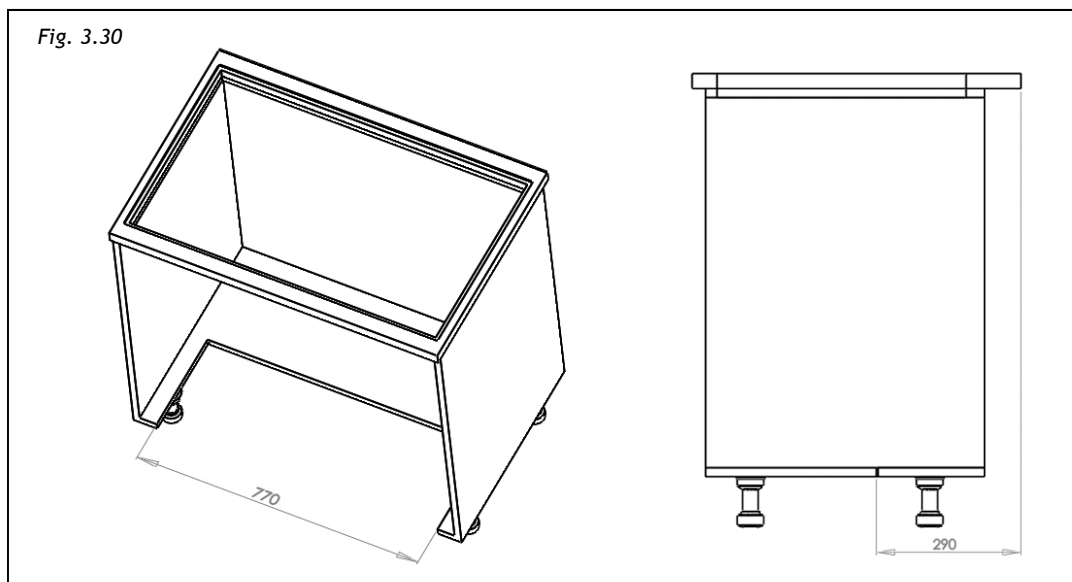
Lay in the silicone sealant flush at the hole (Fig. 3.11), place the induction hob (Fig.3.12)



III.3.b EXECUTIVE DIRECTIONS

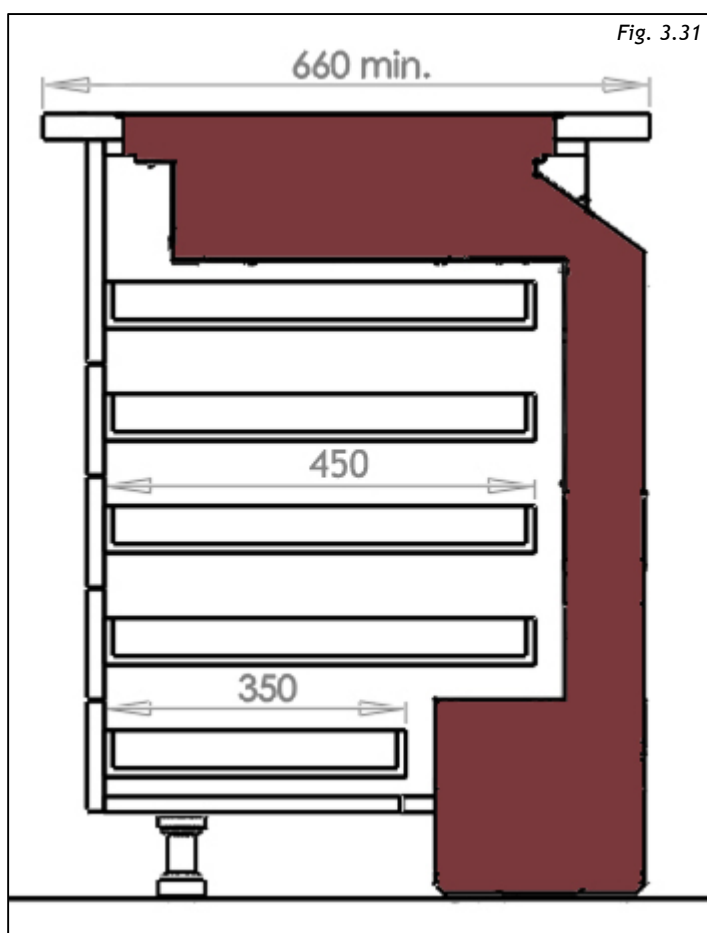
The base must be at least cut as shown in Fig. 3.29 and the back removed if needed.

If installation includes the plasma filtering kit (available as optional) the cut of the base can be reduced to 660mm of large.

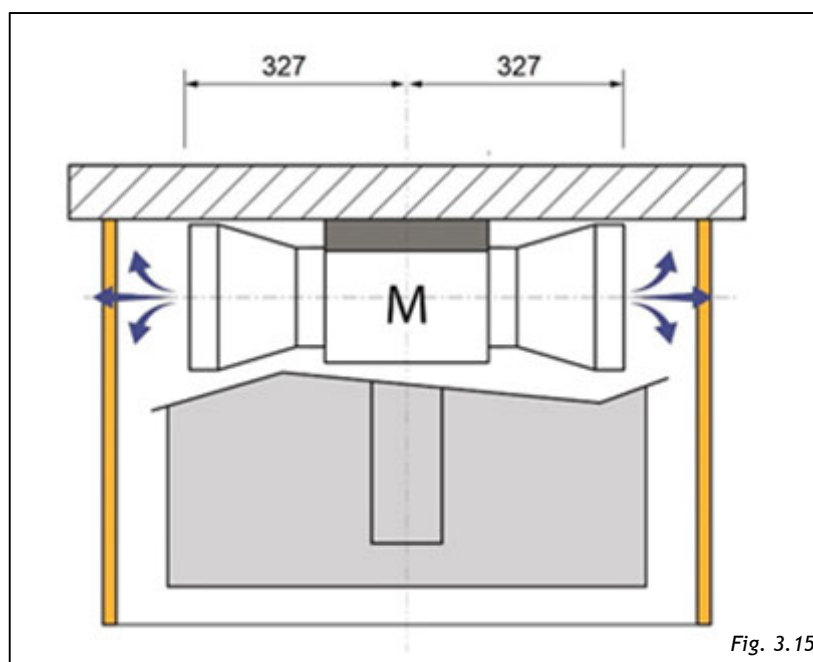


Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob (Fig. 3.31)

- Upper drawers depth= 450mm
- Last drawer depth = 350mm

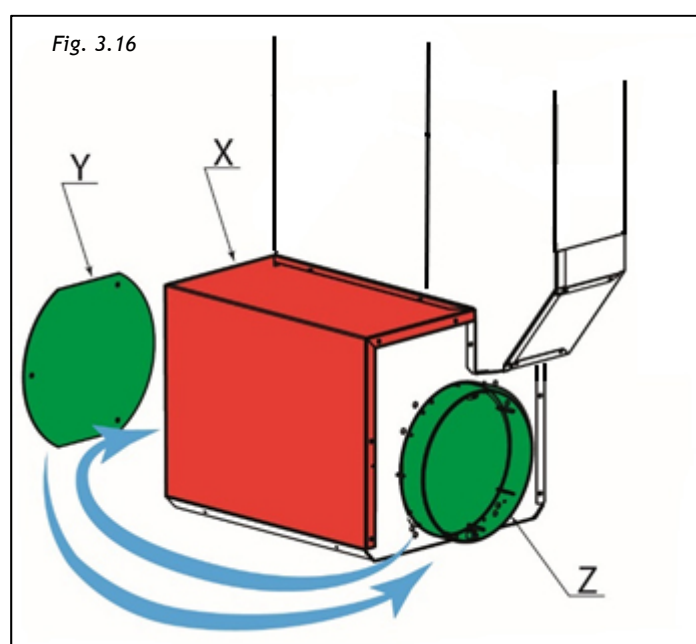


The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.15).



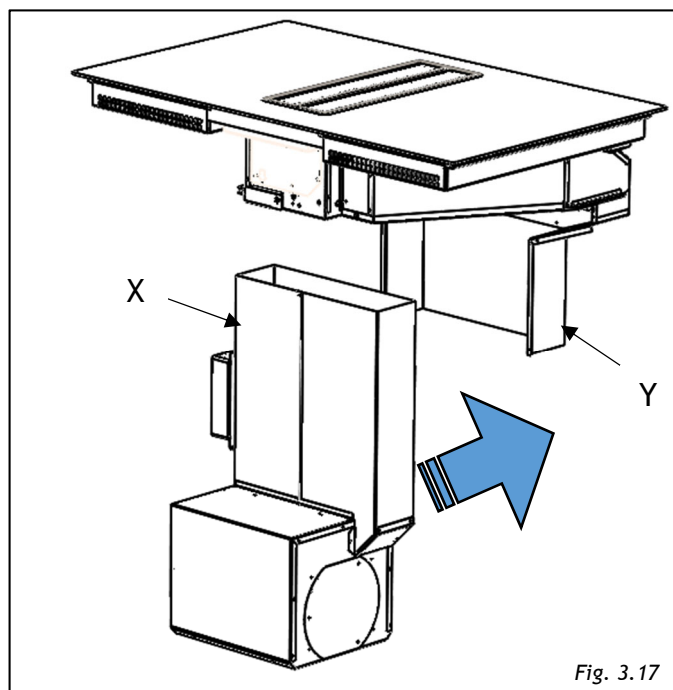
The air exit can be on the left or on the right of the kitchen base. To carry this operation out it is necessary to remove the covers (Fig. 3.32-X), (Fig. 3.12-Y), invert the motor exit. Then proceed with the same operations backwards, fix the cover (Fig. 3.32-Y) on the opposite side and install the covering. (Fig. 3.32-X).

The air exit can also be rear or front by connecting a bend pipe not included.

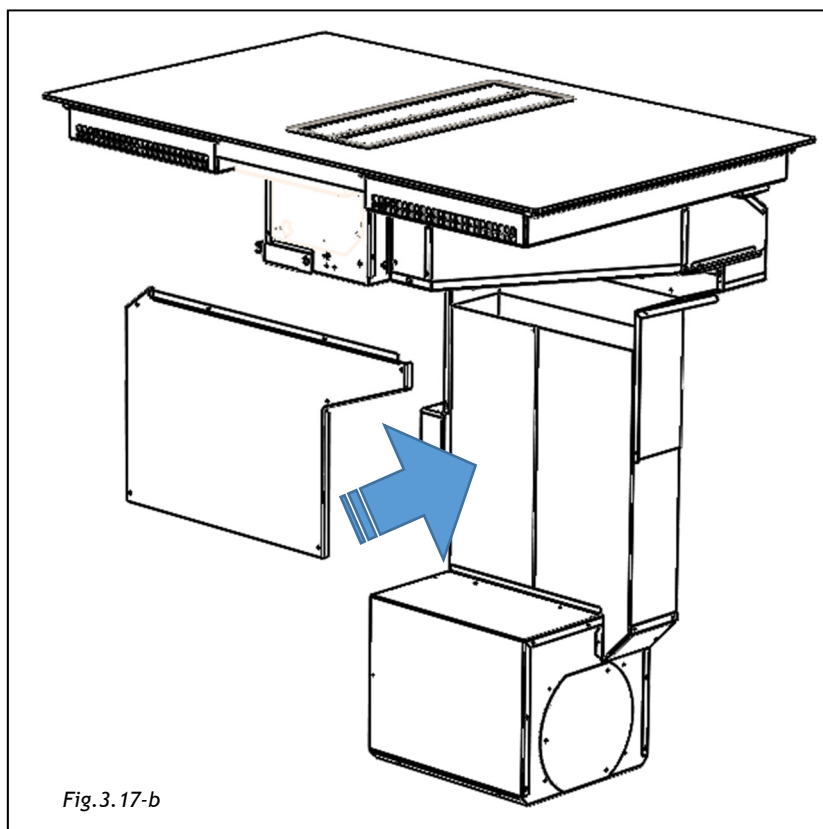


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

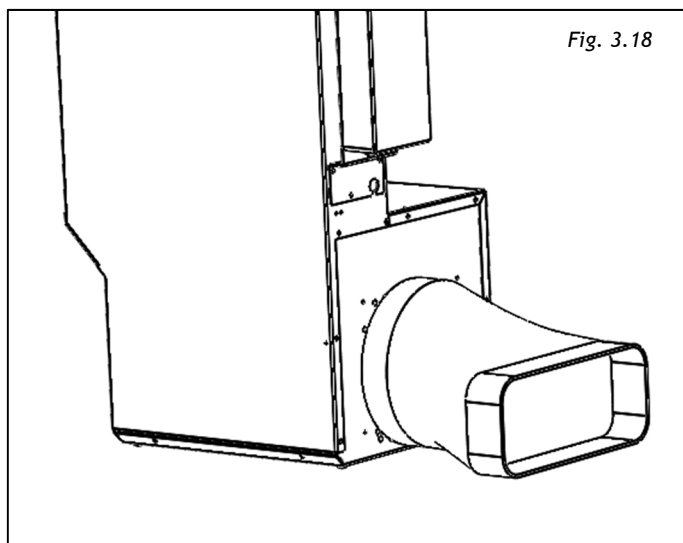
After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.29), making sure to recess the superior part (Fig. 3.17-X) to the fix joint (Fig. 3.17-Y).



Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.17-b), use the special screws included.

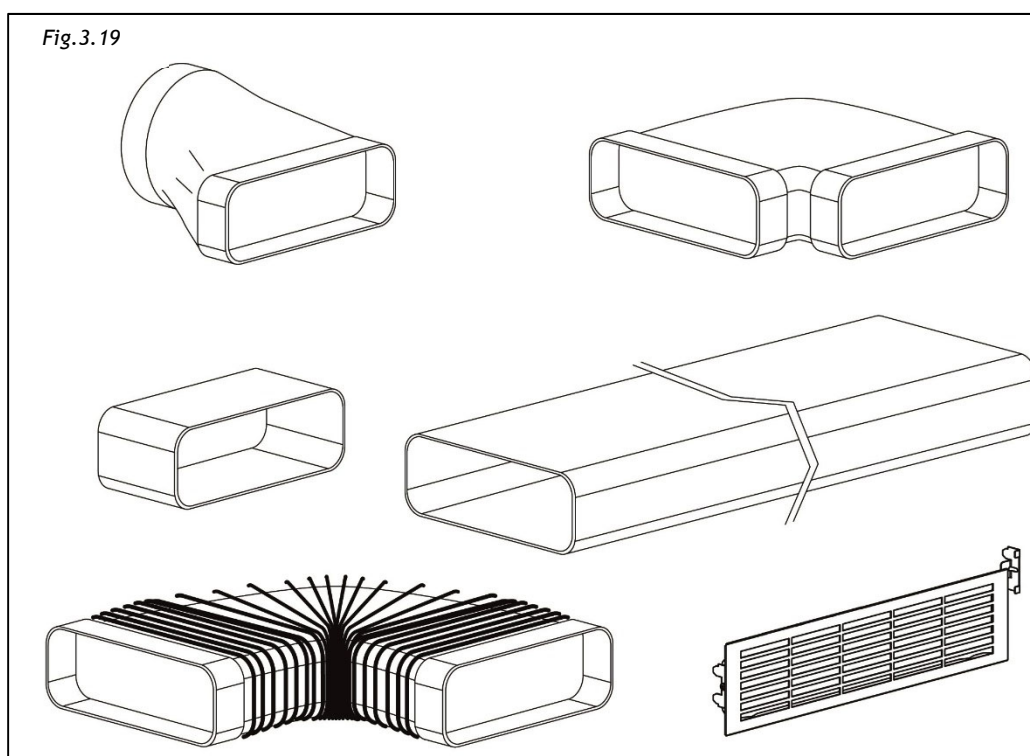


It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust by using the joint included (Fig. 3.18).



To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.19).

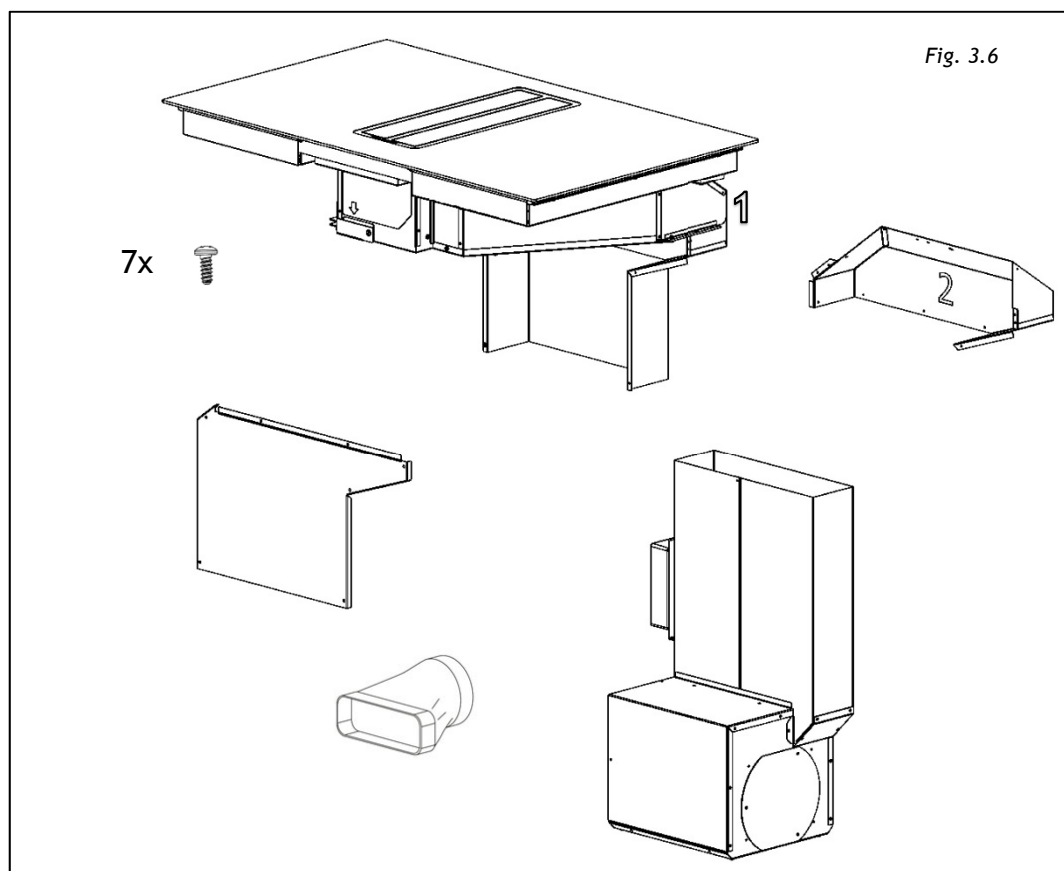
All the pipes must pass under the base of the piece of furniture, inside the lift of the kitchen plinth.



III.4 INSTALLATION ON BASES DEEP UP TO 810mm

In the box the technician will find the elements shown on Fig. 3.6.

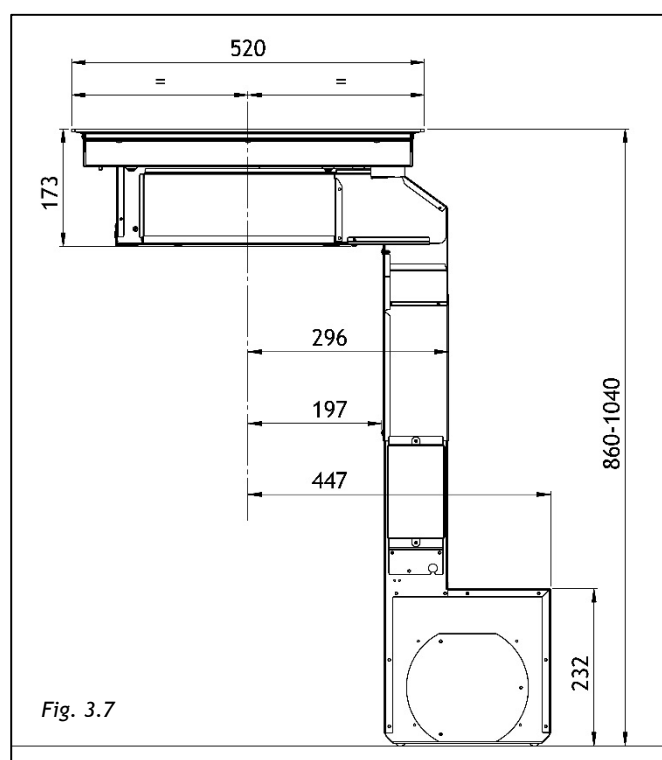
Elements must be mounted carefully following the procedure described in this guide.



The replacement fitting identified with "2" by a marking on the back is not useful in this installation.

The device dimensions after installation are shown at Fig. 3.7

The dimensions refer to the axis of the induction hob and involve a specific configuration of the piece of furniture, of the drawers that may be present and of their own dimensions.

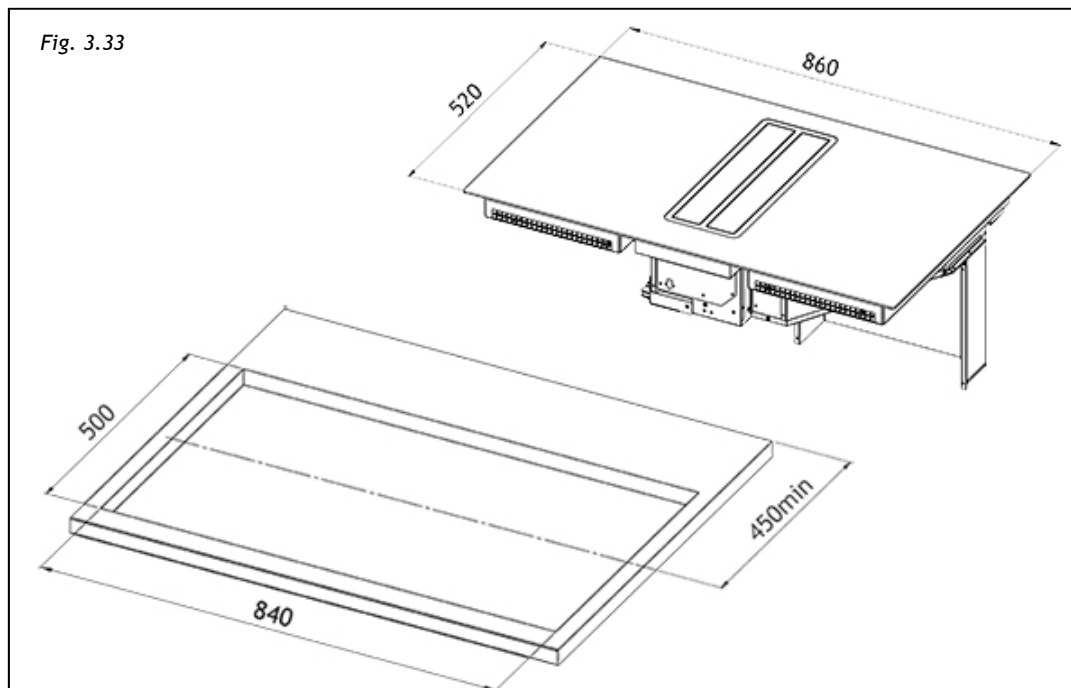


III.2.a INDUCTION HOB INSTALLATION

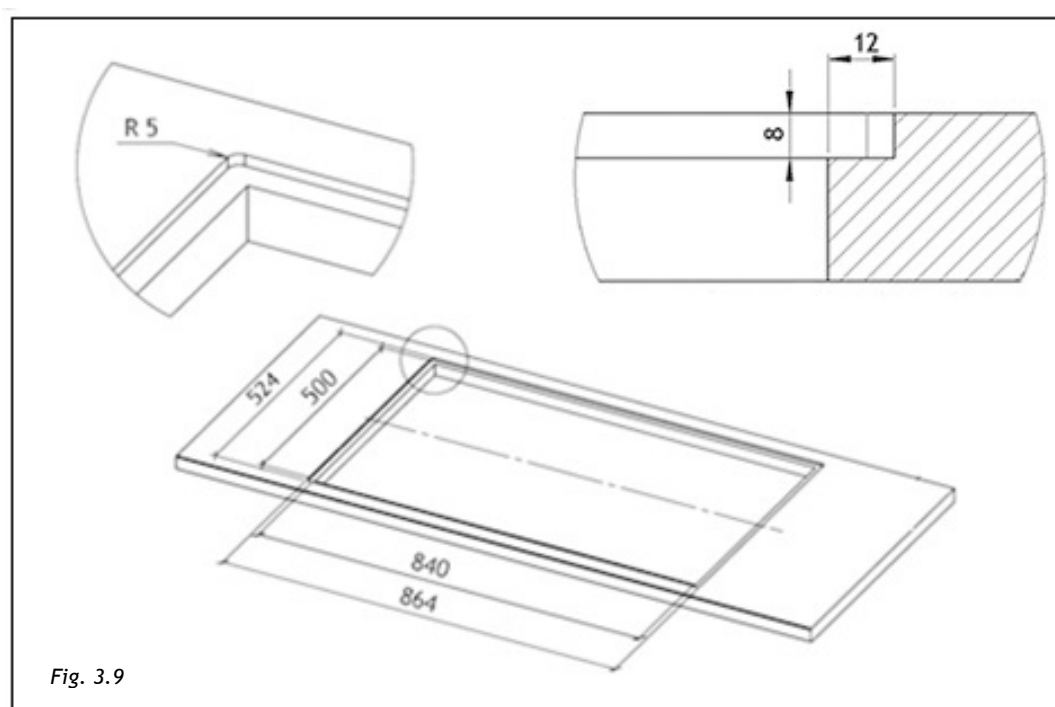
To leave the necessary space for the air pipes it is important to install the induction hob with the centerline more than 450mm away from the wall on the back that may be present.

Installation of the induction hob may be flush or non-flush.

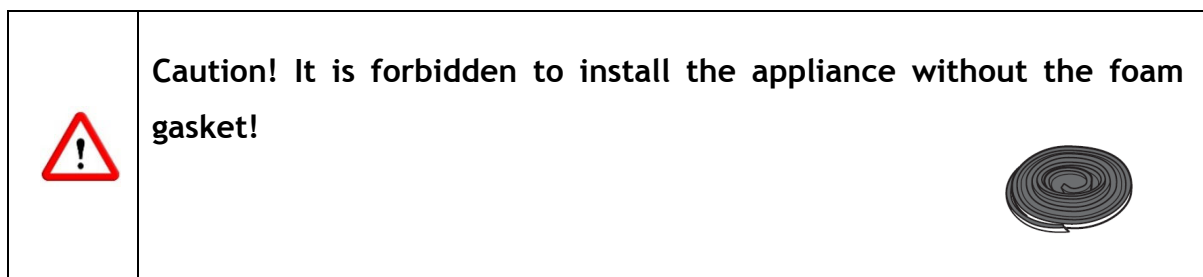
NON-FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop as shown on Fig. 3.33.



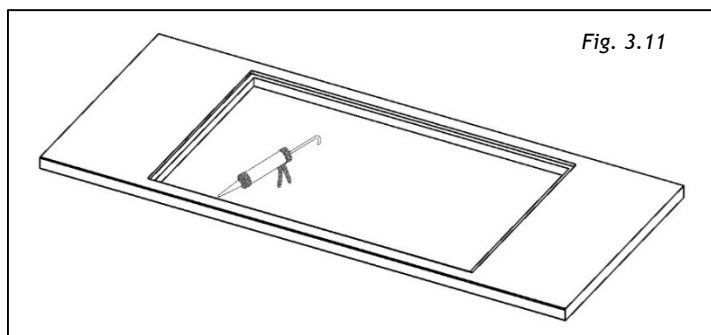
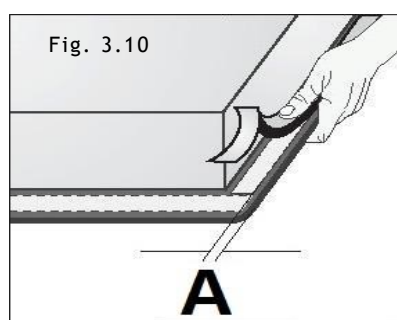
FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop, mill the worktop along the entire edge of the hole. Be sure to comply with the dimensions indicated on Fig. 3.9.



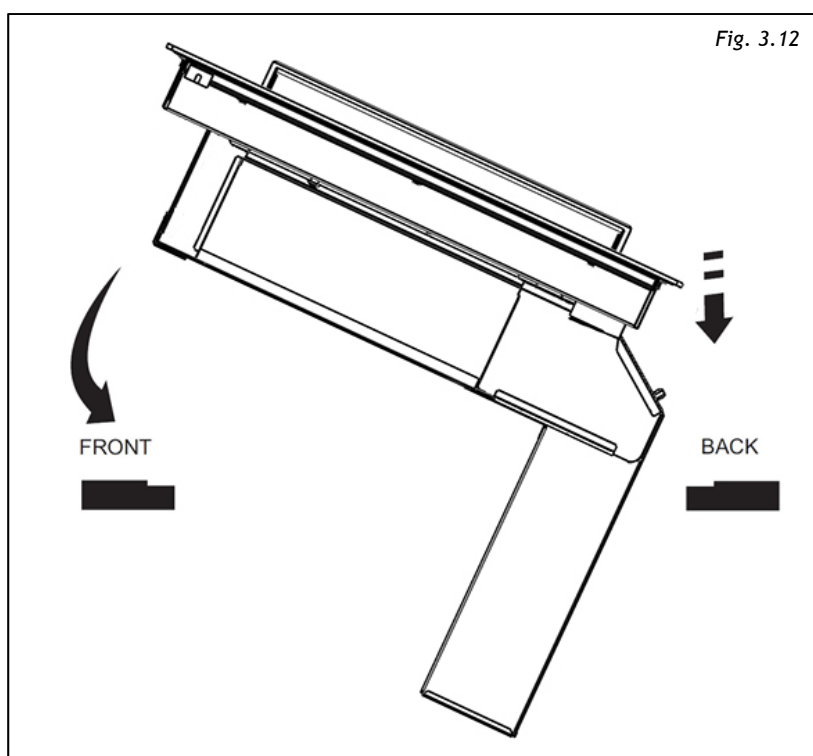
Before fixing the induction hob fix the foam gasket provided with the appliance on the back of the hob.



Remove the protective film and fix the foam gasket at a 2 mm distance from the edge of the glass (A=2mm), The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners (Fig.3.10).

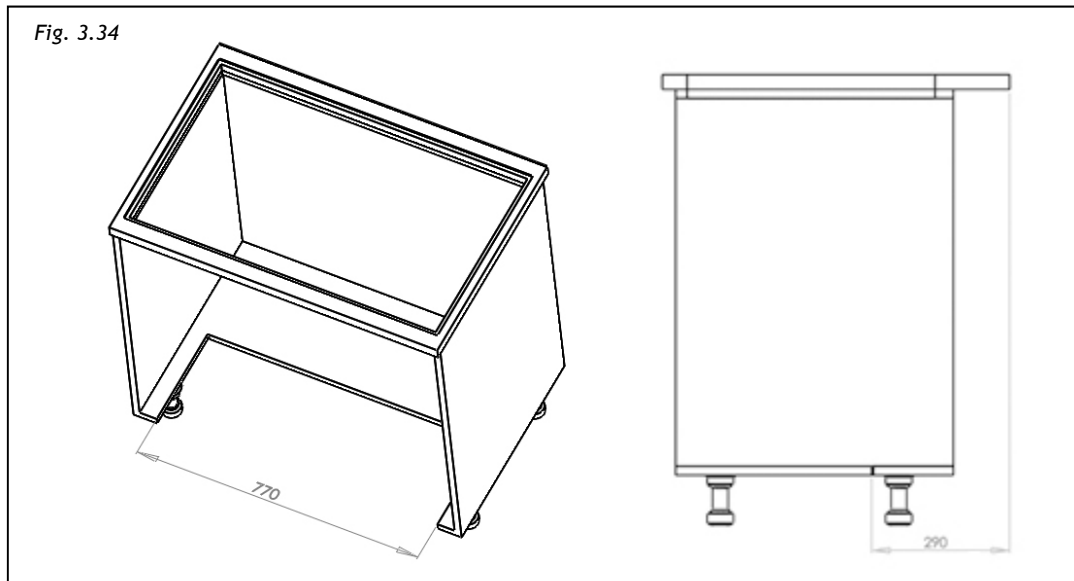


Lay in the silicon sealant flush with the hole (Fig. 3.11), along the milling and lay the hob on (Fig.3.12)



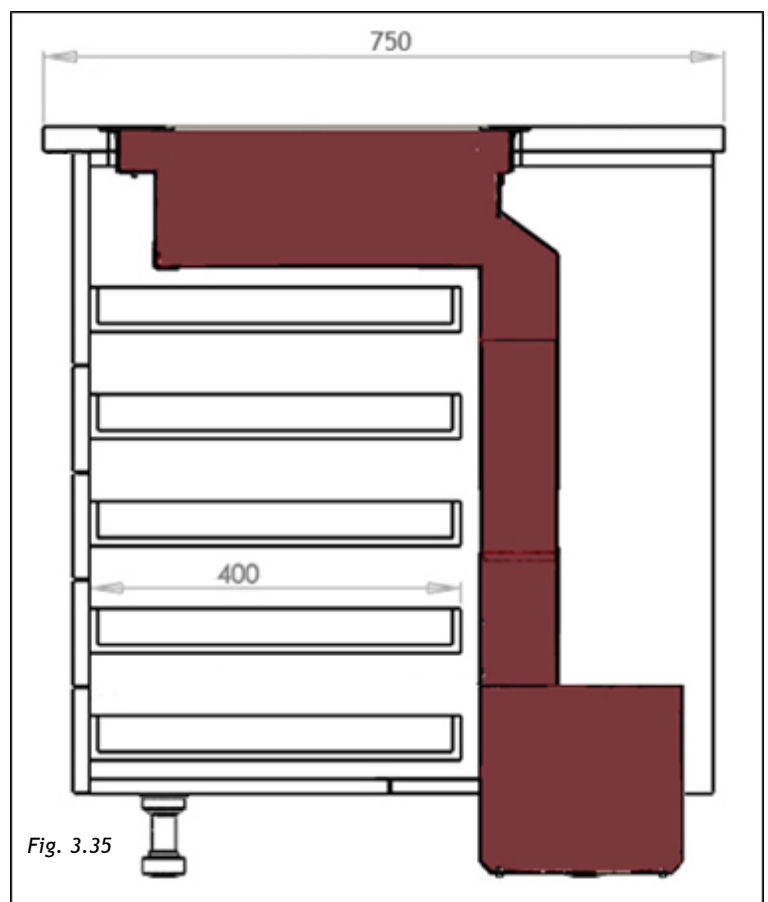
III.2.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base of the cabinet must be at least drilled as indicated in Fig. 3.34 and the back removed in case.

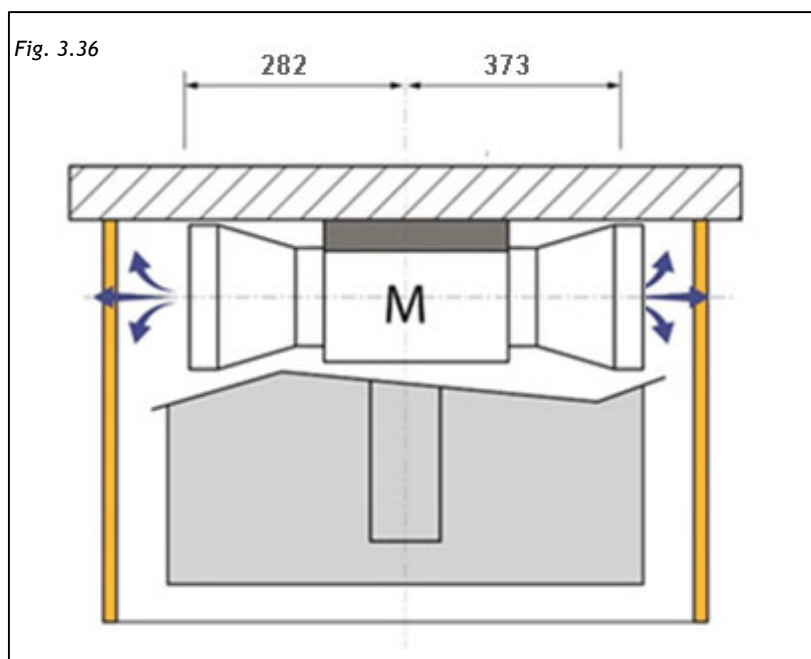


Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob as shown at Fig. 3.35:

- Drawers depth approximately 400mm

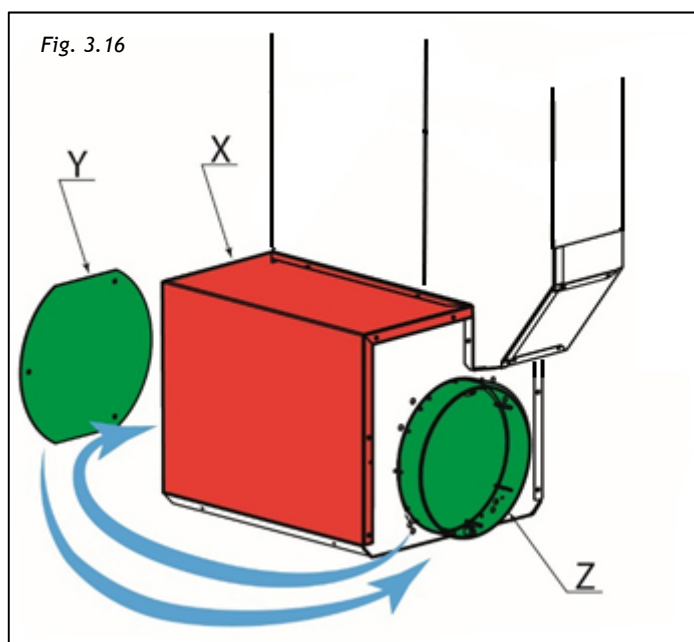


The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.36).



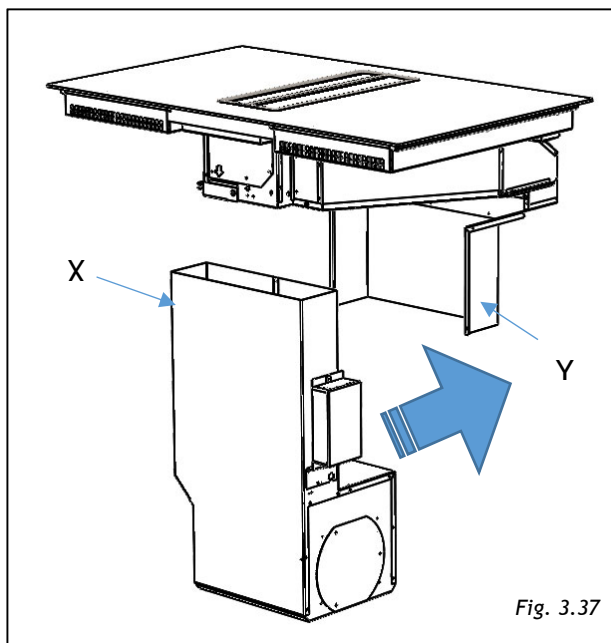
The air exit can be on the left or on the right of the kitchen base. To carry this operation out it is necessary to remove the covers (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), invert the motor exit. Then proceed with the same operations backwards, fix the cover (Fig. 3.16-Y) on the opposite side and install the covering. (Fig. 3.16-X).

The air exit can be rear or front by connecting a bend pipe not included.

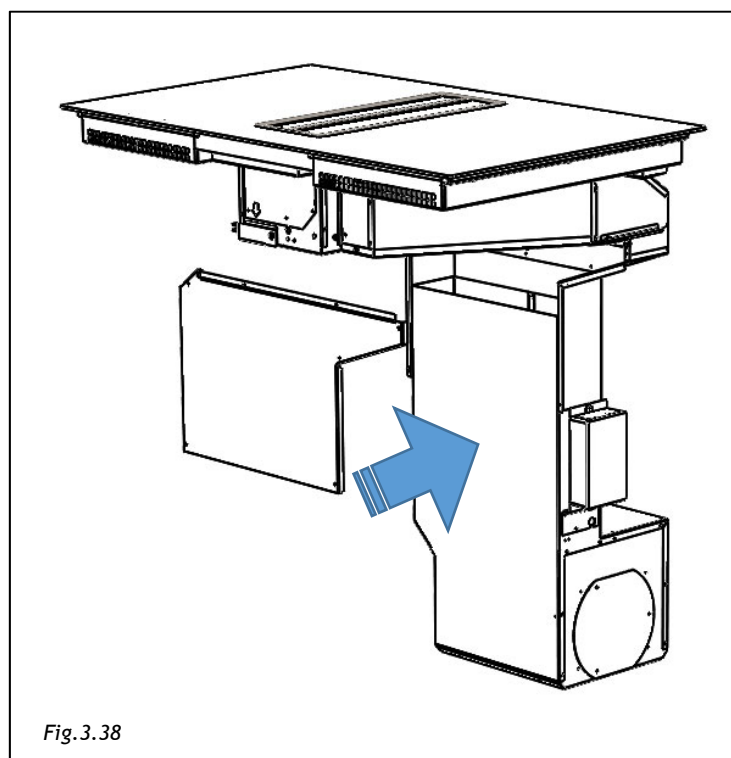


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

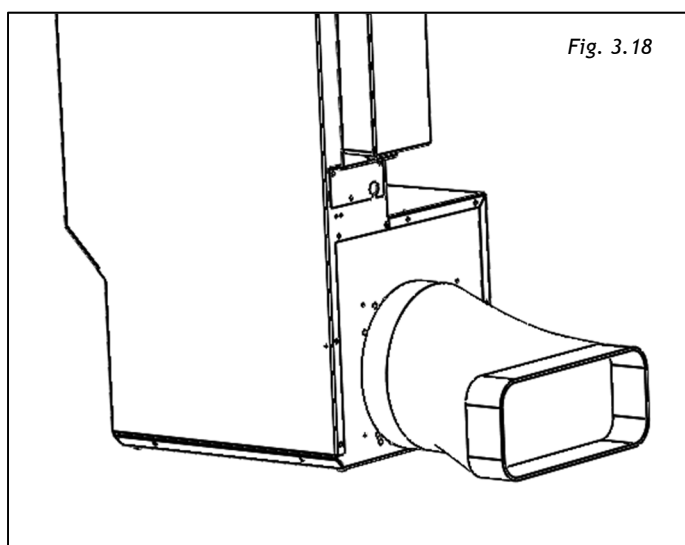
After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.34), making sure to recess the superior part (Fig. 3.36-X) to the fix joint (Fig. 3.36-Y).



Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.38), use the special screws included.

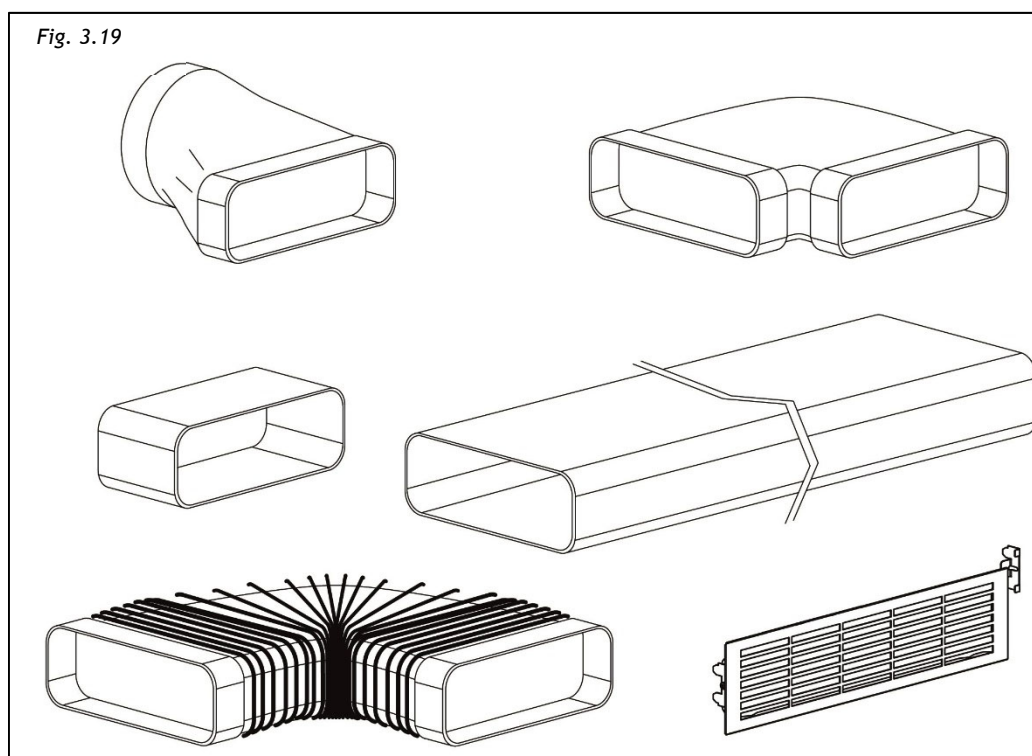


It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust by using the joint included (Fig. 3.18).



To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.19).

All the pipes must pass under the base of the piece of furniture, inside the lift of the kitchen plinth.



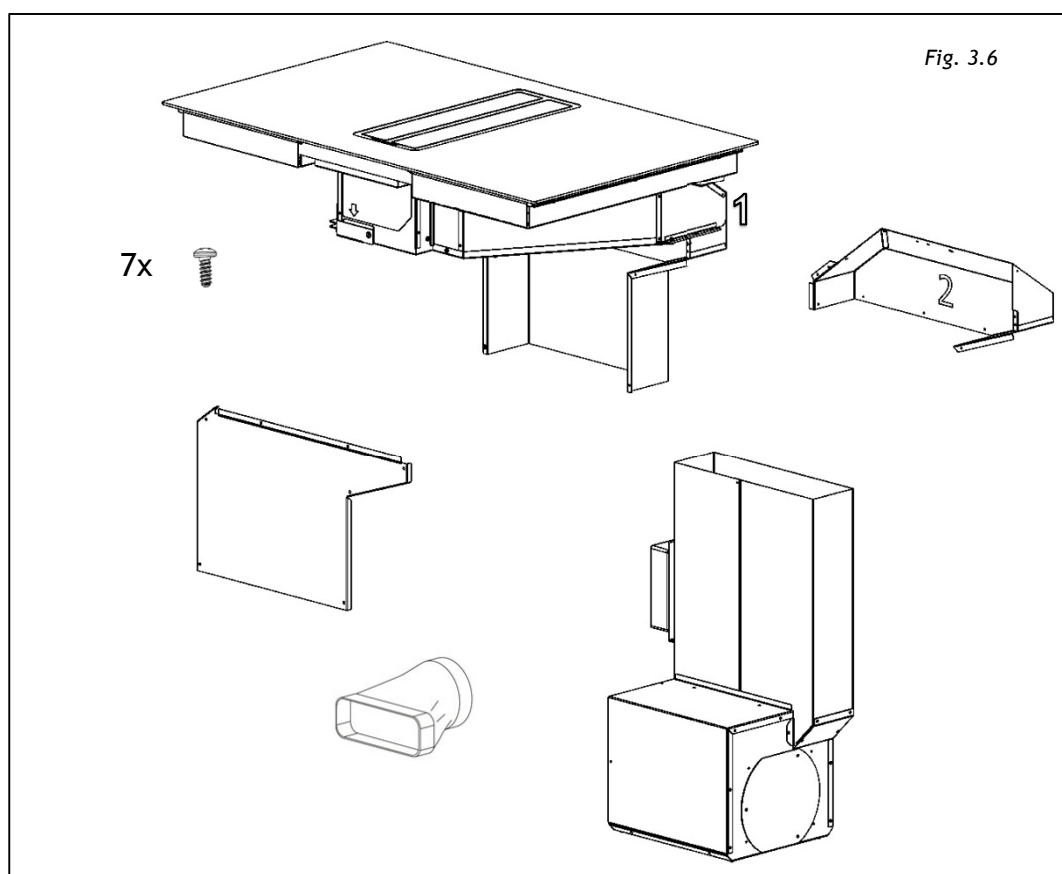
III.5 INSTALLATION ON BASES DEEP MORE THAN 810mm

For installation on bases deep up to 660 mm the only installation possible is described at paragraph III.3.b.

For bases deep more than 660mm in addition to the previous configuration it is possible to increase the space for the drawers by replacing joint flagged by “1” (label on the back) with the one flagged by “2”.

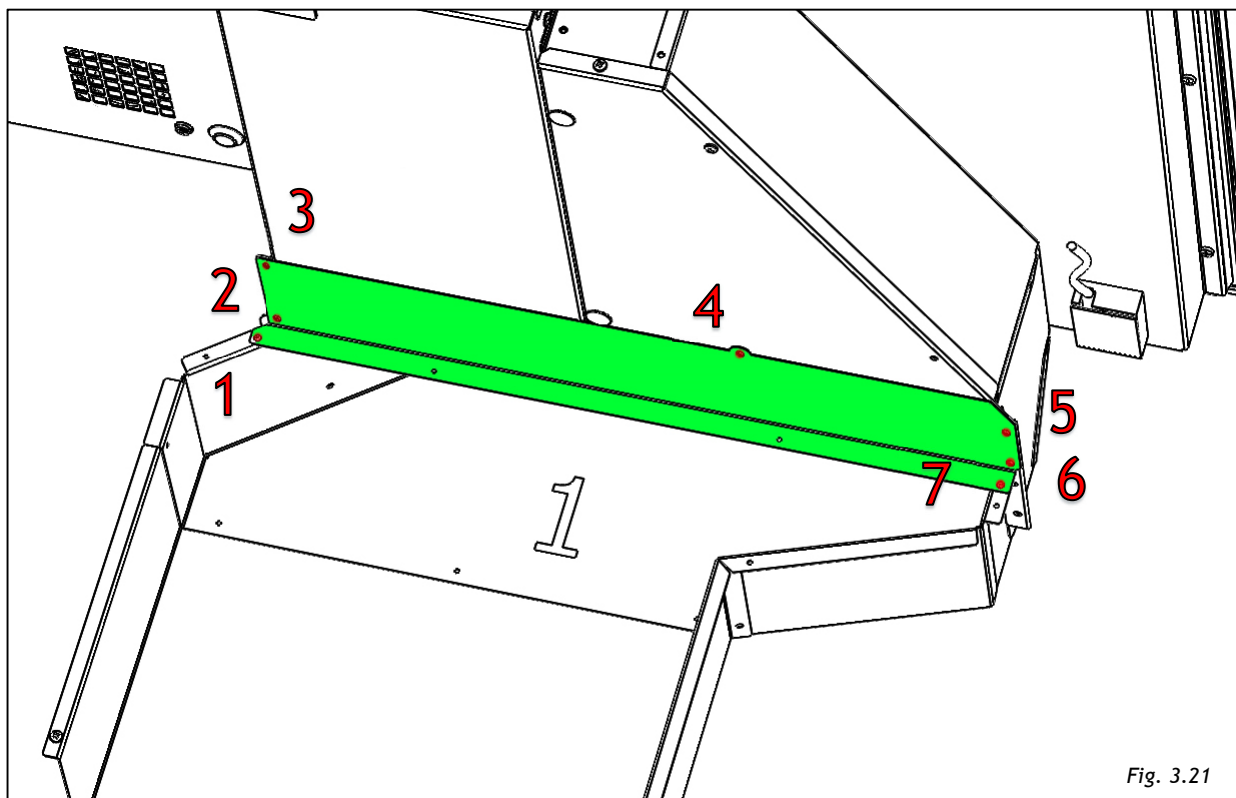
Follow the installation procedure described hereunder.

The technician will find in the box the elements described at Fig. 3.6.

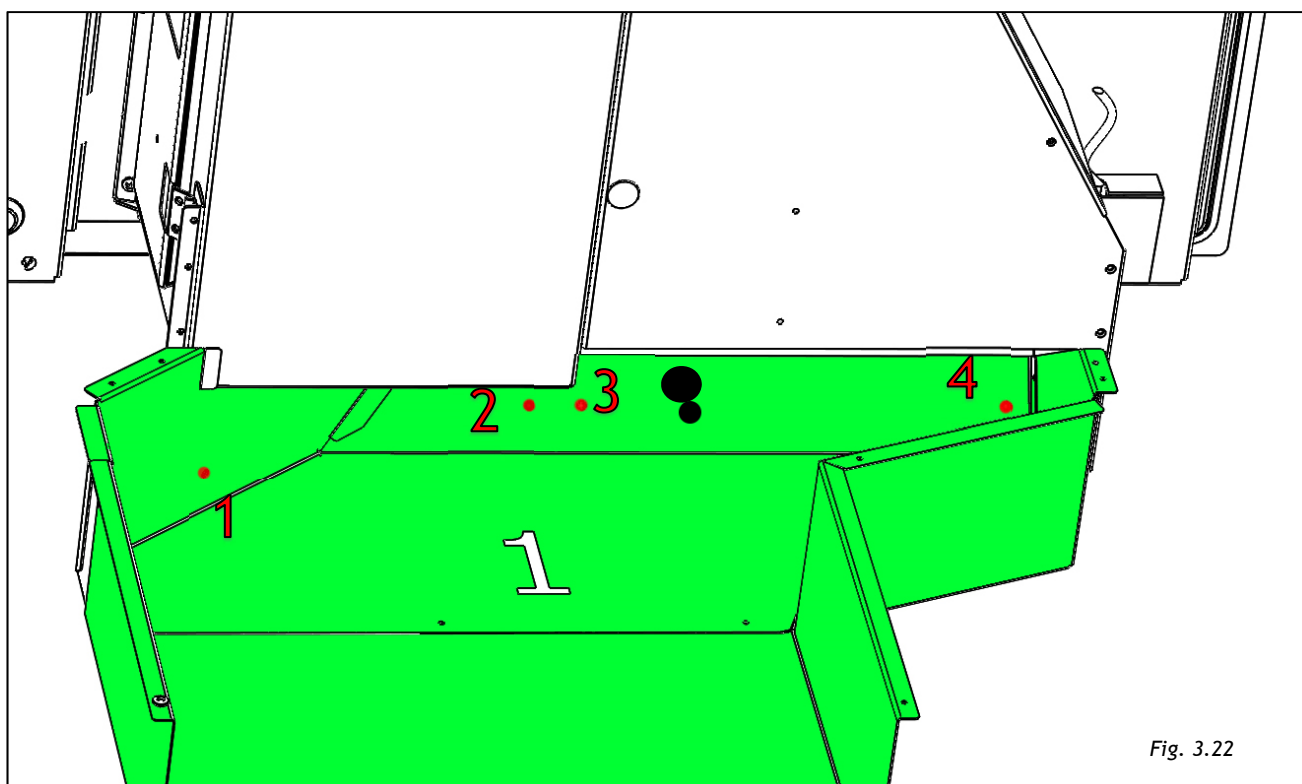


Remove the joint "1"

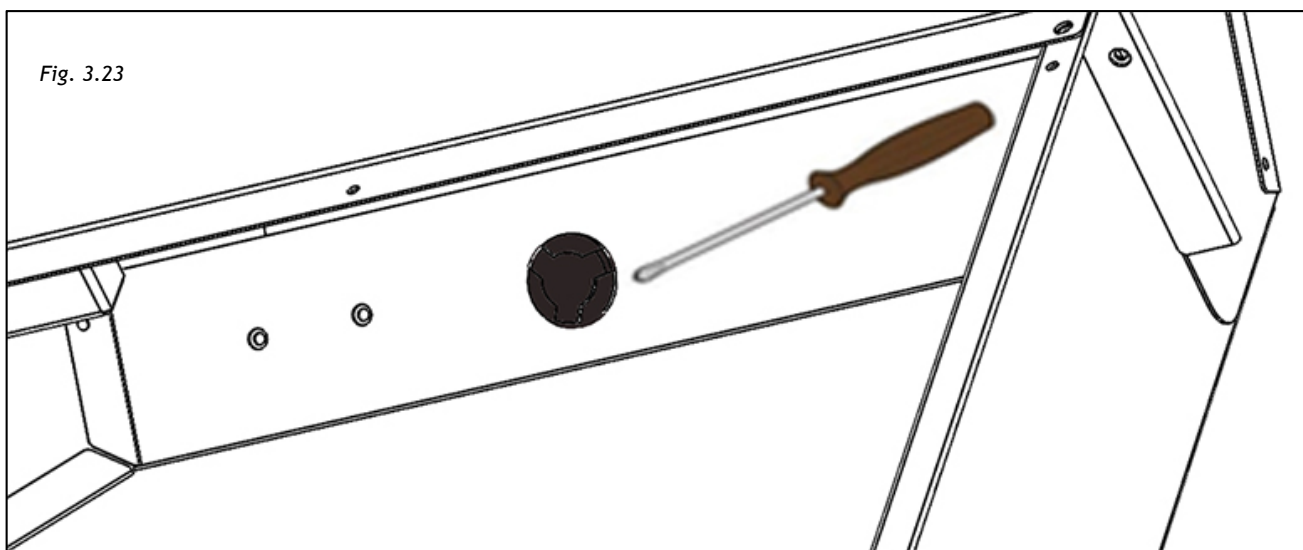
To carry this operation out it is necessary to remove the screws from the joint as shown on Fig. 3.21



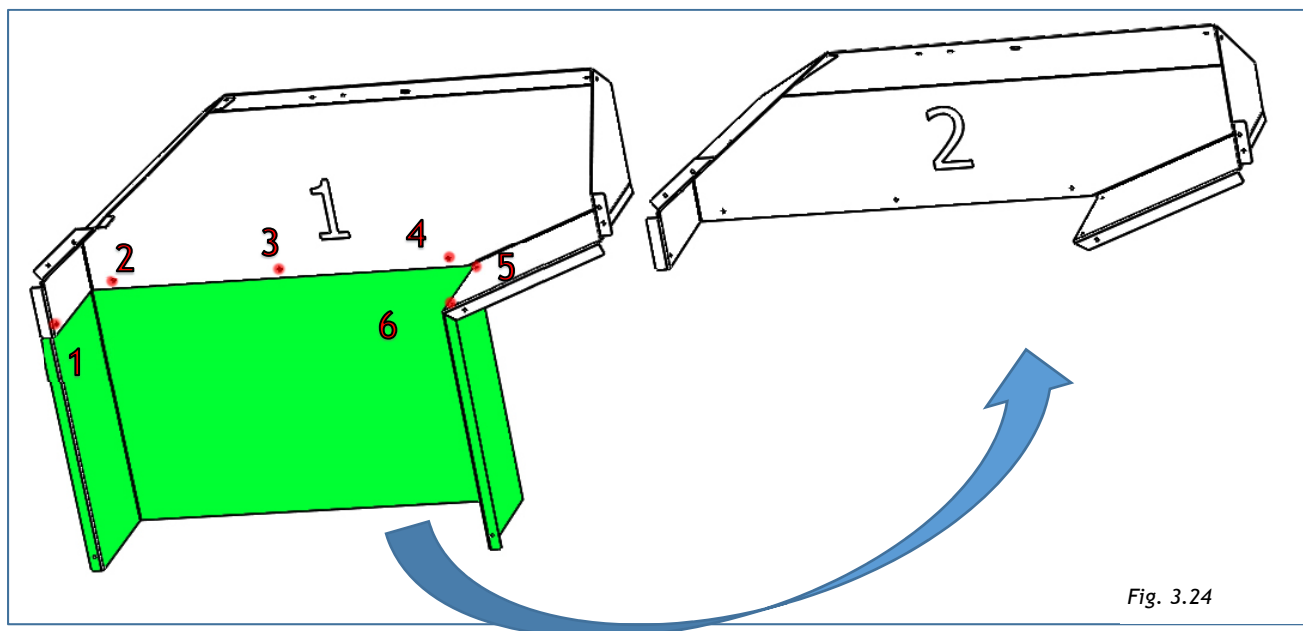
Once the angular cover has been removed, remove the union 1 by unscrewing the screws on the inclined wall as shown in Fig. 3.22.



once the screws have been removed, the fitting remains fixed to the system thanks to the plastic snap pin (Fig.3.23). It is necessary to snap the pin with the aid of a screwdriver, then proceed with removal.



Now that the connection has been removed from the suction unit, it is necessary to disassemble the extension from the fitting 1 and reassemble it on the fitting 2 through the 6 screws that join the two plates together as shown in Fig. 3.24



Now it is possible to proceed with fitting the fitting 2

To make assembly of the new fitting easier, first insert the plastic pin into the housing hole (Fig. 3.25)

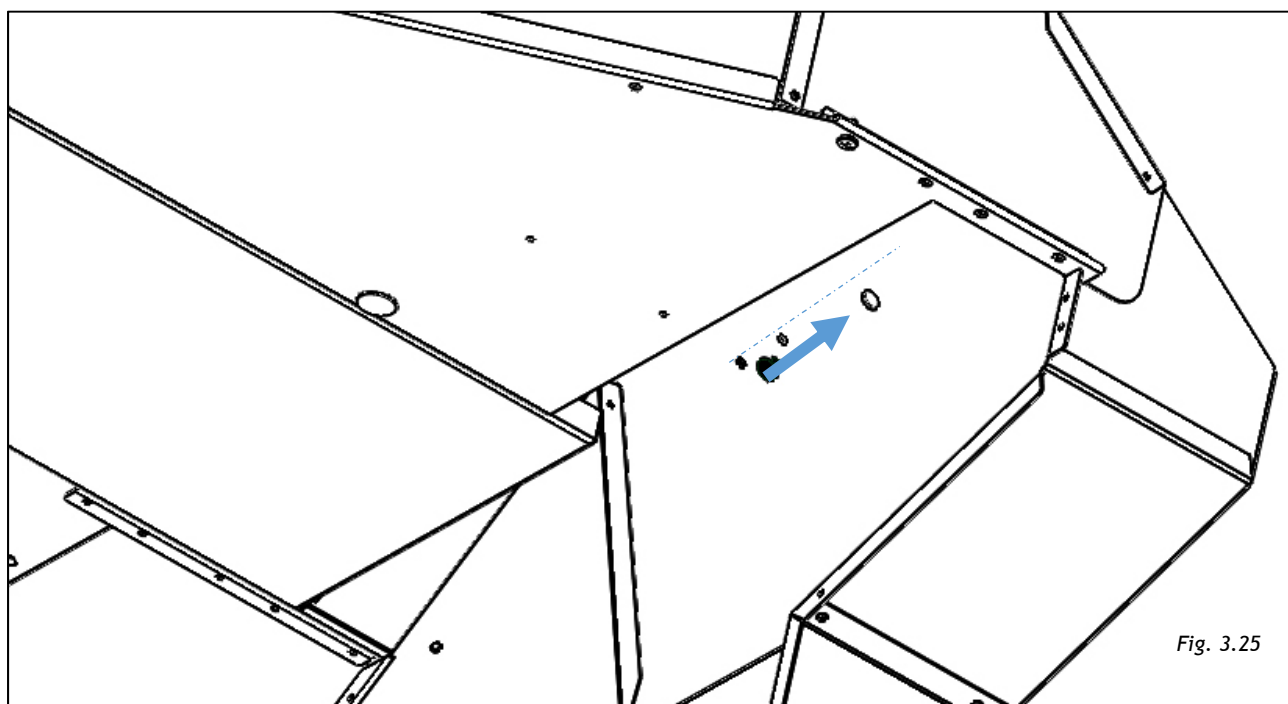


Fig. 3.25

Then proceed to fasten the 4 screws previously removed (Fig. 3.26)

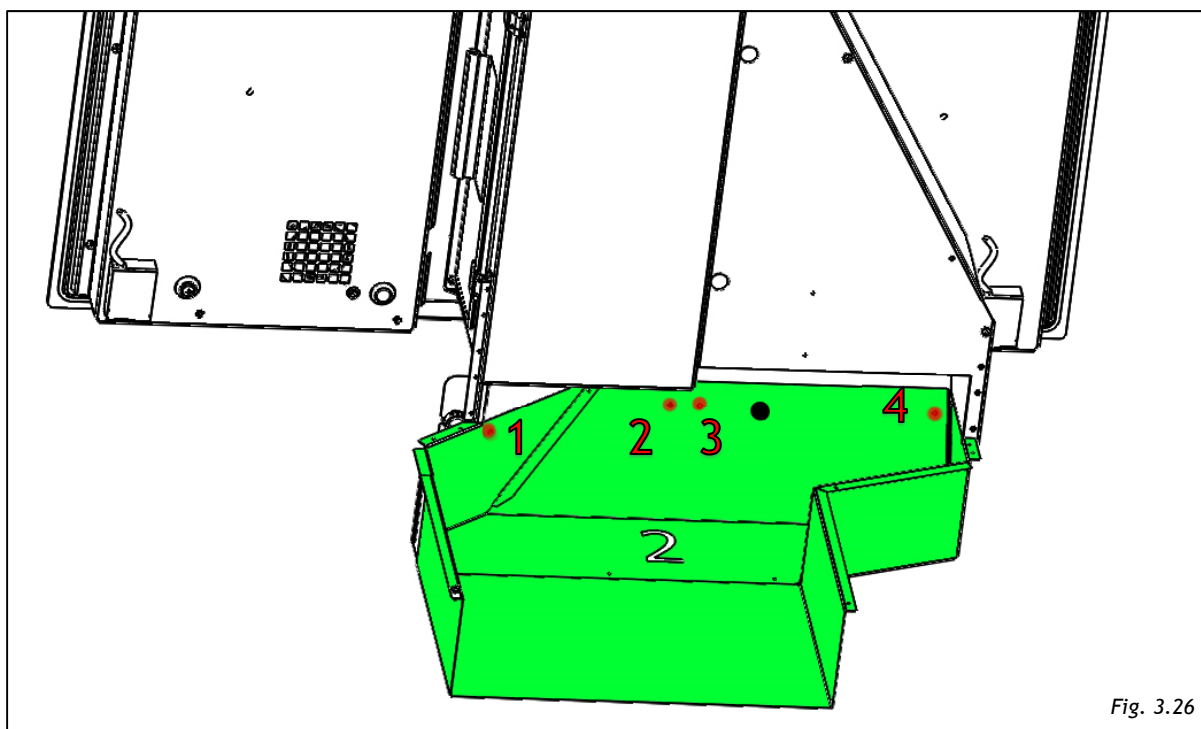
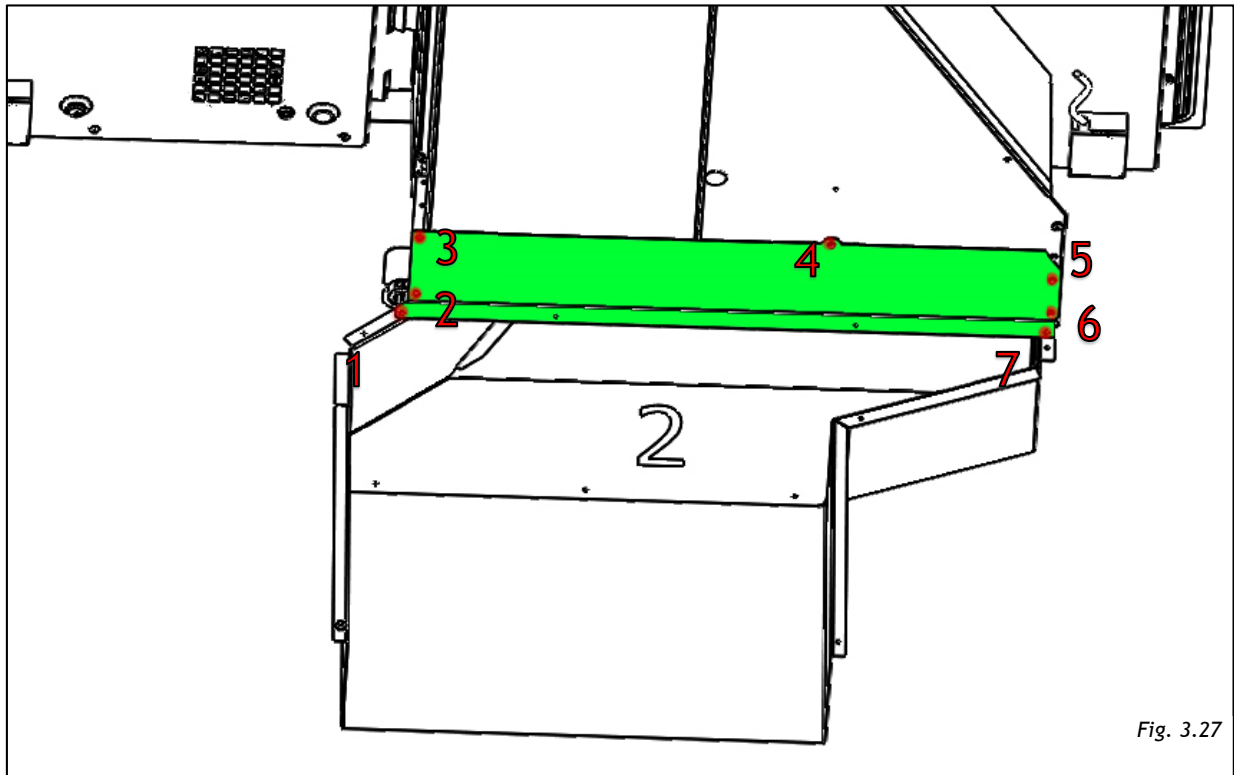
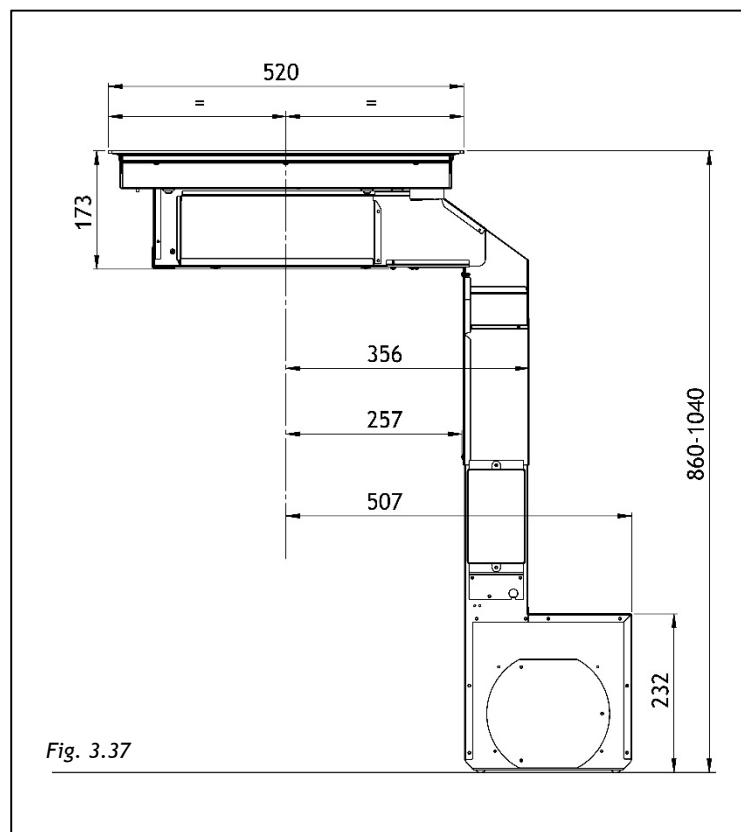


Fig. 3.26

At this point reassemble the angular cover in the rearmost position so as to cover the gap left by the new connection and screw the seven screws indicated in Fig. 3.27.



With the new fitting installed, the dimensions after installation will be those shown in Fig. 3.37.

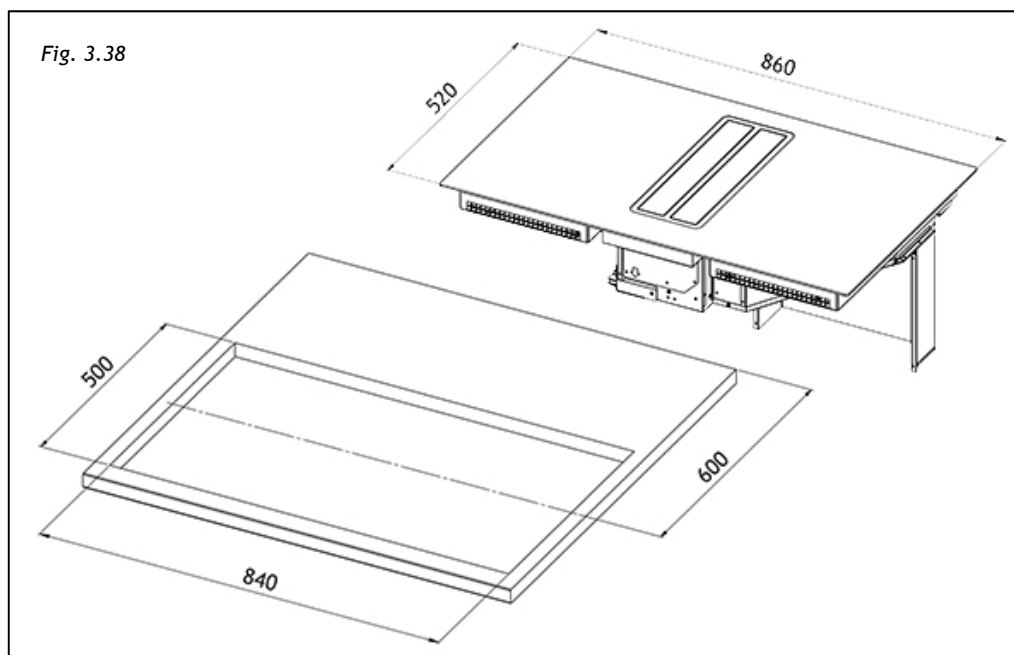


III.3.a INDUCTION HOB INSTALLATION

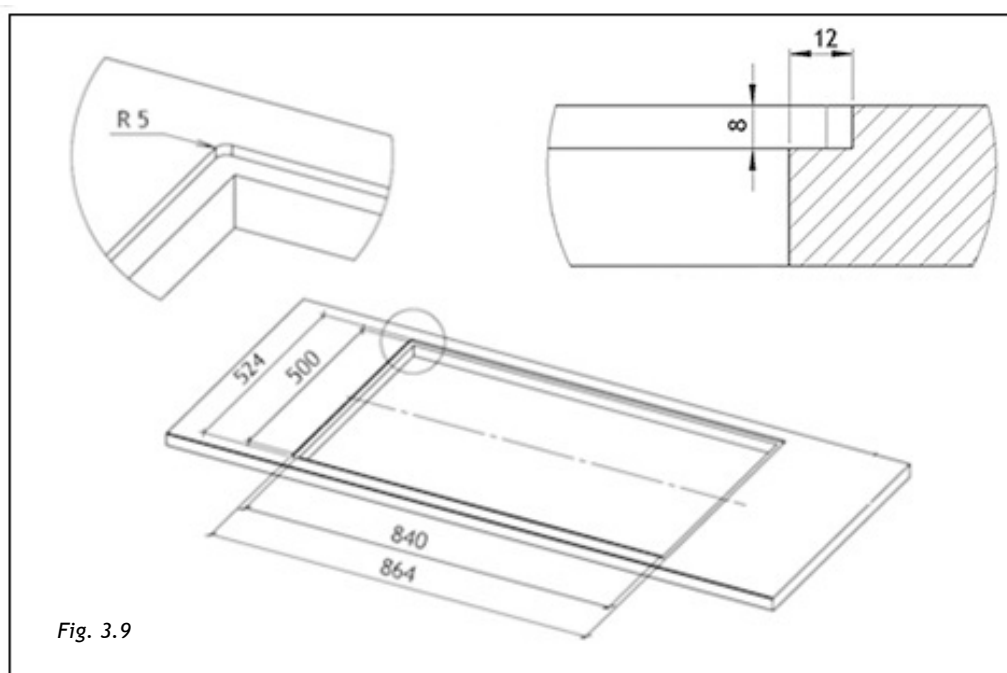
To leave the necessary space for the air pipe it is important to install the induction hob with the center line at more than 360mm distance from a possible wall on the back.

Installation of the induction hob can be flush or non-flush.

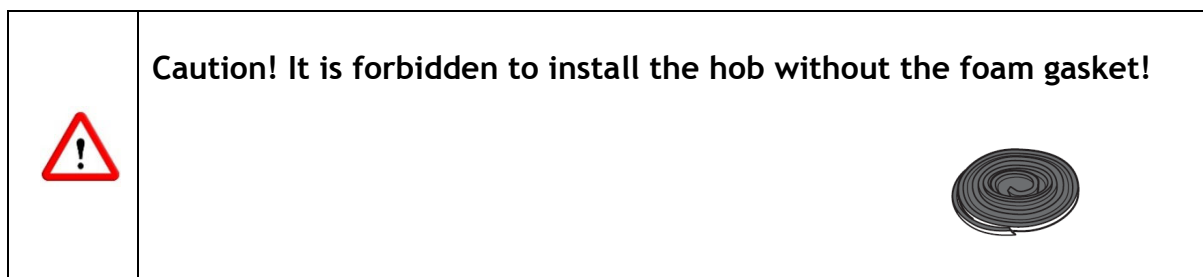
For non-flush installation: drill the worktop as shown at Fig. 3.38



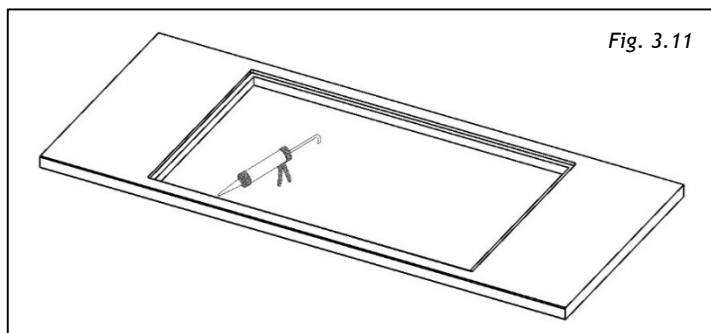
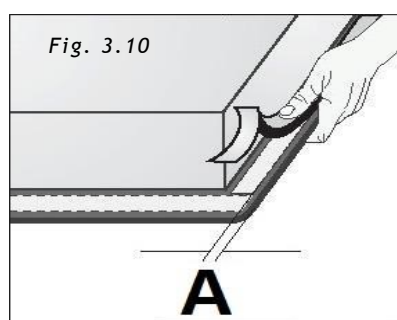
For flush installation: drill the worktop and mill it all along the edge of the hole, following sizes indicated Fig. 3.9.



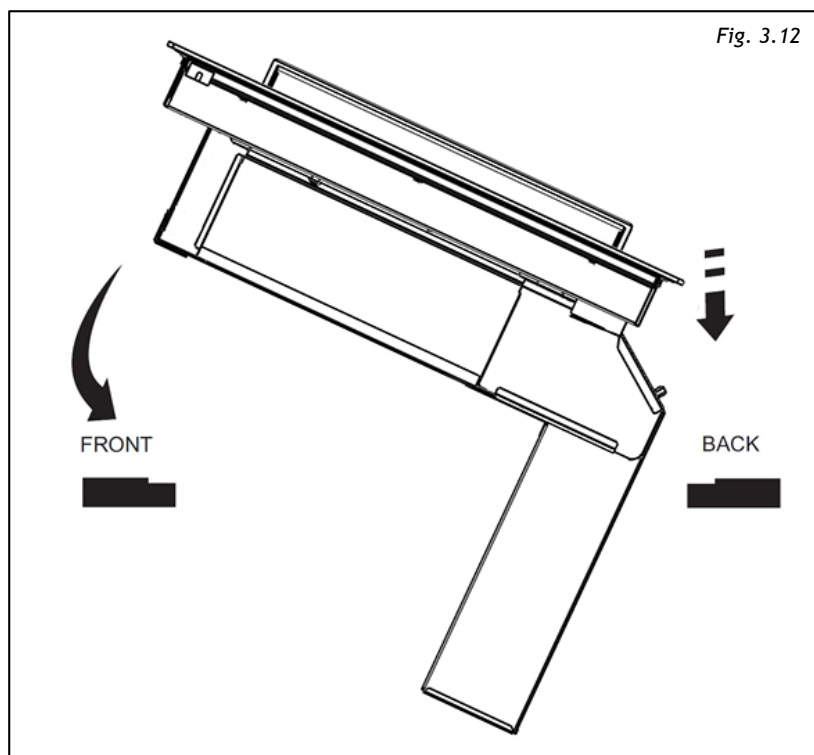
Before fixing the induction hob, glue the foam gasket included on the inferior part of the glass.



Remove the protective film and glue the gasket at 2mm distance from the glass edge (A=2mm), the gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners (Fig.3.10).

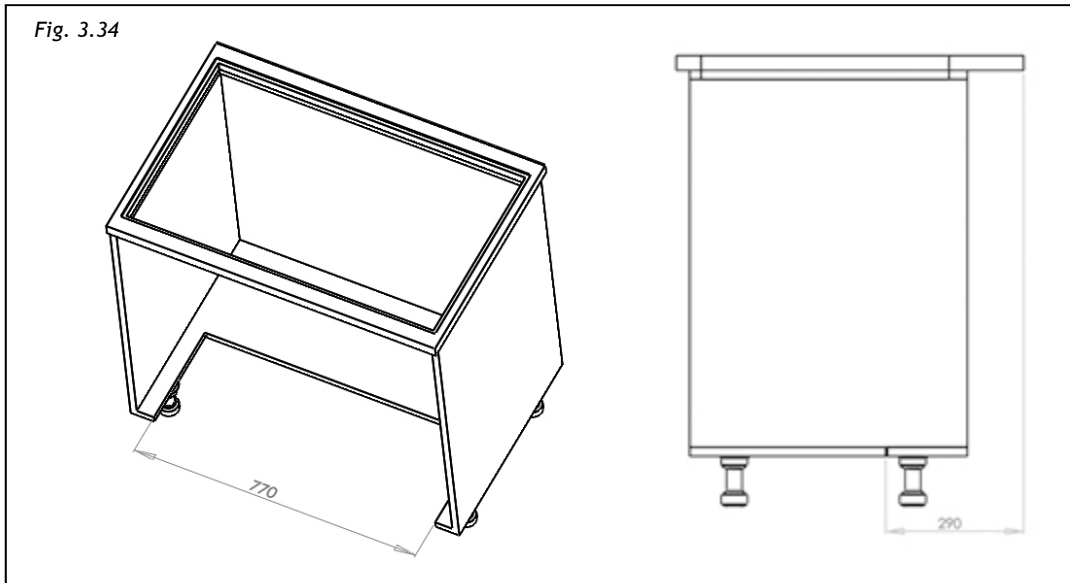


Lay in the silicone sealant flush at the hole (Fig. 3.11), place the induction hob (Fig.3.12)



III.3.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base must be at least cut as shown in Fig. 3.34 and the back removed if needed.



Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob (Fig. 3.39).

- Approximate drawers depth 450mm

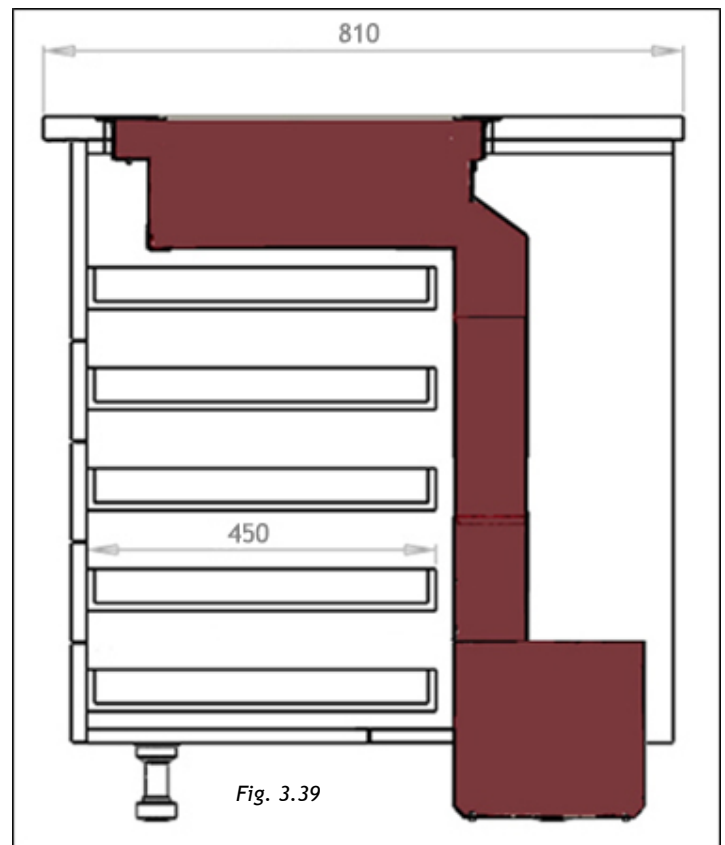
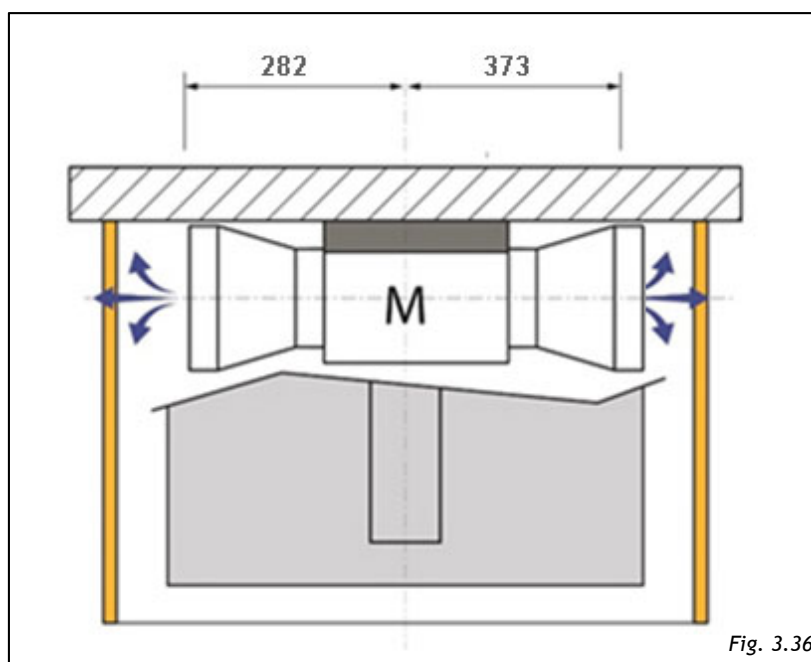


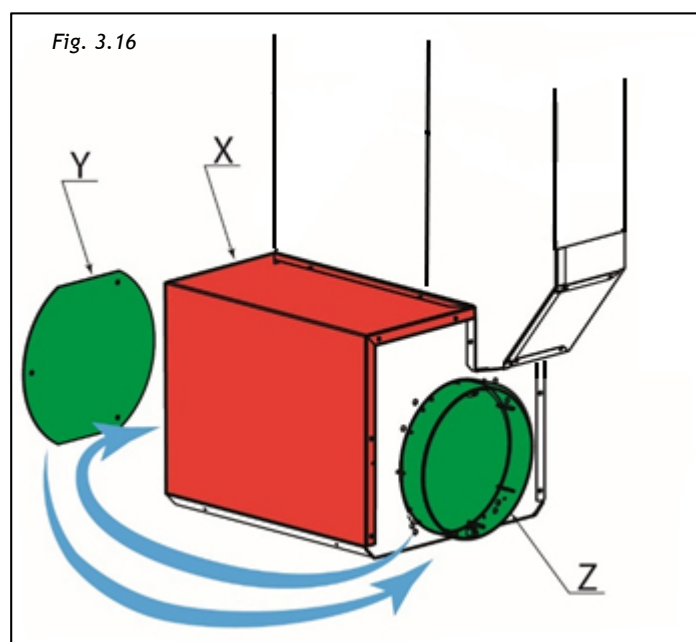
Fig. 3.39

The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.36).



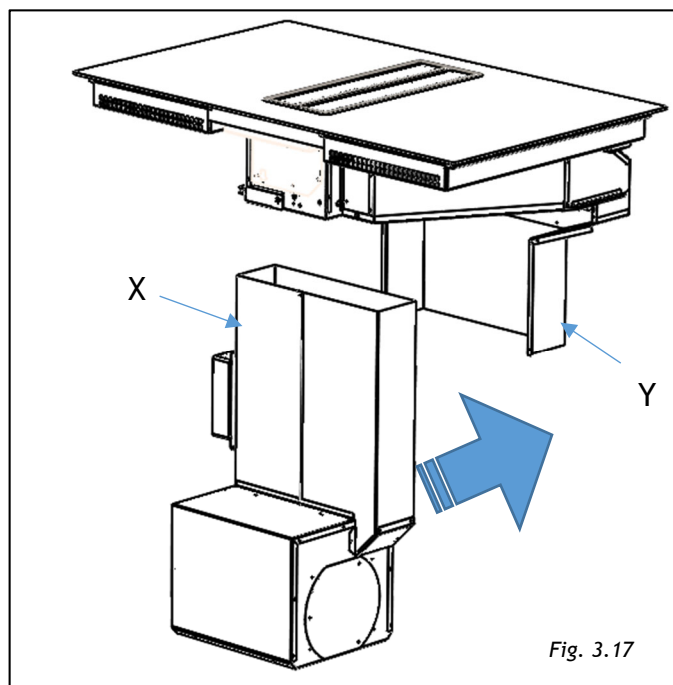
The air exit can be on the left or on the right of the kitchen base. To carry this operation out it is necessary to remove the covers (Fig. 3.16-X), (Fig. 3.16-Y), invert the motor exit. Then proceed with the same operations backwards, fix the cover (Fig. 3.16-Y) on the opposite side and install the covering. (Fig. 3.16-X).

The air exit can be rear or front by connecting a bend pipe not included.

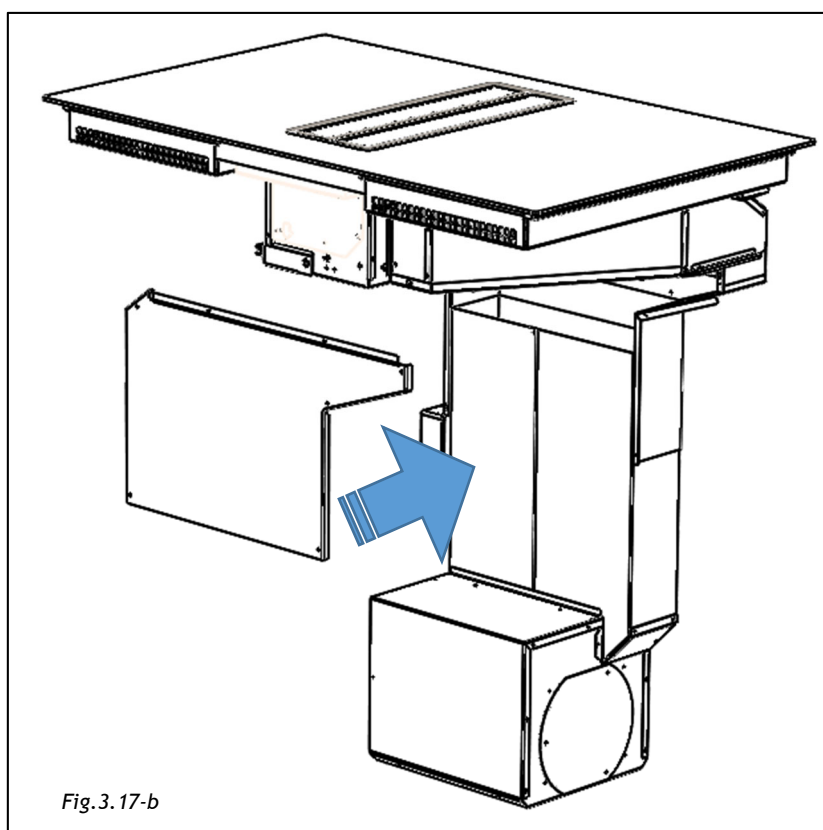


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

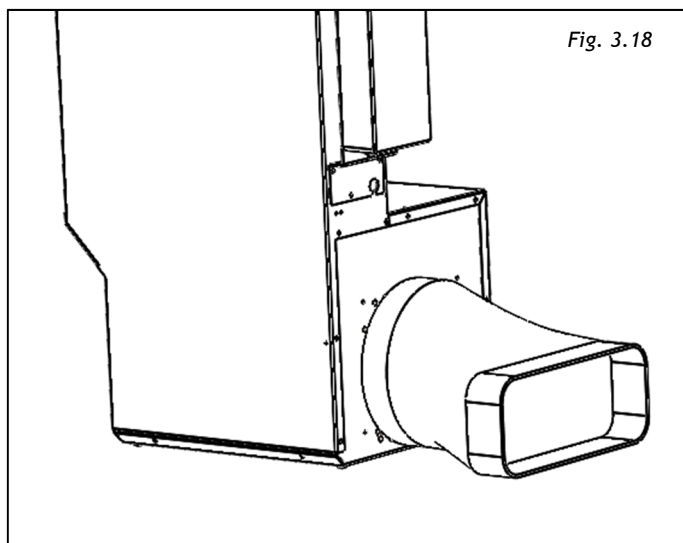
After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.29), making sure to recess the superior part (Fig. 3.17-X) to the fix joint (Fig. 3.17-Y).



Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.17-b), use the special screws included.

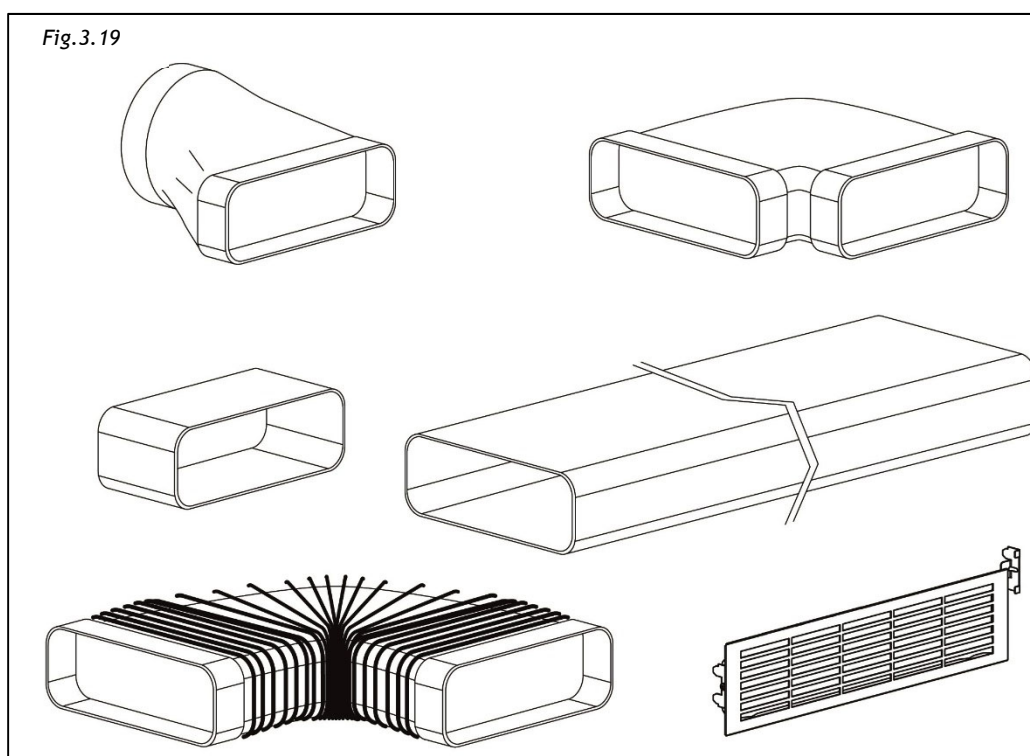


It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust by using the joint included (Fig. 3.18).




To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.19).

All the pipes must pass under the base of the piece of furniture, inside the lift of the kitchen plinth.





III.6 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be carried out **ONLY** by qualified technicians.
The electrical protection of the electrical connection upstream of the equipment must comply with the regulations in force.

| | |
|---|---|
|  | <p>Caution! □ Make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the serial number plate located on the appliances correspond to those available at the installation site.</p> |
|---|---|

Any change to the electrical installation necessary to install the hood should only be undertaken by qualified staff.

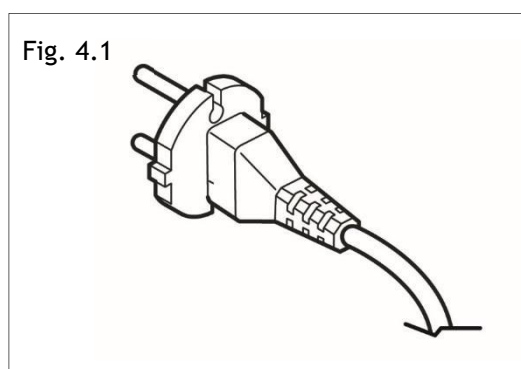
After installation, insulated parts and those carrying electricity must be protected from any possible contact.

| | |
|---|--|
|  | <p>Caution! If the electrical connection is carried out incorrectly or not meeting the regulations, it may damage part of the appliance and the warranty will not be valid.</p> |
|  | <p>Caution! Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains (fig.1-2 WARNING chapter).</p> |

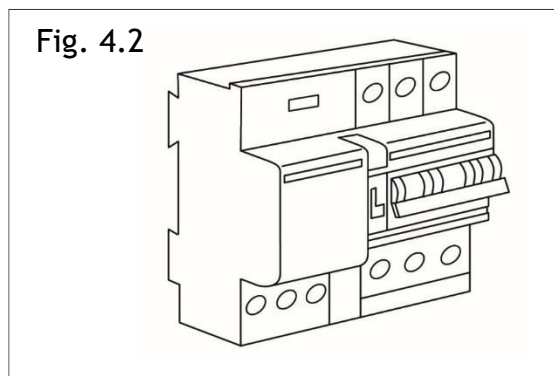
These appliances must be earthed.

Two types of connections to the network are possible:

1. Using a standard plug connected (Fig. 4.1) to the power cord and inserted into an accessible socket outlet (to be disconnected during service operations).
Make sure that the plug is accessible even after the complete installation of the appliance.



2. Stable connection to the network by interposing a bipolar switch to ensure disconnection from the network, with a contact opening distance allowing complete disconnection under the conditions of the overvoltage category III, in accordance with the installation rules (fig.4.2).



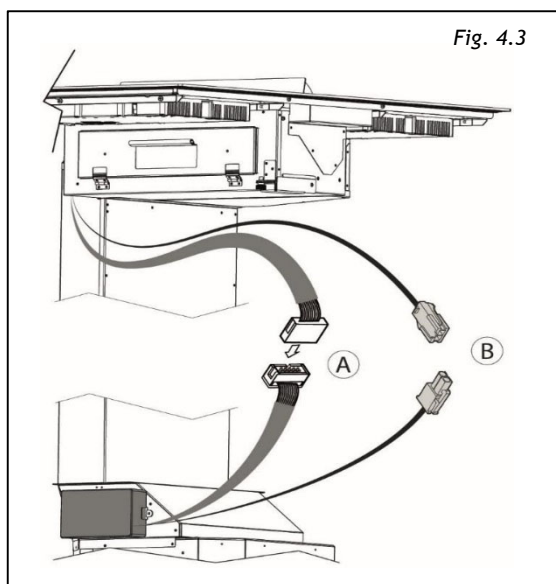
Earth connection (yellow-green wire) should not be interrupted.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized service center or by a qualified technician, in order to prevent any risk.

Connection procedure:


First of all connect the motor box to the induction hob:

- Connect the flat connector (male-female) to the main board, with the controls falling down from the induction hob (Fig.4.3-A).
- Connect the main board connector (male-female) with the electronic water sensors located inside of the hood (Fig.4.3-B).



The appliance is composed by three devices that must be separately connected to the electricity: the serial plates stating the electricity supply needed are located under each side of the induction hob and on the upper aspiration unit.

Connection must be carried out by means of connection cables model H05V2V2-F:

| | | |
|---------|---|--------------|
| LINE | L | BROWN |
| EARTH |  | YELLOW/GREEN |
| NEUTRAL | N | BLUE |

- After the connection switch the induction hob for about 3 minutes to make sure it is operating correctly.
- Connection cable on the back sides of the appliance should NOT touch the appliance back side, as this part will get very hot during operation.

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to ensure their proper function.

During this process all displays turn on and are lighted on for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted.

During this process the use of the appliance is not possible.

IV OPERATION

IV.1 TECHNICAL FEATURES OF THE INDUCTION HOB

| | |
|------------------|--|
| | |
| Supply Voltage | 220-240Vac |
| Supply Frequency | 50/60Hz |
| P _{TOT} | 7400W |
| 7 | Ø 16 cm / 1,2 kW (P=1,4 kW) |
| 8 | Ø 20 cm / 2,3 kW (P=3,0 kW) |
| 14 | 19x21 cm / 1,6 kW (P=1,85 kW) |
| 15 | 19x21 cm / 2,1 kW (P1=2,3 kW; P2=3,0 kW) |

P = Maximum power

The wattage quoted may vary depending on the size and material of the pans used.

IV.2 APPROPRIATE POTS FOR INDUCTION

The induction works perfectly if you use the appropriate pots with the right pot sizes in the inductor area (fig.5.1).

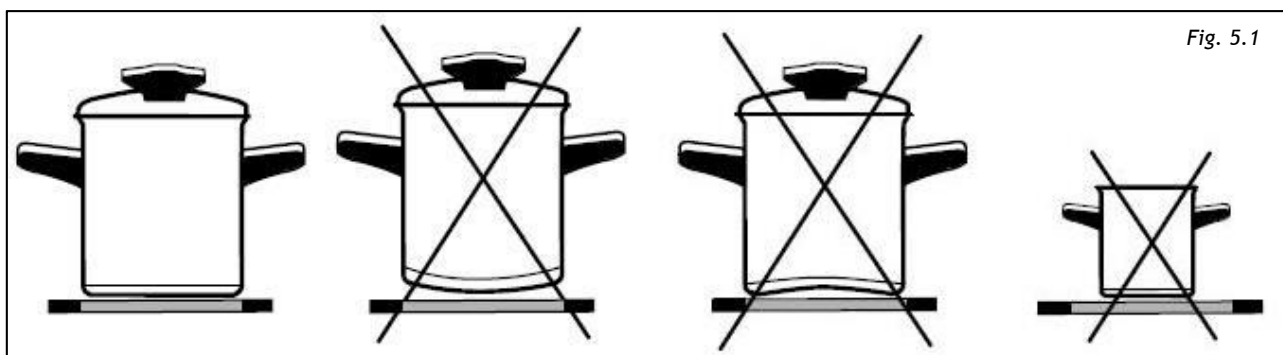
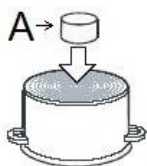


Fig. 5.1

The pots during cooking must be at the center of the cooking zone. If the pressure cooker is used, it should be kept under close supervision until it is pressurized. The induction plane must first operate at maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

When buying cookware, check the label “allows induction”.



Use small magnet (A) to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

| ZONE | ØMIN. PAN BOTTOM | ØMAX. PAN BOTTOM |
|---------------------|------------------|------------------|
| 7 | Ø 11 cm | Ø 16 cm |
| 8 | Ø 12 cm | Ø 20 cm |
| 14 o 15 (single) | Ø 112 cm | Ø 19 cm |
| 14 + 15 | Ø 20 cm | Ø 22 cm |
| | 20 x 12 cm | 39 x 22 cm |

Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from centre to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very uneven.


IV.3 INDUCTION HOB OPERATION

Induction cooking zones are highly performing. The heat is formed directly into the bottom of the pot, where it serves more, without unnecessary dispersion through the glass surface.

The glass surface does not heat directly, but only with the heat coming back from the pot. At the time the unit is switched on, all the displays / led (for a moment) will light up.

The unit is equipped with electronic sensors that light up if you touch the indicated surfaces for at least 1 second.


Each sensor activation is followed by a sound signal.

Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signal_ ).

Always keep the sensor surface clean.

POT DETECTOR

One of the advantages of induction appliances is the pot detector.

If there are no cookware on the cooking zone, the symbol  will appear when the appliance is switched on.

If, in 10 minutes time, a pan will be placed on the cooking zone, the zone will detect it and it will switch on to the set level.

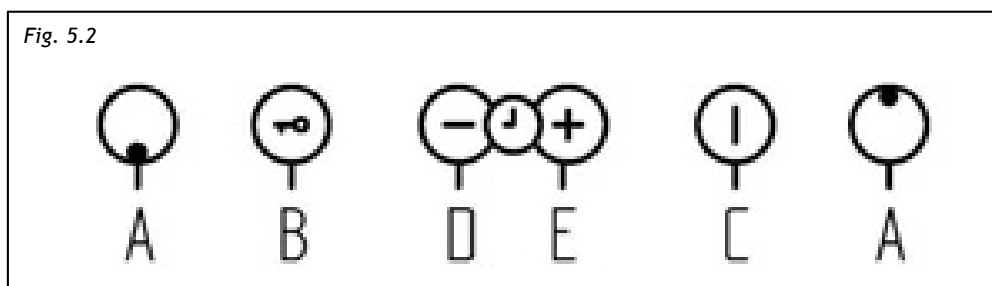
When the pan is removed from the cooking area, the power supply stops. When placing a pan with a diameter smaller than the cooking zone, the zone will use only the energy needed to heat it.

THE APPLIANCE MAY BE DAMAGED IF:

- It is turned on and left empty, or an empty pot is placed on it;
- You don't use the appropriate pots
- You use clay pots leaving scratches on the glass surface;
- Bottom of the pot is not perfectly dry;
- You use pots without a magnetic bottom.


CONTROLS

Hob controls are illustrated on fig. 5.2. Functionality is described hereunder:



- A. ON/OFF cooking zone
- B. ON/OFF lock
- C. ON/OFF hob
- D. - Timer / Warning / Cooking zone
- E. + Timer / Warning / Cooking zone

TURN THE HOB ON

- Touch ① for 1 second at least.
- The induction hob is active.
- All the cooking zones display 

The next setting must be done within 20 seconds otherwise the command switches off.

TURN THE COOKING ZONES ON

If the control is switched on, during the next 20 seconds the desired cooking zone can be selected.

- Choose the desired cooking zone, the corresponding display will show the cooking level.
- Touch ⊕ or ⊖ to set the cooking level from 1 to 9.

Keeping ⊕ or ⊖ pressed the cooking levels decrease or increase automatically.



This can be done also by individually touching the sensors and changing the cooking level every time.

The setting is possible on the selected cooking zone only.

If you turn off the cooking zone before cooking, you can use the residual heat and save energy.

TURN COOKING ZONES OFF

The selected cooking zone must be activated.

- Touch  and bring the cooking zone to .
- After 10 seconds the cooking zone switches off.

FAST SWITCH OFF

The selected cooking zone must be activated.

- Touch the sensor of the selected zone at the same time of .

TURN THE HOB OFF




The induction hob can be switched off anytime by touching .

The acoustic signal is switched off and all displays / LEDs are switched off, except those of the still hot cooking zones that display **H**, indicating the residual heat.





LOCK FUNCTION

By activating the key Lock you can stop the operation or the use of the cooking zones. This lock is acting also as Child Lock.

Activation

- ~ The hob is active.
- ~ Touch  for about 2 seconds. The timer displays  .
- ~ The lock is activated
- ~ Should the hob be switched off accidentally, the lock will be active until the next switch on.

Deactivation







- ~ If the hob is switched off, switch it on touching , the timer display shows  .
- ~ Touch  for 2 seconds at least.
- ~ The lock is activated.

CHILD LOCK FUNCTION

By activating the Child Lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates by children.




This function can only be activated when no cooking zone is selected or active.

Activation






- Touch  to turn the control on. All displays show .
- Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound signal touch  again. All the displays show .
- Function is active.

Temporary deactivation for cooking

Touch  to turn the control on. All displays show .

- Within 10 seconds, touch  and  together. The cooking zones displays show .
- It is possible to set the zones for cooking.
- Should the hob be switched off, the functions remains active until the next use.

Deactivation



- Touch  to turn the control on. All displays show .
- Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound signal touch again .
- The control is switched off. The function is no more active.

BRIDGE FUNCTION (zones 14 and 15)

With this function it is possible to manage two zones with **equal size**.

The two zones are activated at the same time and controlled only through one of them.

Activation

whether the two cooking zones operate at a different level, or at level 0, touch at the same time  and  of the related cooking zones;

Now the two zones are operating together.

The level of the control zone display is shown, while the display of the controlled zone shows \bar{n} ;

When the function is active, you can set the timer, fast cooking function cannot be activated.

Should no pot on the final cooking zone be detected within 10 minutes, the bridge function is automatically deactivated.

Deactivation

Touch at the same time  and  of the related cooking zones (same as per activation).

The function turns off, the display of the two cooking zones show $\bar{0}$ and can be set again.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

Appliances also features residual heat indicator *H*. Cooking zones are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as *H* is on after the cooking zone was turned off, the residual heat may be used for warming up food or for melting.

Even when *H* disappears, the cooking zone may still be hot.









Caution! Burns hazard!

FAST COOKING FUNCTION




Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

Activation

- Touch  or  of desired cooking zone, immediately after touch  then touch 
- For cooking zone 15, touch:
 -  one time -> P1 in active
 -  two times -> P2 in active
- Extra powerful setting in on and cooking zone display shows *P*.

Deactivation

- Touch  or  of the desired cooking zone, immediately after touch .
- The cooking level switched to 9.



“KEEP WARM” FUNCTION      

The level "Keep warm" is not to heat chilled dishes, but to keep the food warm immediately after cooking.



The maximum duration of "Keep warm" is 2 hours.

- Keep the food warm only in the pan in which it was prepared. Cover the pot with a lid.
- It is not necessary to mix the dishes while they are kept warm.
- Already during the cooking process the foods lose nutrients. This phenomenon continues even when kept warm. It is recommended to keep the dishes warm for the shortest possible time.

Set the level to keep warm

- Touch the button (A) to select the desired cooking zone.
- Touch  until the display of the relevant zone is displayed  (between levels "0" and "1").

Turn off the heat level

- Touch the button (A) to select the desired cooking zone.
- Touch  to turn off the cooking zone or  to set a new cooking level.

POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (Fig.5.3), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.

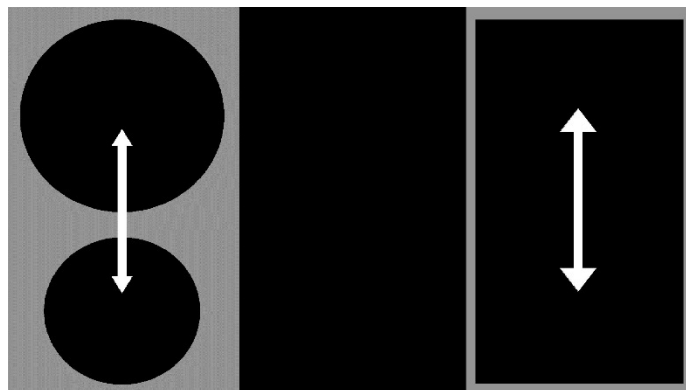


Fig. 5.3



Caution! In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

SAFETY SWITCH OFF

Maximum continuous operation of a particular cooking zone is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the cooking zone is turned off by the safety mechanism, the indicator displays *0*, or *H* in case there is any remaining heat left.

| Level | Time in hours before safety switch off |
|-------|--|
| 1 | 8 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |



OVERHEATING PROTECTION

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.



TIMER

Use of timer facilitates cooking and can be used also as alarm.



Activation

Touch  or  of the desired cooking zone.

Set the cooking level with  or .

Simultaneously touch  and .

The timer display shows **00**.

Within the next 10 seconds, with  or , set the desired cooking time, (from 01 to 99 minutes).



The timer starts working automatically after a few seconds. The decimal point of the cooking zone selected is blinking.



The timer can be set for each cooking zone at the same time.



To quickly set the cooking time continuously touch the sensor  or .

Changing the pre-set cooking time





Cooking time can be changed anytime during the operation:

Touch  or  of the desired cooking zone.

Activate the Timer touching  and . The decimal point of the selected cooking zone is blinking.

Touch  or  to set the new desired cooking time.

Residual cooking time

Residual cooking time can be displayed by touching the selected cooking zone and  and  after; or by operating more times simultaneously keys  and . The displayed time is referring to the cooking zone display will blink the decimal point.

The timer will always display the minor residual cooking time:

If the time is related to the cooking zone, the decimal point will flash in its display.

If the time is related to the alarm, there will be no decimal point blinking.



Deactivation

After the set cooking time has passed, the beep sounds at intervals, which can be off by touching any sensor or shuts off automatically after 2 minutes.

When the set time expires, the cooking zone also goes out.

Switch off the timer before the pre-set time:

Touch  or  of the desired cooking zone. The decimal point will flash.

Activate the timer touching  and .

Touch \ominus to change the cooking time to *00*.

The timer is deactivated, while the cooking zone keeps working until manual switch off.

ALARM FUNCTION:

The timer can be used as alarm, even when already used for the cooking time.

Activation

When the sensor is switched off:

Touch $\textcircled{1}$.

Touch \oplus and \ominus .

Touch \oplus or \ominus to set the desired time.

The timer residual time keeps visible even while the hob is switched off.

Deactivation

After the pre-set timing, an acoustic signal switches on at intervals, this can be stopped touching any sensor or waiting until it self switches off after 2 minutes.

Waning! When the alarm switches off the hob is still on.

Deactivating the alarm before the pre-set time

When the sensor is off:

Touch $\textcircled{1}$.

Touch \oplus and \ominus .

Touch \ominus , set the cooking time at *00*.

Simultaneously touch \oplus and \ominus .

As long as the alarm is on, the timer can be used for any cooking zone.

CONFIGURATION OF THE COOKING ZONES

All pots should be removed from the cooking zones and a pot suitable for induction should be available.

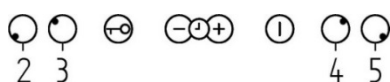
You can start configuration / erase within 2 minutes from the connection to the electricity network. The command must remain off as well as any display.

Input to configuration menu / cancellation

Keep ⊖ pressed

Touch all available cooking zone buttons by proceeding counterclockwise and starting from the right frontal one.

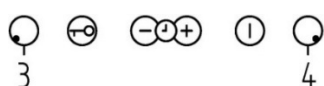
Sequence for 4 zones version: (5-4-3-2)



Sequence for 3 zones version: (4-4-3-2)



Sequence for 2 zones version: (4-4-3-3)



Each action is confirmed by an acoustic signal:

One only “beep” → right selection

Double “beep” → wrong selection

From the last action all the displays light up showing:

— → Set up zone

⌈ → Zone not set up

Set up cancellation procedure

After having entered the cancellation / set up menu

Keep ⊖ and ⊕ pressed at the same time: The display shows **E** blinking until all the cooking zones will be set up again.

All the displays will show ⌈.

Set up procedure

After entering the setup / erasing menu and after deleting it:

Select the cooking zone to set up.

⌈ will start blinking on the corresponding display.

After 20 seconds place the pot on the zone. The corresponding display will show:

— → Set up cooking zone

⌈ → Non detected pot - To repeat set up repeat the procedure from point 1.

This procedure must be completed for each cooking zone.

Set up ends:

Automatically after set up of all of the cooking zones.

Touching ⓘ if only selected cooking zones have been set up.

At the end, it is recommended to try the hob to check that the configuration is successful.

COOKING LEVELS

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

| POWER SETTING | PURPOSE |
|----------------------|--|
| 0 | Off, using remaining heat |
| 1-2 | Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities of food |
| 3 | Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up). |
| 4-5 | Slow cooking of larger quantities of food.. |
| 6 | Roasting, browning.. |
| 7-8 | Roasting. |
| 9 | Start of cooking, roasting. |
| A | Automatic heat-up. |
| P | Fast cooking, for extremely large quantities of food. |

ENERGY SAVING TIPS

When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;

Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;

Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;

Always cover pots with lids of appropriate size;

Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.

IV.4 COOKER HOOD OPERATION

In order to switch the aspiration on firstly open one of the two flaps or both (fig. 5.4)

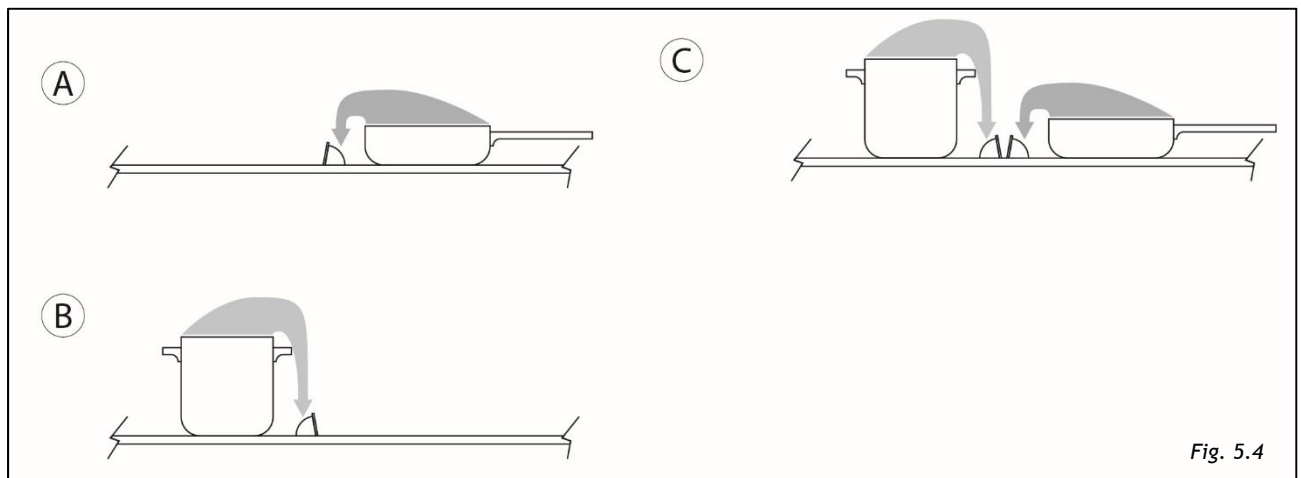


Fig. 5.4

To open the flap just press on its exterior part (fig. 5.5).

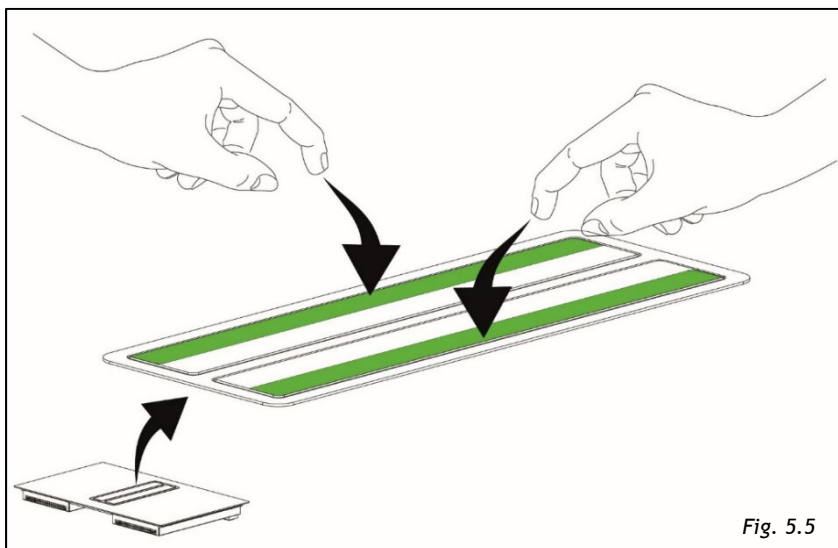


Fig. 5.5

To reach the maximum aspiration try to convert the cooking fumes on the closer side to the aspiration (Fig. 5.6).

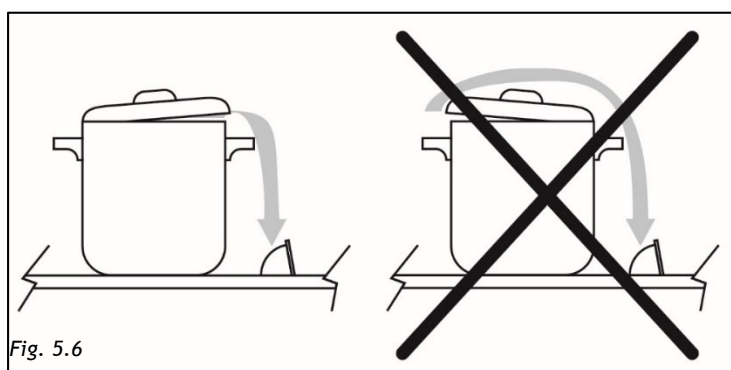


Fig. 5.6

Do not place any object above the aesthetic frame and above the flaps of the hood (Fig.5.7).



Fig. 5.7

The touch controls are located in front of the aspirator and consist of 4 buttons and a central display (Fig.5.8).

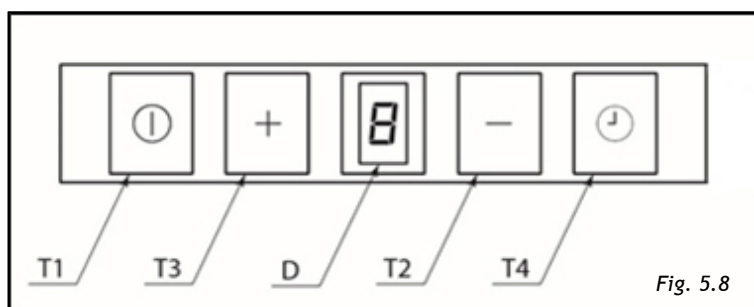


Fig. 5.8

ASPIRATION TURN ON

Touching T1 for 1sec the aspiration turns on at 1st speed.

To increase the speed (2nd - 3rd - 4th or booster) touch T3.

To decrease the speed touch T2 (4th or booster - 3rd - 2nd - 1st).

At the 4th speed (booster) the aspiration will work at the maximum speed for 5 minutes after that it will automatically switch to 3rd speed. The display will blink "4" for the first 5 minutes than "3" constantly.

ASPIRATION TURN OFF

To turn the hood off touch T1.

Switching off will be possible any speed the aspiration will be working at.

CLEANING FUNCTION

In order to allow the cleaning of the hob the cleaning function is inhibiting the touch controls.

The function is activated by pressing T2 key for 5sec.

For a minute, the touch control will be inhibited.

During this period the display will show "C". After one minute the device will normally work

ADJUSTABLE AND DELAYED SELF-SWITCHING OFF

By pressing T4 adjustable and delayed self-switching off of the aspiration can be activated.

The display shows "D":

With the hood in operation, select the desired speed than press T4 to activate the delayed self - switching off.

The display will show "1" blinking followed by a point, where the point stands for programming phase.

By pressing T2 and T3 respectively the self-switching off time could be adjusted from 1 to 4:

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

Press again T4 to confirm the programming.

During self-switching off operation, you can change the set speed by using the T2 and T3 keys and manually switch off the hood by pressing the T1 key.

You can also change the self-switching off time once set by pressing the T4 key again and resetting the new time: the count will resume from 0.

With the self-switching off activated the display will show cyclically for 5 seconds the set speed with fix light and for the following 5 seconds the self-switching off setting with blinking light.

If you choose the intensive speed, after 5min the hood will go to the 3rd speed and the self-timer will run at the 3rd speed.

With booster set the aspiration will automatically switch to the 3rd speed after 5 minutes, self- switching off will take place at the 3rd speed.

ANTI GREASE FILTER CLEANING ALARM

Every 30 hours' operation, when aspiration is switched off, letter "G" will light up on the display for 30 seconds warning that anti grease filter cleaning is necessary.

To reset the timer press T3 for 5 seconds while aspiration is switched off, otherwise the device will give the same warning the next time aspiration is switched off.

CHARCOAL FILTERS REPLACING ALARM

Every 120 hours' operation, when the hood is switched off, the display will show "S" for 30 seconds reminding the substitution of the charcoal filters (when installed). To reset the timer, keep the T3 key pressed for 5 seconds with aspiration switched off, otherwise the device will give the same warning the next time aspiration is switched off.

The warning will be reported even if the hood is not in filtering mode: in this case proceed with the ordinary cleaning of the anti-grease filter and reset the warning.

PRESENCE OF LIQUIDS INSIDE THE DEVICE ALARM

The device is equipped with an electronic internal sensor that immediately switches the aspiration off in case of condensation or excess liquids resulting from accidental fall through the flaps. The display will show "8" blinking for one minute.

The system is operating even when the device is switched off.

To reset the warning and switch the device on it is absolutely necessary to discharge the liquids.



CAUTION! Electrically disconnect the mains plug before any service operation. (fig.1-2 chapter WARNINGS)

To discharge the liquids unscrew the knob (fig.37-X) and open the drain cover.

It is recommended to place the container for collecting liquids at the arrow.

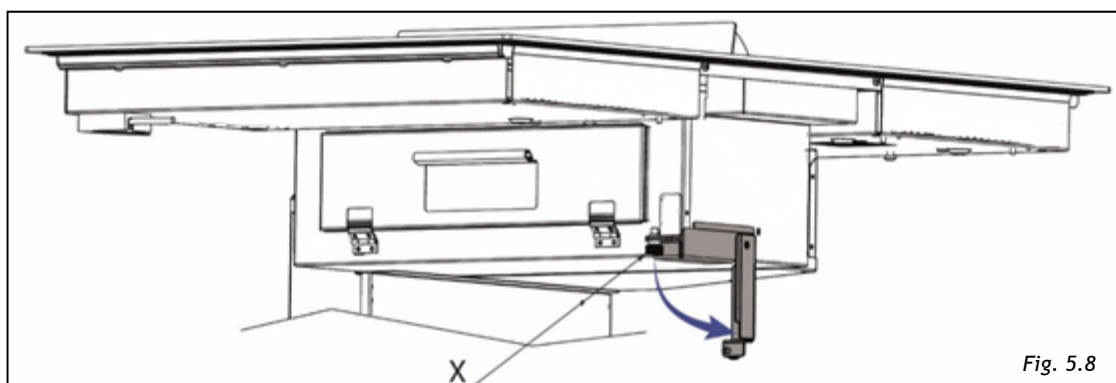
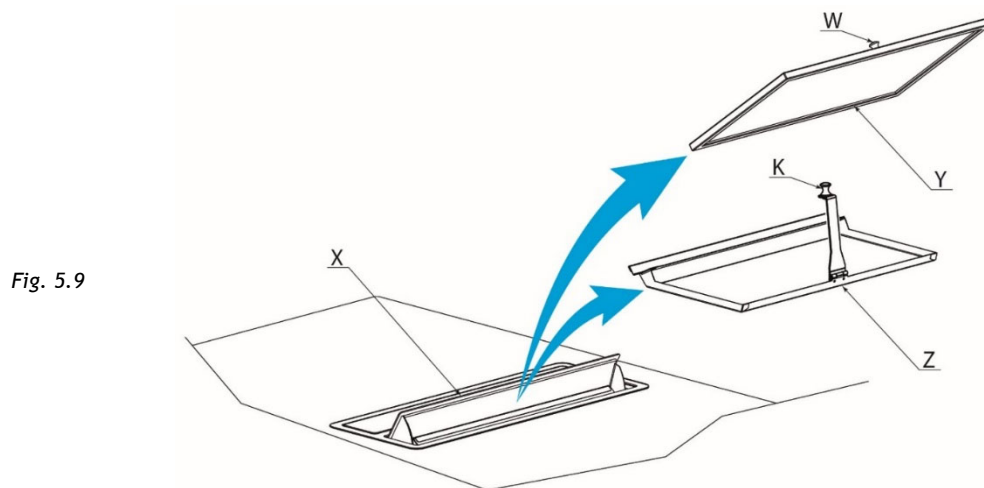
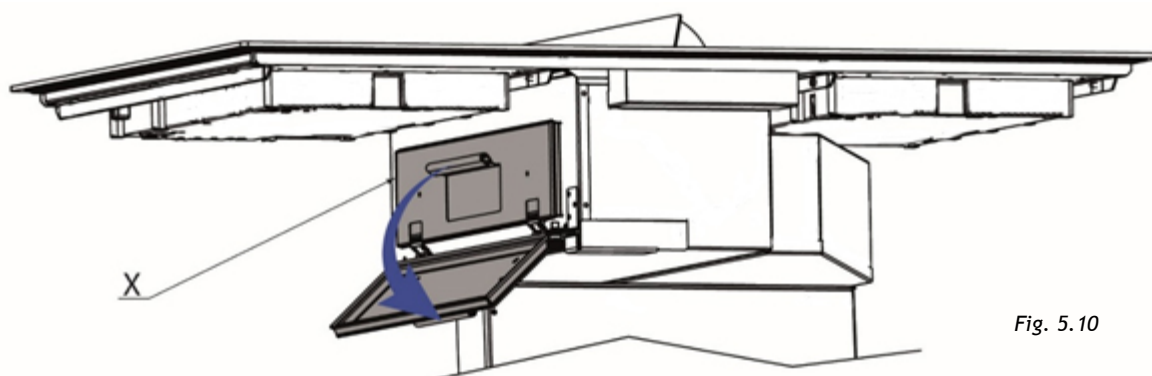


Fig. 5.8

To optimize the operation, it is also recommended to dry all the inside of the hood, then open the right flap (fig.5.9-X) to remove the grease filter in (fig.5.9-Y) by lifting it from the knob (fig .5.9-W) and grease collector (fig.5.9-Z), lifting it from the knob (fig.5.9-K).



After the above described action open the door on the left of the hood body (Fig. 5.10-X) and wipe the whole interior thoroughly.



V CLEANING AND MAINTENANCE



CAUTION! Before any service or cleaning operation disconnect the device from the power supply (fig.1-2 chapter WARNINGS).

V.1 INDUCTION HOB CLEANING

After each use of the glass surface, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass surface, use special conditioning agents that form a protective layer on the surface, shielding it from dirt.

Before each use wipe any dust or other particles from the surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.6.1).

Fig. 6.1



Also abrasive sponges, abrasive detergents, aggressive sprays, decalcification agents can scratch the surface (fig. 6.2 and fig. 6.3).

Fig. 6.2

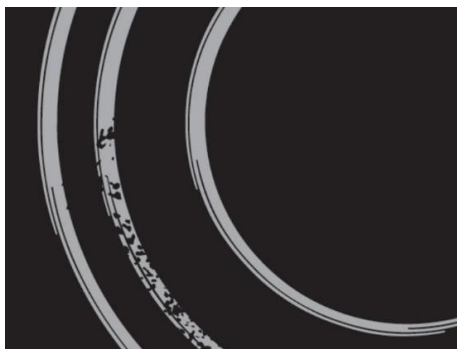


Fig. 6.3



Stubborn and burnt residues can be removed using specific detergents for glass surfaces or with a scraper! (fig. 6.4).



Fig. 6.4

The smallest dirt can be removed with a damp sponge.

Warning! Remove the detergent completely from the surface, as some residue may damage it.

Sugar can permanently damage the glass surface, sugar should be removed immediately with the scraper, even if the glass is still hot (see figure 43 above).

Glass screen printing could be damaged by the use of aggressive detergents, steel sponges, dirt pan bottom.

Any change in the colour of the glass surface does not affect the working or the stability of the surface, but it is caused by the use of copper or aluminium pots or food residues on the bottom of the pots.

Warning! All defects mentioned above are of aesthetic character and do not directly affect the operation of the appliance. These cannot be repaired under guarantee.

V.2 COOKER HOOD CLEANING

The hood must be cleaned immediately after installing and removing the protective film in order to remove any residual glue or impurities of any kind.

The hood must be cleaned frequently both internally and externally (at least once a month).

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

The following products can be used for the aesthetic part of the hood in polished black stainless steel:

Nitro Solvent

Liquid detergents or glass cleaning products;

Neutral liquid soap (in case of greasy dirt);

Soft cloths (to be used with movements following the direction of finishing and not transversely to the same or circulatory).

Warning! Products that are NOT to be used are:

Products containing chlorides, especially those containing hydrochloric acid;

Halide based products;

Hydrogen peroxide products;

Hypochlorous acid-based bleaches;

Acid-containing aggressive products;

Detergents containing abrasive powder;

Silver cleaning products;

Detergents whose chemical composition is unknown;

Abrasive wipes, brushes or disc;

Coarse cloths or rough paper;

Tools that have previously cleaned other metals or alloys.

Cleaning at first use

After removing the protective plastic film, in the presence of any stains or spots, first wash with nitro solvent followed by further washing with neutral soap or liquid detergent, using only soft cloths and performing movements following the direction of finishing and not in a circulatory or transversal direction.

Ordinary cleaning

Ordinary cleaning should be performed before excessive build-up of dirt can occur which can cause abrasive phenomena.

Before performing the washing operations, any dust particles should be removed by air or aspirated, so as to avoid rubbing on the surface.

Where water has been used as a means of cleaning or rinsing, especially in areas with significant limestone, it is recommended to dry the surface to prevent staining.

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

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

Special attention should be paid to the grease filter, which has the function of retaining the fat particles contained in the vapors, and the lump, which has the function of collecting the fat that could fall from the grease filter. Both of these items should be washed when the relevant warning appears or at least once a month in hot water and detergent (even in dishwasher).

The filter may become discolored after washing. This is normal and does not mean it needs to be replaced.

To carry out the maintenance of the antifreeze and damp filter, it is essential to remove them from the hood.

To remove the metallic grease filter and the drip tray, proceed as shown in Figure 46 of the NOTICE LIQUID INSIDE THE HOOD - chapter OPERATION. The operation must be carried out both on the right flap and on the left flap.


The activated charcoal filter, if present, should not be washed but replaced when the relevant warning appears (see ACTIVE CARBON FILTER REPLACEMENT) or at least 3-4 times a year.

Ask for the filter to the manufacturer.

To replace the active charcoal filter, check the instruction manual of the kit separately purchased.

VI TROUBLESHOOTING GUIDE

WARNING! During the warranty period repairs can only be carried out by authorized service staff.

| | |
|---|--|
|  | <p>CAUTION!</p> <p>Before any service or maintenance, disconnect the power supply of the device (fig.1-2 chapter WARNINGS)</p> |
|---|--|

- Unauthorized repairs or services may cause electric shock or short circuit, so do not run them. Leave these jobs to authorized personnel only.
- In the case of minor disturbances, try to solve the problem by following the instructions in the operating instructions.
- Elimination of faults or complaints caused by improper use or installation of the appliance will not be warranted. The repair costs will be borne by the user.



| ERROR CODE | ERROR DESCRIPTION | GUIDE |
|----------------|---|---|
| E flashing | No error! Cooking zones are not set up. | See paragraph "Cooking zones set up". |
| ⌈ | No error! Cooking zones must be set up | See paragraph "Cooking zones set up". technical |
| — | No error! Cooking zones have been set up. | See paragraph "Cooking zones set up". technical |
| ⌈ lampeggiante | No error! Cooking zones will be configurated soon. | See paragraph "Cooking zones set up". technical |
| E2 | Overheating ot the cooking zone. Overheated pot. | Leave the hob cool down. If the problem persists, get in touch with the authorized service center quoting the error code. technical |
| E3 | Operation failed due to unsuitable pot material. Loss of magnetic properties of the bottom of the pot with temperature increase. Defective induction hob. | Use pots suitable for induction. If the problem persists, get in touch with the authorized service center quoting the error code. technical |
| E4 | Cooking zone not configurated or wrongly configurated. Defective induction hob. | Repeat the configuration. If the problem persists, get in touch with the authorized service center quoting the error code. technical |
| E5 | Missing communication between control and cooking zone. Defective induction hob. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. technical |
| E6 | Wrong power. Defective induction hob. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. technical |

| | | |
|---|--|---|
| | Overvoltage power supply. | |
| E7 | Incompatible software version between the control and the induction hob. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| E8 | Defective fan. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| E9 | Defective induction temperature sensor. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| EA | Hardware error. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| EC | Two cooking zones assigned to the same zone control. | Repeat configuration. If the problem persists get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| EH | The temperature is not changing after 5 minutes the hob has been turned on. | Leave the hob cooling down. If the problem persists get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| No display | Faulty power connection. Faulty control. Defective induction hob. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
|  | Pot not suitable for induction. | Use pots suitable for induction. If the problem persists get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| - Cyclic o Er31 or Er47 | Defective control. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| Er22 - ER22 | Sensors evaluation fault, the control turns off after 3,5-7,5 sec. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| ER03 or  | Constant activation of the sensors, control is turning off after 10 sec. Liquids or tools over the control. | Clean the glass. If the problem persists get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| ER20 | Defective control.. | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| Cooking level switching to 0 | Defective cooking zone | Get in touch with the authorized service center quoting the error code. |
| L | No errors! Activated lock function. | Deactivate lock function. |

VII DISCONTINUATION, DISASSEMBLY AND WASTE DISPOSAL

DISCONTINUATION

- Discontinuation means the definitive stop of the operation and the disassembly or the appliance.
- After discontinuation the appliance can be installed on another furniture, privately resold or disposed of.

| | |
|---|---|
|  | <p>CAUTION!</p> <p>For discontinuation it is necessary to switch the appliance off and disconnect the power (fig. 1-2 chapter WARNINGS).</p> |
|  | <p>CAUTION!</p> <p>Electrical disconnection and must be undertaken only by qualified service staff.</p> |

DISASSEMBLY

- Disassembly requires that the appliance is accessible for disassembly and has been disconnected from the power supply.
To do so, you need:
 - Loose screws and fixing brackets
 - Remove any silicone seals
 - Disconnect the motor and the channel from the hob
 - Take the top of the hob out.

WASTE DISPOSAL



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

By appropriately dispose of this product, it helps to avoid potential negative consequences for the environment and health that may result from inappropriate disposal of the product.

For more detailed information on recycling this product, contact your local office, local waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark

Tlf.: 98 92 62 33 • Fax: 98 92 60 04

E-mail: info@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa

Tel: 031 340 82 00 • Fax: 031 26 33 90

E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21

E-mail: info@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans

Tel.: 93 637 30 03

E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA AS

+358 942454000

E-mail: info@thermex.fi • www.thermex.fi

