

KompakTech

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



CE

230-240Vac - 50Hz

395.483.5

Sommario

I	GENERALE	4
II	AVVERTENZE	5
III	INSTALLAZIONE	7
III.1	INDICAZIONI PRELIMINARI	7
III.1.a	TRATTAMENTO ARIA	9
III.2	INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 660 mm	10
III.2.a	INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE	11
III.2.b	INDICAZIONI COSTRUTTIVE	13
III.3.c	ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE	16
III.3	INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 840mm	18
III.3.a	INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE	21
III.3.b	INDICAZIONI COSTRUTTIVE	23
III.3.c	ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE	26
III.4	INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 900mm	28
III.4.a	INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE	29
III.4.b	INDICAZIONI COSTRUTTIVE	31
III.4.c	ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE	34
III.5	INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' OLTRE 900mm	36
III.5.a	INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE	39
III.5.b	INDICAZIONI COSTRUTTIVE	41
III.5.c	ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE	44
III.6	COLLEGAMENTO ELETTRICO	46
IV	FUNZIONAMENTO	49
V.1	CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PIANO AD INDUZIONE	49
V.2	PENTOLE ADATTE ALLA COTTURA	50
V.3	FUNZIONAMENTO DEL PIANO AD INDUZIONE	51
V.4	FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA ASPIRANTE	63
V	MANUTENZIONE E PULIZIA	68
VI.1	PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE	68
VI.2	PULIZIA DELLA CAPPA ASPIRANTE	70
VI	GUIDA PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI	72
VII	MESSA FUORI ESERCIZIO, SMONTAGGIO E SMALTIMENTO	74

I GENERALE

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

Il sistema aspirante è costituito da due elettrodomestici:

- Piano cottura ad induzione
- Una cappa aspirante da piano cottura

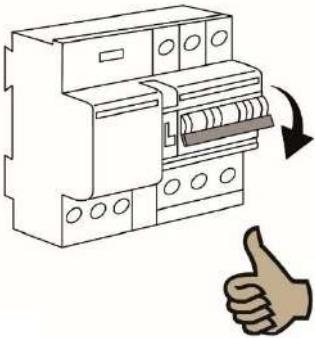
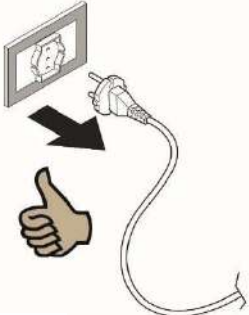
Questi due elementi sono elettricamente e funzionalmente indipendenti e per questa ragione sono presenti due diverse targhe matricola e due Energy Labels.

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

II AVVERTENZE

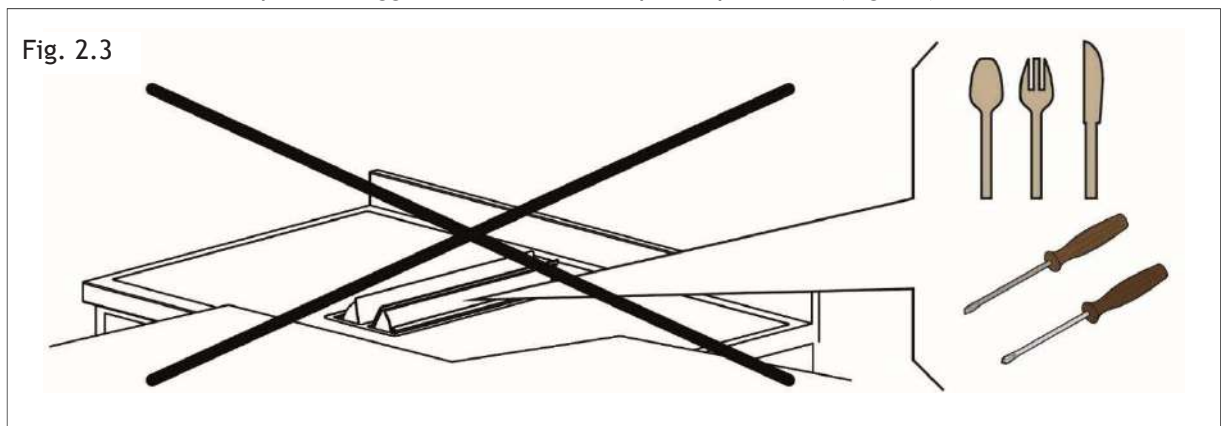
ATTENZIONE: Questo apparecchio non è stato concepito per i fornelli a gas.

- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- L'utilizzo dell'apparecchio non può essere diverso da quello per cui è stato costruito ossia da piano di cottura ad induzione per la cottura di cibi e pietanze installato su cucine domestiche con annesso l'aspiratore di fumi di cottura.
- È esclusa qualsiasi responsabilità del costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di installazione, di manutenzione o da usi impropri.

	Attenzione! La cottura automatica con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Usare la massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o di olio.
	Attenzione! Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
	Attenzione! Non cercare di spegnere un eventuale incendio con acqua, ma spegnere subito l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
	Attenzione! Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
	Attenzione! prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o in caso di temporali, scollegare l'apparecchio posizionando l'interruttore generale dell'impianto su "spento" (Fig.2.1) o staccando la spina (Fig.2.2).  Fig. 2.1  Fig. 2.2

- Non fate cadere sulla superficie in vetro oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri possono crepare o danneggiare la lastra di vetro.
- Quando il piano cottura è in funzione, anche le parti del piano aspirante adiacenti alle piastre ad induzione possono diventare calde.

- Esiste la possibilità di incendio qualora le operazioni di pulizia non vengano effettuate secondo quanto indicato nelle istruzioni.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- È vietato introdurre qualsiasi oggetto attraverso i flap di aspirazione (Fig.2.3).

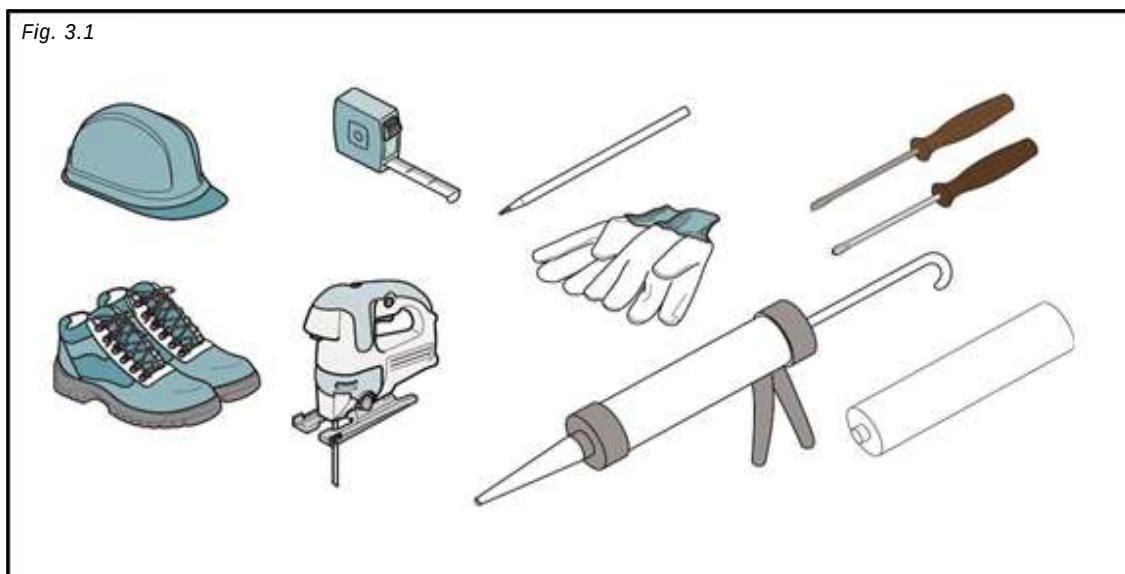


- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto. ▪ Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Attenzione al collegamento elettrico di altri apparecchi nelle immediate vicinanze che non venga in contatto con l'apparecchio caldo.
- Non conservate sotto all'apparecchio oggetti sensibili a cambiamenti di temperatura, come, ad esempio, detersivi, spray, etc.
- Nel caso di disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio di Assistenza Tecnica.
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza.
- L'installazione e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale tecnico qualificato e specializzato. ▪ È vietato tirare, staccare, torcere i cavi elettrici fuoriuscenti dall'apparecchio anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- La superficie in vetro non deve essere usata come piano di lavoro, gli oggetti appuntiti possono graffiarla.
- La cottura di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata.
- Dopo l'uso del piano, scollegare il piano dall'interfaccia utilizzatore.
- È vietato spruzzare o gettare acqua sull'apparecchio.
- È vietato cucinare alla fiamma.

III INSTALLAZIONE

III.1 INDICAZIONI PRELIMINARI

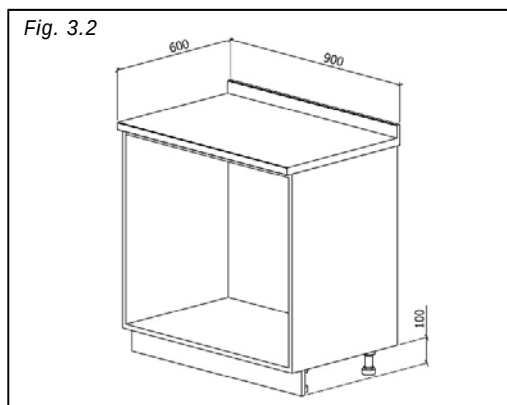
Leggere tutto il libretto istruzioni prima di installare e utilizzare le apparecchiature.
Per l'installazione delle apparecchiature sono necessarie delle dotazioni di sicurezza e una serie di attrezzature come da Fig.3.1.



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

Nota: per ogni evenienza, vengono date in dotazione più viti di quante necessarie per l'installazione quindi è normale avanzarne a fine installazione.

Verificare le dimensioni minime del mobile per l'installazione (Fig. 3.2). E' importante l'altezza minima dello zoccolo cucina (min. 100 mm) per permettere il passaggio delle tubature d'aria sotto la base dei mobili. Su richiesta è possibile acquistare un kit per l'installazione del sistema su cucine con zoccolo fino a 60 mm di altezza.

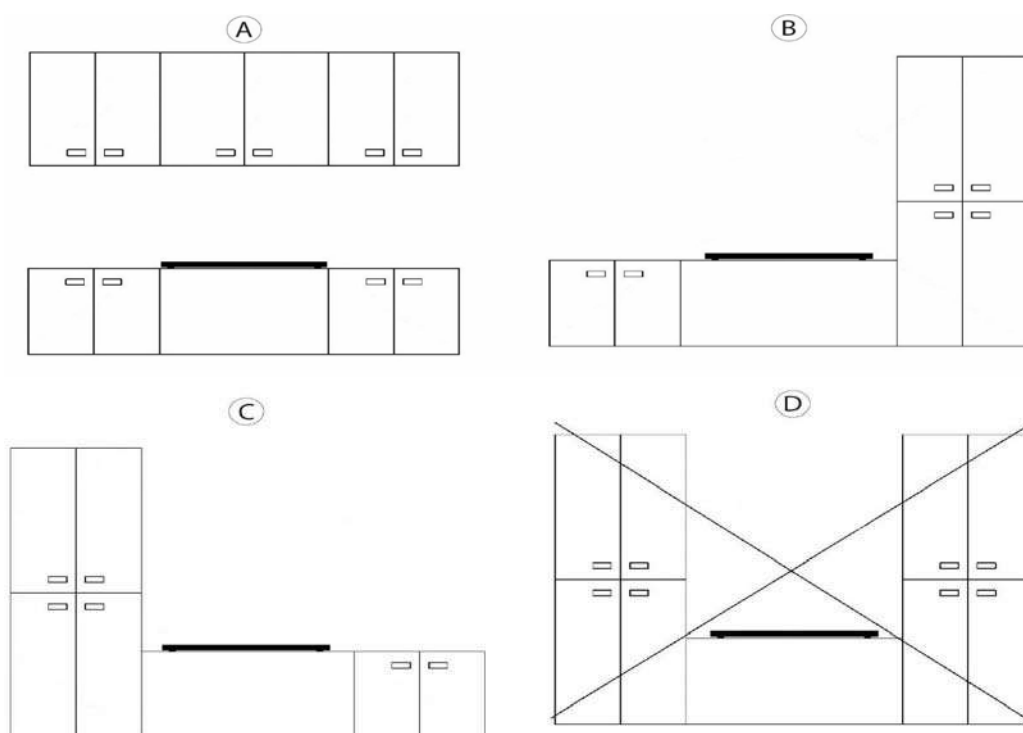


Il rivestimento del mobile deve essere trattato con colle termoresistenti (100°C) altrimenti, a causa di minore resistenza termica, può cambiare la forma e il colore.

Idealmente l'apparecchio deve essere installato senza mobili a colonna o pareti su entrambi i lati (Fig.3.3-A). È consentita la presenza di mobili a colonna oppure pareti solo su un lato dell'apparecchio (Fig.3.3-B e Fig.3.3-C). Non è assolutamente possibile posizionare mobili o pareti più alti dell'apparecchio su entrambi i lati (Fig.3.3-D), per la protezione dal pericolo di incendio.

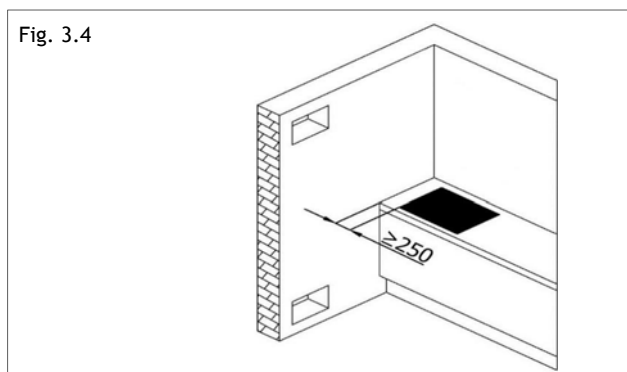
Non è permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno.

Fig. 3.3



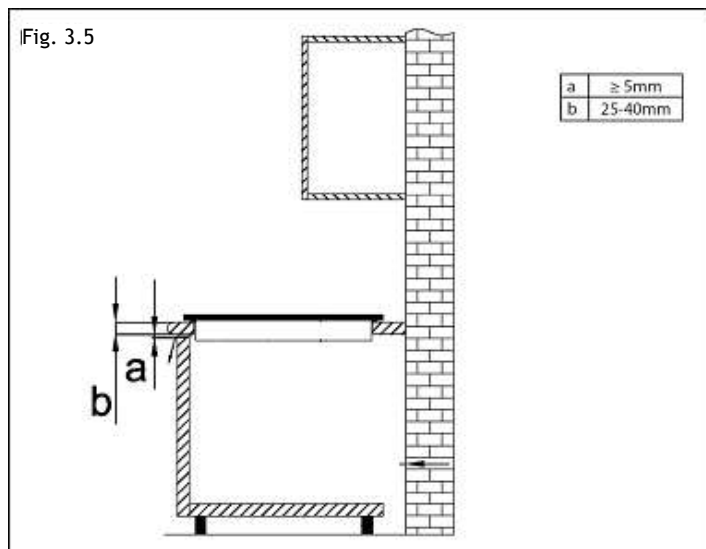
La distanza minima fra il bordo dell'apparecchio e il mobile/parete è di 250 mm (Fig.3.4).

Fig. 3.4



Deve esserci un'apertura di minimo 5 mm nella parte anteriore (Fig.3.5 quota a).

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



III.1.a TRATTAMENTO ARIA

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



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



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

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

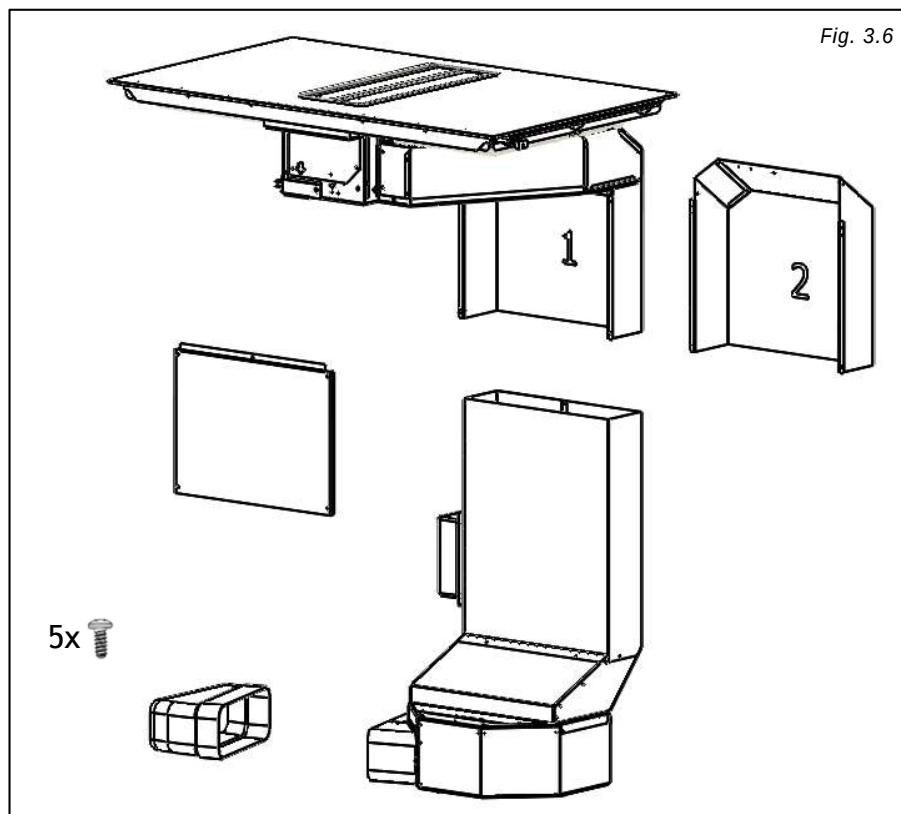


Filtrante (riciclo interno). I fumi passano attraverso il filtro anti odore a carbone attivo o lo speciale filtro al plasma (non di serie sulla cappa, ma fornibili come kit separati) per essere depurati e riciclati nell'ambiente cucina.

III.2 INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 660 mm

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi come rappresentati in Fig. 3.6.

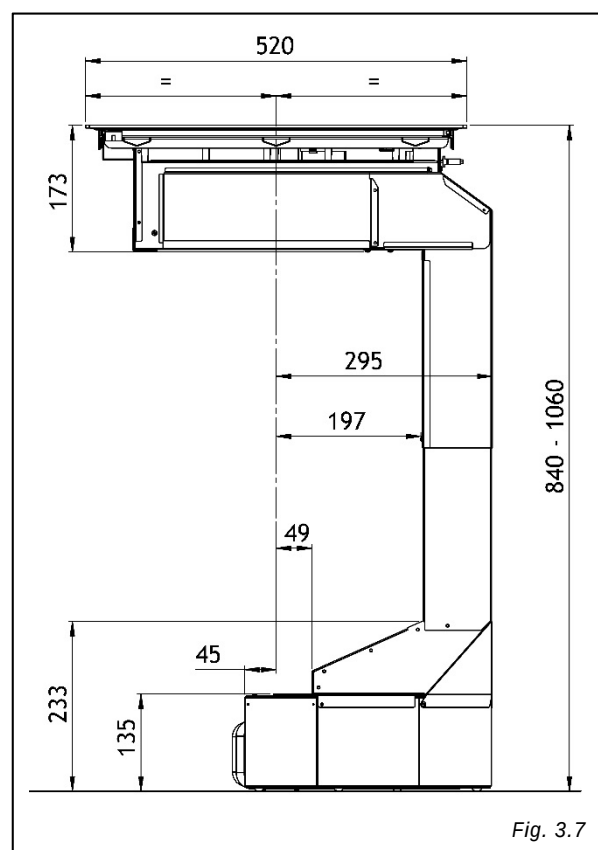
Da montare secondo la modalità descritta in queste pagine.



Il raccordo sostitutivo identificato con “2” tramite marcatura sullo schienale non si usa in questa configurazione.

Le dimensioni del sistema ad installazione avvenuta sono riportate in Fig.3.7

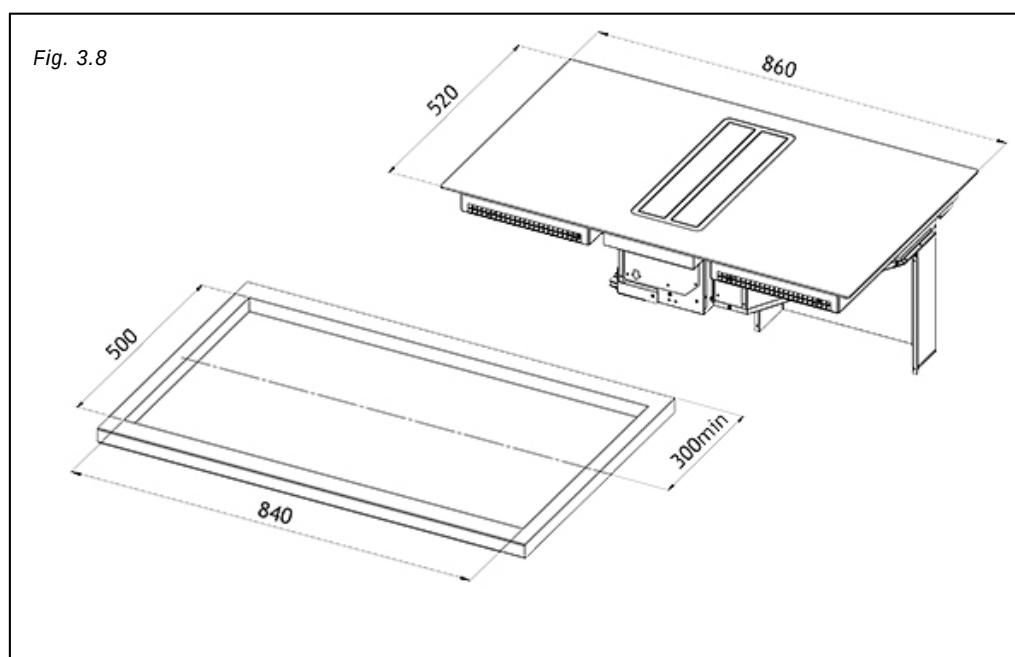
Le quote sono riferite all'asse del piano a induzione e comportano una specifica configurazione del mobile, dei cassetti eventualmente presenti e delle loro dimensioni



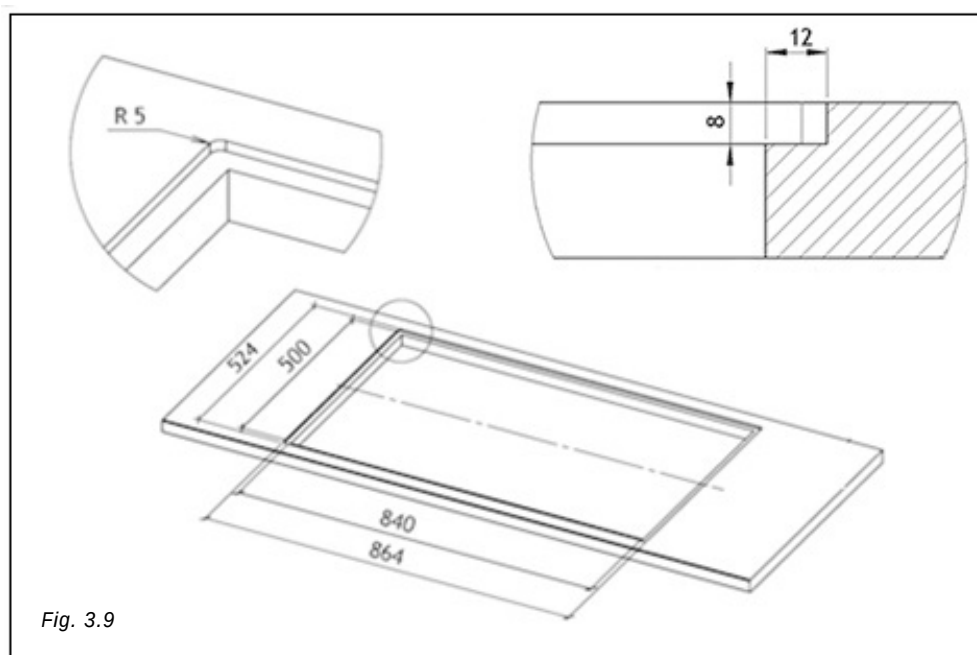
III.2.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzeria distante più di 300mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore.

Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro. Per eseguire l'installazione in appoggio: forare il piano come illustrato in Fig. 3.8.



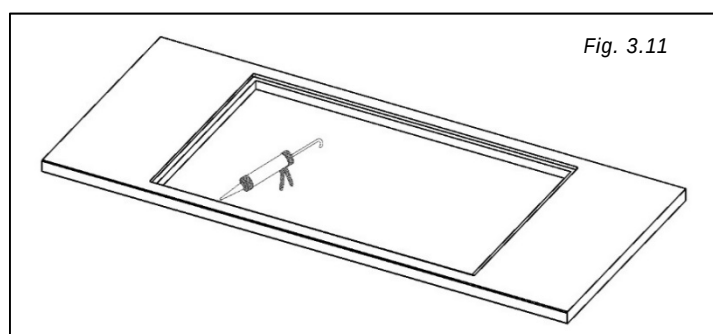
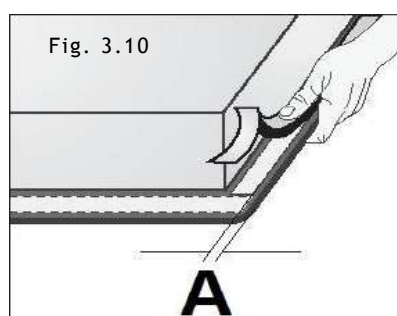
Per eseguire l'installazione a filo: forare il piano e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate in Fig. 3.9.



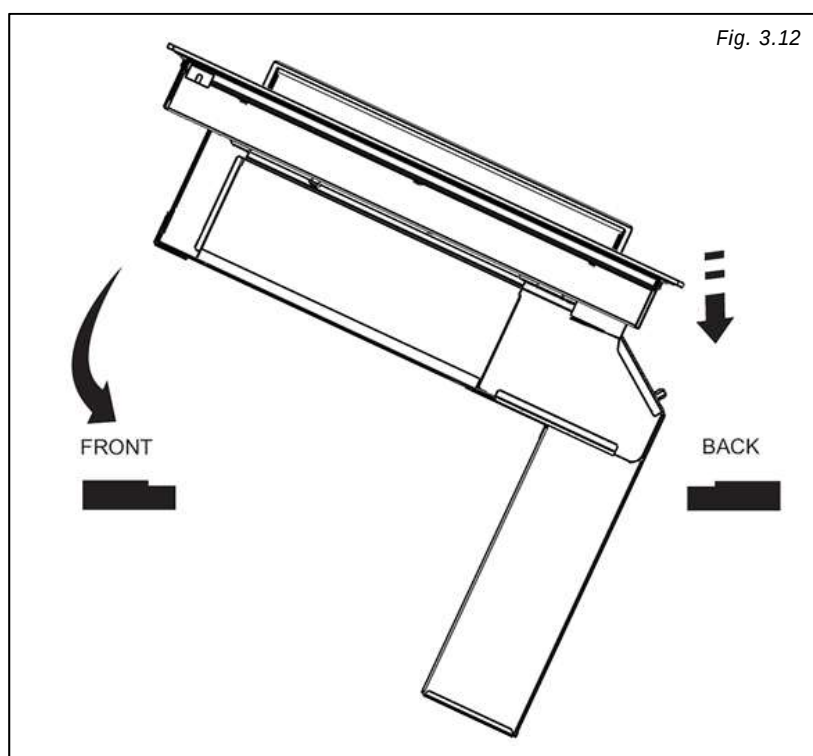
Prima del fissaggio del piano a induzione, incollare sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso fornita in dotazione con l'apparecchio.



Togliere la pellicola protettiva e incollare la guarnizione a 2mm dal bordo del vetro (A=2mm), su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli (Fig.3.10).

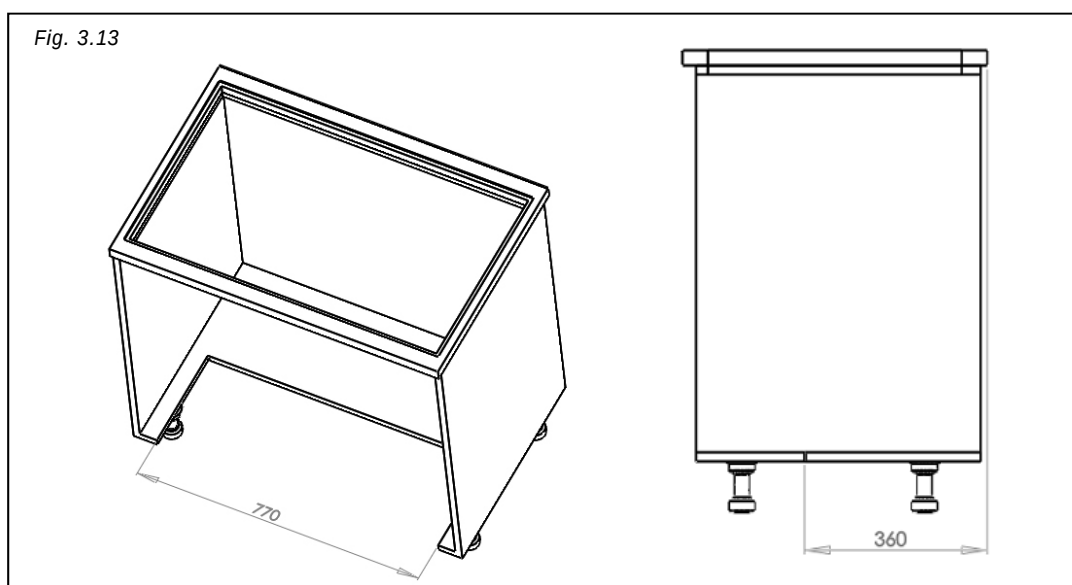


Stendere quindi il sigillante siliconico a filo del foro (Fig. 3.11), in corrispondenza della fresatura e appoggiare il piano (Fig.3.12)

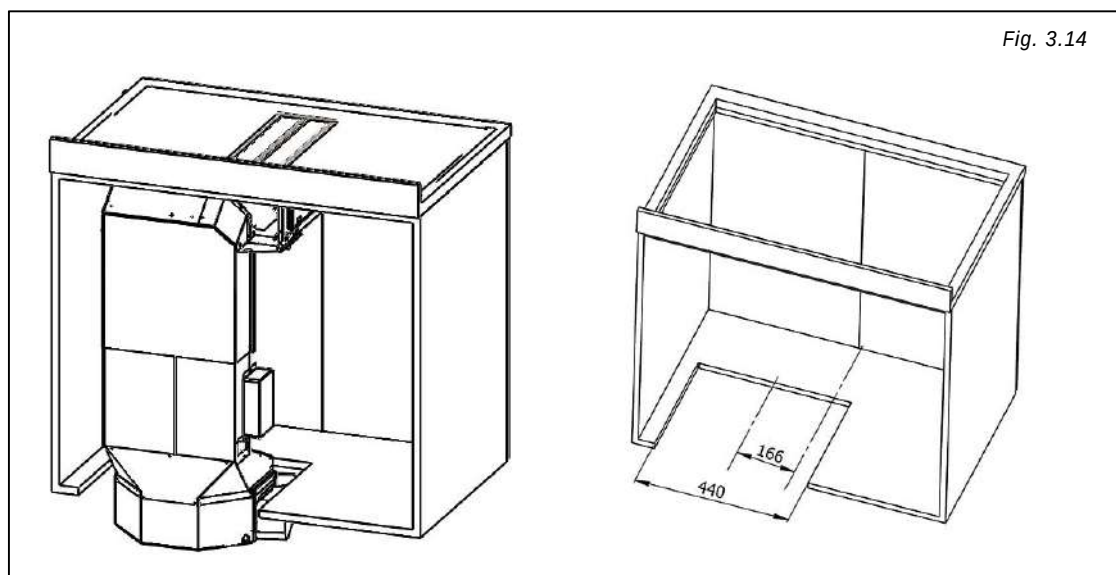


III.2.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE

La base del mobile deve essere scaricata come indicato in Fig. 3.13 e lo schienale eventualmente rimosso.

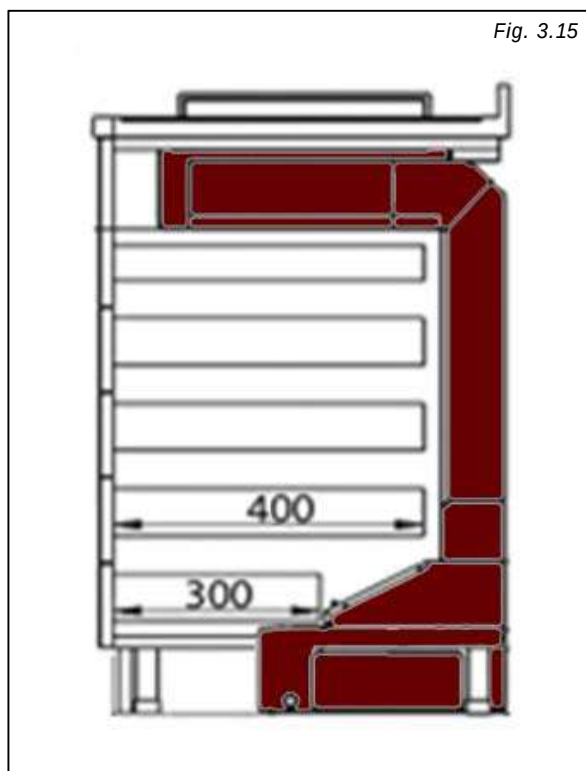


Qualora non si preveda l'utilizzo di un filtro al plasma (disponibile come accessorio) lo scarico può essere ridotto come indicato in Fig. 3.14

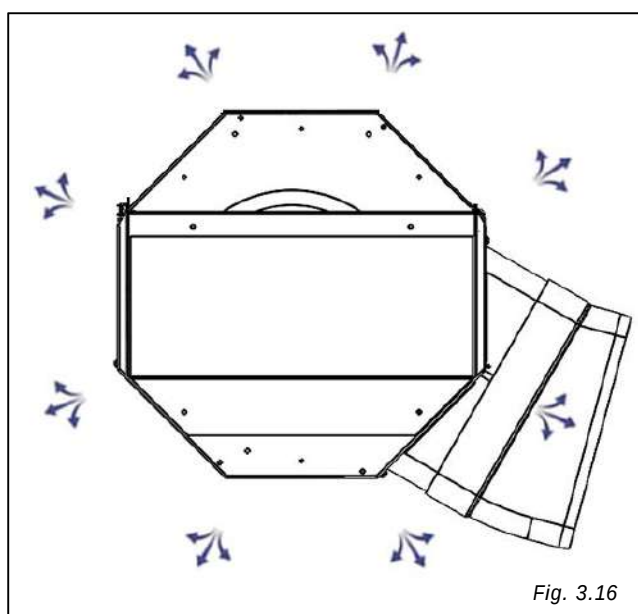


L'introduzione di questo sistema aspirante comporta una lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura (Fig. 3.15)

- Profondità cassetti circa 400mm
- Profondità ultimo cassetto circa 300mm

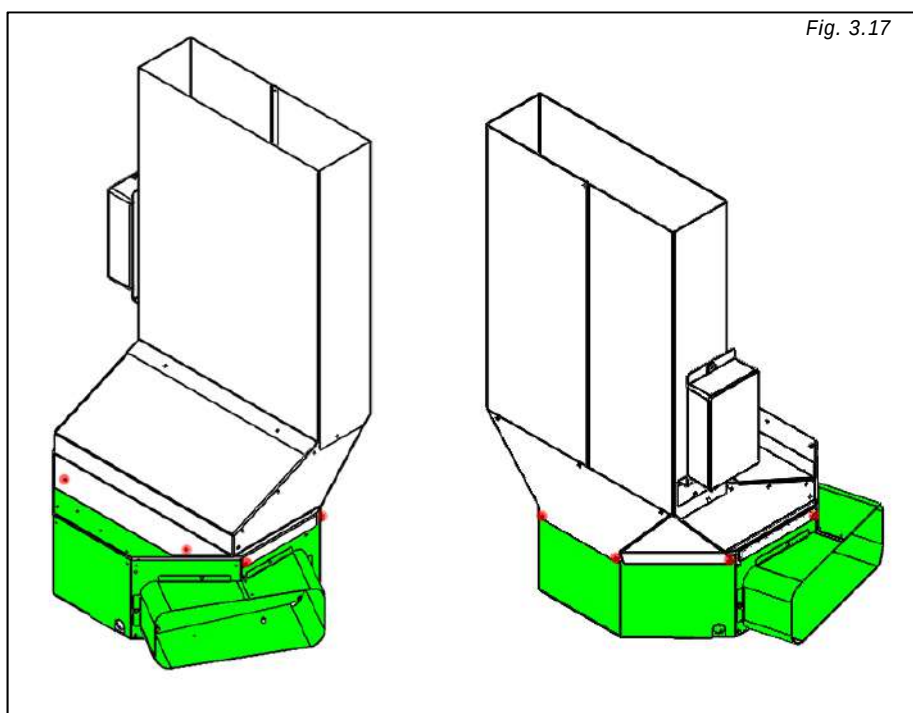


Il passaggio successivo è determinare l'uscita dei fumi di aspirazione in base alle esigenze di installazione (Fig. 3.16).

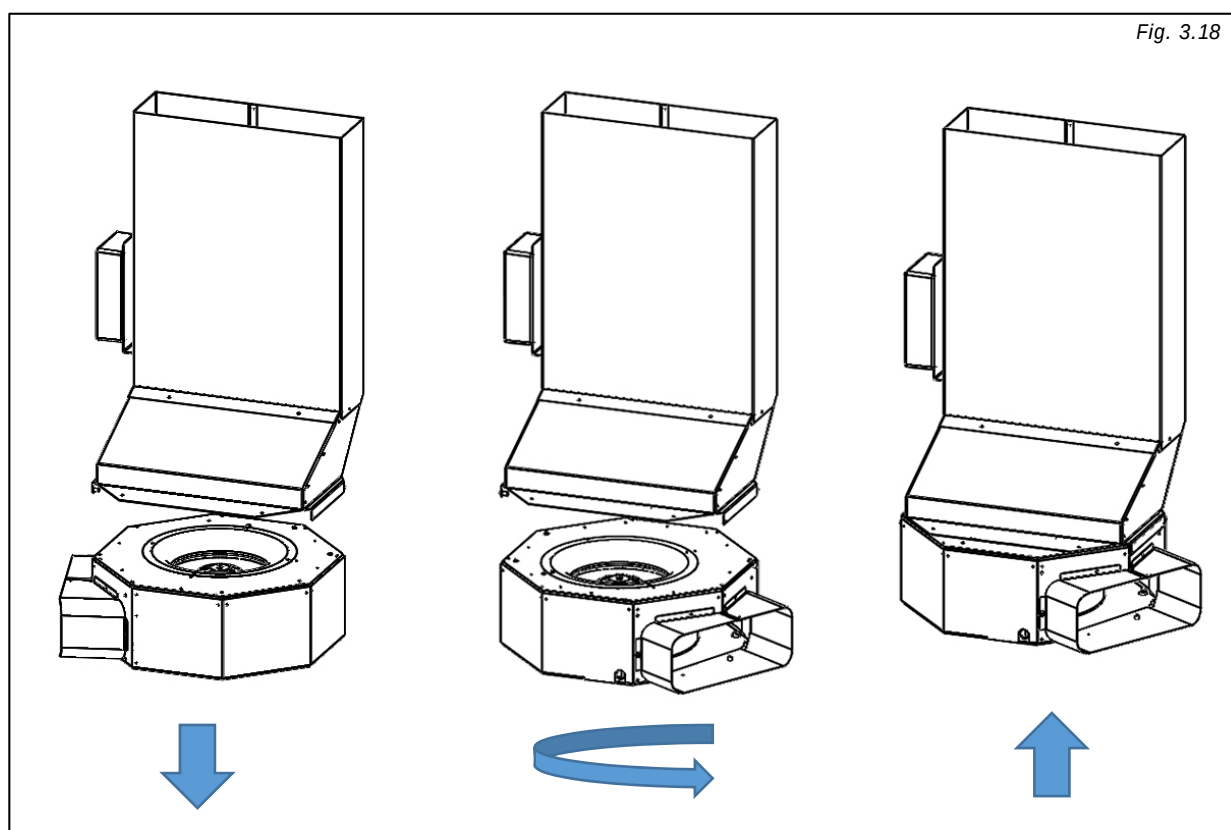


L'uscita dell'aria può essere ruotata ogni 45° e grazie al raccordo a 15° fornito in dotazione montato nei due versi si possono individuare svariate configurazioni di uscita del condotto aria.

Per compiere questa operazione bisogna tagliare la fascetta che tiene fissato il cavo di alimentazione a lato del box, svitare le viti che fissano il box ottagonale (Fig.3.17)

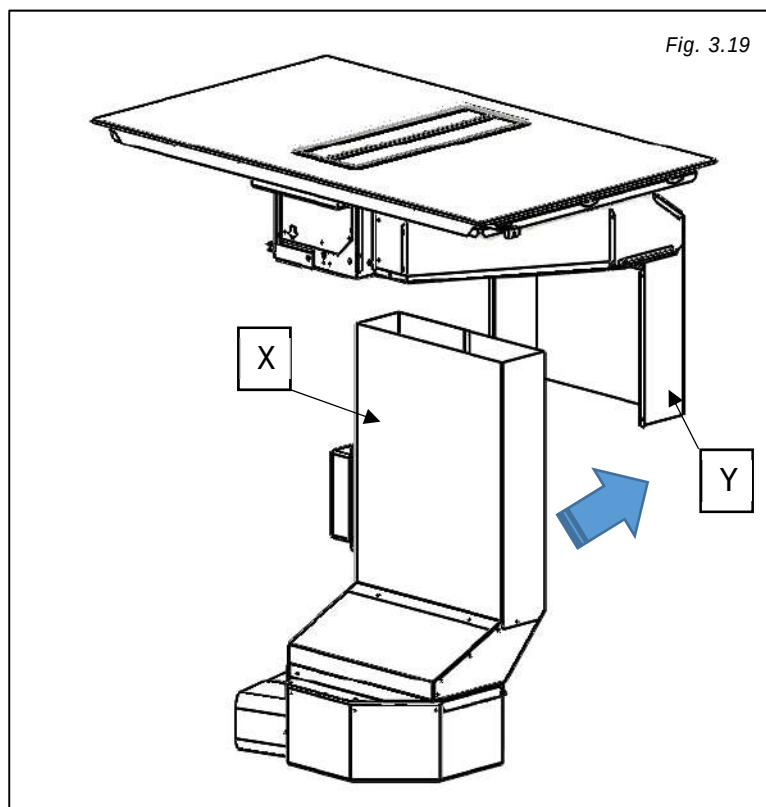


Ruotare l'aspiratore (Fig.3.18) e posizionarlo nella direzione desiderata. Una volta posizionato il box contenitore, assemblarlo con le viti precedentemente tolte. È possibile l'uscita posteriore o frontale collegando un'apposita curva, non in dotazione

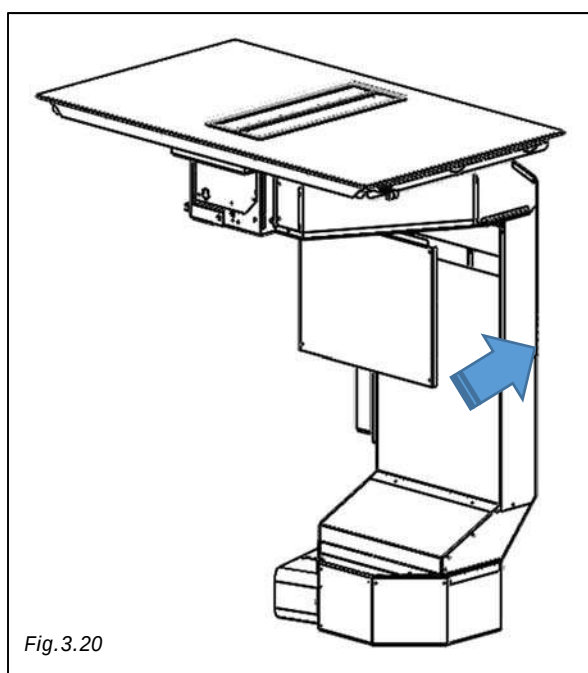


III.3.c ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE

Una volta definita la posizione del gruppo di aspirazione, procedere posizionandolo all'interno dello scarico della base del mobile precedentemente eseguito (Fig. 3.13), avendo cura di incassare la parte superiore (Fig. 3.19-X) al raccordo fisso (Fig. 3.19-Y).



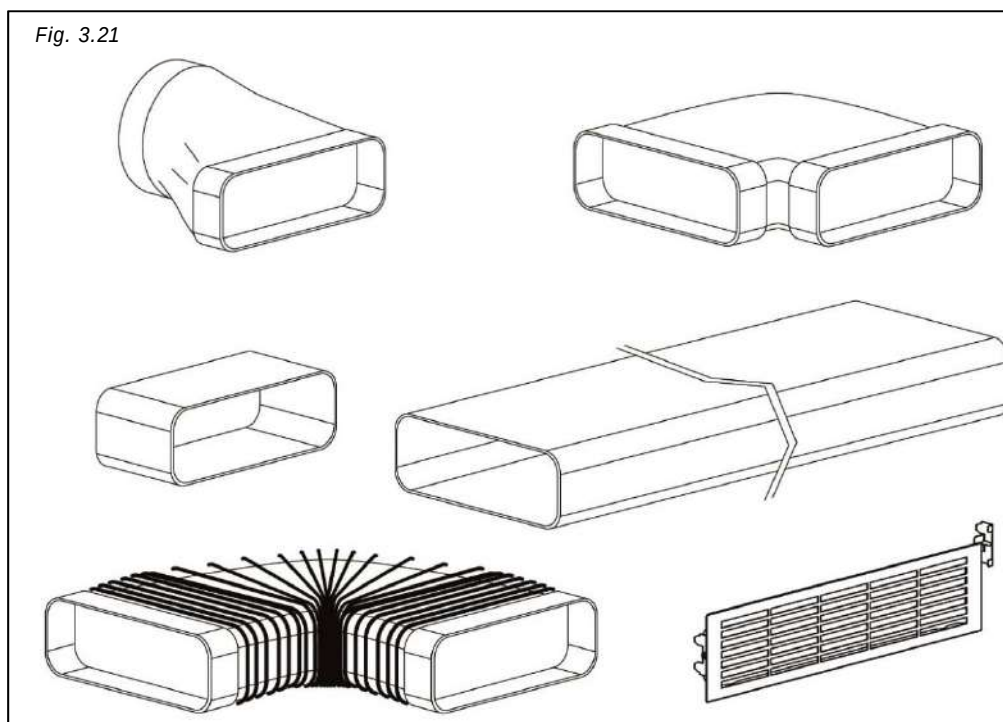
Procedere con il fissaggio della copertura sulla condotta verticale (Fig.3.20) tramite le apposite viti in dotazione.



A questo punto sarà possibile raccordarsi dall'uscita dell'aspiratore all'esterno per lo scarico dei fumi.

Per portare lo scarico nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig. 3.21).

Tutta la condotta dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.



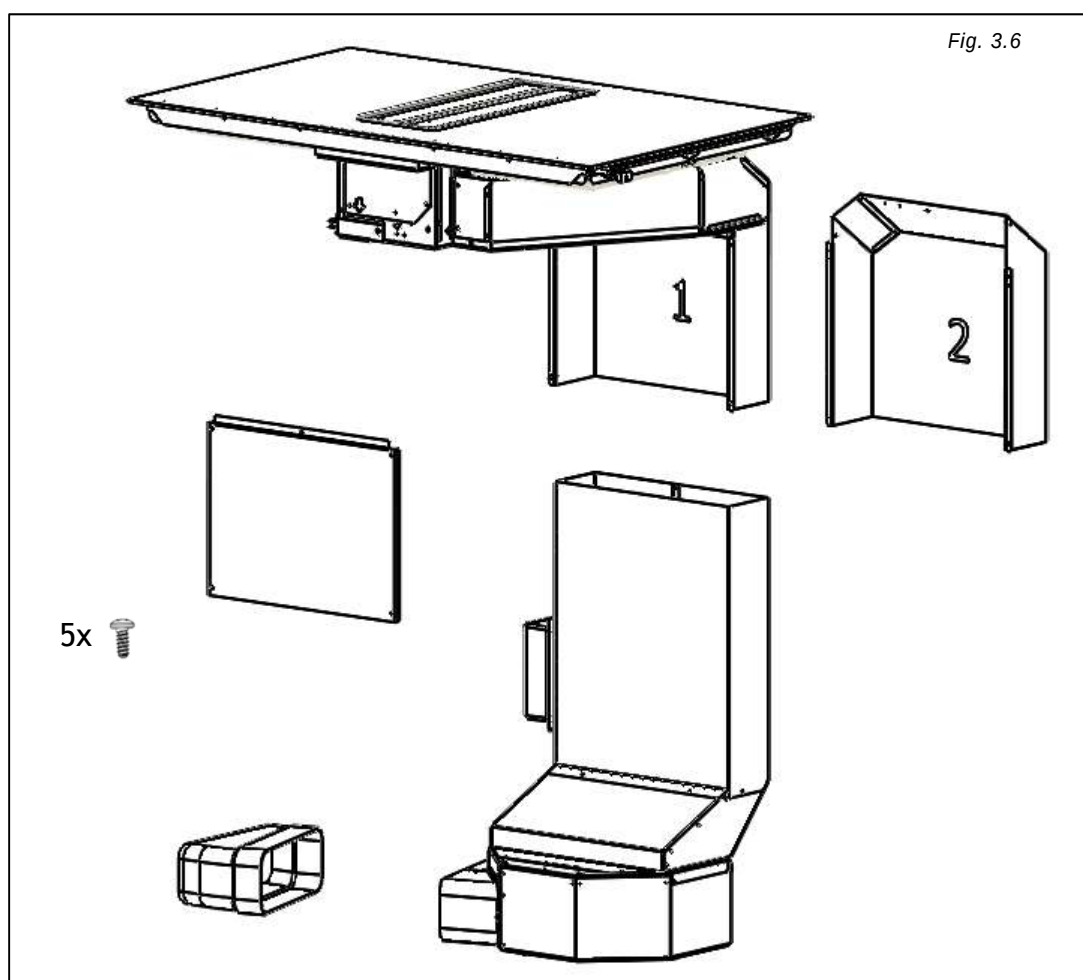
III.3 INSTALLLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 840mm

Per una profondità di mobile fino a 660mm l'unica configurazione possibile è quella descritta nel paragrafo III.3.b.

Qualora si disponga di un piano di profondità superiore ai 660mm oltre alla configurazione precedente è possibile aumentare la profondità a disposizione dei cassetti grazie alla sostituzione del raccordo identificato con "1" (marcatura sullo schienale) con quello identificato con "2".

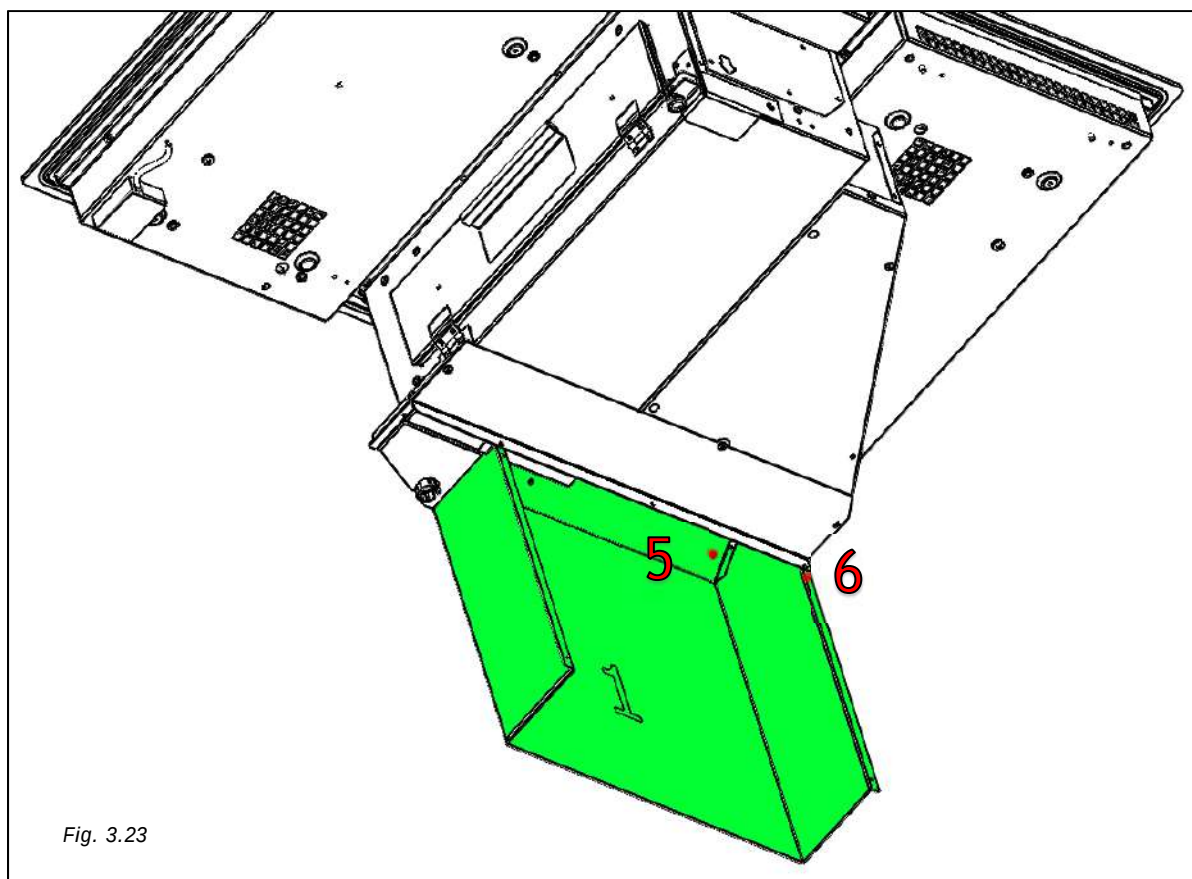
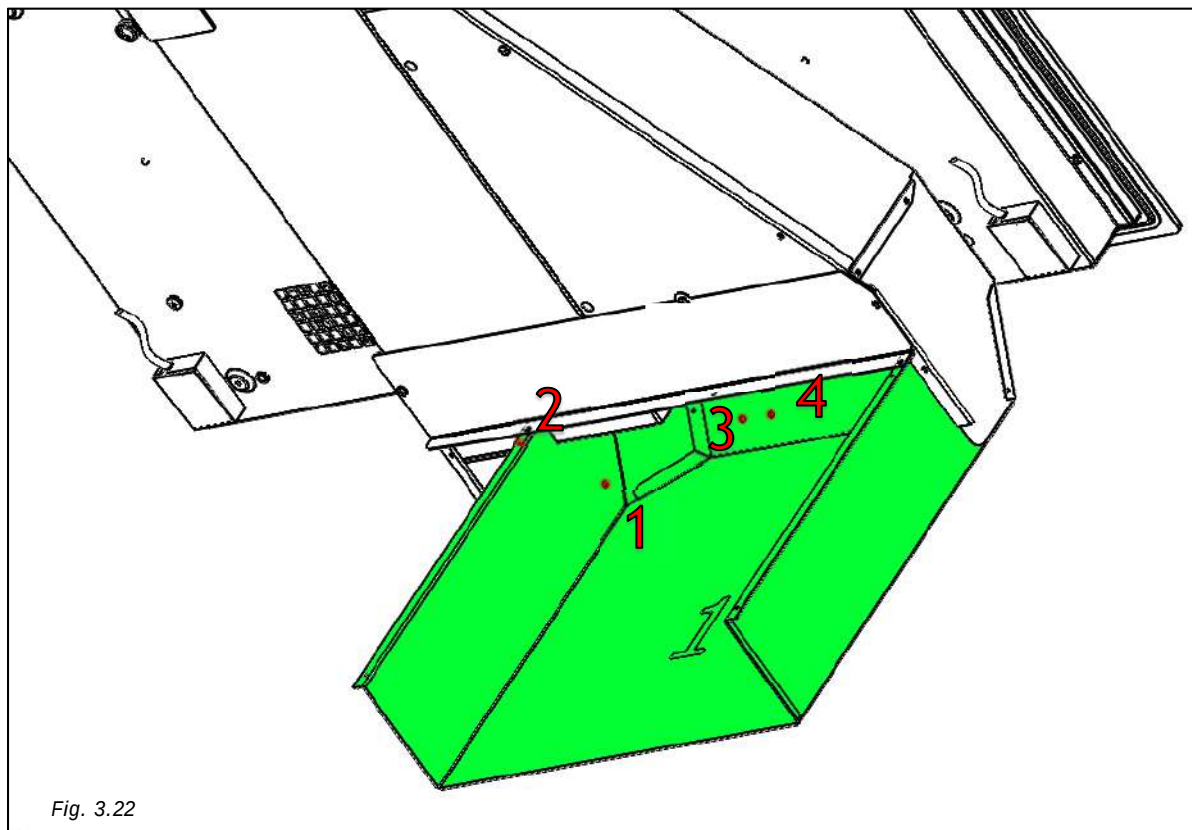
Per questo seguire la modalità di installazione qui di seguito descritta.

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi come rappresentati in Fig. 3.6.



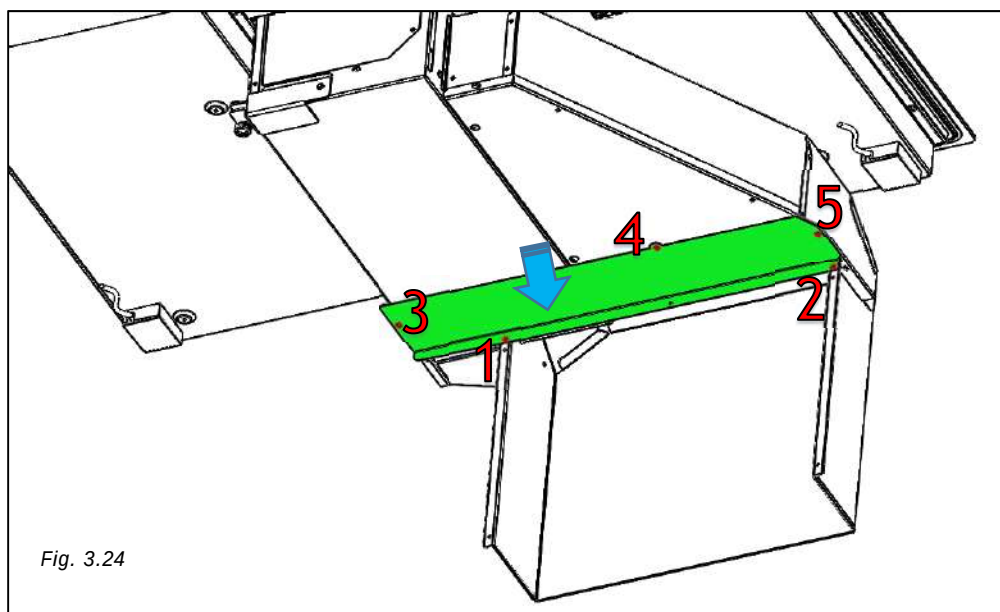
Procedere alla rimozione del raccordo “1”

Per eseguire questa operazione è necessario rimuovere tutte le viti di fissaggio del raccordo indicate in Fig. 3.22 e 3.23

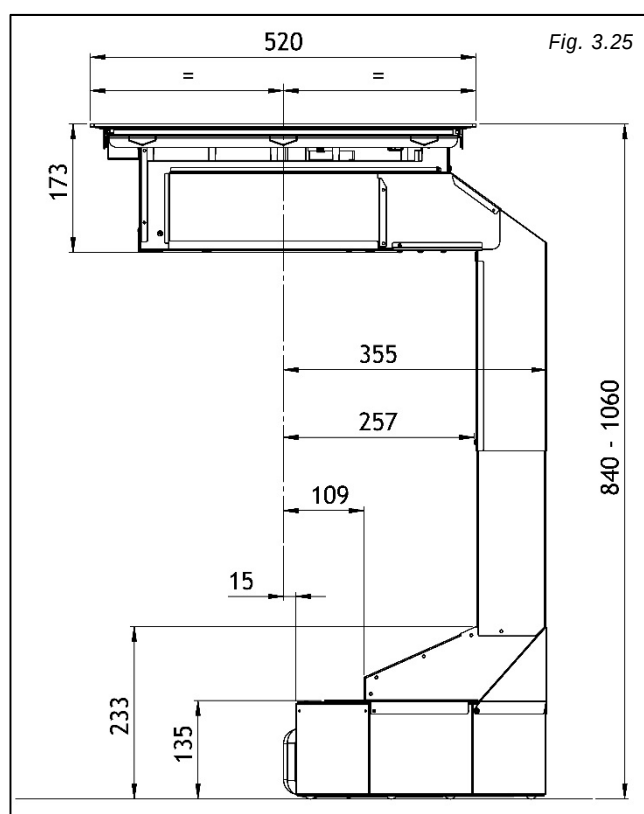


Ora si monta il raccordo “2” tramite 4 viti precedentemente rimosse. Le viti di Fig. 3.22-3.23 a-b n°2-6 a questo punto non potranno essere avvitate prima dello spostamento della copertura inferiore.

Per spostare la copertura inferiore rimuovere le tre viti (Fig. 3.24 3-4-5). Riposizionarla quindi più avanti così da coprire lo spazio lasciato vuoto dal nuovo raccordo riavvitando le tre viti nella nuova posizione. Bloccare quindi raccordo e copertura con le due viti rimaste (Fig. 3.24 1-2)



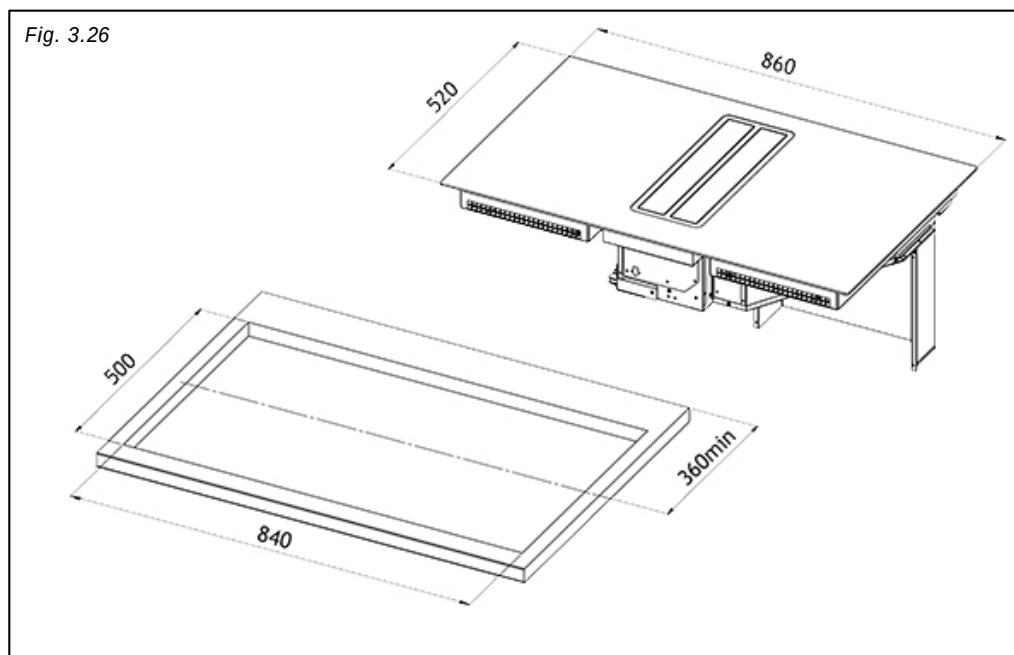
Con il nuovo raccordo montato le dimensioni ad avvenuta installazione saranno quelle riportate in Fig. 3.25



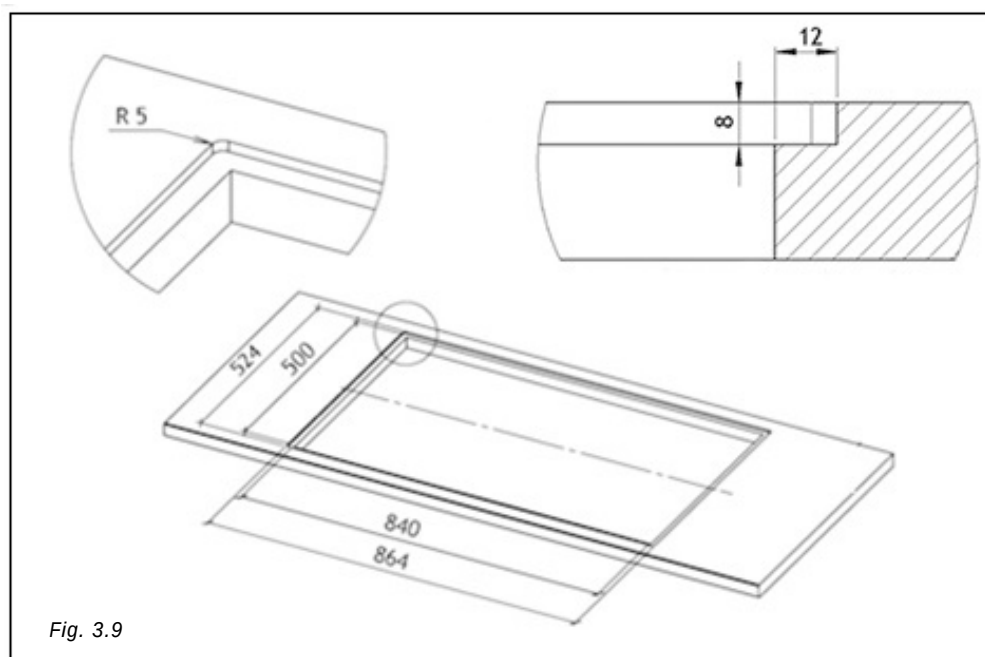
III.3.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzeria distante più di 360mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore.

Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro. Per eseguire l'installazione in appoggio: forare il piano come illustrato in Fig. 3.26



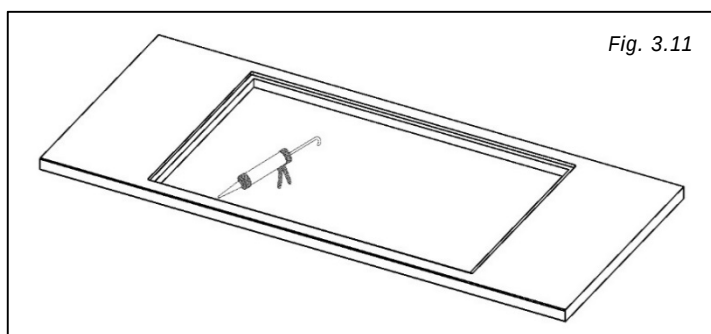
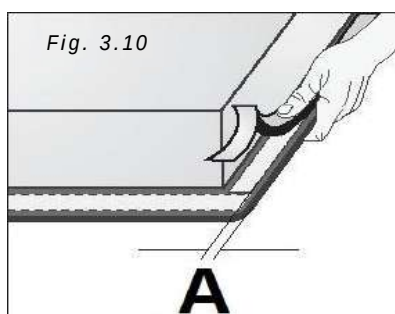
Per eseguire l'installazione a filo: forare il piano e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate in Fig. 3.9.



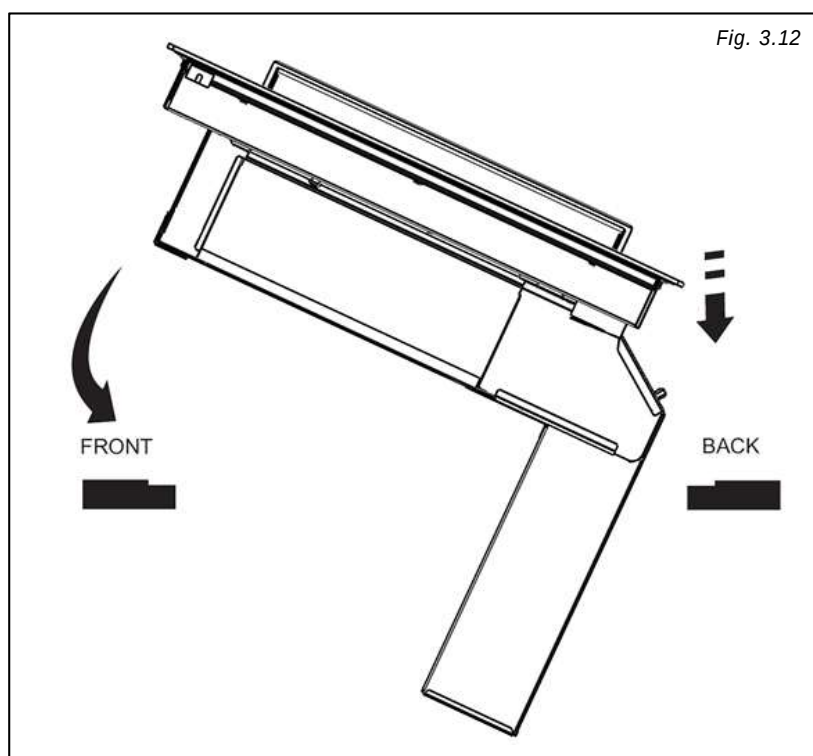
Prima del fissaggio del piano a induzione, incollare sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso fornita in dotazione con l'apparecchio.



Togliere la pellicola protettiva e incollare la guarnizione a 2mm dal bordo del vetro (A=2mm), su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli (Fig.3.10).

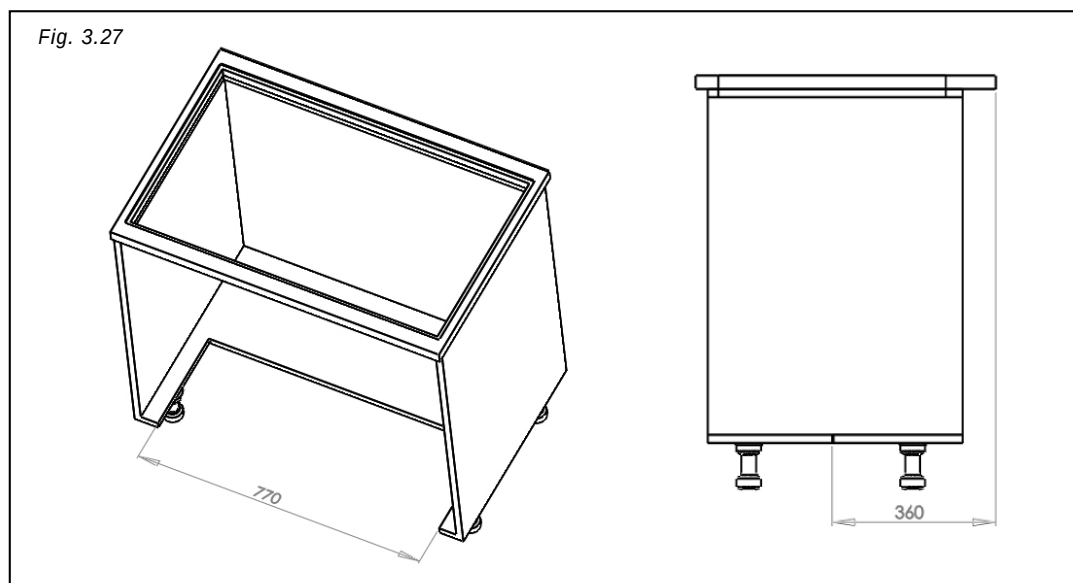


Stendere quindi il sigillante siliconico a filo del foro (Fig. 3.11), in corrispondenza della fresatura e appoggiare il piano (Fig.3.12)

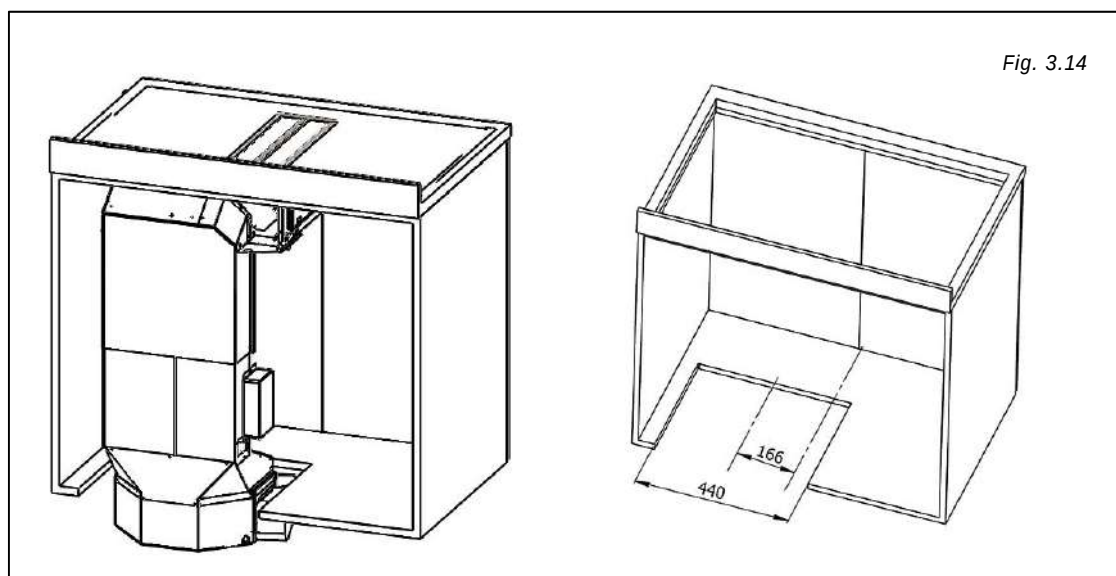


III.3.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE

La base del mobile deve essere almeno scaricata come indicato in Fig. 3.27 e lo schienale eventualmente rimosso.

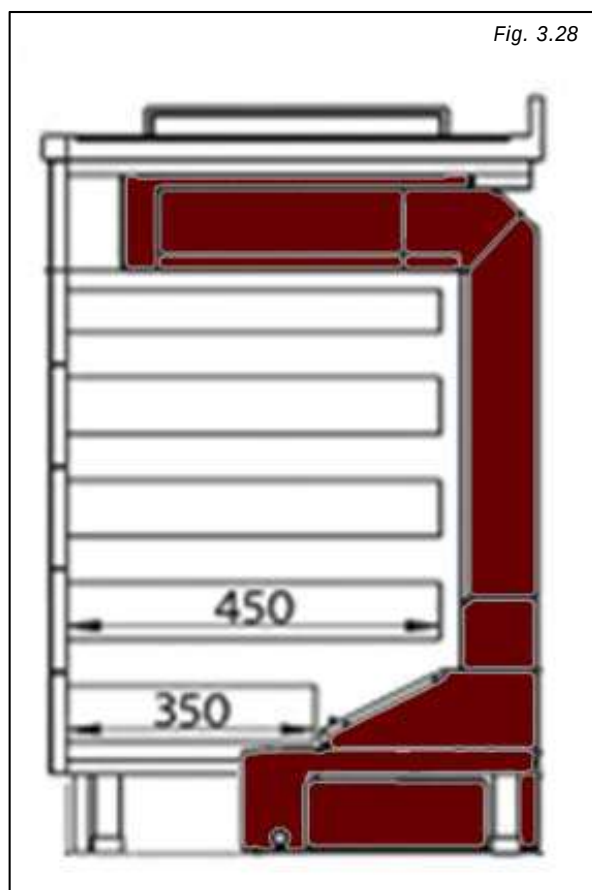


Qualora non si preveda l'utilizzo di un filtro al plasma (disponibile come accessorio) lo scarico può essere ridotto come indicato in Fig. 3.14

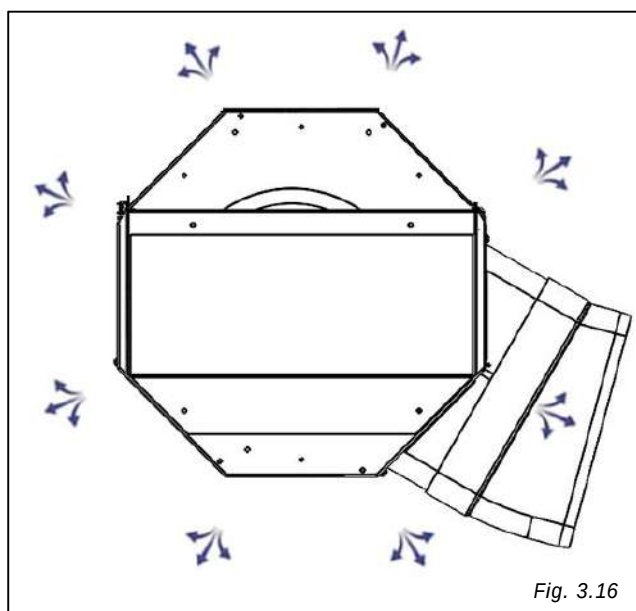


L'introduzione di questo sistema aspirante comporta una lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura: (Fig. 3.28)

- Profondità cassetti circa 450mm
- Profondità ultimo cassetto circa 350mm

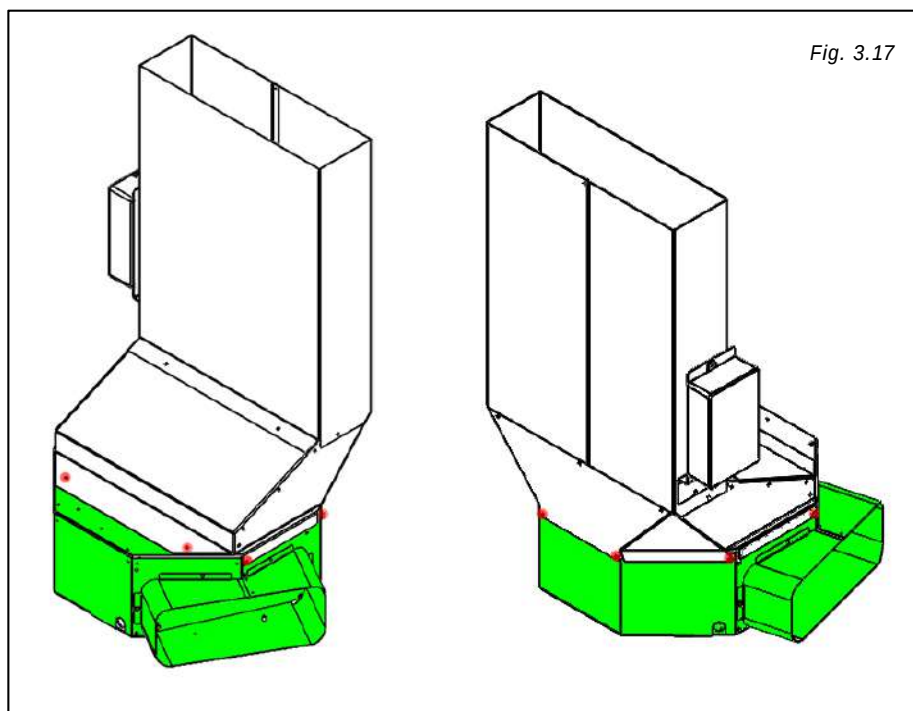


Il passaggio successivo è determinare l'uscita dei fumi di aspirazione in base alle esigenze di installazione (Fig. 3.16).

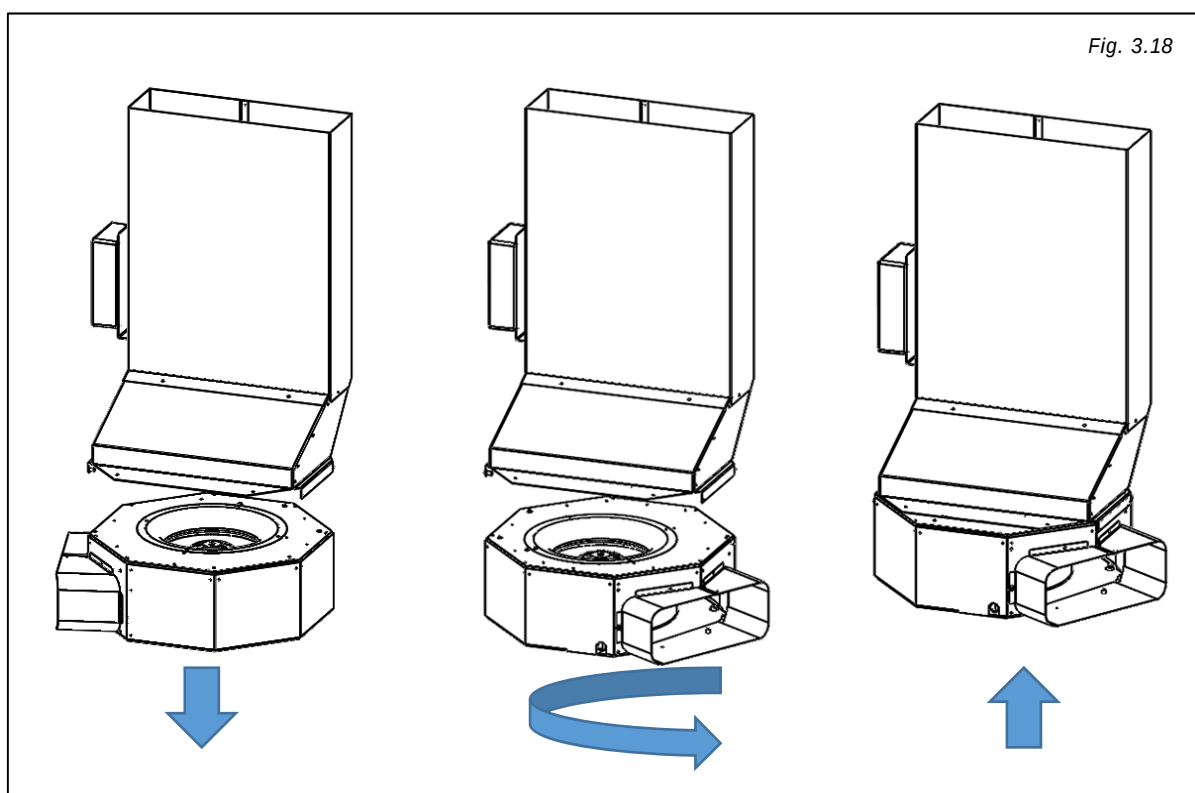


L'uscita dell'aria può essere ruotata ogni 45° e grazie al raccordo a 15° fornito in dotazione montato nei due versi si possono individuare svariate configurazioni di uscita del condotto aria.

Per compiere questa operazione bisogna tagliare la fascetta che tiene fissato il cavo di alimentazione a lato del box, svitare le viti che fissano il box ottagonale (Fig.17)

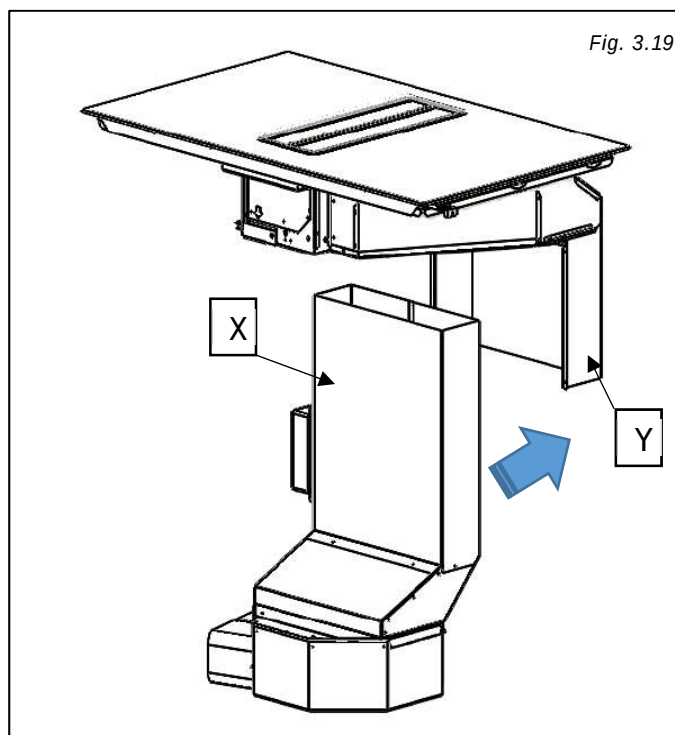


Ruotare l'aspiratore (Fig.18) e posizionarlo nella direzione desiderata. Una volta posizionato il box contenitore, assemblarlo con le viti precedentemente tolte. È possibile l'uscita posteriore o frontale collegando un'apposita curva, non in dotazione.

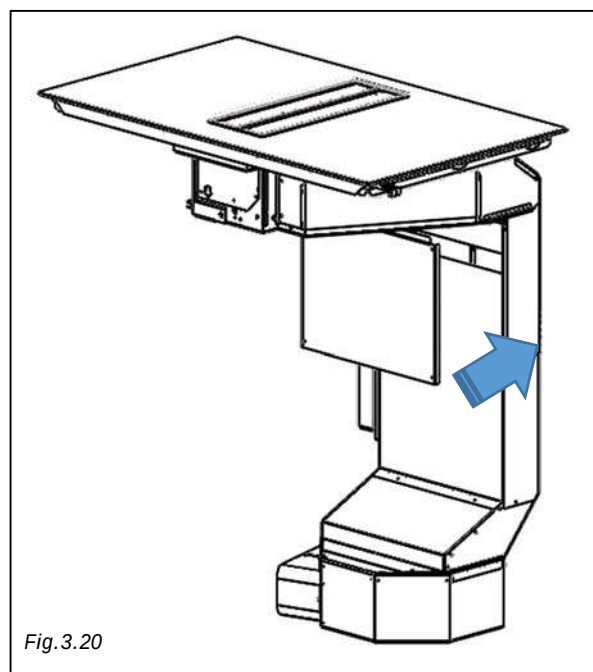


III.3.c ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE

Una volta definita la posizione del gruppo di aspirazione, procedere posizionandolo all'interno dello scarico della base del mobile precedentemente eseguito (Fig. 16), avendo cura di incassare la parte superiore (Fig. 19-X) al raccordo fisso (Fig. 3.19-Y).



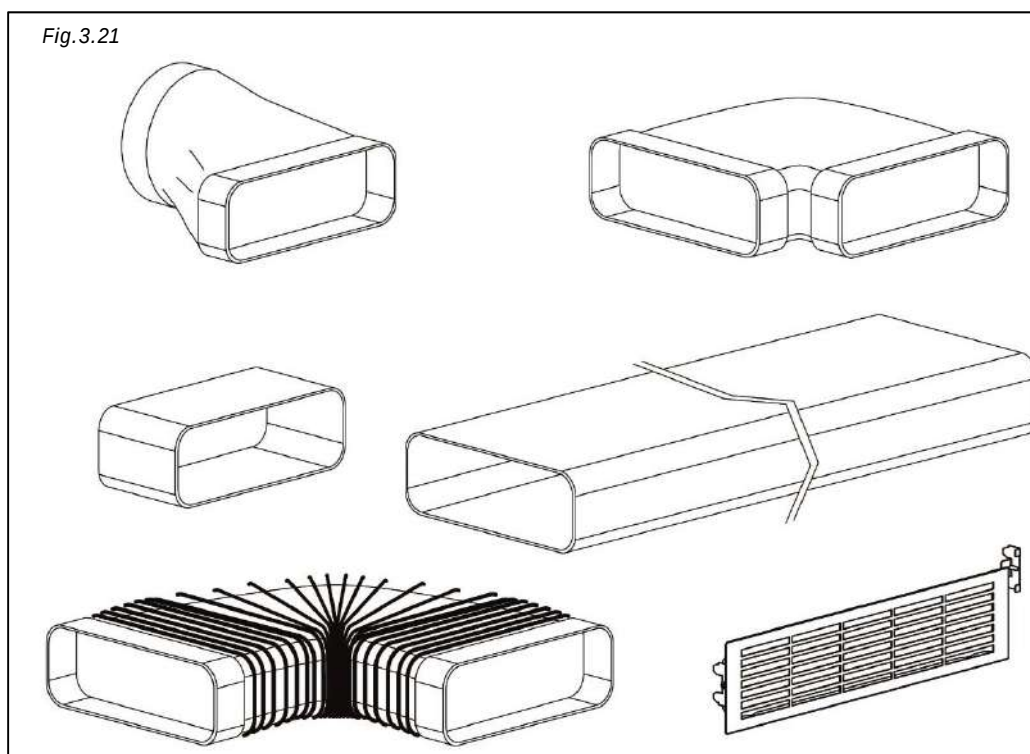
Procedere con il fissaggio della copertura sulla condotta verticale (Fig. 3.20) tramite le apposite viti in dotazione.



A questo punto sarà possibile raccordarsi dall'uscita dell'aspiratore all'esterno per lo scarico dei fumi.

Per portare lo scarico nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig.3.21).

Tutta la condotta dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.



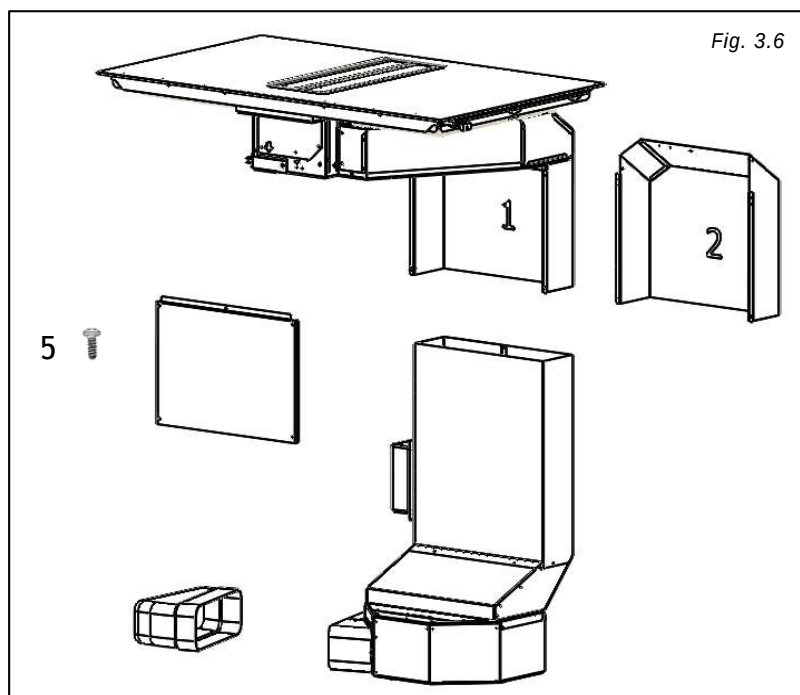
III.4 INSTALLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' FINO A 900mm

Per una profondità di mobile fino a 840mm le uniche configurazioni possibili sono quelle descritte nei paragrafi precedenti III.2, III.3.

Qualora si disponga di un piano di profondità superiore agli 840mm oltre alle configurazioni precedenti è possibile ruotare il box aspirazione in modo da liberare spazio all'interno del mobile.

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi come rappresentati in Fig. 3.6.

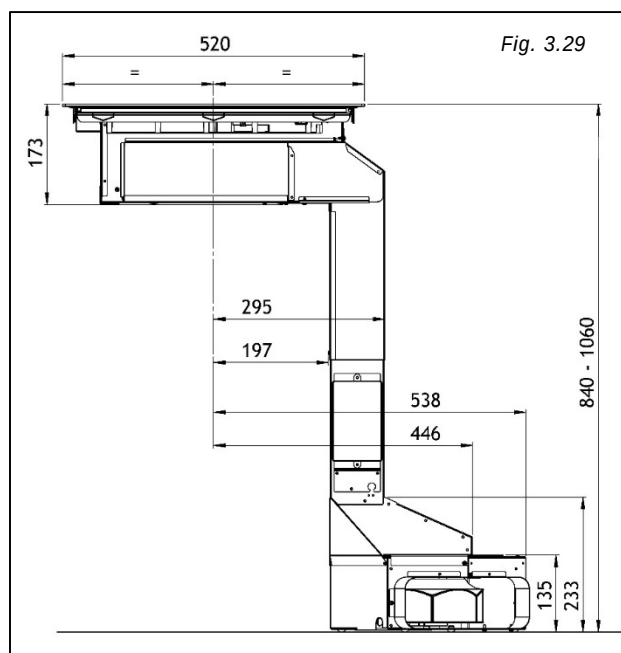
Da montare secondo la modalità descritta in queste pagine.



Il raccordo sostitutivo identificato con "2" tramite marcatura sullo schienale non si usa in questa configurazione.

Le dimensioni del sistema ad installazione avvenuta sono riportate in Fig.3.29

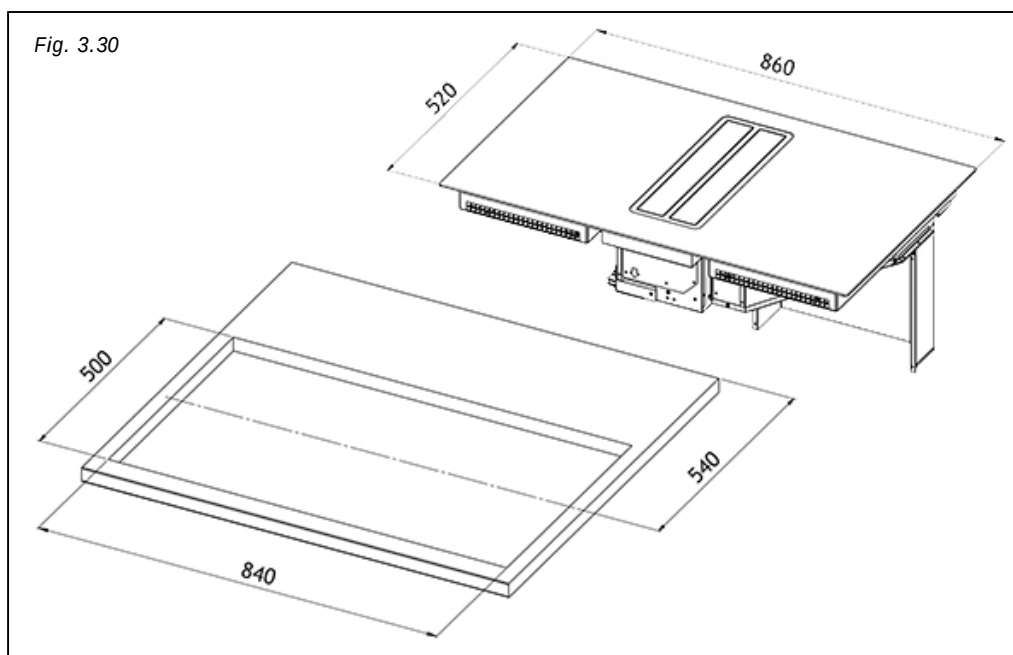
Le quote sono riferite all'asse del piano a induzione e comportano una specifica configurazione del mobile, dei cassetti eventualmente presenti e delle loro dimensioni



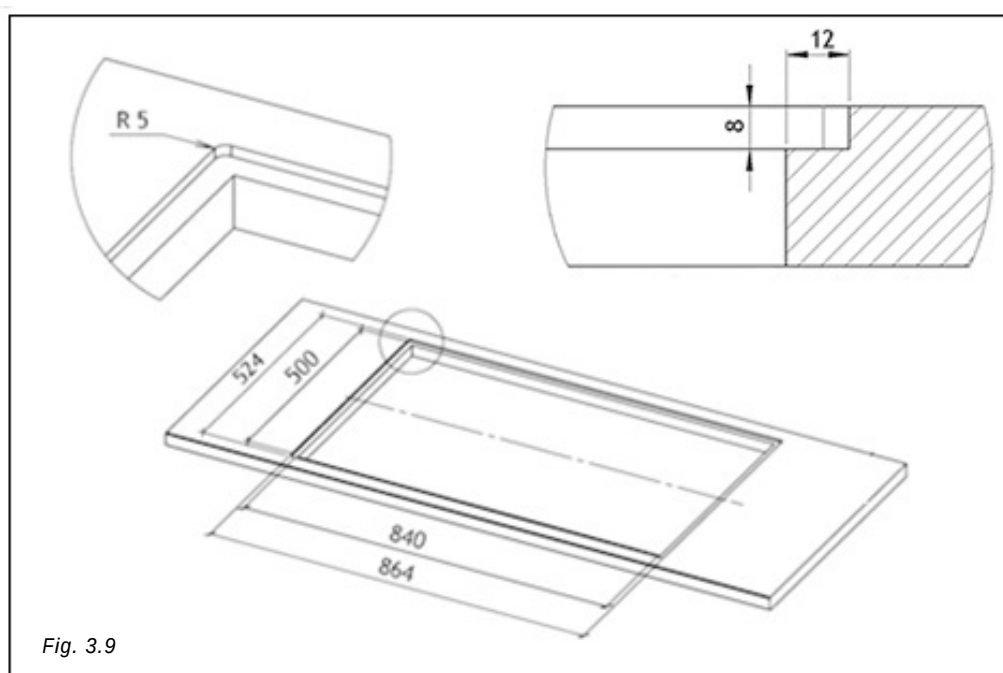
III.4.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzeria distante più di 540mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore.

Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro. Per eseguire l'installazione in appoggio: forare il piano come illustrato in Fig. 3.30.



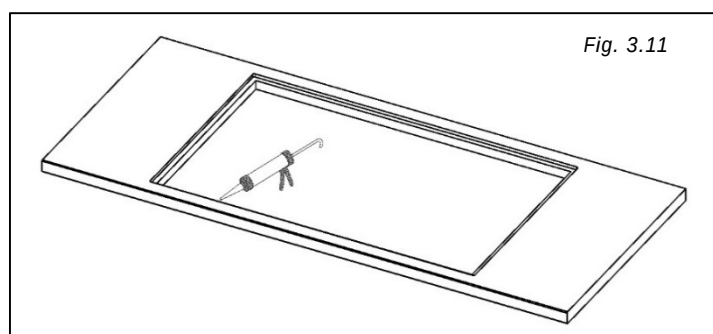
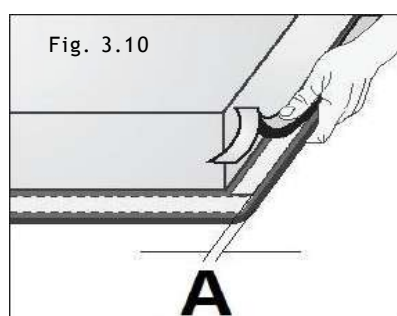
Per eseguire l'installazione a filo: forare il piano e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate in Fig. 3.9.



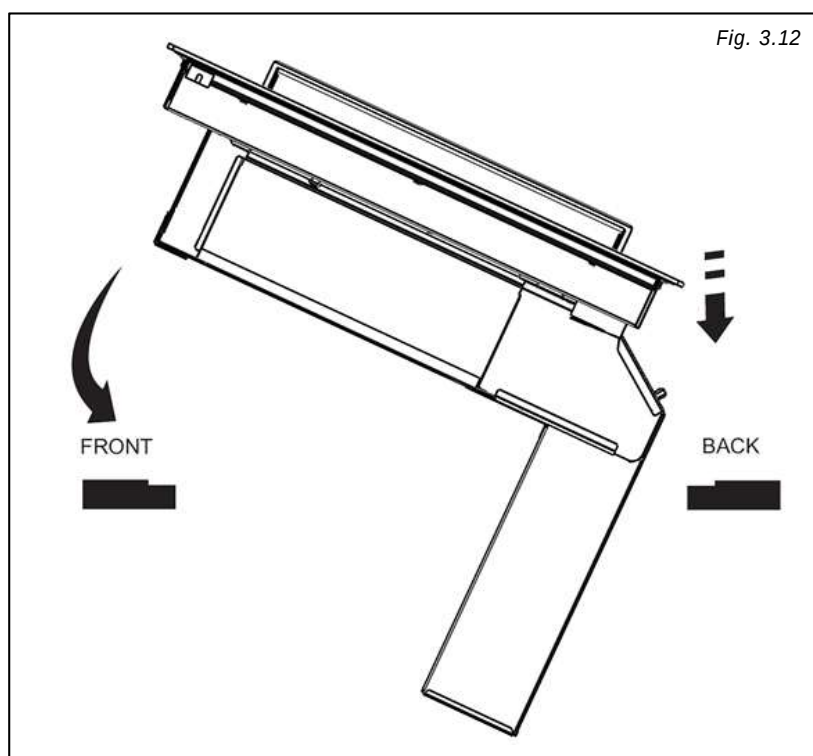
Prima del fissaggio del piano a induzione, incollare sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso fornita in dotazione con l'apparecchio.



Togliere la pellicola protettiva e incollare la guarnizione a 2mm dal bordo del vetro (A=2mm), su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli (Fig.3.10).

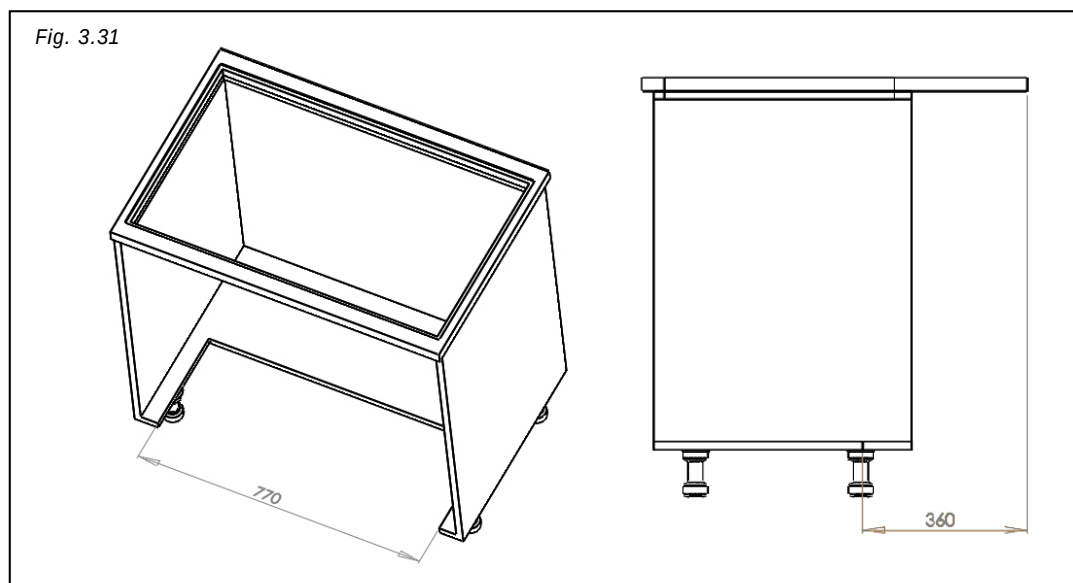


Stendere quindi il sigillante siliconico a filo del foro (Fig. 3.11), in corrispondenza della fresatura e appoggiare il piano (Fig.3.12)

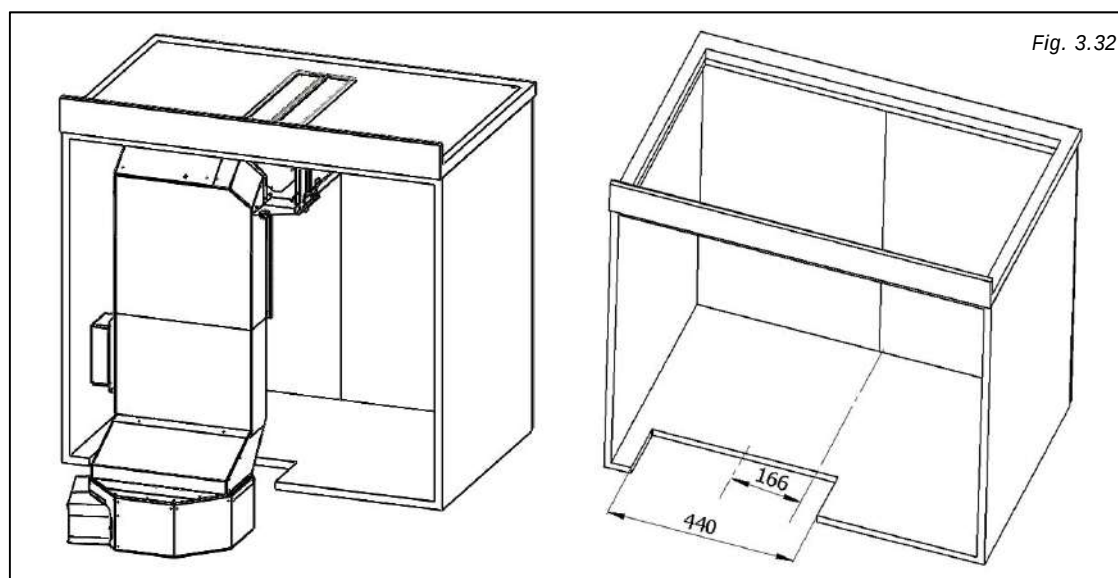


III.4.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE

La base del mobile deve essere almeno scaricata come indicato in Fig. 3.31 e lo schienale eventualmente rimosso.

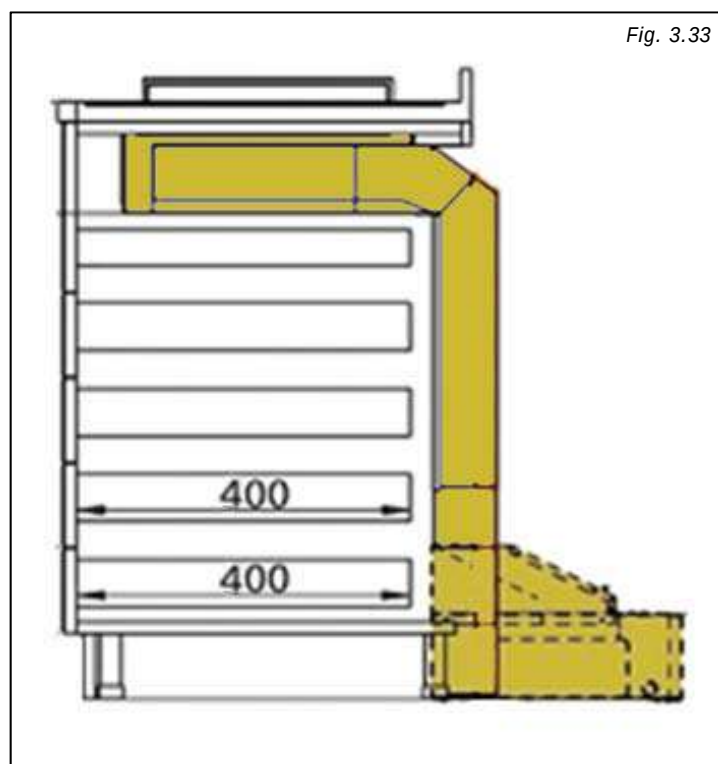


Qualora non si preveda l'utilizzo di un filtro al plasma (disponibile come accessorio) lo scarico può essere ridotto come indicato in Fig. 3.32

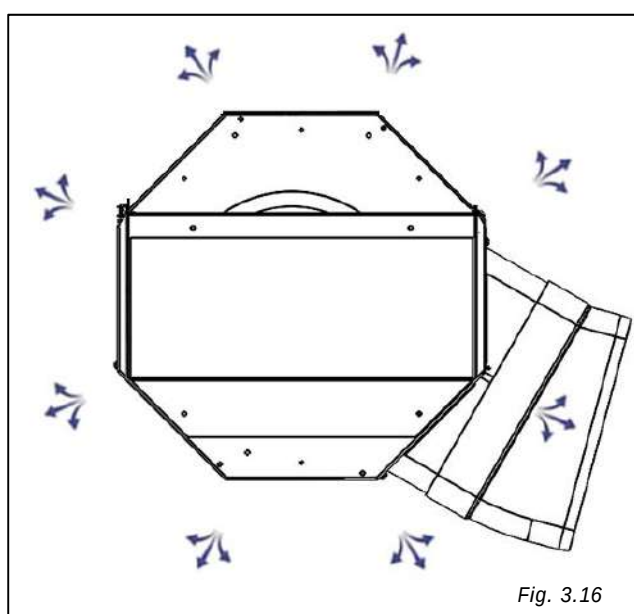


L'introduzione di questo sistema aspirante comporta una lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura: (Fig.3.33)

- Profondità cassetti circa 400mm

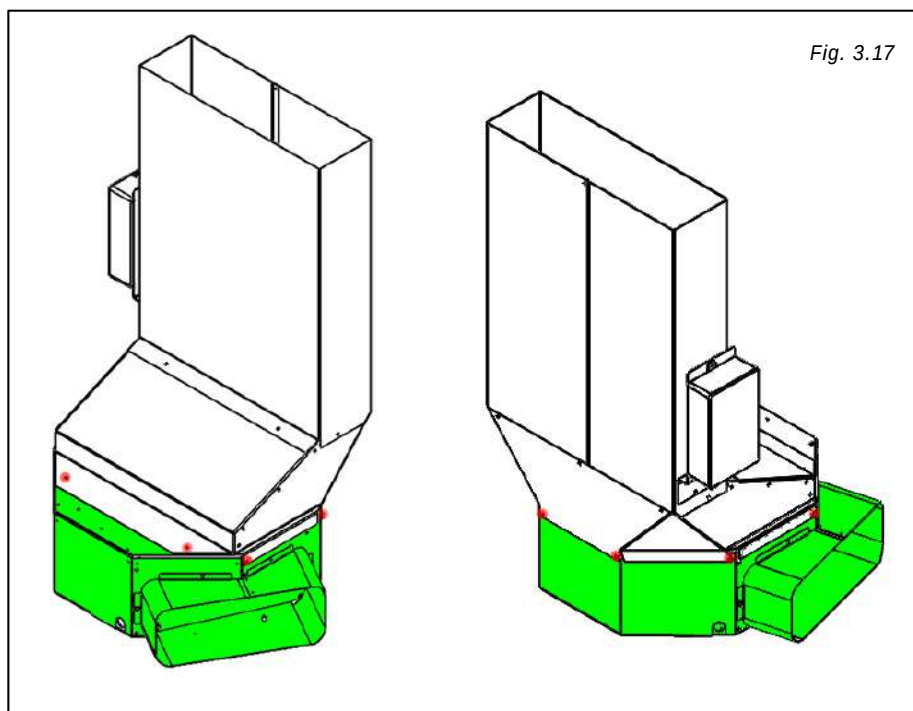


Il passaggio successivo è determinare l'uscita dei fumi di aspirazione in base alle esigenze di installazione (Fig. 3.16).

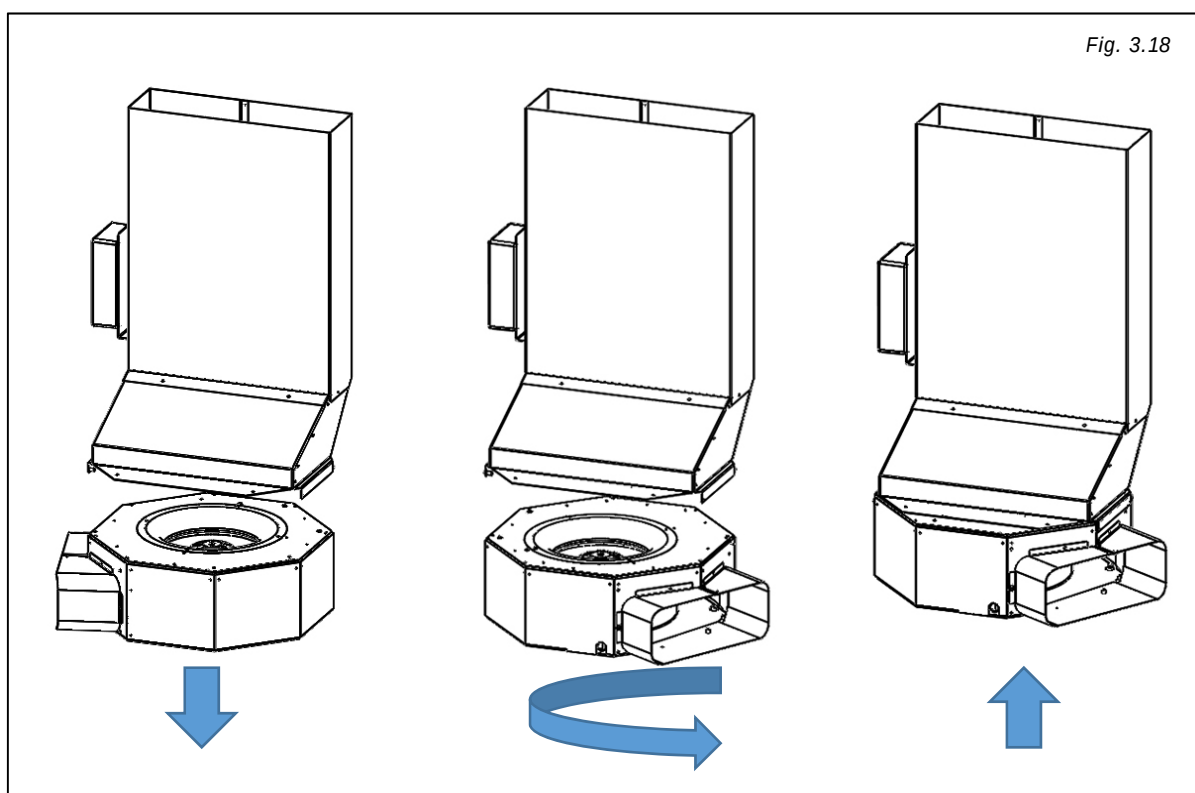


L'uscita dell'aria può essere ruotata ogni 45° e grazie al raccordo a 15° fornito in dotazione montato nei due versi si possono individuare svariate configurazioni di uscita del condotto aria.

Per compiere questa operazione bisogna tagliare la fascetta che tiene fissato il cavo di alimentazione a lato del box, svitare le viti che fissano il box ottagonale (Fig.17)

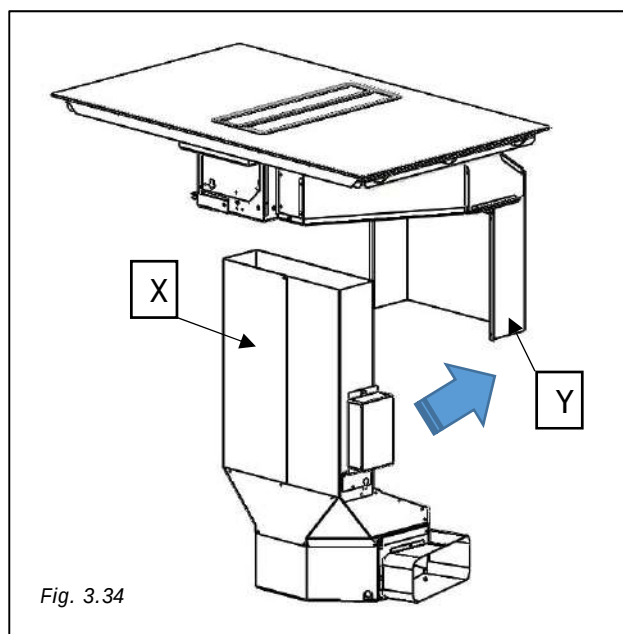


Ruotare l'aspiratore (Fig.3.18) e posizionarlo nella direzione desiderata. Una volta posizionato il box contenitore, assemblarlo con le viti precedentemente tolte. È possibile l'uscita posteriore o frontale collegando un'apposita curva, non in dotazione.

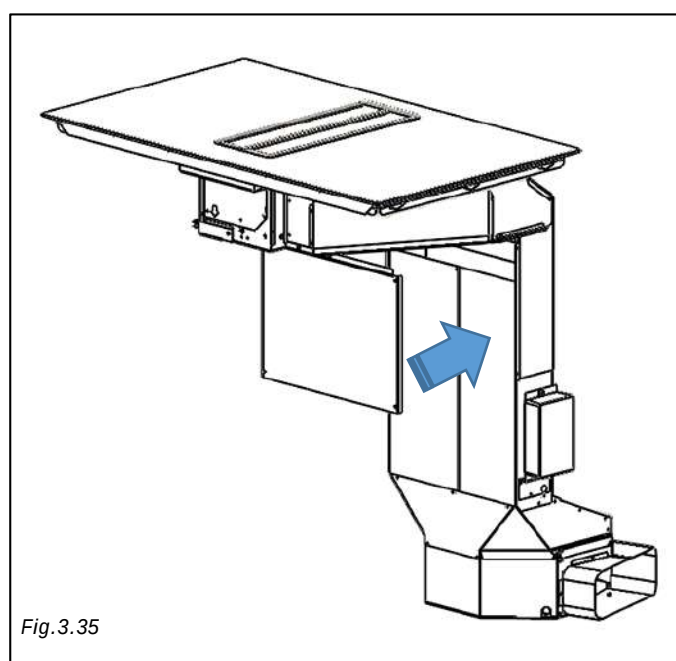


III.4.c ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE

Una volta definita la posizione del gruppo di aspirazione, procedere posizionandolo all'interno dello scarico della base del mobile precedentemente eseguito (Fig. 3.33), avendo cura di incassare la parte superiore (Fig. 3.34-X) al raccordo fisso (Fig. 3.34-Y).



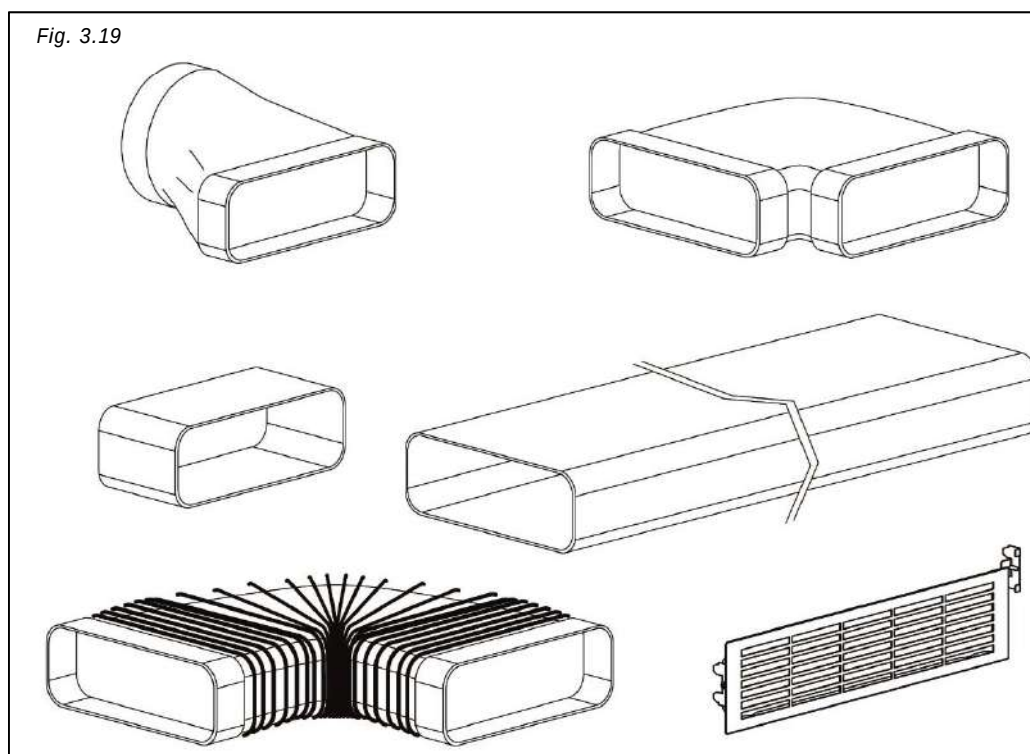
Procedere con il fissaggio della copertura sulla condotta verticale (Fig.3.35) tramite le apposite viti in dotazione.



A questo punto sarà possibile raccordarsi dall'uscita dell'aspiratore all'esterno per lo scarico dei fumi.

Per portare lo scarico nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig. 3.19).

Tutta la condotta dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.



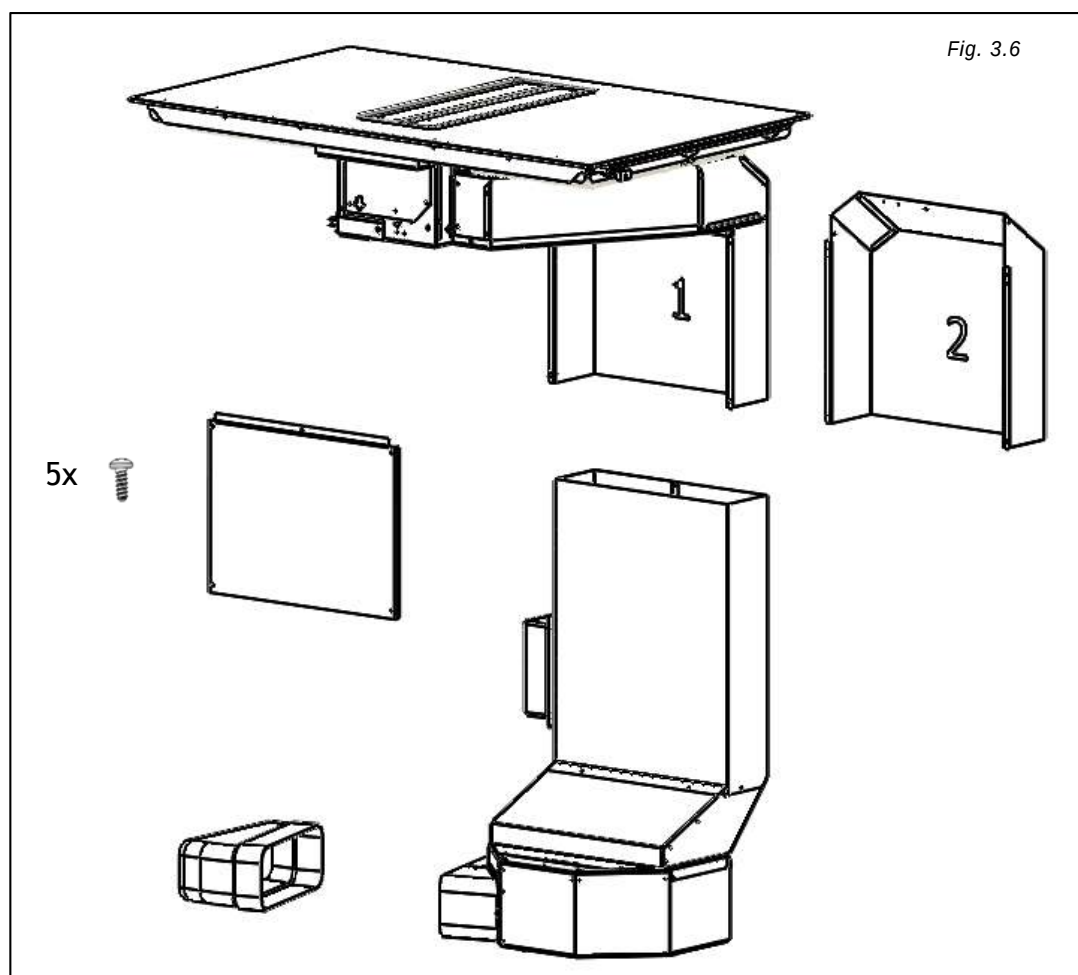
III.5 INSTALLLAZIONE SU MOBILI DI PROFONDITA' OLTRE 900mm

Per una profondità di mobile fino a 900mm le uniche configurazioni possibili sono quelle descritte nei paragrafi precedenti III.2, III.3, III.4

Qualora si disponga di un piano di profondità superiore ai 900mm oltre alle configurazioni precedenti è possibile aumentare la profondità a disposizione dei cassetti grazie alla sostituzione del raccordo identificato con "1" (marcaturo sullo schienale) con quello identificato con "2". Per realizzare questa configurazione il box aspirante andrà ruotato al fine di liberare al massimo lo spazio all'interno del mobile.

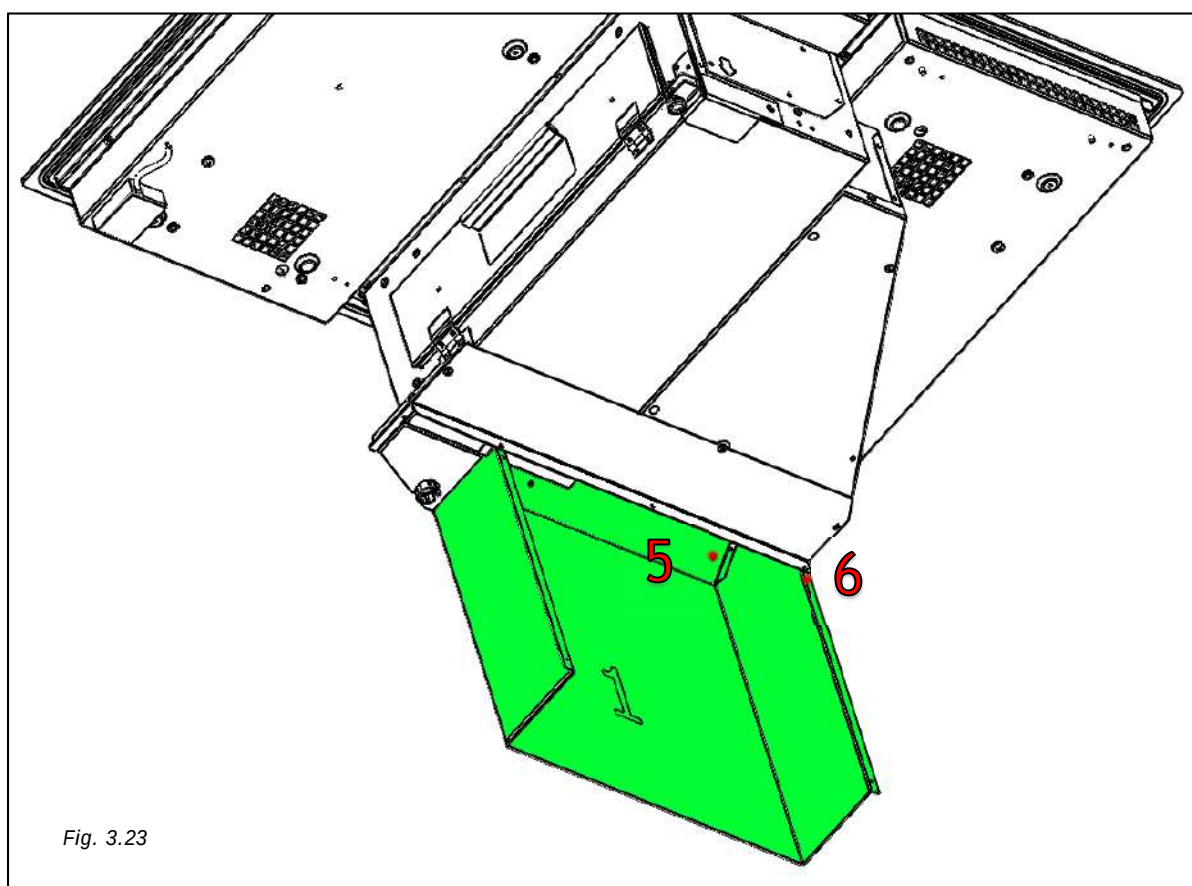
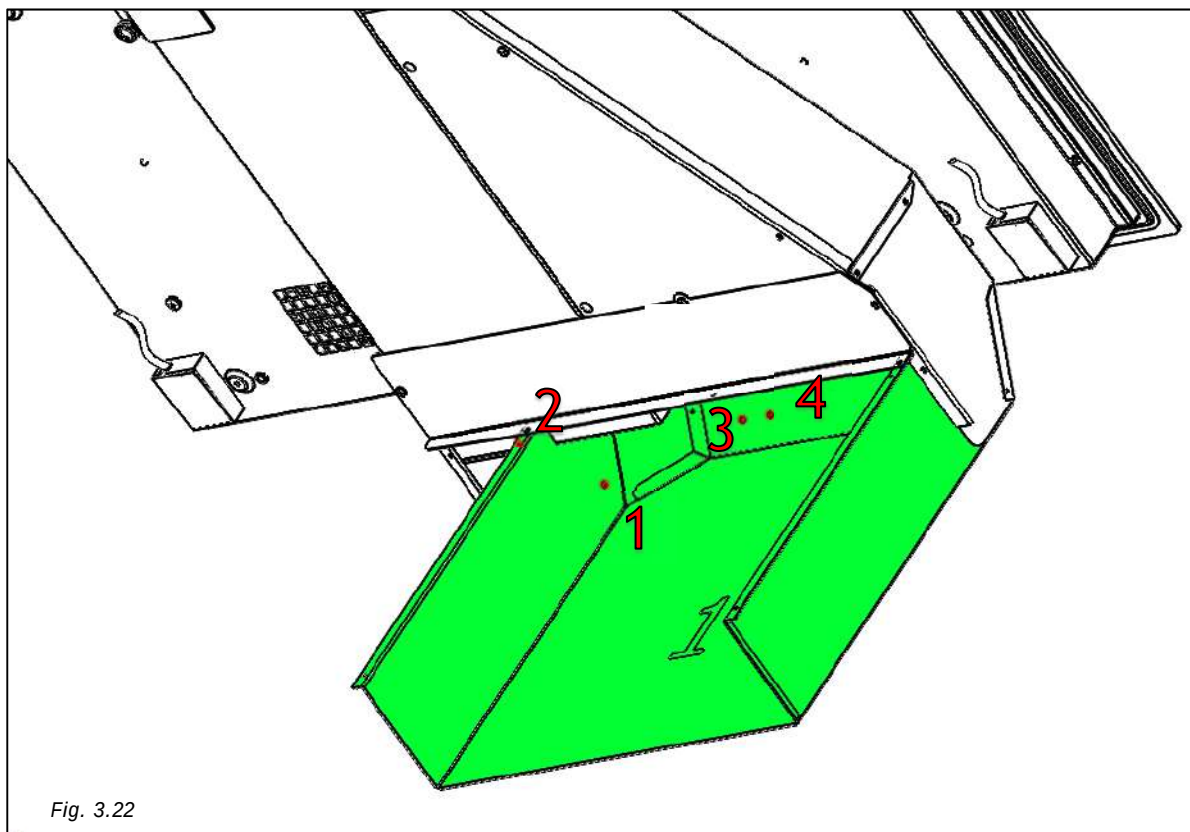
Per questo seguire la modalità di installazione qui di seguito descritta.

All'apertura della scatola si presenteranno all'installatore gli elementi come rappresentati in Fig. 3.6.



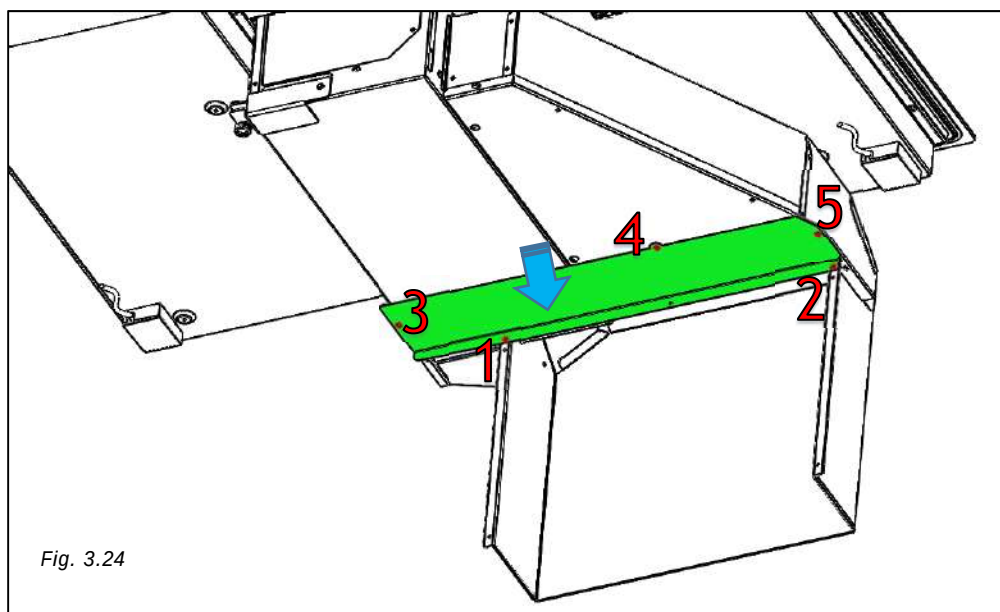
Procedere alla rimozione del raccordo “1”

Per eseguire questa operazione è necessario rimuovere tutte le viti di fissaggio del raccordo indicate in Fig. 3.22-a e 3.22-b

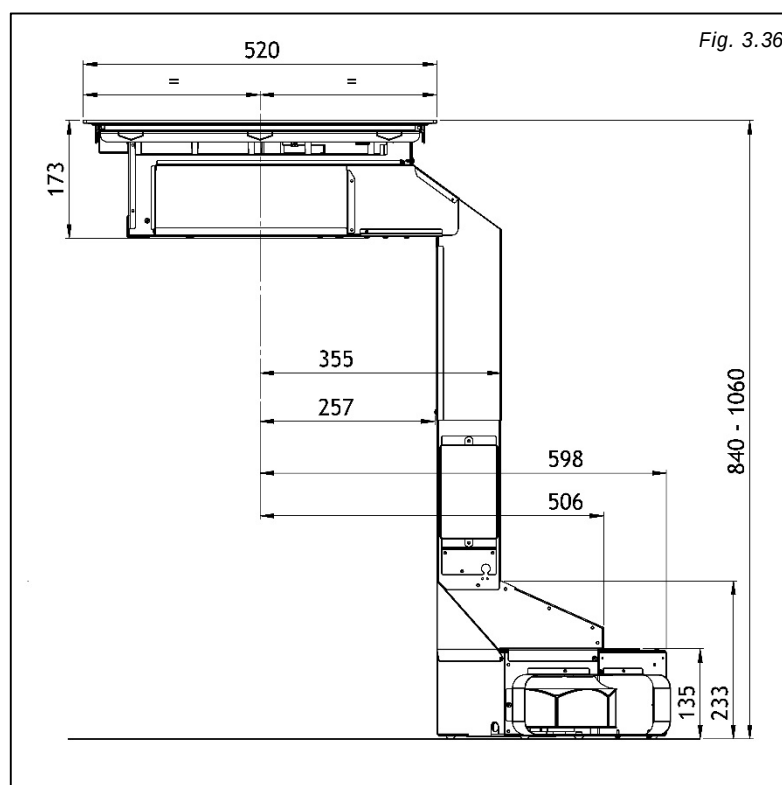


Ora si monta il raccordo "2" tramite 4 viti precedentemente rimosse (Fig. 3.22 - 3.23 n° 1-3-4-5) Le viti di Fig. 3.22 a-b n° 2-6 a questo punto non potranno essere avvitate prima dello spostamento della copertura inferiore.

Per spostare la copertura inferiore rimuovere le tre viti (Fig. 3.24 3-4-5). Riposizionarla quindi più avanti così da coprire lo spazio lasciato vuoto dal nuovo raccordo riavvitando le tre viti nella nuova posizione. Bloccare quindi raccordo e copertura con le due viti rimaste (Fig. 3.24 1-2)



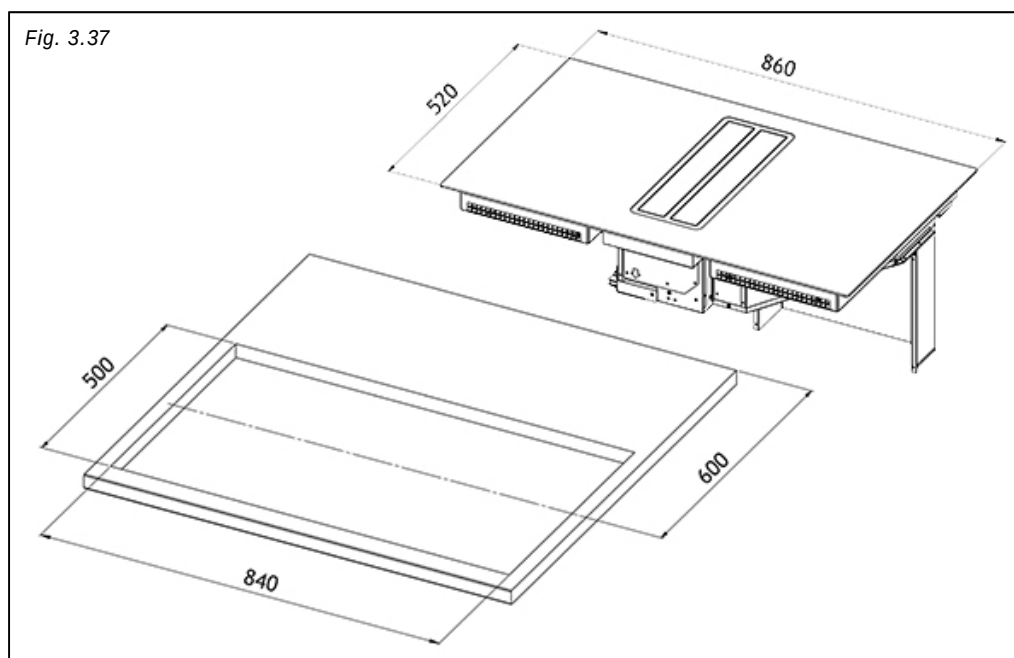
Con il nuovo raccordo montato le dimensioni ad avvenuta installazione saranno quelle riportate in Fig. 3.36



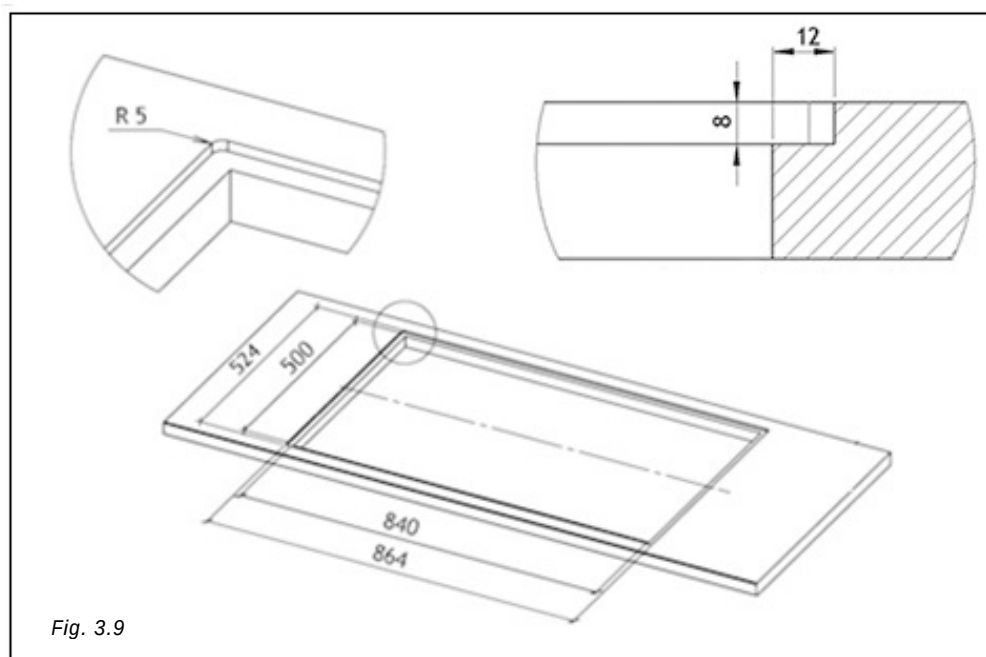
III.5.a INSTALLAZIONE DEL PIANO AD INDUZIONE

Per lasciare lo spazio necessario alla tubazione dell'aria è importante installare il piano a induzione con la mezzeria distante più di 6000mm dall'eventuale parete presente sulla parte posteriore.

Il piano a induzione può essere installato in due modi o in appoggio al piano di lavoro o a filo del piano di lavoro. Per eseguire l'installazione in appoggio: forare il piano come illustrato in Fig. 3.37



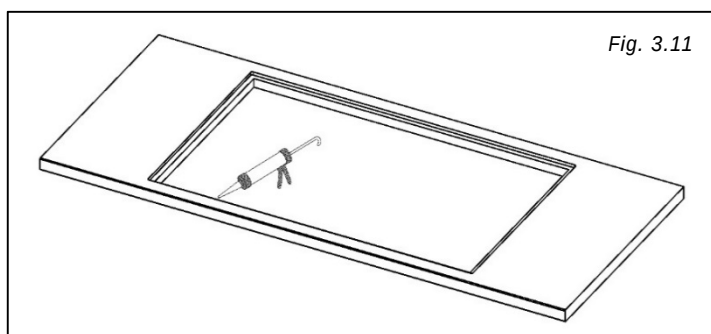
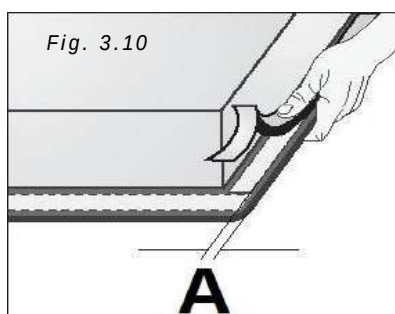
Per eseguire l'installazione a filo: forare il piano e fresare il piano di lavoro lungo il bordo del foro d'installazione, rispettando le misure indicate in Fig. 3.9.



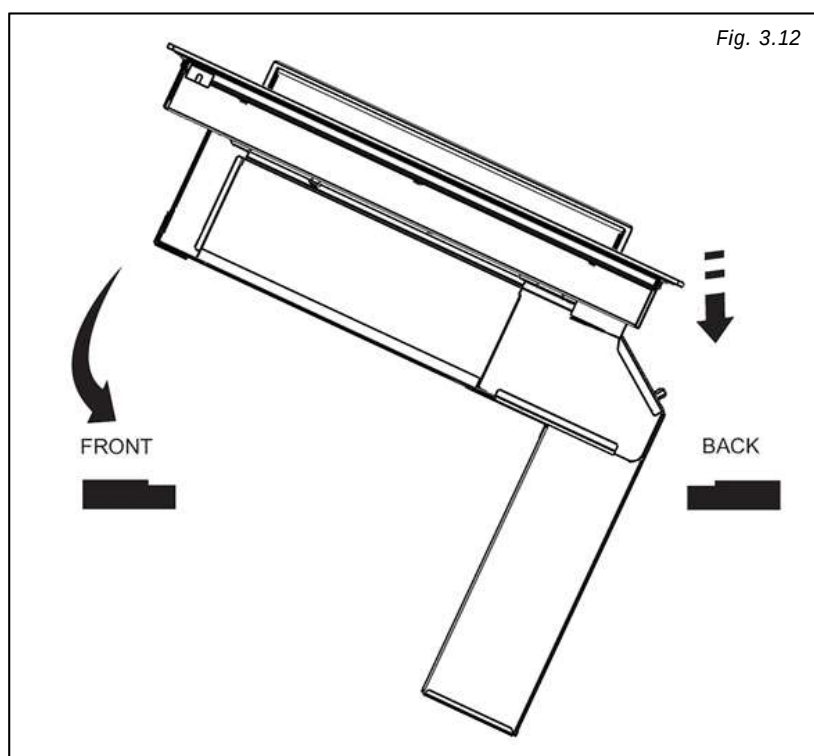
Prima del fissaggio del piano a induzione, incollare sulla parte inferiore del vetro, la guarnizione in poliuretano espanso fornita in dotazione con l'apparecchio.



Togliere la pellicola protettiva e incollare la guarnizione a 2mm dal bordo del vetro (A=2mm), su tutti e 4 i lati senza sovrapporla negli angoli (Fig.3.10).

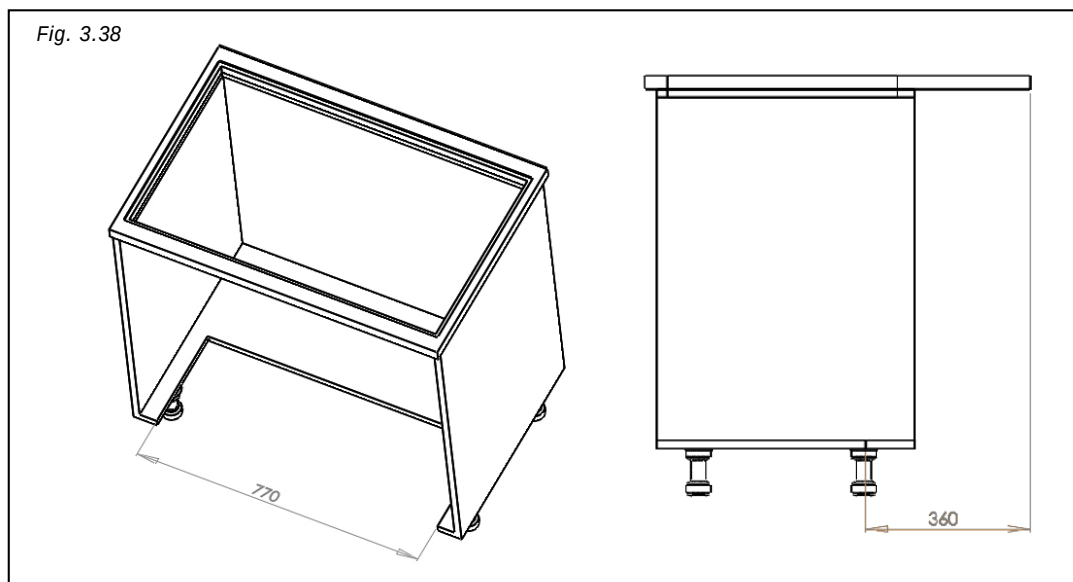


Stendere quindi il sigillante siliconico a filo del foro (Fig. 3.11), in corrispondenza della fresatura e appoggiare il piano (Fig.3.12)

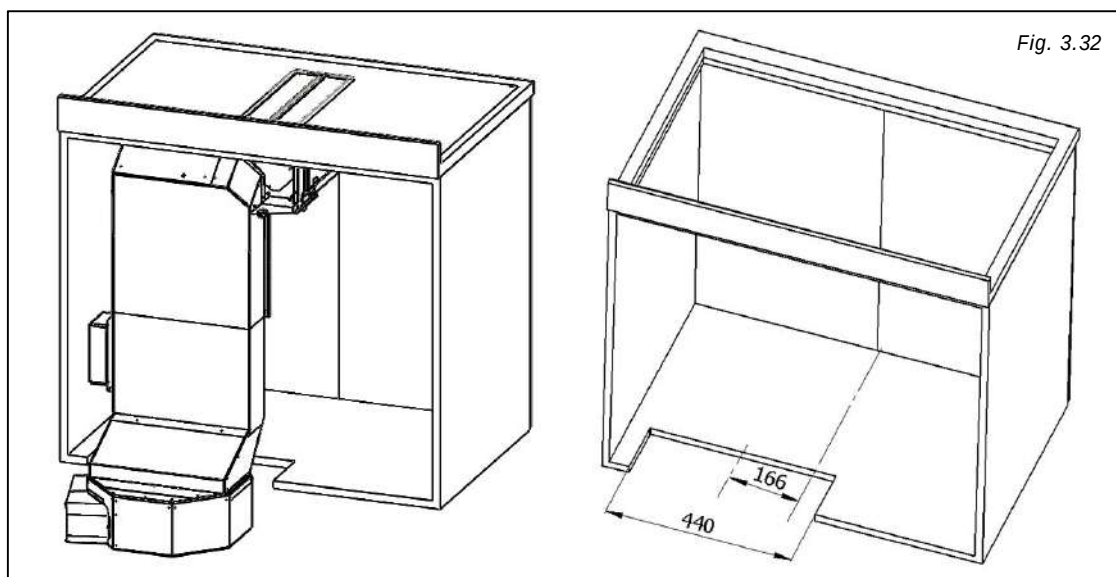


III.5.b INDICAZIONI COSTRUTTIVE

La base del mobile deve essere almeno scaricata come indicato in Fig. 3.38 e lo schienale eventualmente rimosso.

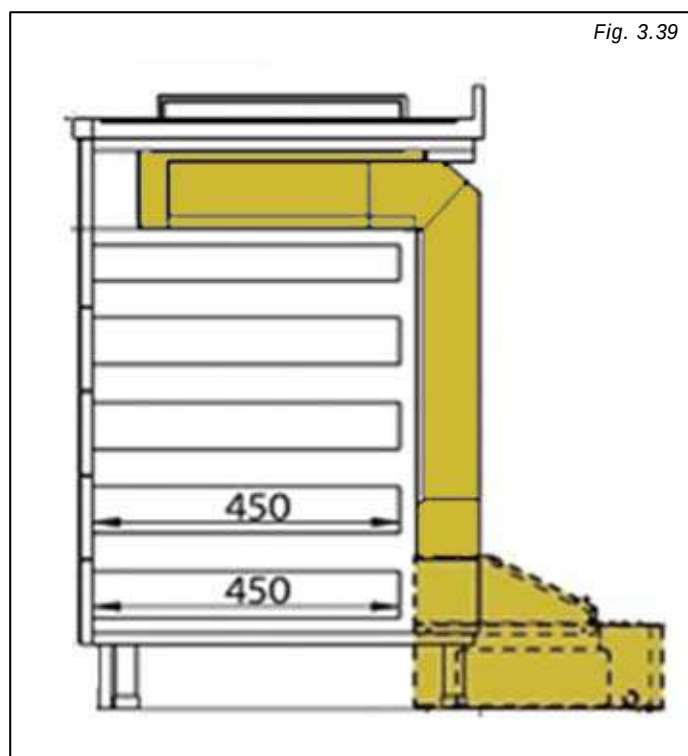


Qualora non si preveda l'utilizzo di un filtro al plasma (disponibile come accessorio) lo scarico può essere ridotto come indicato in Fig. 3.32

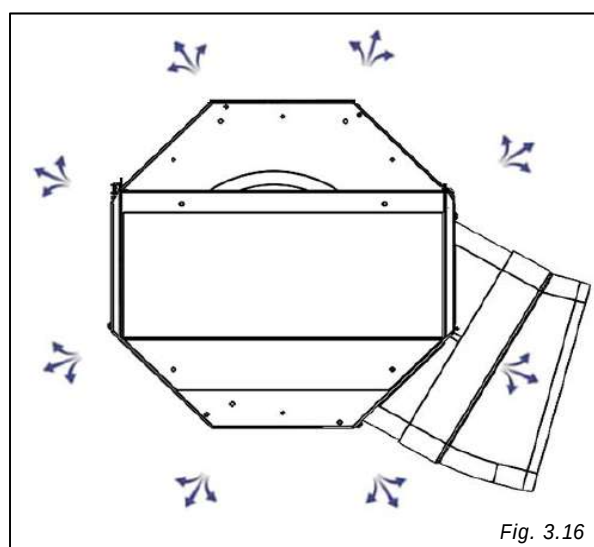


L'introduzione di questo sistema aspirante comporta una lunghezza massima possibile per i cassetti eventualmente previsti sotto al piano cottura: (Fig.3.39)

- Profondità cassetti circa 450mm

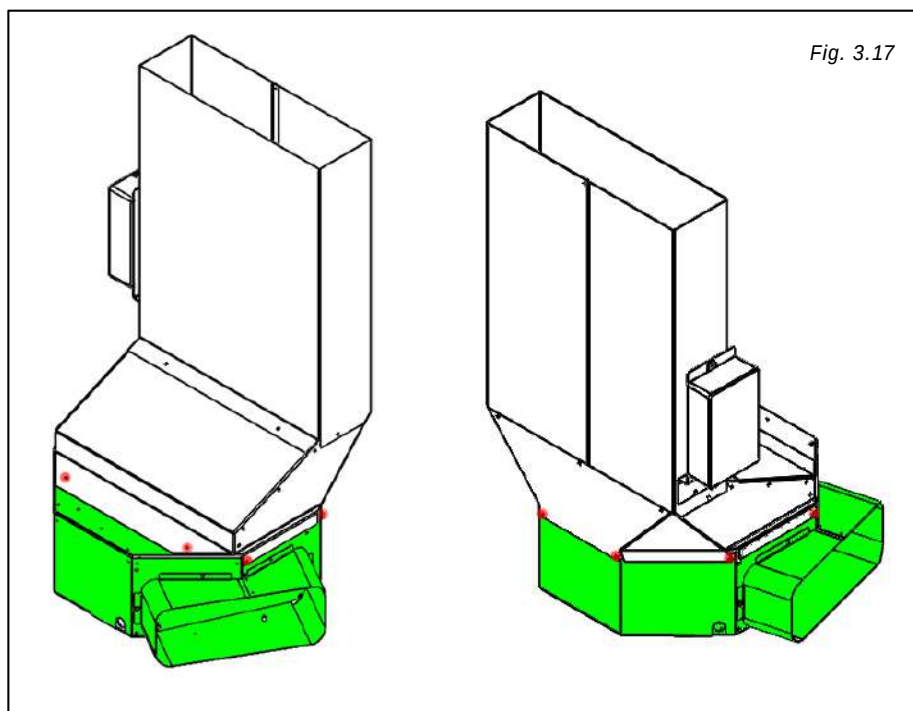


Il passaggio successivo è determinare l'uscita dei fumi di aspirazione in base alle esigenze di installazione (Fig. 3.16).

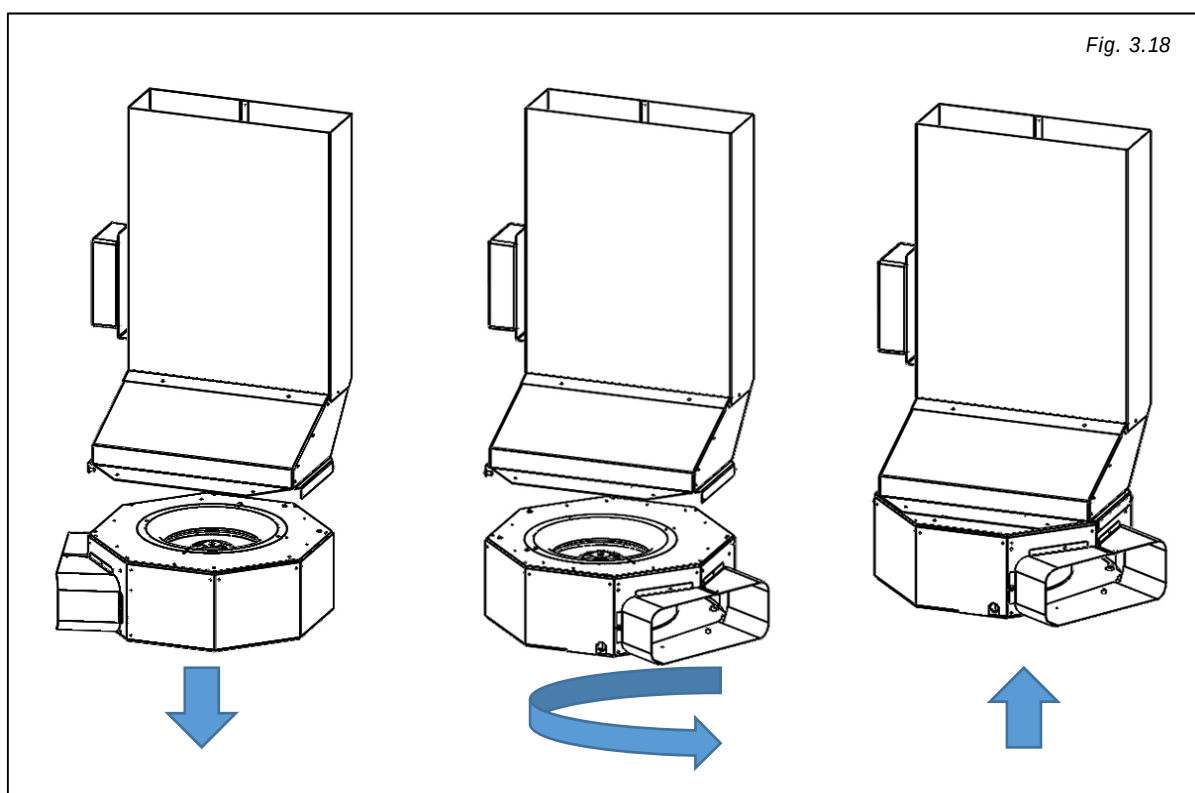


L'uscita dell'aria può essere ruotata ogni 45° e grazie al raccordo a 15° fornito in dotazione montato nei due versi si possono individuare svariate configurazioni di uscita del condotto aria.

Per compiere questa operazione bisogna tagliare la fascetta che tiene fissato il cavo di alimentazione a lato del box, svitare le viti che fissano il box ottagonale (Fig.17)

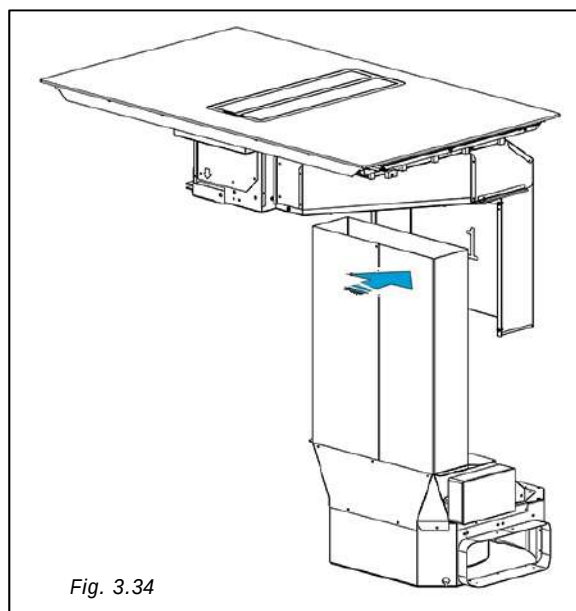


Ruotare l'aspiratore (Fig.3.18) e posizionarlo nella direzione desiderata. Una volta posizionato il box contenitore, assemblarlo con le viti precedentemente tolte. È possibile l'uscita posteriore o frontale collegando un'apposita curva, non in dotazione.

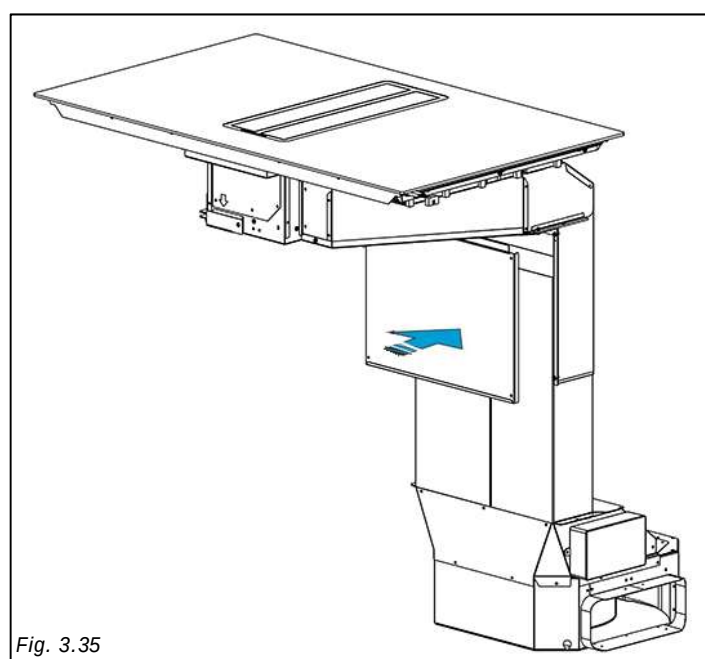


III.5.c ASSEMBLAGGIO BOX ASPIRANTE

Una volta definita la posizione del gruppo di aspirazione, procedere posizionandolo all'interno dello scarico della base del mobile precedentemente eseguito (Fig. 3.33), avendo cura di incassare la parte superiore (Fig. 3.33-X) al raccordo fisso (Fig. 3.33-Y).



Procedere con il fissaggio della copertura sulla condotta verticale (Fig. 3.34) tramite le apposite viti in dotazione.

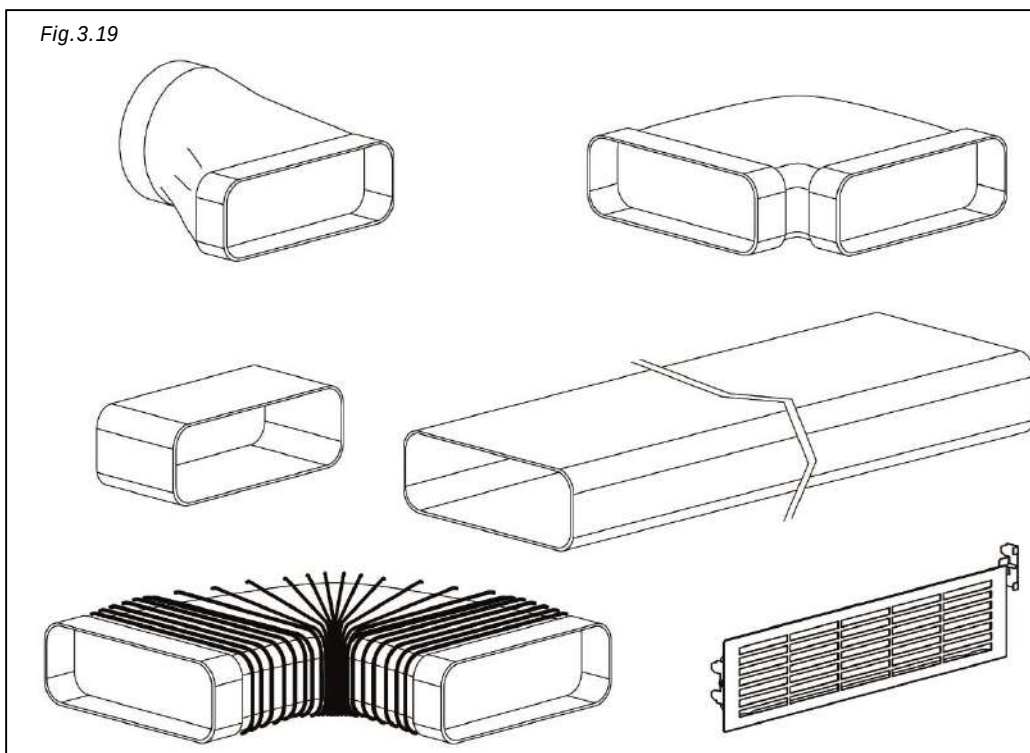


A questo punto sarà possibile raccordarsi dall'uscita dell'aspiratore all'esterno per lo scarico dei fumi.

Per portare lo scarico nella posizione desiderata sarà necessario provvedere all'installazione della tubazione tramite raccordi acquistabili separatamente (Fig.3.35).

Tutta la conduttura dovrà necessariamente passare sotto la base del mobile, nello spazio dell'alzata dello zoccolo.

Fig.3.19



III.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito SOLO da tecnici specializzati.

La protezione elettrica del collegamento elettrico a monte dell'apparecchiatura deve rispettare le norme in vigore.

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

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

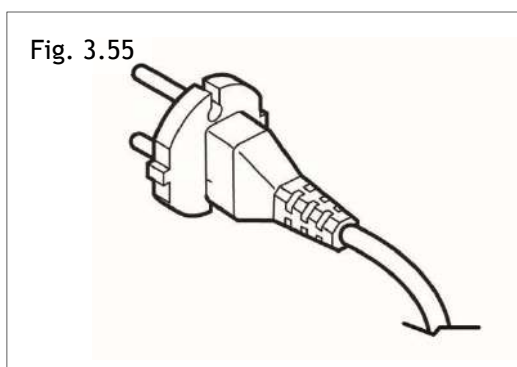
Dopo l'installazione, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

	Attenzione! Se il collegamento elettrico viene eseguito in modo errato o non a norma si possono rovinare parti dell'apparecchio e la garanzia non risponde.
	Attenzione! Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete (fig.1-2 capitolo AVVERTENZE).

Questi apparecchi devono essere collegato ad un impianto dotato di messa a terra.

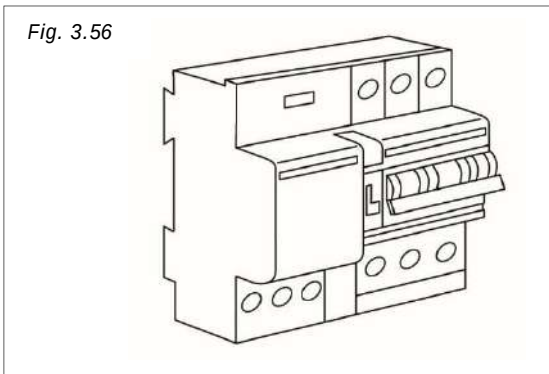
Sono possibili due tipi di collegamento alla rete:

1. Mediante l'uso di una spina normalizzata (Fig.4.1) alla quale va collegato il cavo di alimentazione ed inserita in una presa dell'impianto che deve risultare accessibile (per poterla scollegare in caso di manutenzione). Assicurarsi che la spina sia accessibile anche dopo l'installazione completa dell'apparecchio.



2. Mediante allacciamento fisso alla rete, interponendo un interruttore bipolare che assicuri la disconnessione della rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione (Fig.4.2).

Fig. 3.56



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

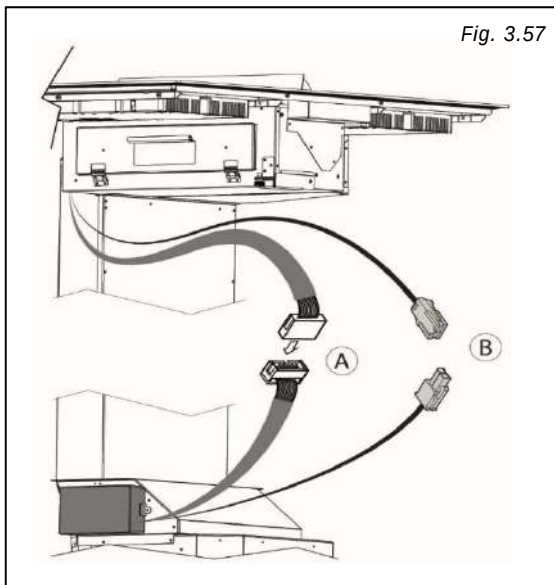
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica autorizzato o comunque da una persona qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.

Procedura di collegamento:

Per prima cosa eseguire il collegamento tra box aspiratore e piano a induzione:

- Collegare elettricamente il connettore flat (maschio-femmina) della scheda main, con i comandi che scendono dal piano cottura (Fig.4.3-A).
- Collegare il connettore (maschio-femmina) della scheda main, con i sensori elettronici di rilevazione acqua posizionati all'interno del corpo cappa (Fig.4.3-B).

Fig. 3.57



Il sistema è composto da tre apparecchi che vanno collegati alla rete elettrica in modo indipendente: le targhette con i dati relativi all'alimentazione elettrica consentita sono

posizionate nelle superfici inferiori di ciascun lato del piano cottura e sul condotto superiore di aspirazione.

Per l'allacciamento usare cavi tipo H05V2V2-F e seguire il seguente schema di collegamento:

LINEA	L	MARRONE
TERRA		GIALLO/VERDE
NEUTRO	N	BLU

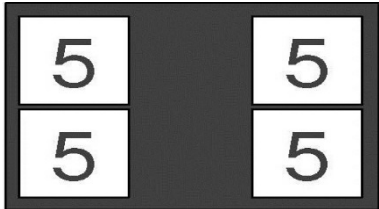
- Dopo il collegamento, accendere il piano cottura per circa 3 minuti, così da verificarne il funzionamento.
- I cavi di collegamento dei due lati del piano NON deve toccare la parete posteriore dell'apparecchio perché quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica, l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori, va in esecuzione automatica. Durante questa fase tutti i display si accendono per alcuni secondi. Mentre avviene l'adattamento dei sensori, non ci devono essere oggetti sulla superficie dell'apparecchio altrimenti l'operazione si interrompe.

Durante questo tempo, il comando non può essere utilizzato.

IV FUNZIONAMENTO

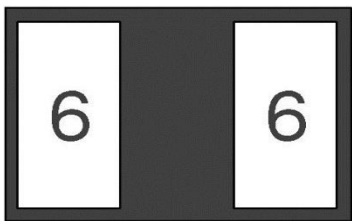
V.1 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PIANO AD INDUZIONE

	
Tensione di alimentazione	220-240Vac
Frequenza di alimentazione	50/60Hz
P _{TOT}	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

P = Potenza massima

La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle stoviglie.

EFFICIENZA ENERGETICA

	
TIPO DI PIANO COTTURA	INCASSATO
N° ZONE AD INDUZIONE	2
EC _{PIANO ELETTRICO}	190,7 Wh/Kg
ZONA ELETTRICA	EC _{ZONA ELETTRICA}
6	18x22cm
	190,70h/kg

V.2 PENTOLE ADATTE ALLA COTTURA

La zona cottura ad induzione funziona perfettamente se si utilizzano le pentole adatte (Fig. 29) e se si rispettano le giuste misure delle pentole in corrispondenza dell'area di lavoro dell'induttore.

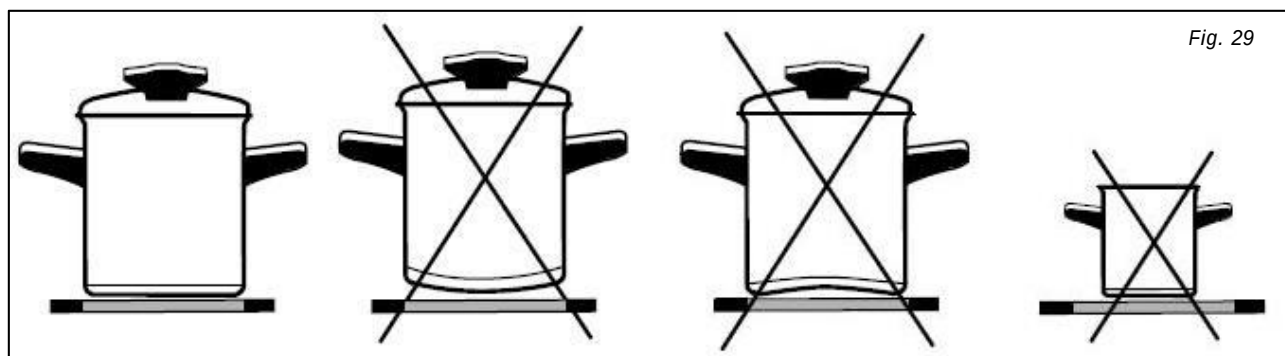
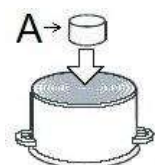


Fig. 29

Le pentole durante la cottura devono stare al centro della zona cottura.

Se si utilizza la pentola a pressione, va tenuta sotto stretta sorveglianza fino a quando va in pressione. Il piano ad induzione deve prima operare alla massima potenza, poi bisogna seguire le istruzioni del produttore.

Fare attenzione, al momento dell'acquisto delle pentole, che riportino la nota "permette l'induzione"



Si può appurare se il fondo della pentola può essere magnetizzato tramite una piccola calamita (A). Solo le pentole in cui la calamita rimane sul fondo sono adatte.

ZONA	ØMIN. FONDO PENTOLA	ØMAX. FONDO PENTOLA
5 (singola)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (singola) con funzione ponte	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (doppia) con funzione ponte	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

Note: Quando viene inserita la funzione "ponte", la zona che si crea può essere utilizzata in due modi, con una o due pentole.

Se si usano pentole più grandi rispetto alla dimensione massima consigliata, il tempo per il riscaldamento sarà più lungo, in quanto il riscaldamento si propagherà dal centro ai bordi della pentola per conduzione. In questo caso anche la temperatura sarà molto disomogenea.

V.3 FUNZIONAMENTO DEL PIANO AD INDUZIONE

RICONOSCIMENTO PENTOLE

Uno dei vantaggi degli apparecchi ad induzione è il riconoscimento pentole.

Se sulla zona cottura non ci sono pentole, quando l'apparecchio viene acceso il display della zona cottura mostra il simbolo 

Se, nel tempo di 10 minuti, posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato. Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate pentole con il diametro più piccolo, la zona userà solo l'energia necessaria per riscaldarla.

L'APPARECCHIO SI DANNEGGIA SE:

- È acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota;
- Usate pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con diametro troppo piccolo);
- Usate pentole di argilla, che lasciano graffi sulla superficie in vetro;
- La pentola non ha il fondo perfettamente asciutto;
- Usate pentole che non si possono magnetizzare

Le zone cottura a induzione sono altamente performanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili dispersioni attraverso la superficie in vetro.

La superficie in vetro non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola.

Al momento dell'accensione dell'apparecchio, si accendono tutti i display/led (per un attimo).

L'apparecchio è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.

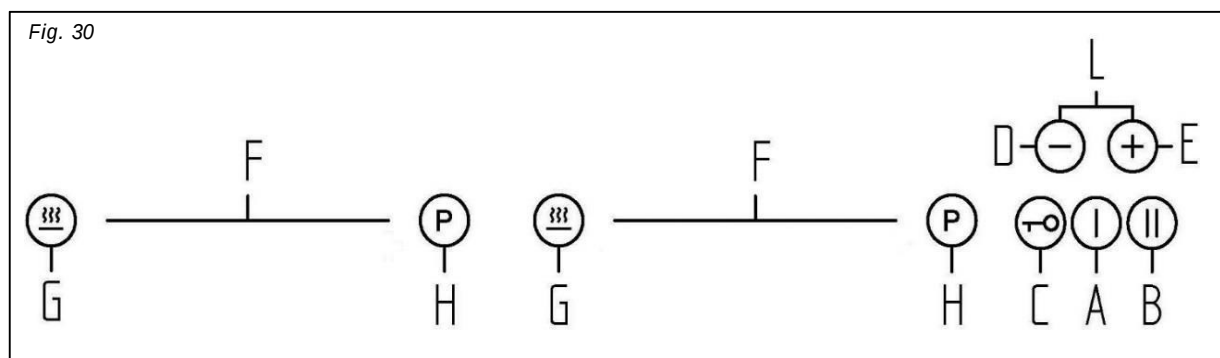
Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.

Non posizionate oggetti nella zona dei sensori (comunicazione di errori .

Fate in modo che la zona dei sensori sia sempre pulita.

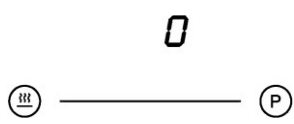
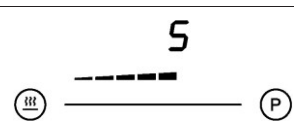
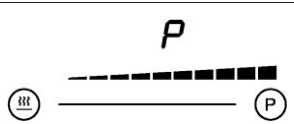
COMANDI

I comandi del piano ad induzione sono illustrati in Fig. 30. Le loro funzionalità sono sotto riportate:



- A. ON/OFF piano cottura
- B. Pausa/Richiamo
- C. ON/OFF blocco
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Scongelamento / Riscaldamento / Cottura a fuoco lento
- H. Cottura veloce
- L.Timer

FUNZIONAMENTO DEL CURSORE

	0
	Potenza media
	Potenza massima

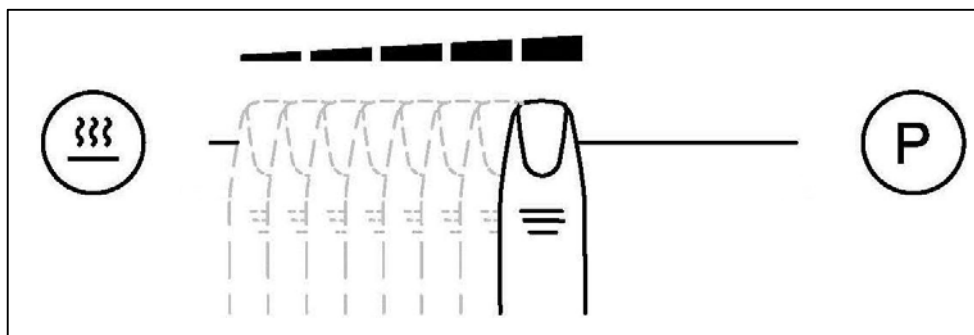
ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA

Toccare ① per almeno 1 secondo. Il piano cottura è attivato. Tutti gli indicatori potenza mostrano 0

L'impostazione successiva deve essere eseguita entro 20 secondi altrimenti il comando si spegne.

ACCENSIONE DELLE ZONE DI COTTURA

Dopo aver acceso il piano toccando ①, entro 10 secondi fate partire la zona cottura desiderata toccando sul rispettivo cursore. Per impostare il livello di cottura da 1-9 (vedi capitolo “LIVELLI COTTURA”) scorrere il dito sul cursore (fig. 30)



Al primo contatto, il livello è impostato in base alla parte del cursore che si tocca. Sopra al cursore si accendono i LED in corrispondenza del livello impostato.

Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: verso destra il valore aumenta, verso sinistra diminuisce.

Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.

Se si tocca, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo "RISCALDAMENTO VELOCE AUTOMATICO").

SPEGNIMENTO DELLE ZONE COTTURA

La zona cottura scelta deve essere attivata.

Toccare il cursore nella parte iniziale fino a portare il valore sul display a 0. Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.

SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento ①ccando

Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti i display/LED tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano **H**, indicazione del calore residuo.

FUNZIONE BLOCCO

Attivando tale Funzione è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura anche da parte dei bambini.

Attivazione

Il piano di cottura deve essere acceso.

Toccare  per almeno 1 secondo, il rispettivo LED si accende, il blocco è attivo

Il blocco protegge tutti i sensori da un azionamento involontario, tranne  e 

Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.

Quando i timer programmati terminano il rispettivo tempo, gli allarmi possono essere spenti toccando  o  senza bisogno di sbloccare il controllo.

Disattivazione

Il piano cottura deve essere acceso.

Toccare  per circa 1 secondo, la disattivazione è confermata da un breve segnale acustico.

FUNZIONE PROTEZIONE BAMBINI

Attivando tale Funzione è possibile impedire il funzionamento e l'utilizzo delle zone di cottura da parte dei bambini. Può essere attivato solo se nessuna zona cottura viene selezionata o è in funzione.

Attivazione

Toccare  per accendere il comando. Tutti i display mostrano .

Entro 10 secondi, toccare contemporaneamente  e . Dopo il segnale acustico toccare di nuovo . Tutti i display mostrano .

La Funzione è attiva.

Disattivazione temporanea per la cottura

Toccare  per accendere il comando. Tutti i display mostrano .

Entro 10 secondi, toccare contemporaneamente  e . Dopo il segnale acustico toccare di nuovo . I display delle zone cottura mostrano .

È possibile impostare le zone per la cottura.

Se il piano viene spento, la Funzione rimane attiva fino alla prossima accensione.

Disattivazione

Toccare  per accendere il comando. Tutti i display mostrano .

Entro 10 secondi, toccare contemporaneamente  e . Dopo il segnale acustico toccare di nuovo . La Funzione non è più attiva.

FUNZIONE PAUSA

L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona cottura è in funzione.

La pausa può essere attivata anche con errori specifici delle zone cottura, l'errore viene nascosto; anche l'indicazione del calore residuo, messaggi speciali come *A*, *P* o *U*, sono nascosti. La pausa ha la priorità. Se c'è un errore generico durante la pausa, il controllo si spegne e termina la modalità.

Attivazione

Toccare ② per almeno 1 secondo, il rispettivo LED si accende e tutti i display mostrano *//*.

Durante la funzione

I timer già programmati prima della pausa (anche il timer di allarme) vengono bloccati durante la pausa e continuano quando la funzione termina.

Il riscaldamento automatico e la funzione booster vengono spenti.

Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.

Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc...) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

La Funzione può durare max. 10 minuti.

Il piano cottura può essere acceso o spento in qualsiasi momento toccando ①. In questo caso la modalità di pausa attiva viene disattivata.

Disattivazione

Toccare ②. Si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.

Entro 10 secondi, toccare e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.

Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

FUNZIONE RICHIAMO

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento toccando ①

Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per toccare ②.

Tale funzione può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona cottura (livello di cottura > 0), indipendentemente che sia attiva o meno la funzione blocco.

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO

L'apparecchio è dotato dell'indicatore di calore residuo **H**. La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra **H** illuminato e, finché è attivo, lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.

Quando **H sparisce, la zona cottura è sempre calda.**



FUNZIONE COTTURA VELOCE

È possibile usare questa funzione per una cottura veloce. Con l'aiuto di potenza aggiuntiva si possono scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'attivazione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9.

Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Sul display vengono visualizzati, alternandosi per pochi secondi, il livello di cottura e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Attivazione

Toccare **P** della zona cottura desiderata

La potenza aggiuntiva è attiva.

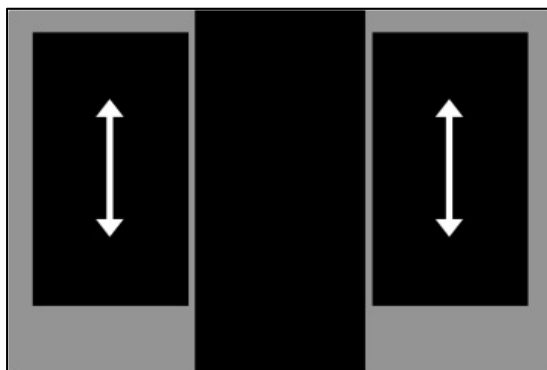
Il display mostra il simbolo **P**

Disattivazione

Toccare e scorrere sul cursore della zona cottura desiderata, fino ad arrivare a **9** se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato. **0**

SISTEMA POWER MANAGEMENT

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone cottura disposte a coppie (fig. 31), fornendo la potenza massima a una zona di cottura e riducendo automaticamente la potenza disponibile all'altra zona di cottura. Il display della seconda zona di cottura alterna, per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata.



Attenzione! In alcune circostanze, il sistema supplementare “power management” potrebbe spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

RISCALDAMENTO VELOCE AUTOMATICO

Questa funzione preriscalda la zona alla massima temperatura in modo da portarla velocemente alla temperatura richiesta. Dopo un tempo definito (indicato nella tabella sottostante) il livello di cottura ritornerà al livello precedentemente impostato.

Può essere attivata su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello 9 dove la potenza è costantemente al massimo.

Attivazione

Toccare per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura prescelta; Nel rispettivo display, per alcuni secondi, viene visualizzato **A** in alternanza con il livello di cottura selezionato, che sarà il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce;

A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e **A** si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata riscaldamento automatico (minuti)	40	72	120	176	256	432	120	192

FUNZIONE PONTE

Con questa funzione è possibile gestire due zone di **ugual diametro e potenza**.

Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

Attivazione

- Sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0, toccare contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori;
- Ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello, mentre il display della zona controllata mostra ; 
- Quando la funzione è attiva, è possibile impostare il timer, il LED si accenderà vicino a entrambi i display, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura veloce.
- Se entro 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola sulla zona cottura finale, la funzione ponte viene disattivata automaticamente.

Disattivazione

Toccare contemporaneamente un punto qualsiasi dei rispettivi cursori delle zone interessate (stesso procedimento dell'attivazione).

Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano  e possono essere impostati di nuovo.

FUNZIONE DI RISCALDAMENTO

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati e può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

Attivazione

Toccare  della zona cottura desiderata, si attiva la modalità “scongelamento” ; Se si tocca nuovamente , si attiva la modalità “riscaldamento” .

Se si tocca per la terza volta , si attiva la modalità “cottura a fuoco lento” ; Se  viene toccato nuovamente, la funzione si disattiva.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo **D** o **H** se c'è il calore residuo.

Livello	Minuti prima dello spegnimento di sicurezza
Scongelamento	480
Riscaldamento	480
Cottura a fuoco lento	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Esempio: impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lasciatela funzionare per un certo tempo. Se il livello di cottura non viene cambiato, dopo 210 min di funzionamento, il meccanismo di sicurezza spegnerà la zona di cottura.

SISTEMA DI SICUREZZA CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Il piano a induzione è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. Questo sistema di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovesse bastare, la "Funzione cottura veloce" viene disattivata. In questo modo si abbassa il livello di cottura di alcune zone oppure subentra il sistema di sicurezza e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda, è ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

FUNZIONE TIMER

Tale funzione facilita la cottura

Attivazione

- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$, nel display del timer compare 0.00 e, si accende il simbolo ⏏ della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$ il numero di volte necessario per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer. Il simbolo ⏏ si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di $\ominus$ e $\oplus$ potete impostare il valore del timer agendo su $\ominus$ o $\oplus$.

Il valore del timer può essere visualizzato:

- in minuti e secondi, fino a 9min 59sec;
- in ore e minuti, fino a 9h 59min. In questo caso si accende la scritta “min” sotto il display del timer.

Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni zona cottura.

MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA

Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.

- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$.
- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$ il numero di volte necessario per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione del simbolo ⏏ ;
- Entro 10 secondi toccare $\ominus$ e $\oplus$ per la modifica del tempo.

Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore (il simbolo ⏏ della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri);
- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$
- Toccare contemporaneamente $\ominus$ e $\oplus$ il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione del simbolo ⏏ ;
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata

Disattivazione

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere toccando  o  oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Disattivazione prima della scadenza del tempo impostato

- Toccare contemporaneamente  e .
- Toccare contemporaneamente  e  il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer.
- La zona è individuata dall'accensione del simbolo ;
- Toccare  fino al valore .
- Il simbolo  della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

FUNZIONE AVVISATORE

Il timer può essere usato come avvisatore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

Attivazione

Se il pannello di cottura è spento:

- Toccare  per accenderlo;
- Toccare contemporaneamente  e  per attivare il timer. Nel display del timer compare . Se è attiva qualche zona di cottura, si accende il simbolo  della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.
- Toccare contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvisatore. Il simbolo  si trova tra  e .
- Il valore del timer viene impostato agendo su  o .
- Anche per l'avvisatore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi o, in ore e minuti.

Disattivazione

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando  o , oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Se volete spegnere l'avvisatore prima del tempo impostato:

- Toccare contemporaneamente  e .
- Toccare contemporaneamente  e  il numero di volte necessario per la selezione dell'avvisatore. Il simbolo  si illumina;
- Toccare  fino al valore . L'avvisatore è disattivato.

LIVELLI COTTURA

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti. Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

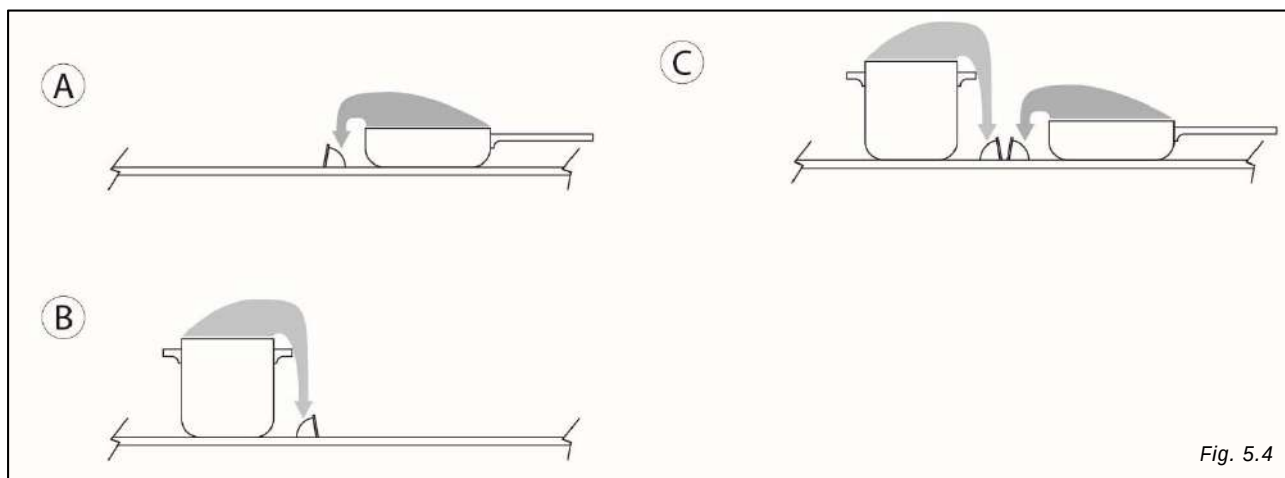
LIVELLO	TIPO DI COTTURA
0	Spegnimento, uso del calore residuo
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura di piccole quantità di cibo
3	Cottura lenta (proseguimento della cottura dopo riscaldamento forte)
4-5	Cottura lenta di grandi quantità.
6	Cottura per arrostiti o rosolare il cibo.
7-8	Cottura per arrostiti il cibo.
9	Inizio cottura, arrosto
A	Riscaldamento veloce automatico
P	Cottura veloce, per grandi quantità di cibo

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

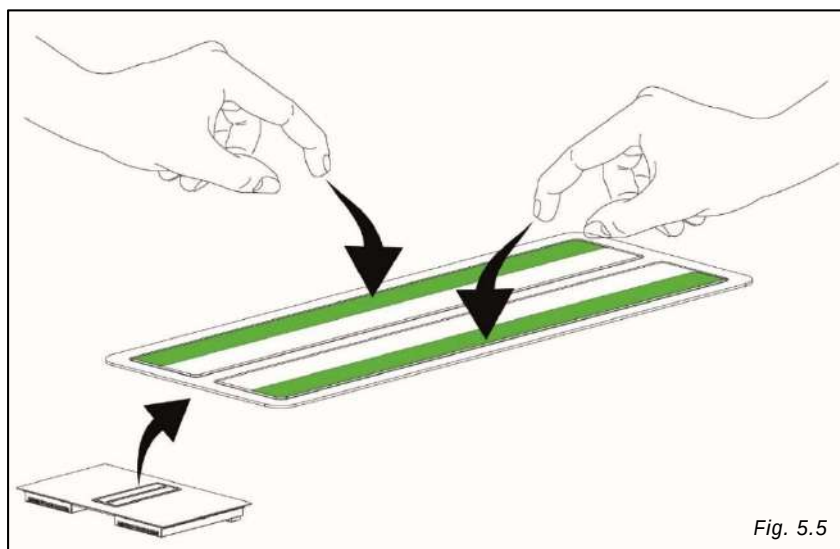
- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole che il diametro indicato corrisponda a quello superiore o al coperchio, che di norma è maggiore del fondo della pentola;
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio, poiché, grazie alla elevata pressione interna, riescono a finire la cottura in tempo minore. Grazie al tempo di cottura più breve anche le proprietà degli alimenti si conservano meglio;
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché, altrimenti, potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola, sia l'apparecchio;
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi;
- Usate pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate.

V.4 FUNZIONAMENTO DELLA CAPPA ASPIRANTE

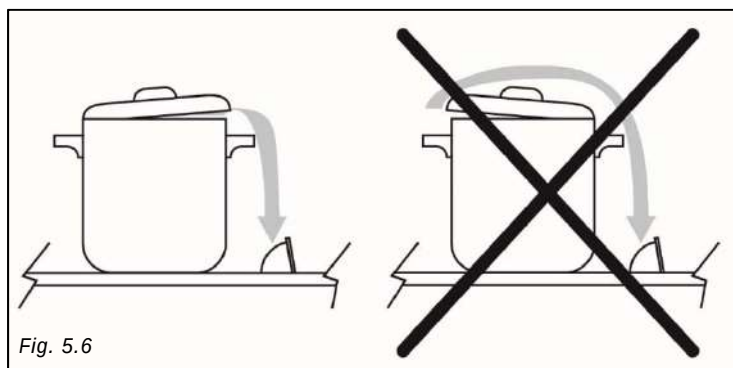
Per accendere la cappa si dovrà innanzi tutto aprire uno o due flap a seconda delle necessità (Fig. 5.4)



Per aprire i flap sarà sufficiente premere su qualsiasi punto della zona esterna del flap stesso (Fig. 5.5).



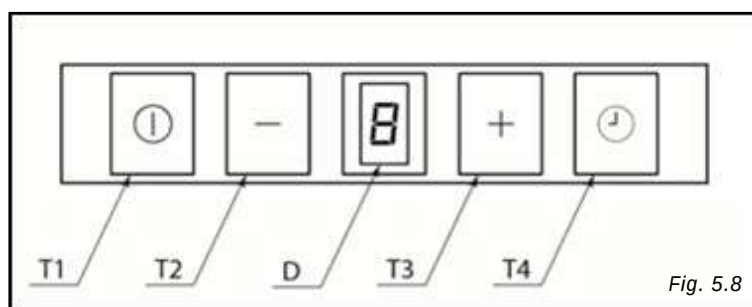
Per favorire una migliore aspirazione dei fumi cercare di fare uscire gli stessi dalla parte più vicina all'aspirazione (Fig. 5.6).



Non appoggiare alcun oggetto sopra la cornice estetica e i flap della cappa (Fig.5.7).



I comandi touch sono posti anteriormente alla cappa e sono costituiti da 4 tasti e un display centrale (Fig. 5.8).



ACCENSIONE DELL'ASPIRAZIONE

Toccando T1 per 1sec si accende la cappa alla 1a velocità.

Per incrementare la velocità (2^a - 3^a - 4^a o intensiva) toccare T3.

Per diminuire la velocità toccare il tasto T2 (4^a o intensiva - 3^a - 2^a - 1^a).

Se si imposta la 4^a velocità (intensiva) la cappa andrà alla velocità massima dell'aspiratore per 5 minuti e poi passerà automaticamente alla 3^a velocità. Il display indicherà per i primi 5 minuti il numero "4" lampeggiante sul display, poi al passaggio alla terza velocità, indicherà il numero "3" fisso.

SPEGNIMENTO DELL'ASPIRAZIONE

Per spegnere la cappa sfiorare il tasto T1.

Lo spegnimento avverrà a qualsiasi velocità stia funzionando la cappa.

FUNZIONE PULIZIA

La cappa aspirante ha una funzione di inibizione dei comandi touch per permettere la pulizia del piano senza attivare le funzioni della cappa stessa.

La funzione si attiva premendo il tasto T2 per 5sec.

Per un minuto il comando touch resterà inibito e si potrà procedere con la pulizia del piano.

Durante questo periodo il display visualizzerà "C". Passato il minuto la cappa riprenderà a funzionare regolarmente.

FUNZIONE AUTOSPEGNIMENTO RITARDATO REGOLABILE

Con il tasto T4 si attiverà la funzione autospegnimento programmato della cappa. Il display "D" visualizza lo stato della cappa

Con la cappa in funzione scegliere la velocità desiderata, quindi premendo il tasto T4 si attiverà la funzione di autospegnimento ritardato regolabile.

Il display visualizzerà un "1" lampeggiante seguito da un puntino. Il puntino indica che è attiva la fase di programmazione.

Agendo sui tasti T2 e T3 rispettivamente si andrà a regolare il tempo di autospegnimento regolabile da 1 a 4 rispettivamente per:

1= 5 minuti

2= 10 minuti

3= 15 minuti

4= 20 minuti

La conferma del tempo di autospegnimento avverrà con il tasto T4.

Durante il funzionamento con autospegnimento è possibile modificare la velocità impostata agendo sui tasti T2 e T3 e spegnere manualmente la cappa agendo sul tasto T1.

Si potrà inoltre cambiare il tempo di autospegnimento una volta impostato toccando nuovamente il tasto T4 e reimpostando il nuovo tempo: il conteggio ripartirà da 0.

Con l'autospegnimento regolabile attivato il display visualizzerà ciclicamente per 5sec la velocità impostata a luce fissa e per i successivi 5sec il settaggio di autospegnimento ritardato impostato a luce lampeggiante.

Nel caso si scelga la velocità intensiva, dopo 5min la cappa passerà alla 3^a velocità e l'autospegnimento avverrà alla 3^a velocità.

FUNZIONE AVVISO PULIZIA FILTRO ANTIGRASSO

Ogni 30 ore di funzionamento della cappa, allo spegnimento della medesima, il display si accenderà con la lettera “G” per 30 secondi ad avvisare la necessaria pulizia dei filtri antigrasso.

Per azzerare il timer è sufficiente tenere sfiorato il tasto T3 per 5 sec con aspiratore spento, altrimenti il dispositivo darà nuovamente l’allarme al successivo spegnimento della cappa.

FUNZIONE AVVISO SOSTITUZIONE FILTRI CARBONE ATTIVO

Ogni 120 ore di funzionamento della cappa, allo spegnimento della medesima, il display si accenderà con la lettera “S” per 30 sec a ricordare la sostituzione dei filtri a carbone attivo (se presenti).

Per azzerare il timer è sufficiente tenere sfiorato il tasto T3 per 5 sec con aspiratore spento, altrimenti il dispositivo darà nuovamente allarme al successivo spegnimento della cappa.

L’errore verrà segnalato anche se la cappa non è filtrante: in questo caso procedere con la normale pulizia dei filtri antigrasso e azzerare l’errore.

AVVISO PRESENZA LIQUIDI ALL’INTERNO DELLA CAPP

La cappa è dotata di un sensore elettronico interno che fa spegnere immediatamente la cappa nel caso di accumulo di condensa o di accidentale sversamento di liquidi al suo interno attraverso i flap. Il display evidenzierà questo allarme segnalando un “8” lampeggiante per un minuto.

Il sistema funziona anche a cappa spenta.

Per azzerare l’avviso e poter riaccendere il piano aspirante è indispensabile svuotare i liquidi.



Attenzione! Scollegare elettricamente il sistema staccando l’alimentazione elettrica dalla cappa (fig.1-2 capitolo AVVERTENZE)

Per fare questo si dovrà svitare il pomello (fig.37-X) e aprire la copertura dello scarico.

Si raccomanda di posizionare il contenitore per la raccolta dei liquidi in corrispondenza della freccia.

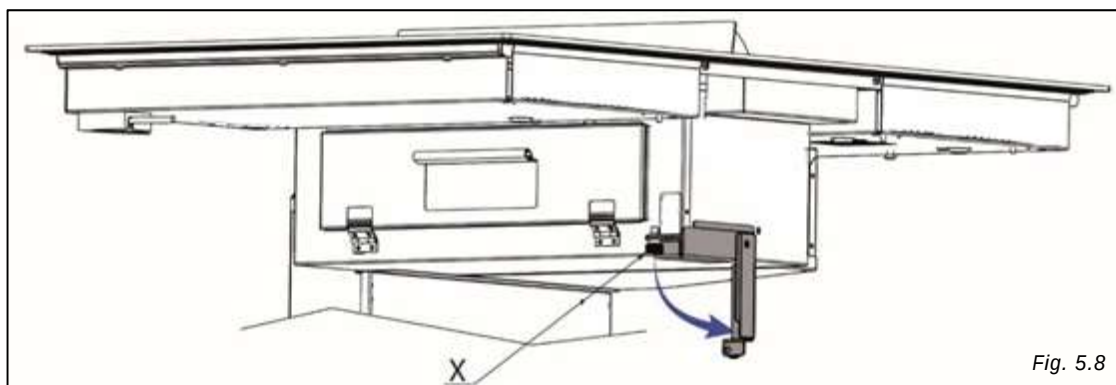


Fig. 5.8

Per ottimizzare l'intervento si consiglia anche di asciugare tutto l'interno della cappa, quindi aprire il flap destro (Fig.5.9-X) togliere in ordine il filtro antigrasso in (Fig.5.9-Y) sollevandolo dall'apposito pomello (Fig.5.9-W) e la leccarda raccogli grasso (Fig.5.9-Z) sollevandola dall'apposito pomello (Fig.5.9-K).

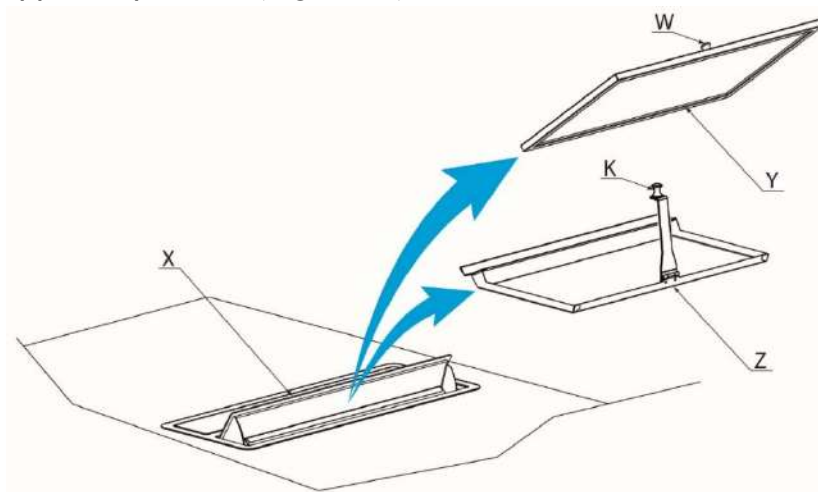


Fig. 5.9

Dopo aver fatto queste operazioni si potrà aprire lo sportellino posto sulla sinistra del corpo cappa (fig. 5.10-X) e asciugare bene tutto l'interno.

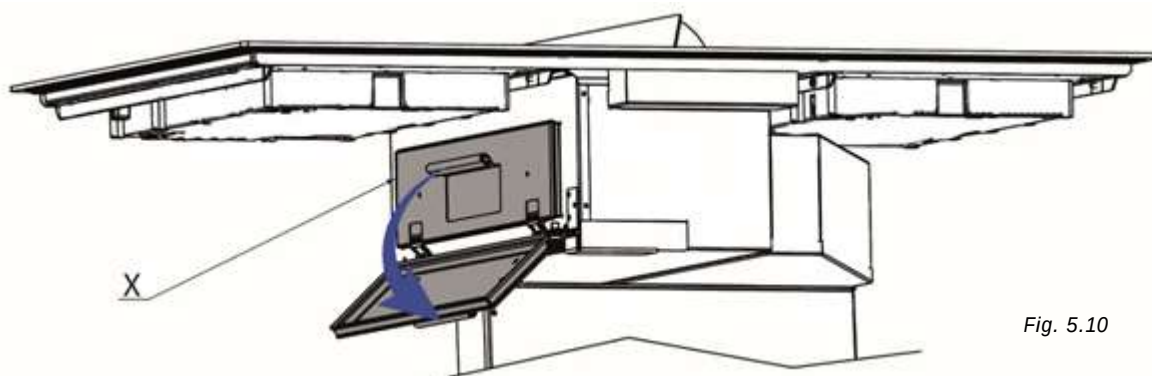


Fig. 5.10

V MANUTENZIONE E PULIZIA



Attenzione! Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (fig.1-2 capitolo AVVERTENZE).

VI.1 PULIZIA DEL PIANO AD INDUZIONE

La superficie in vetro deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poiché ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda. Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, perché entrambi possono graffiare il vetro (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Anche spugne d'acciaio, detersivi abrasivi, spray aggressivi, detersivi non adeguati, detersivi anticalcare, possono graffiare la superficie (Fig. 6.2 e Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



La sporcizia più ostinata o bruciata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetro o con il raschietto. Fate attenzione che la parte in plastica, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig. 6.4).



Attenzione! Fare attenzione a non ferirsi quando si usa il raschietto!

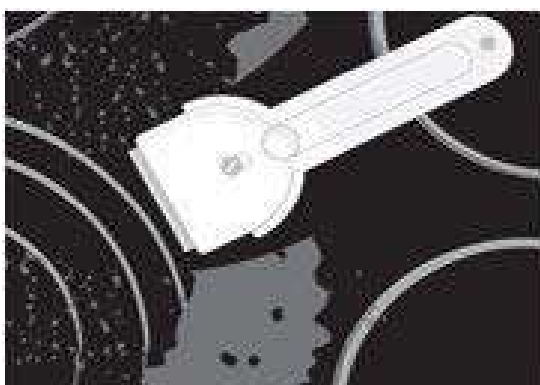


Fig. 6.4

La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida.

Avvertenza! Togliere completamente il detersivo dalla superficie, poiché qualche residuo potrebbe danneggiarla.

Lo zucchero può danneggiare per sempre la superficie in vetro, che va quindi rimosso immediatamente con il raschietto, anche se il vetro è ancora caldo (vedi precedente Fig. 6.4).

La serigrafia del vetro potrebbe consumarsi con l'uso di detersivi aggressivi, spugne d'acciaio, fondo delle pentole sporco.

L'eventuale cambio di colore della superficie in vetro non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie, ma deriva dall'utilizzo di pentole in rame, o in alluminio, o da residui di cibo sul fondo delle pentole.

Avvertenza! Tutti i difetti sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente il funzionamento dell'apparecchio. Questi non possono essere eliminati in garanzia.

VI.2 PULIZIA DELLA CAPPASPIRANTE

La cappa deve essere pulita immediatamente dopo l'installazione e l'asportazione del protettivo al fine di eliminare qualsiasi residuo di collante o altre impurità di qualsiasi genere.

La cappa deve essere pulita frequentemente sia internamente che esternamente (almeno una volta al mese).

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

Per la parte estetica della cappa inox trattata nera lucida si possono utilizzare i seguenti prodotti: Solvente Nitro

- Detergenti liquidi o prodotti per la pulizia del vetro;
- Sapone neutro liquido (in caso di sporco grasso);
- Panni morbidi (da utilizzare con movimenti che seguono la direzione della finitura e non trasversalmente alla stessa o in senso circolatorio).

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

- Prodotti contenenti cloruri, specialmente quelli contenenti acido cloridrico;
- Prodotti a base di alogenuri;
- Prodotti a base di perossido di idrogeno;
- Candeggine a base di acido ipocloroso;
- Prodotti aggressivi contenenti acidi;
- Detergenti contenenti polvere abrasiva;
- Prodotti per la pulizia dell'argento;
- Detergenti la cui composizione chimica è sconosciuta;
- Pagliette, spazzole o dischetti abrasivi;
- Panni ruvidi o carta ruvida;
- Utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.

Pulizia al primo utilizzo

Dopo l'asportazione del protettivo plastico, in presenza di eventuali aloni o macchie, bisogna eseguire un primo lavaggio con solvente nitro seguito da un ulteriore lavaggio con sapone neutro o detergente liquido, utilizzando solo panni morbidi ed effettuando movimenti che seguono la direzione della finitura e non in senso circolatorio o trasversalmente alla stessa.

Pulizia ordinaria

- La pulizia ordinaria deve essere eseguita prima che si crei un eccessivo accumulo di sporco che può causare fenomeni abrasivi.
 - Prima di eseguire le operazioni di lavaggio, è necessario rimuovere eventuali particelle di polvere mediante aria o aspirandole, in modo tale da evitare lo sfregamento sulla superficie.
 - Dove l'acqua è stata utilizzata come mezzo di pulizia o risciacquo, soprattutto nelle aree con notevole presenza di calcare, si raccomanda di asciugare la superficie per prevenire la comparsa di macchie.
 - Per evitare contaminazioni causate da particelle di ferro, bisogna assicurarsi che gli utensili scelti per la pulizia non siano stati usati precedentemente su altri metalli o leghe.
 - I materiali per la pulizia dei manufatti di acciaio inossidabile devono essere esclusivamente riservati a questo scopo.
 - Una cura particolare va rivolta al filtro antigrasso, che ha la funzione di trattenere le particelle grasse contenute nei vapori, e alla leccarda, che ha la funzione di raccogliere il grasso che potrebbe colare dal filtro antigrasso. Entrambi questi elementi devono essere lavati quando compare il relativo avviso o almeno una volta al mese in acqua calda e detersivo (anche in lavastoviglie).
 - Il filtro può scolorirsi dopo alcuni lavaggi. Questo è normale e non significa che deve essere sostituito.
 - Per eseguire la manutenzione del filtro metallico antigrasso e della leccarda è indispensabile rimuoverli dalla cappa.
 - Per togliere il filtro metallico antigrasso e la leccarda, procedere come da immagine 46 della sezione AVVISO PRESENZA LIQUIDI ALL'INTERNO DELLA CAPP - capitolo FUNZIONAMENTO).
- L'operazione va effettuata sia sul flap destro, sia su quello sinistro.
- Il filtro anti odore a carbone attivo, ove presente, non deve essere lavato ma va sostituito quando compare il relativo avviso (vedi FUNZIONE AVVISO SOSTITUZIONE FILTRI CARBONE ATTIVO nel capitolo FUNZIONAMENTO) o almeno 3-4 volte all'anno.
 - Richiedere il filtro alla Ditta costruttrice.
 - Per sostituire il filtro anti odore a carbone attivo consultare il libretto istruzione del kit acquistato a parte.

VI GUIDA PER LA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

	Attenzione! Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (fig.1-2 capitolo AVVERTENZE).
---	--

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

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
E03 + Suono continuo,  oppure O Er03	Attivazione continua dei sensori per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del comando.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E21	Il comando si spegne a causa di una sovratemperatura per evitare danni all'elettronica.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E22 o Er22	Errore dei sensori del comando. Il comando si spegne dopo 3.5-7.5 secondi. In uno o più sensori la soglia di rilevazione è errata.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E20 o Er20	Anomalia della memoria del microcontroller.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E36 o Er36	Corto circuito nel sensore di temperatura del comando.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E31 o Er31	Anomalia nella configurazione delle zone cottura.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore

		autorizzato, specificando il codice di errore
E47 o Er47	Comunicazione anomala tra il comando e una o più zone cottura.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E2	Sovratemperatura nelle bobine di una o più zone cottura, per uso scorretto del piano cottura o per guasto della ventola di raffreddamento.	tecnic Contattare il centro di assistenza autorizzato, specificando il codice di errore
EA	Errore scheda di potenza. Componente guasto.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
U400	Il comando si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a: 1) Fornitura di tensione elevata 2) Errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione.	1) Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore 2) Contattare un elettricista per verifica della rete domestica.
E5	Anomalia del filtro della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E6	Anomalia della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E8	Errata velocità della ventola. Errore della ventola sinistra o destra.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore
E9	Difetto del sensore di temperatura di una zona cottura.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore

VII MESSA FUORI ESERCIZIO, SMONTAGGIO E SMALTIMENTO

MESSA FUORI ESERCIZIO

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

	Attenzione! Per la messa fuori esercizio è necessario spegnere l'apparecchio e staccare l'alimentazione elettrica dalla cappa (fig.1-2 capitolo AVVERTENZE).
	Attenzione! Fare eseguire la disconnessione e la chiusura delle linee elettriche solo da personale specializzato.

SMONTAGGIO

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

Per compiere questa operazione bisogna:

- Allentare viti e staffe di fissaggio
- Rimuovere eventuali sigillature in silicone
- Scollegare il motore e il canale di aspirazione dal piano cottura
- Estrarre il piano cottura dall'alto

SMALTIMENTO



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

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere

 portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

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



CAPPE PER CUCINE

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE

Viale dell'Industria 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy

T +39 049 5942144 - **F** +39 049 5940061

E-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it

KompakTech

INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE GUIDE



CE

230-240Vac - 50Hz

395.484.5

Index

I	GENERAL	4
II	WARNINGS	5
III	INSTALLATION	7
III.1	PRELIMINARY INDICATIONS	7
III.1.a	AIR TREATMENT	9
III.2	INSTALLATION ON UP TO 660 mm DEEP BASES	10
III.2.a	INDUCTION HOB INSTALLATION	11
III.2.b	EXECUTIVE DIRECTIONS	13
III.3.c	ASPIRATION UNIT ASSEMBLY	16
III.3	INSTALLATION ON UP TO 840mm DEEP BASES	18
III.3.a	INDUCTION HOB INSTALLATION	21
III.3.b	EXECUTIVE DIRECTIONS	23
III.3.c	ASPIRATION UNIT ASSEMBLY	26
III.4	INSTALLATION ON UP TO 900mm DEEP BASES	28
III.4.a	INDUCTION HOB INSTALLATION	29
III.4.b	EXECUTIVE DIRECTIONS	31
III.4.c	ASPIRATION UNIT ASSEMBLY	34
III.5	INSTALLATION ON BASES DEEP MORE THAN 900mm	36
III.5.a	INDUCTION HOB INSTALLATION	39
III.5.b	EXECUTIVE DIRECTIONS	41
III.5.c	ASPIRATION UNIT ASSEMBLY	44
III.6	ELECTRICAL CONNECTION	46
IV	OPERATION	49
V.1	INDUCTION HOB TECHNICAL FEATURES	49
V.2	APPROPRIATE POTS FOR INDUCTION	50
V.3	INDUCTION HOB OPERATION	51
V.4	COOKER HOOD OPERATION	63
V	CLEANING AND MAINTENANCE	68
VI.1	INDUCTION HOB CLEANING	68
VI.2	COOKER HOOD CLEANING	70
VI	TROUBLESHOOTING GUIDE	72
VII	DISCONTINUATION, DISASSEMBLY AND WASTE DISPOSAL	74

GENERAL

This guide is intended for the consumer and 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.

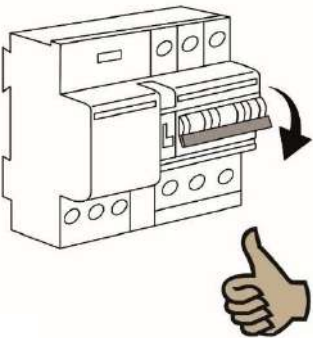
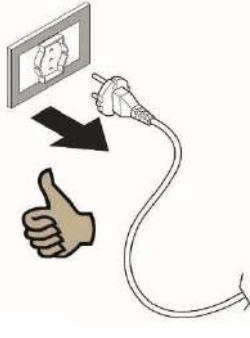
The Manufacturer strives for continuous improvements.

For this reason, the text and illustrations in this guide may change without notice.

II WARNINGS

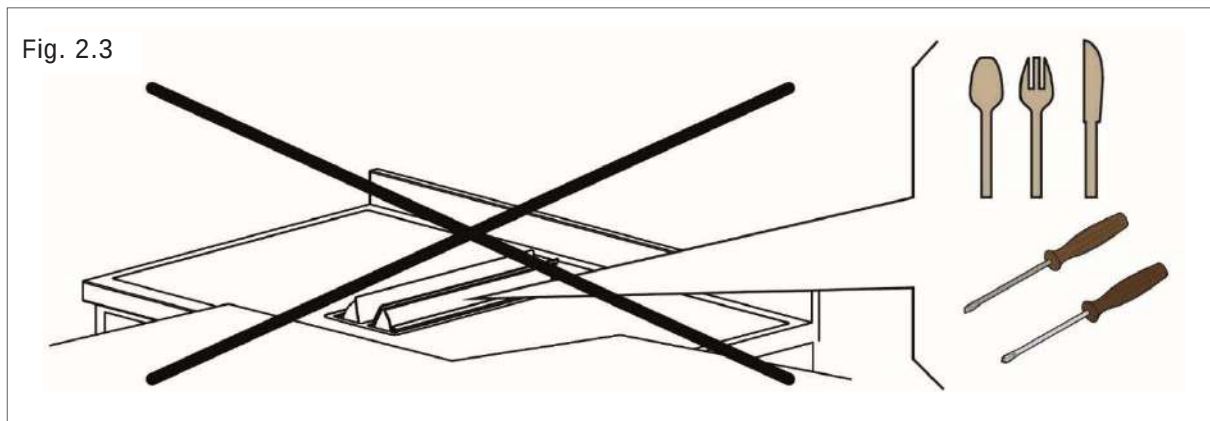
ATTENTION: This appliance has not been designed for gas hobs.

- 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 a domestic induction hob with integrated aspiration for cooking;
- 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 (fries) under constant control.
	Caution! Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
	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.
	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).  Fig. 2.1  Fig. 2.2

- Warning! 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 ceramic plate.
- Warning! 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).



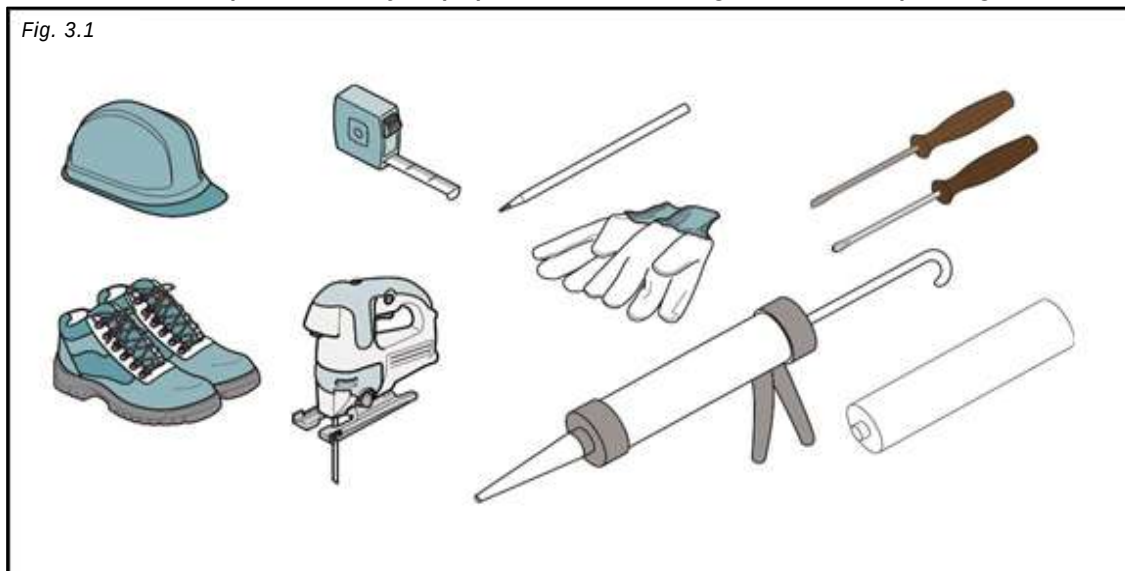
- The appliance cannot be activated by external timers or remote controls systems;
- Do not use the appliance for room heating;
- If there is a wall power outlet located near the appliance and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking 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 trust the pot detector;
- 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.

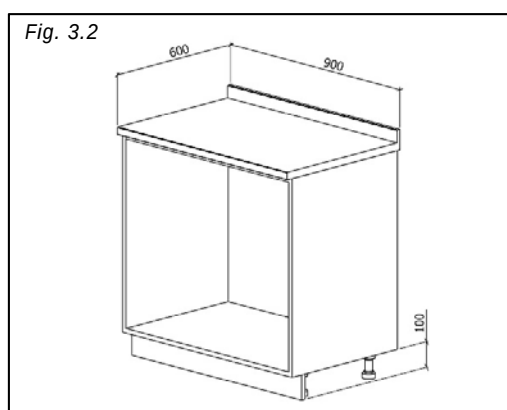
The installation requires safety equipment and a range of tool as per fig.3.1.



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.

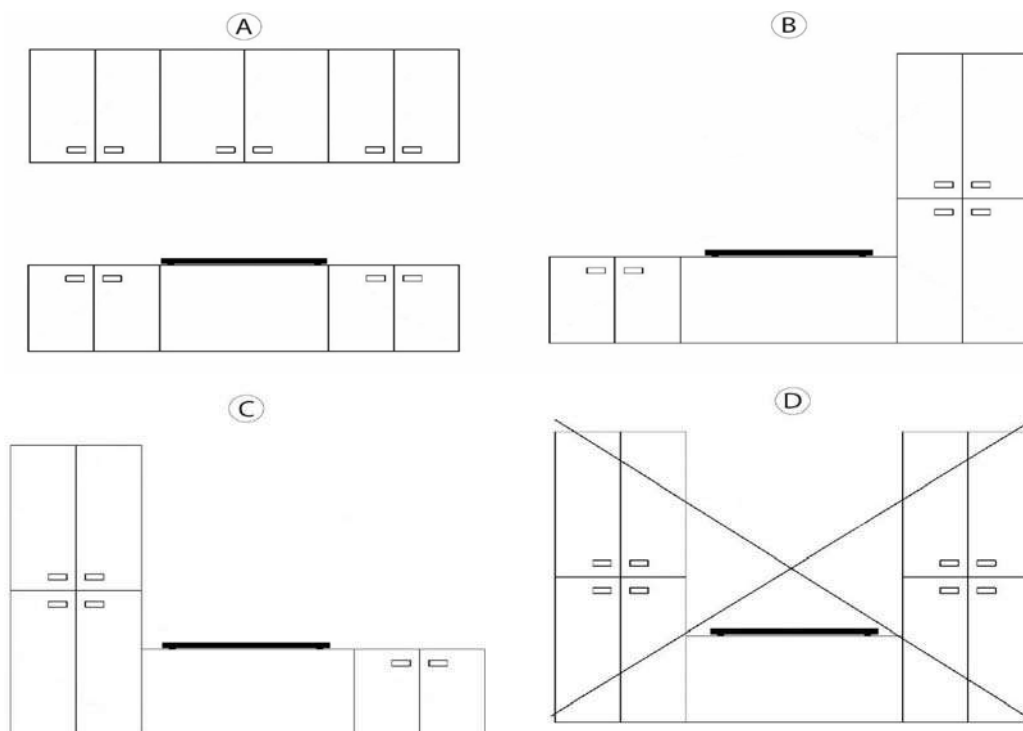


The furniture finishing should be treated with heat resistant glue (100°C) otherwise its shape and colour may change due to the inferior heat resistance.

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).

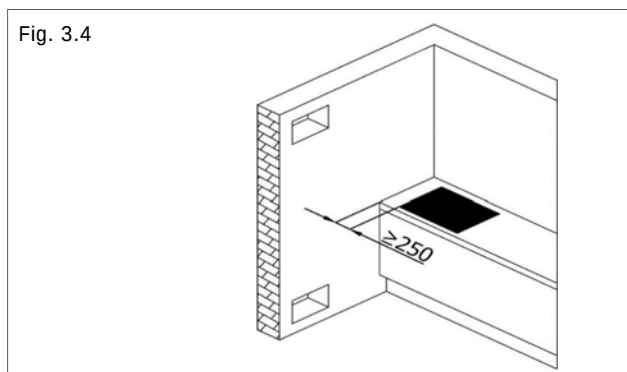
Use of wood decoration plates or boards is not permitted

Fig. 3.3

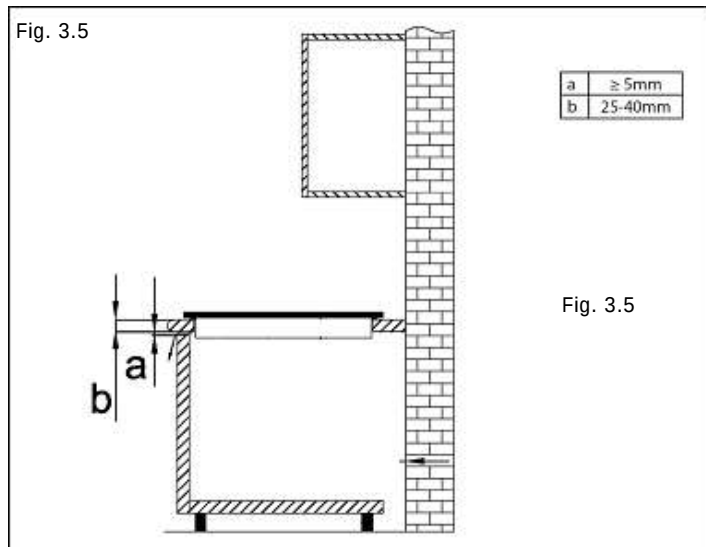


Minimum distance between the edge of the appliance and the furniture / wall is 250 mm (Fig.3.4).

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

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



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.

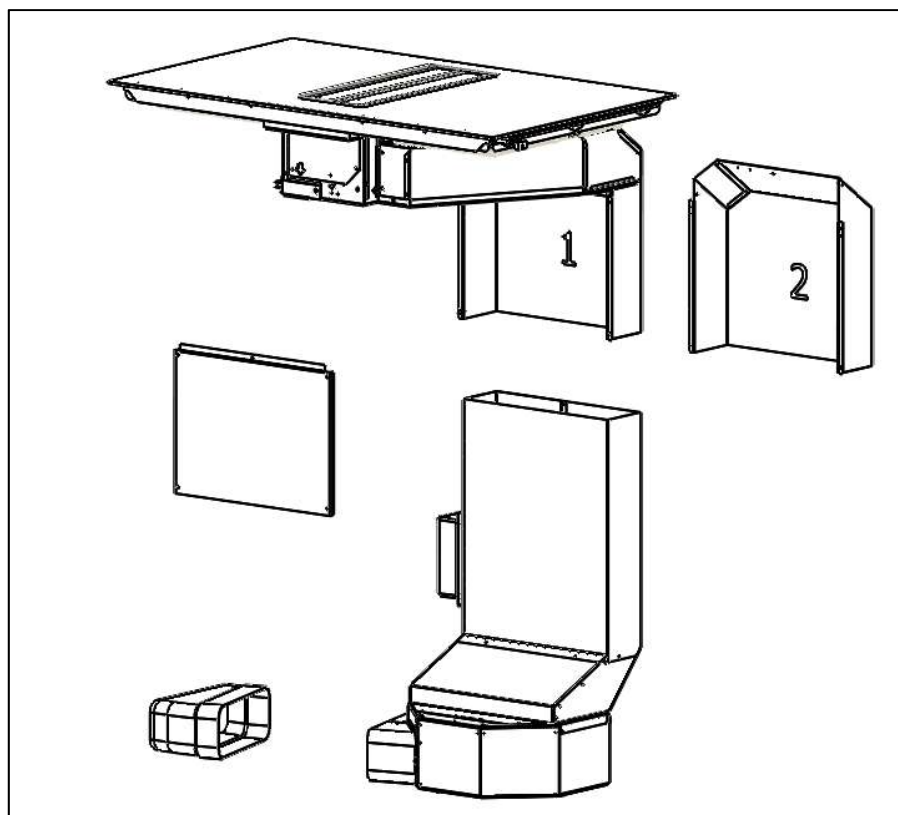


Filtering (recycling). The fumes pass through the active charcoal anti-odour filter (not supplied with the hood) to be purified and recycled in the kitchen.

III.2 INSTALLATION ON UP TO 660 mm DEEP BASES

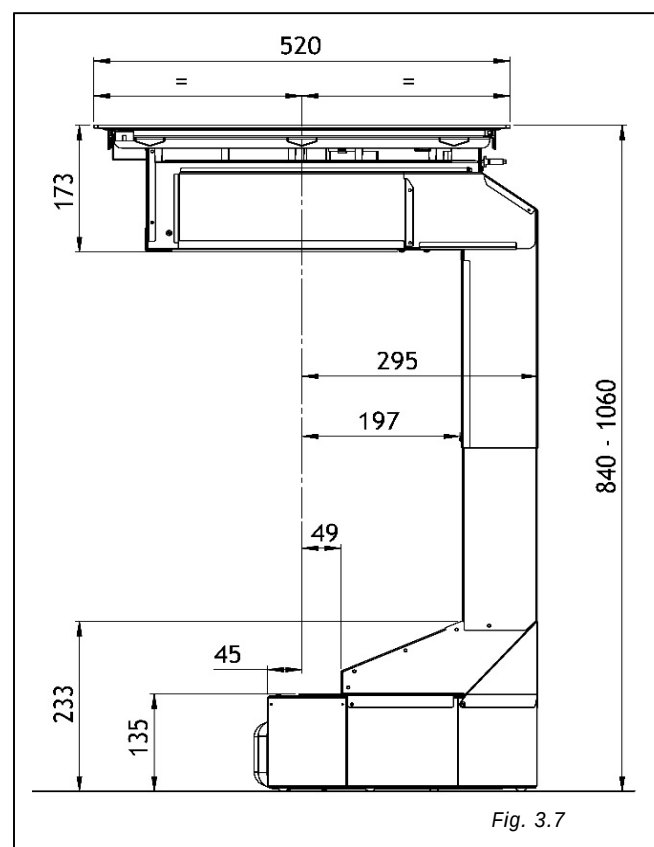
In the box the technician will find the elements shown on Fig. 3.6.

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.

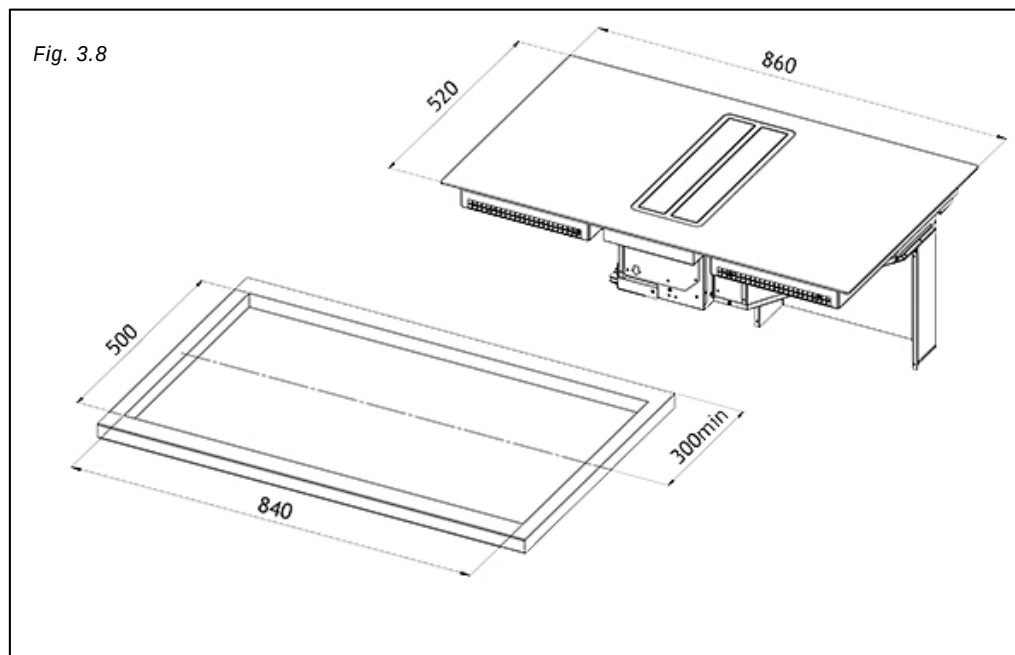


III.2.a INDUCTION HOB INSTALLATION

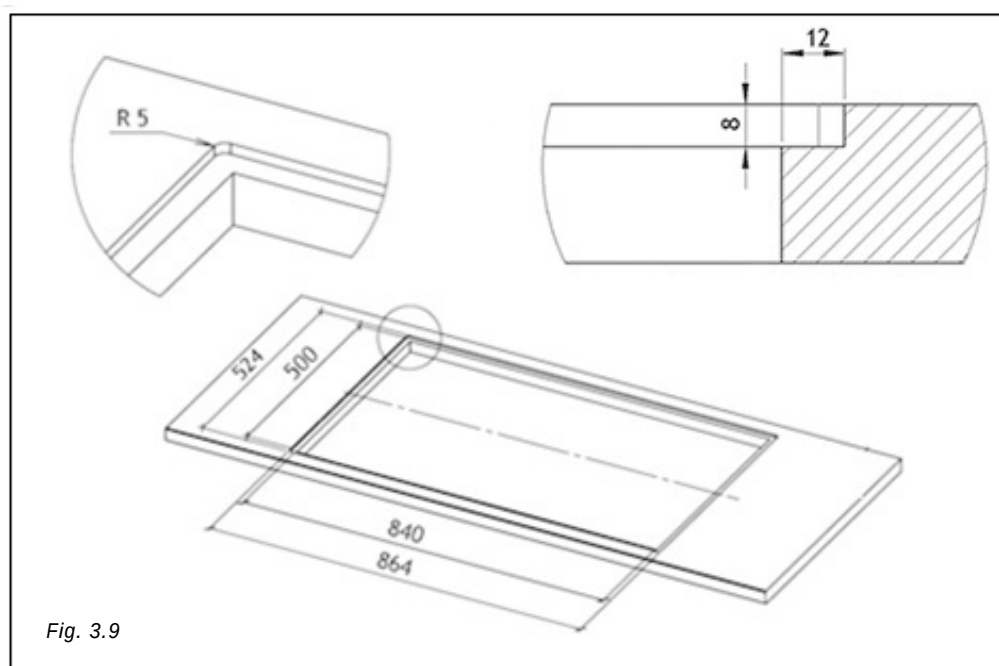
To leave the necessary space for the air pipes it is important to install the induction hob with the centerline more than 300mm away from the wall on the back that may be present.

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

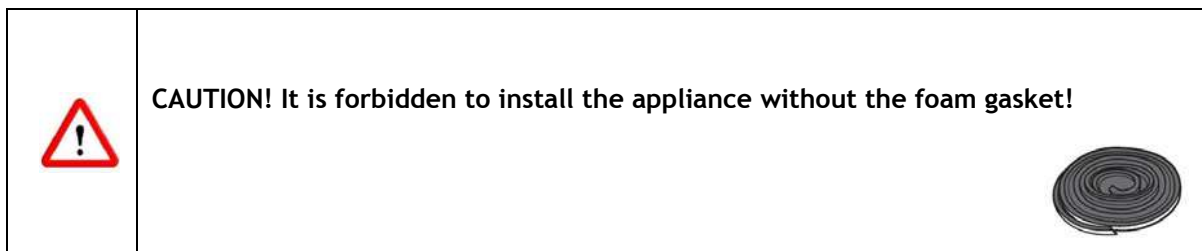
NON-FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop as shown on Fig. 3.8.



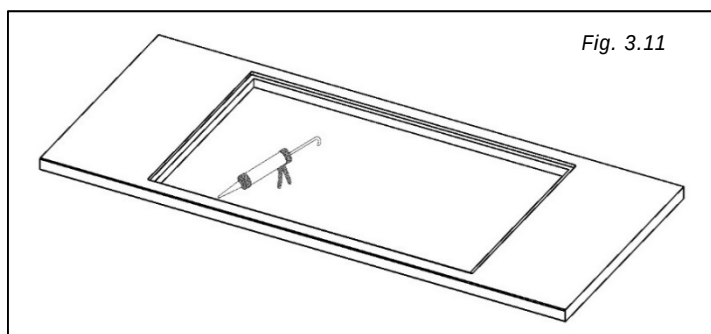
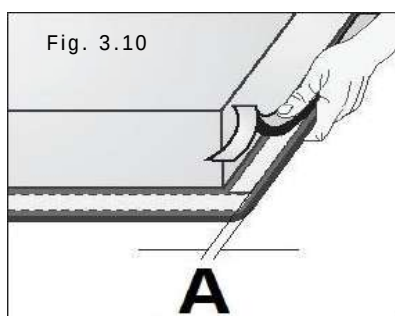
FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop, mill the worktop along the entire edge of the hole. Be sure to comply with the dimensions indicated on Fig. 3.9.



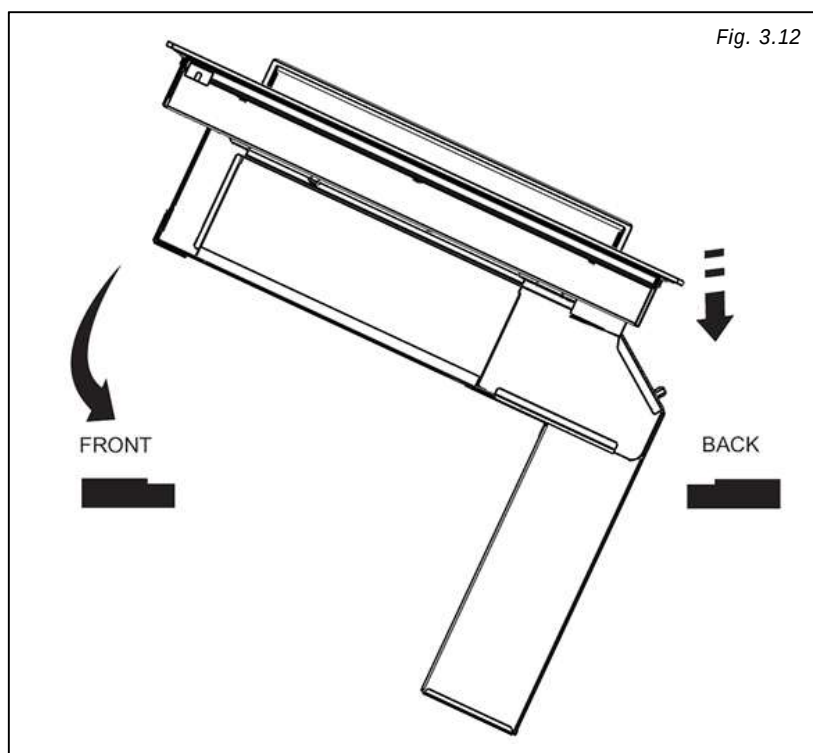
Before fixing the induction hob fix the foam gasket provided with the appliance on the back of the hob.



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).

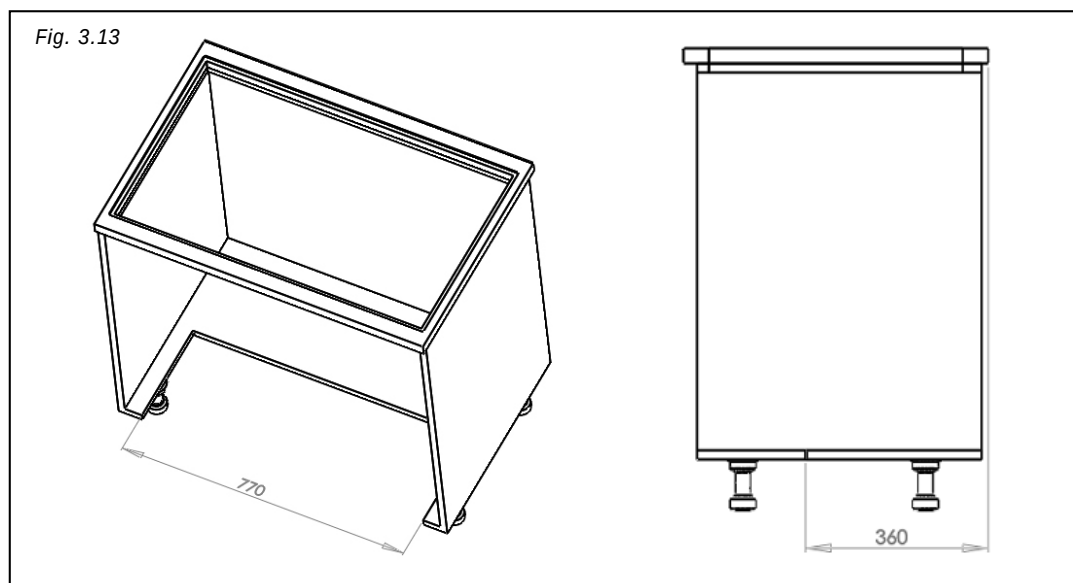


Lay in the silicon sealant flush with the hole (Fig. 3.11), along the milling and lay the hob on (Fig.3.12)

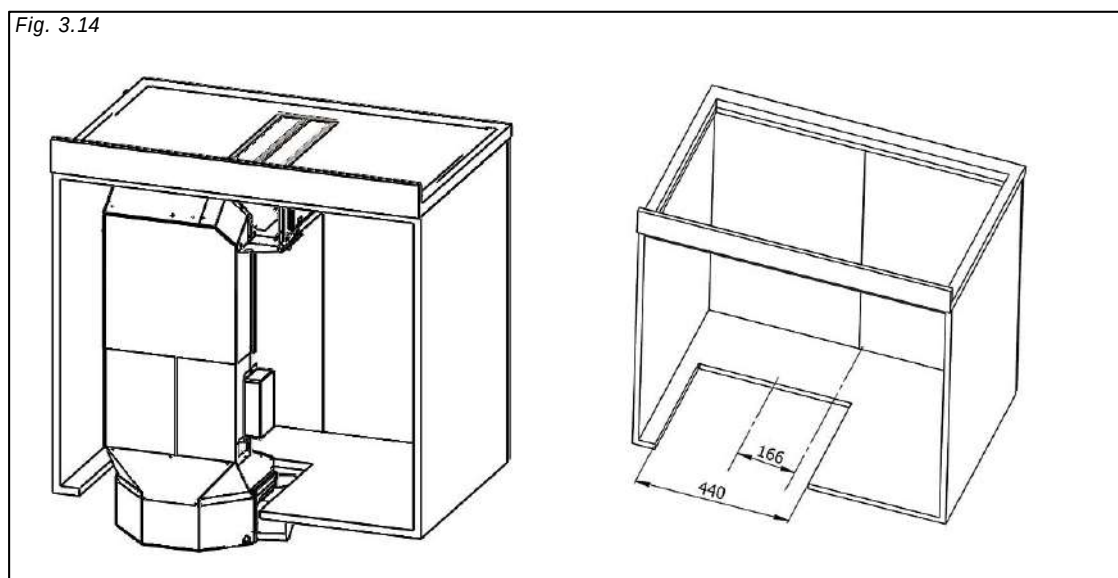


III.2.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base of the cabinet must be at least drilled as indicated in Fig. 3.13 and the back removed in case.



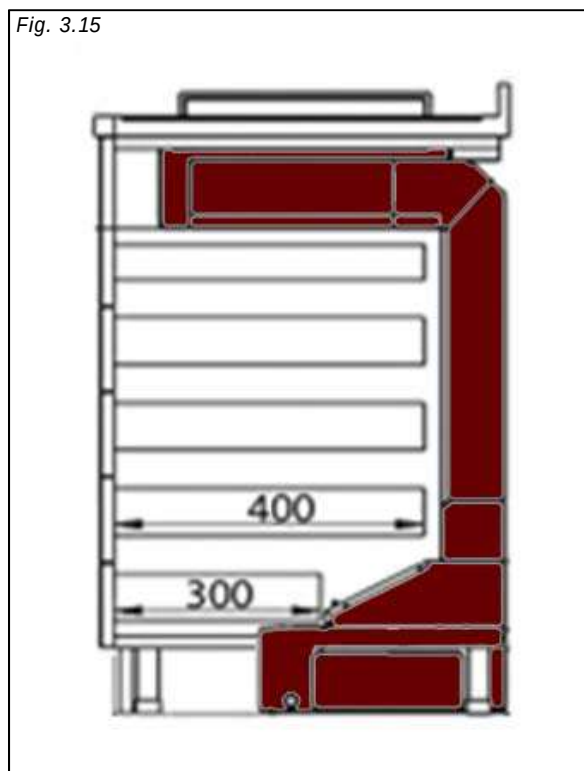
If the installation does not include the optional plasma filtering kit the cut of the base can be reduced as shown at Fig. 3.14



Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob (Fig. 3.15)

- Drawers depth = 400mm about
- Last drawer depth = 300mm

Fig. 3.15



The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.16).

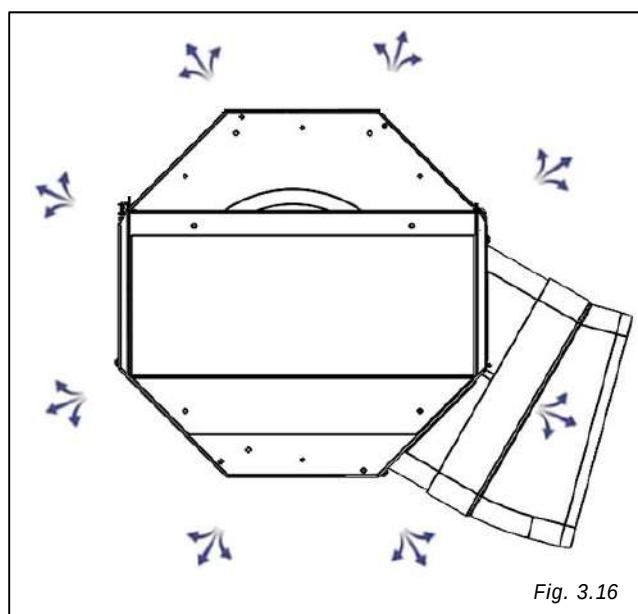
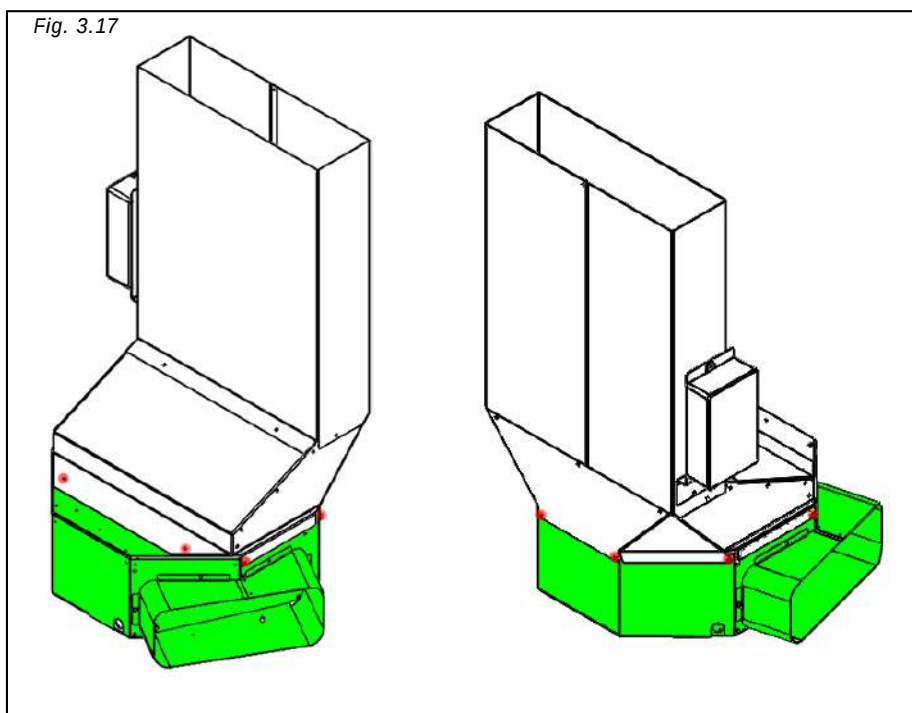


Fig. 3.16

The air outlet can be rotated every 45° and thanks to the 15° fitting supplied with the unit fitted in the two directions, it is possible to identify various configurations for the outlet of the air duct.

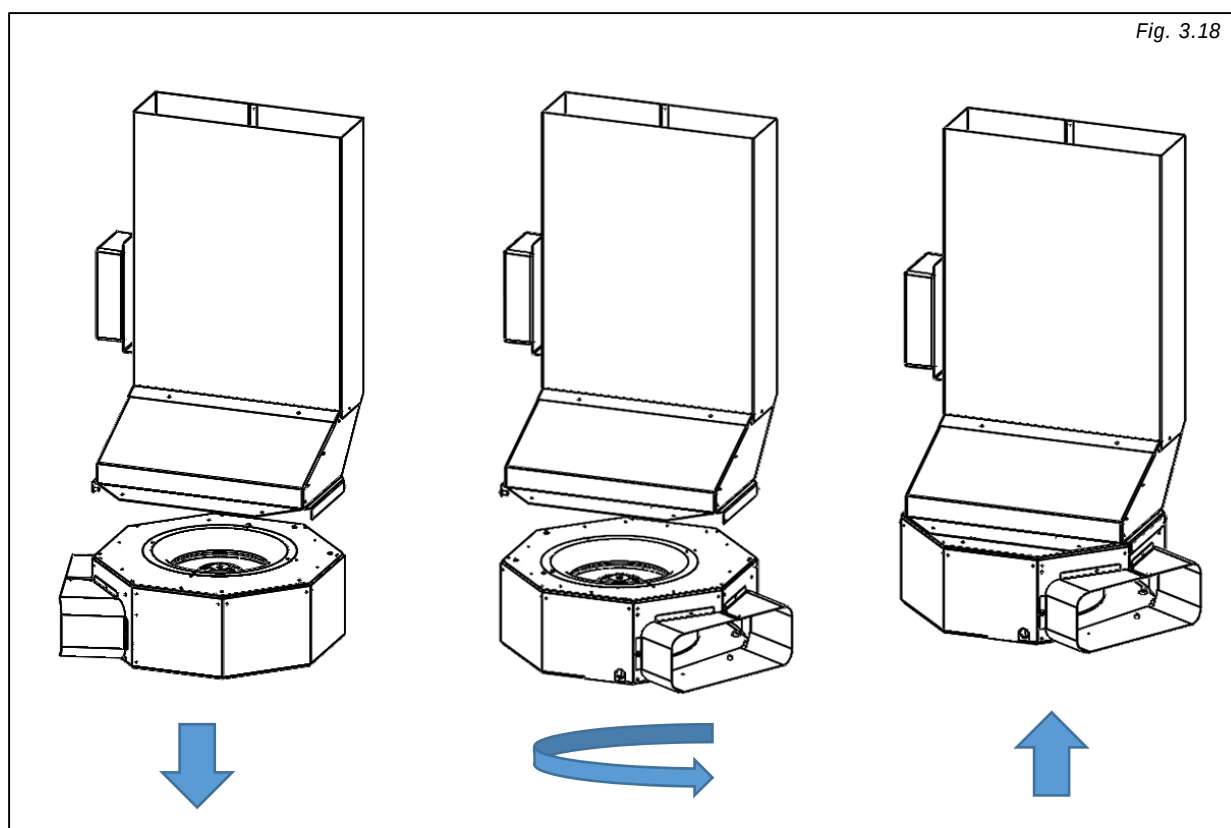
To do this, you must cut the clamp that holds the power cable on the side of the box, unscrew the screws that fix the octagonal box (Fig.3.17)

Fig. 3.17



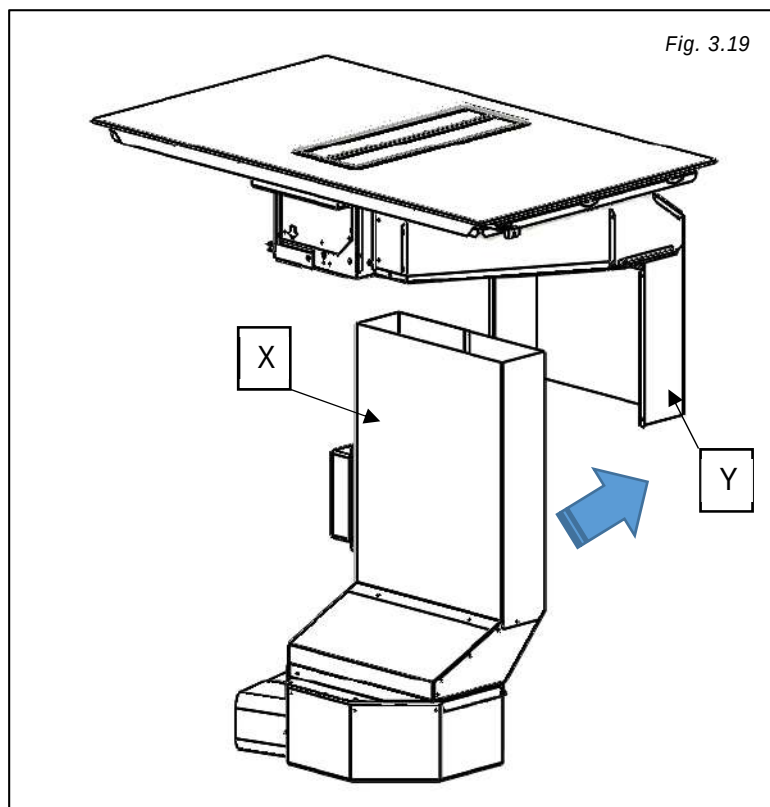
Turn the motor (Fig.3.18) and position it in the desired direction. Once the container box is positioned, assemble it with the previously removed screws. The rear or front output is possible by connecting a special curve, not supplied.

Fig. 3.18

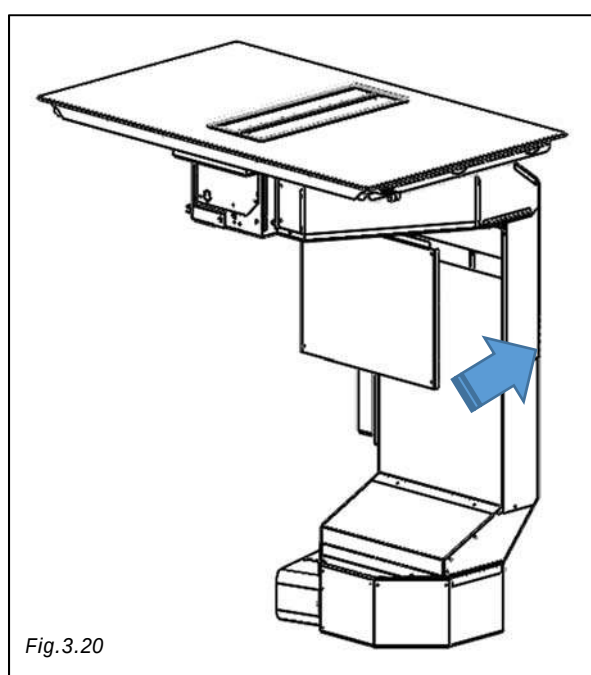


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

After having determined the aspiration unit 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. 3.19-X) to the fix joint (Fig. 3.19-Y).



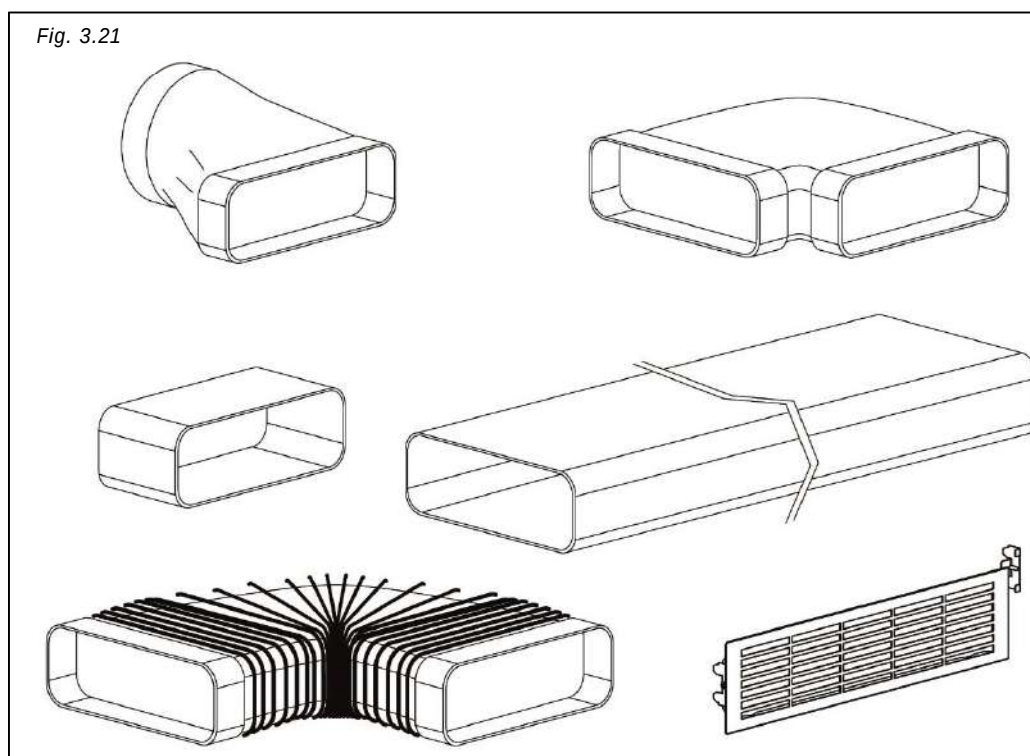
Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.20), using the special screws included.



It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust.

To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.21).

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



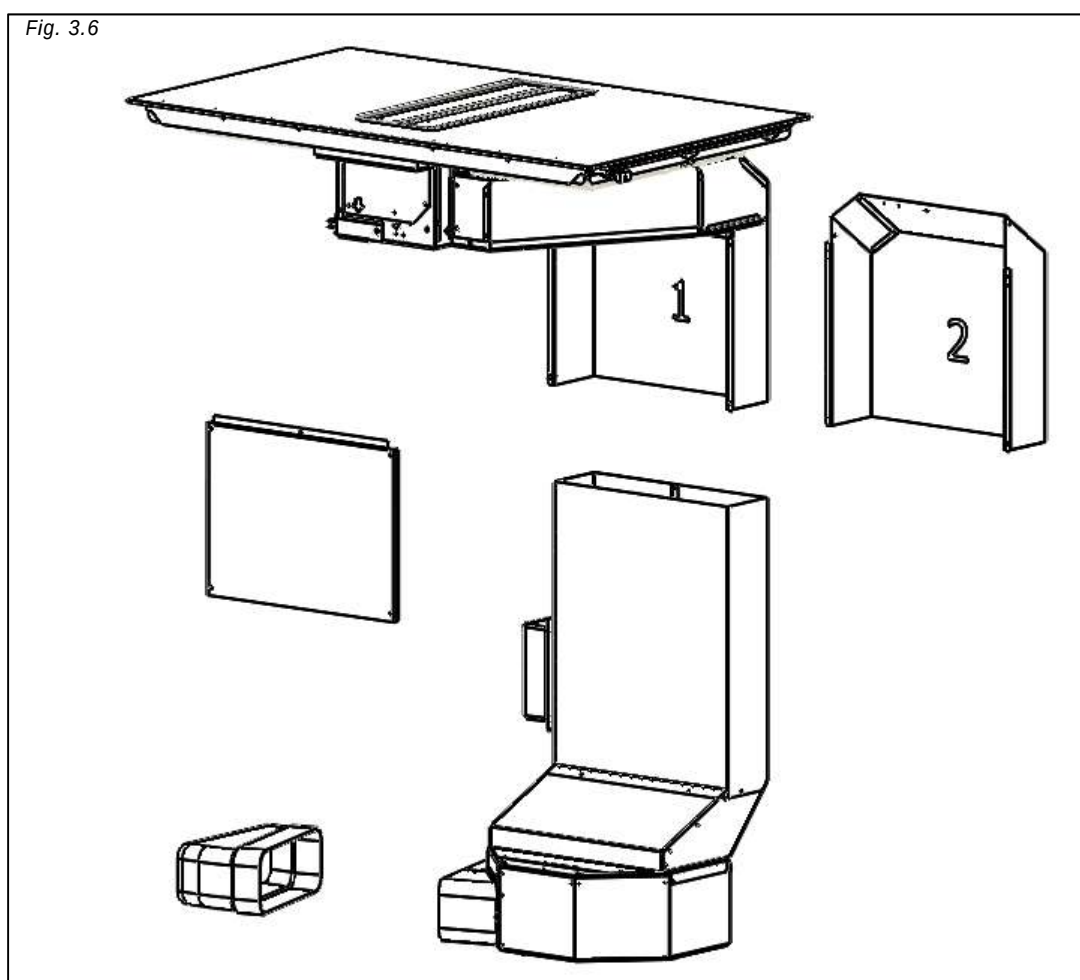
III.3 INSTALLATION ON UP TO 840mm DEEP BASES

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”.

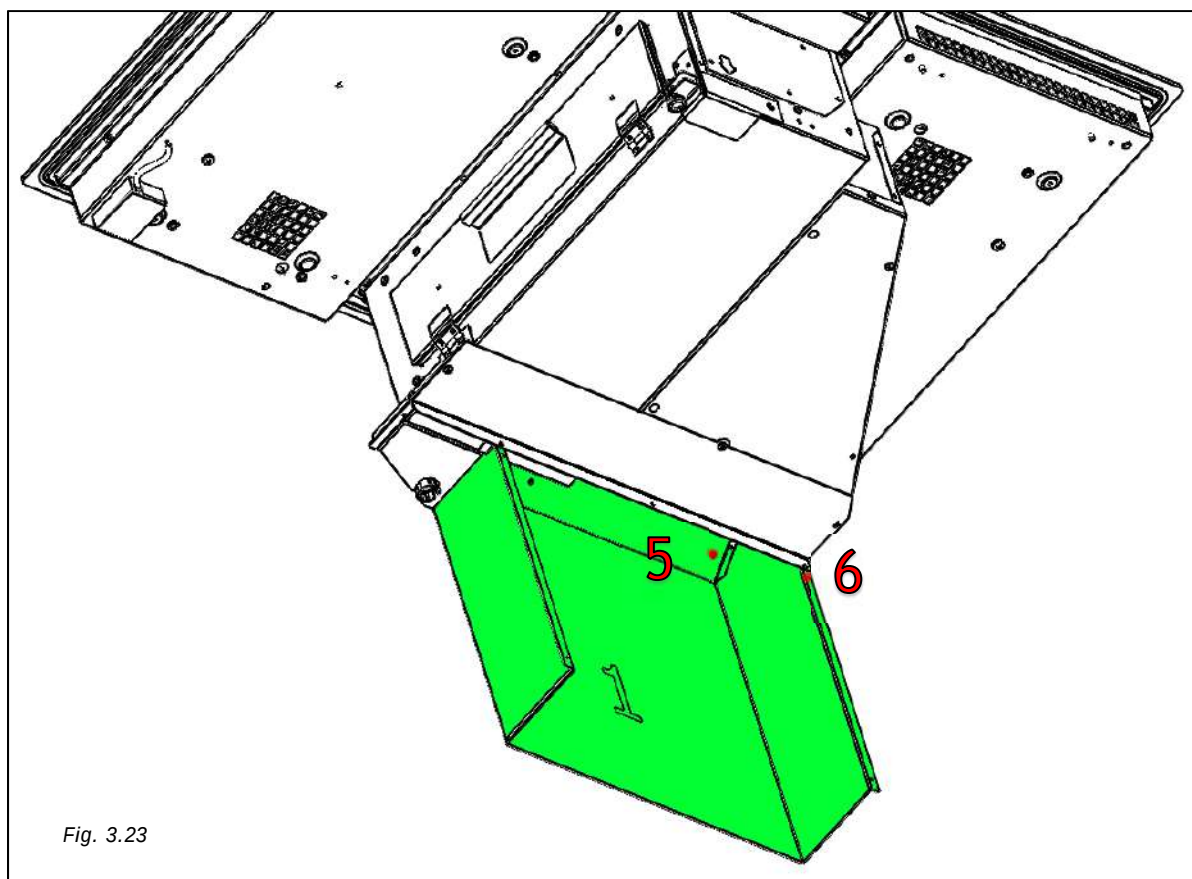
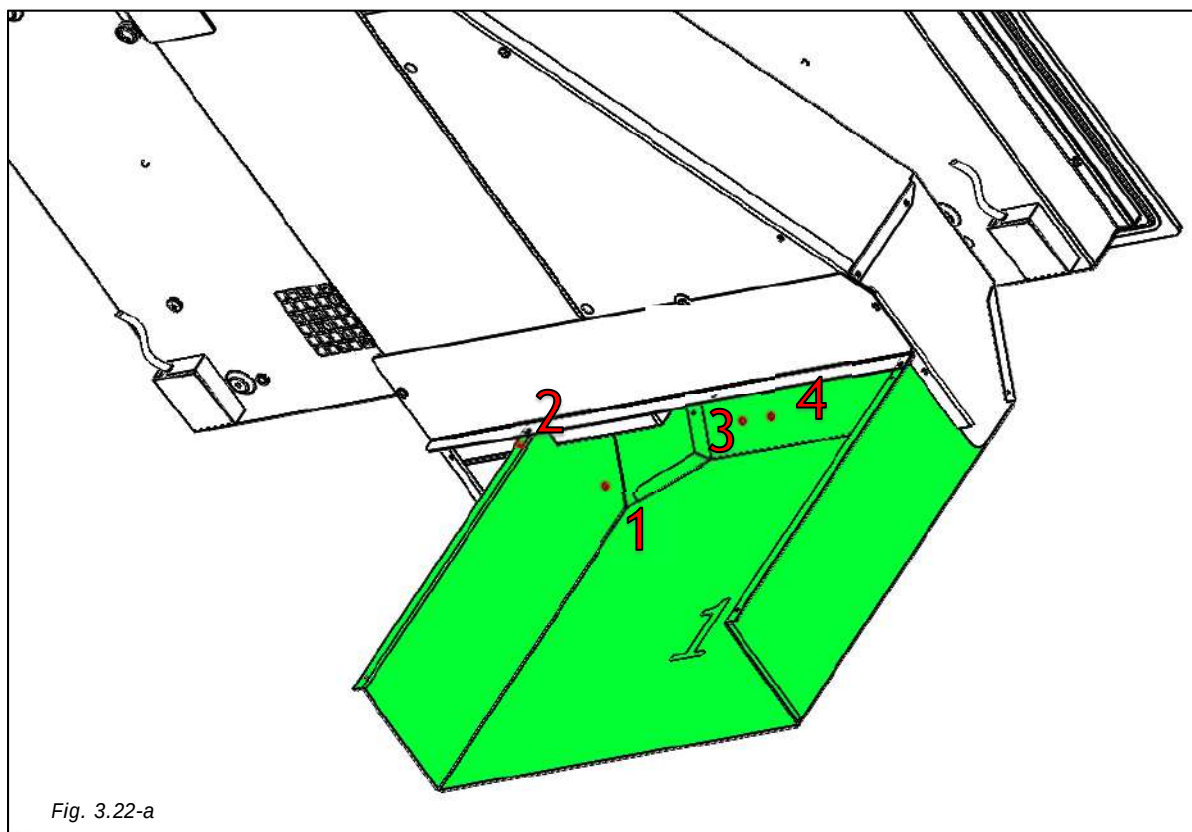
Follow the installation procedure described hereunder.

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



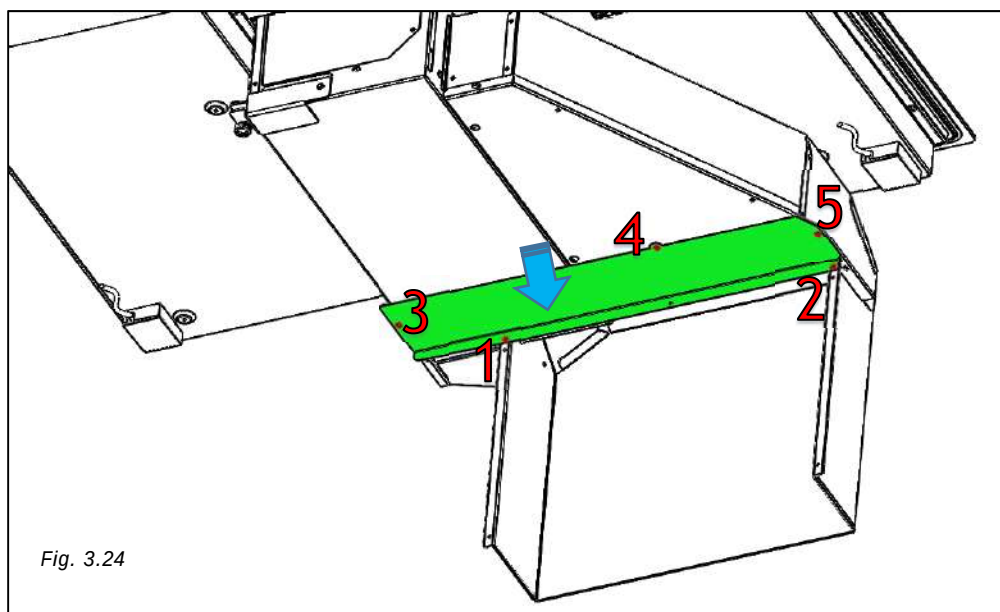
Remove the joint “1”

To carry this operation out it is necessary to remove the screws from the joint as shown on Fig. 3.22 and 3.23

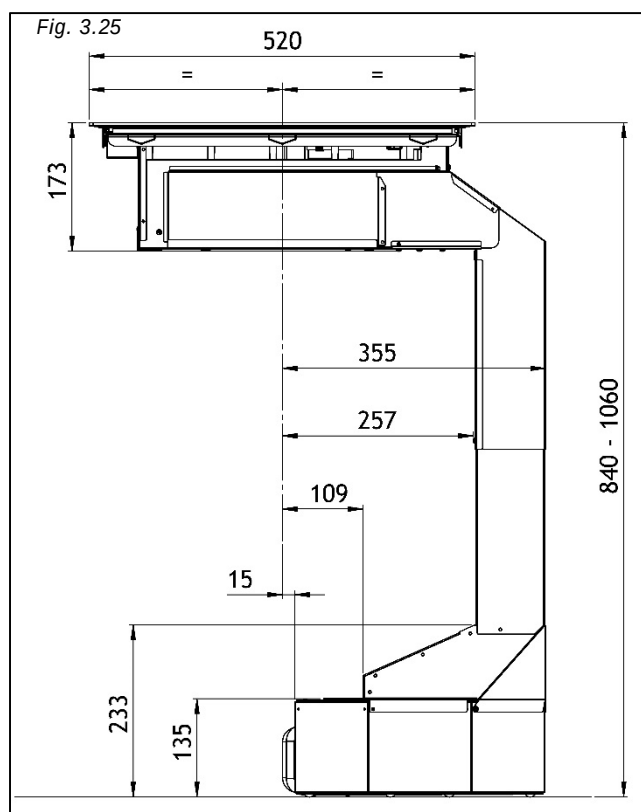


It is now possible to assemble the joint "2" by fixing the 4 screws previously removed. (Fig. 3.21 a-b n°1-3-4-5). Screws at Fig. 3.22 - 3.23 a-b n°2-6 must be fixed after moving the inferior cover.

To move the inferior cover remove the 3 screws (Fig. 3.24 3-4-5). Move the cover forward covering the empty space left by the new joint and fix the 3 screws at the new position. Then fix the joint and the cover with the two remaining screws (Fig. 3.24 1-2)



Once the new joint is mounted the dimensions after complete installation will be the ones shown at Fig. 3.25

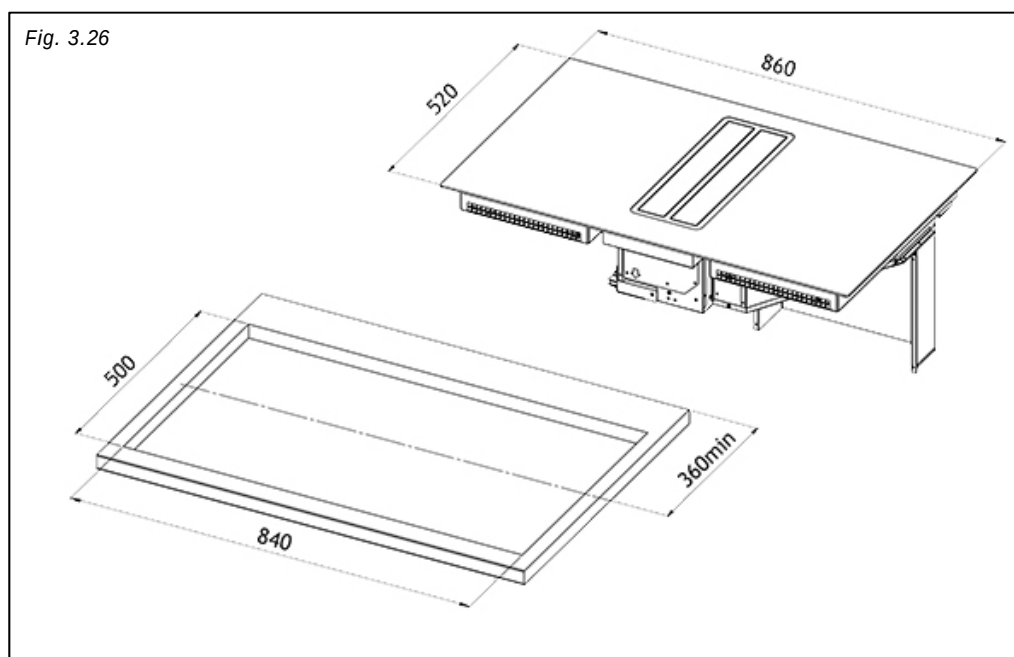


III.3.a INDUCTION HOB INSTALLATION

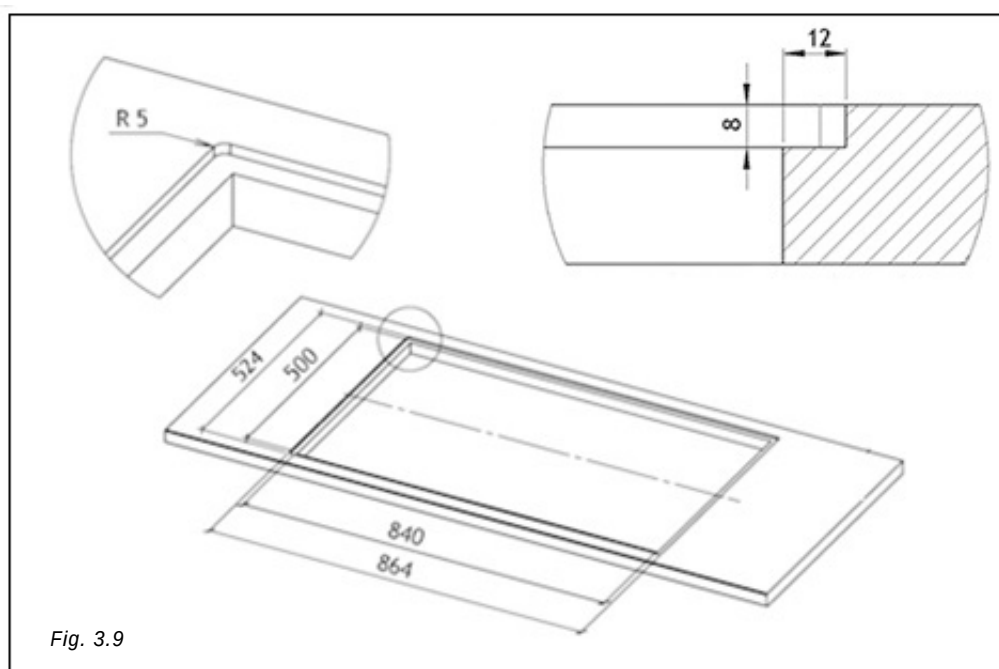
To leave the necessary space for the air pipe it is important to install the induction hob with the center line at more than 360mm distance from a possible wall on the back.

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

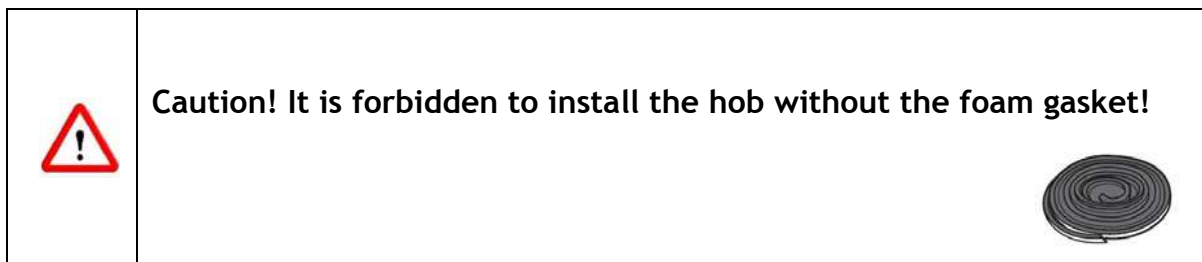
For non-flush installation: drill the worktop as shown at Fig. 3.26



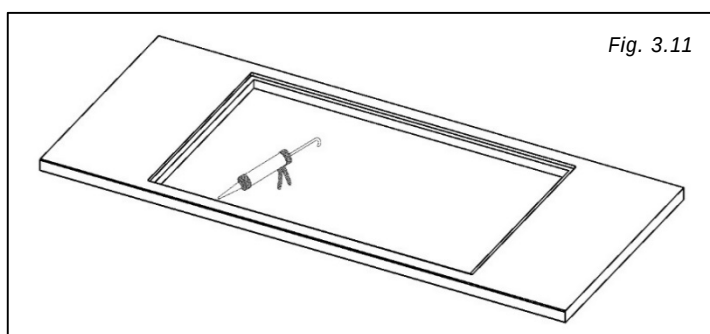
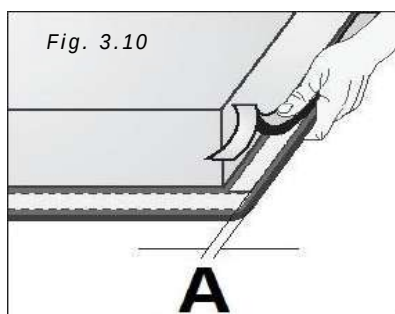
For flush installation: drill the worktop and mill it all along the edge of the hole, following sizes indicated Fig. 3.9.



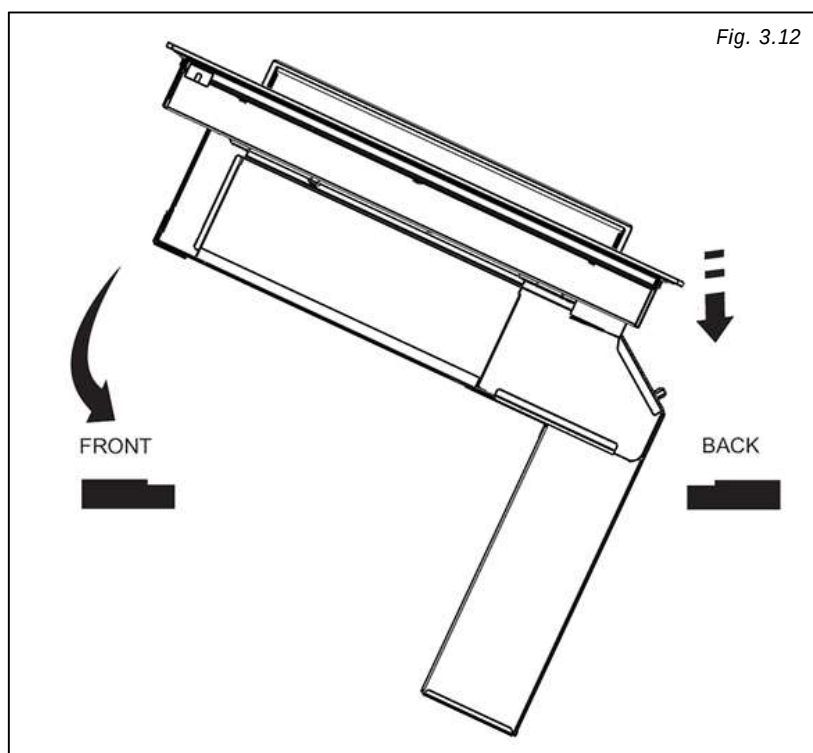
Before fixing the induction hob, glue the foam gasket included on the inferior part of the glass.



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).

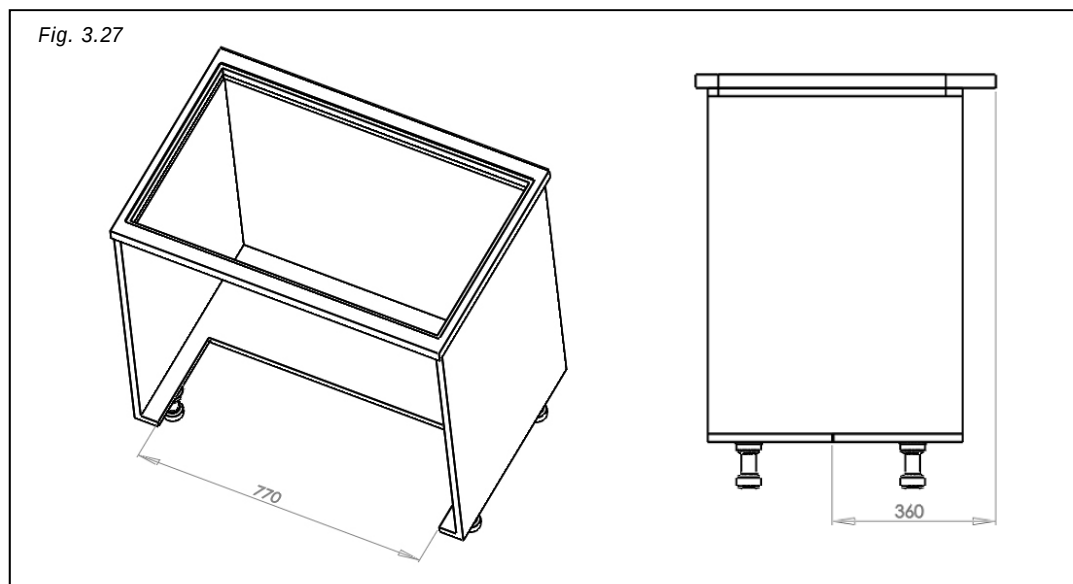


Lay in the silicone sealant flush at the hole (Fig. 3.11), place the induction hob (Fig.3.12)

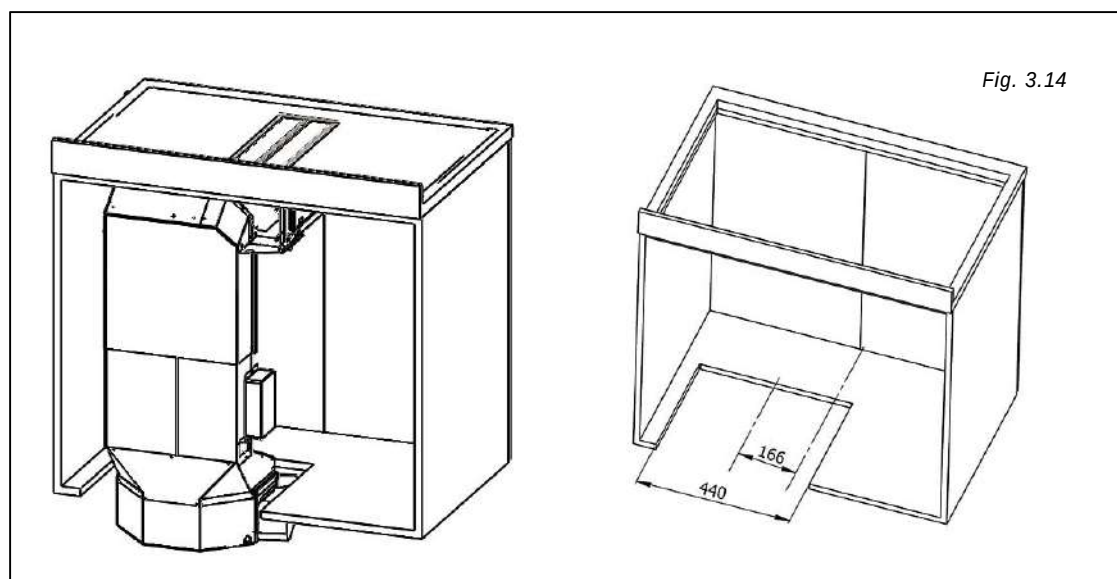


III.3.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base must be at least cut as shown in Fig. 3.27 and the back removed if needed.

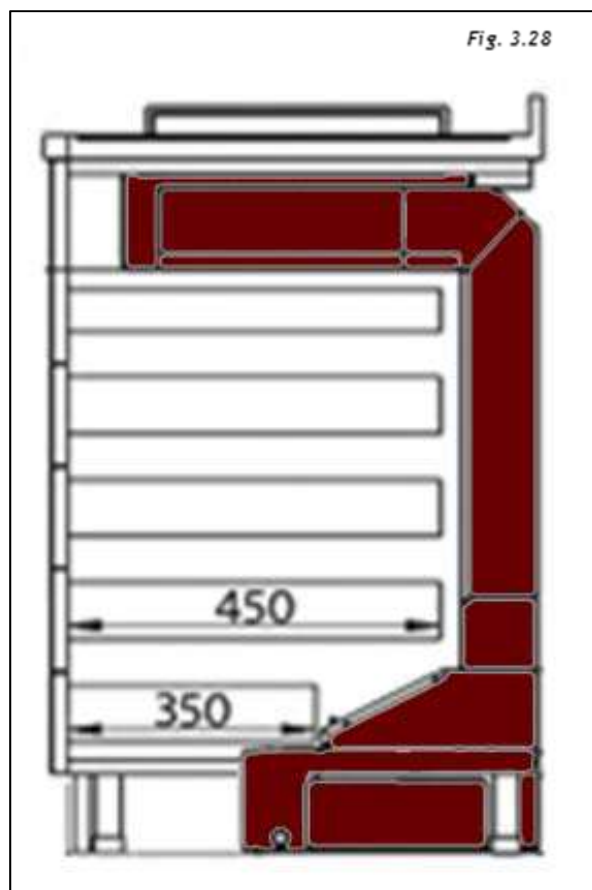


If the installation includes the optional plasma filtering kit the cut on the base can be reduced as shown at Fig. 3.14

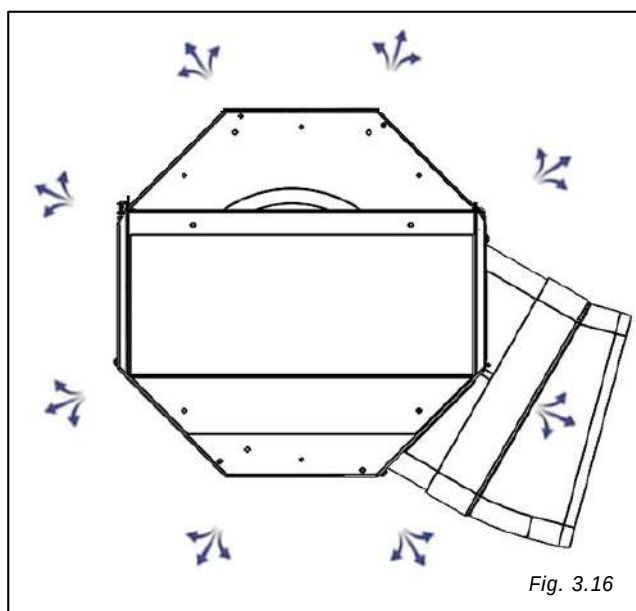


The installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob (Fig. 3.28).

- Drawers depth= 450mm about
- Last drawer depth = 350mm

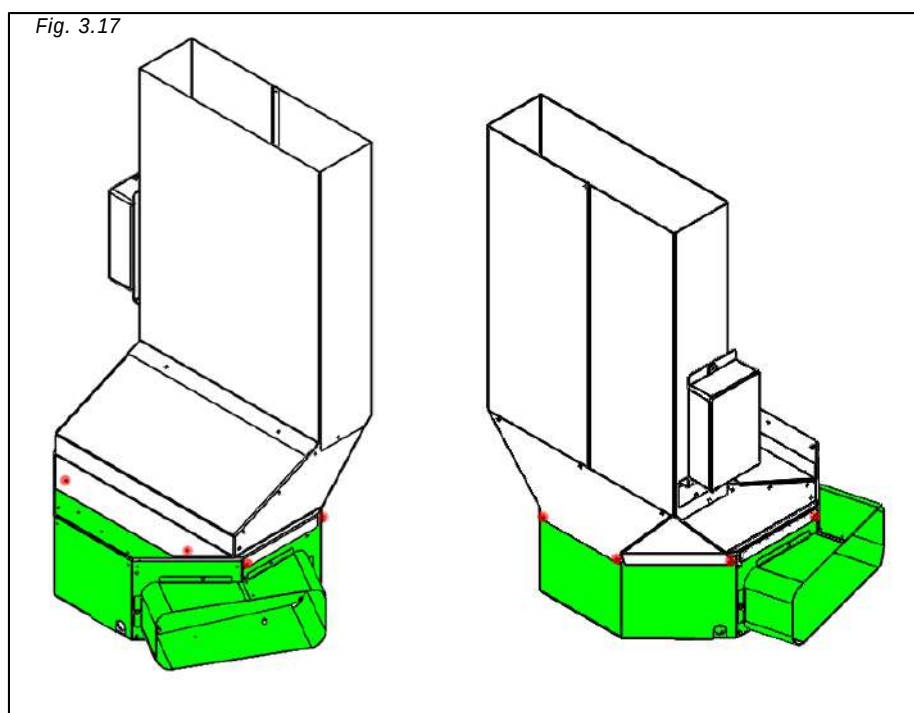


The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.16).

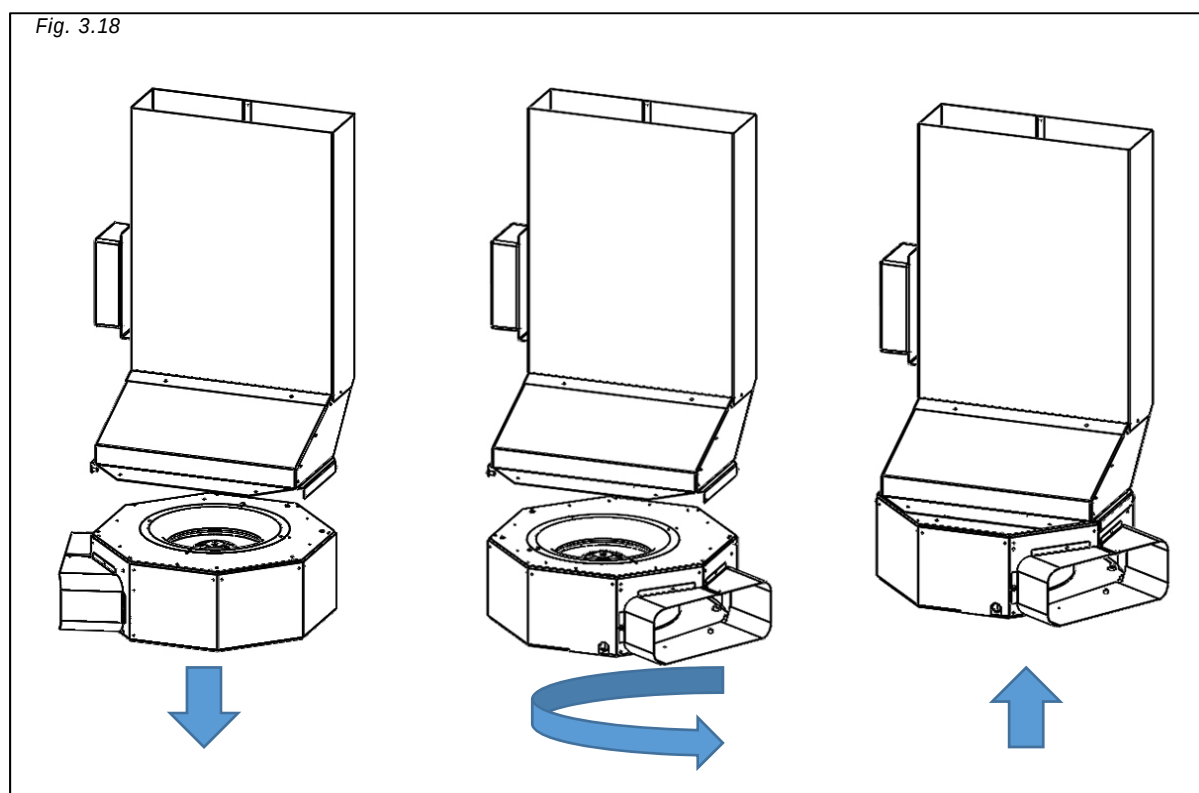


The air outlet can be rotated every 45° and thanks to the 15° fitting supplied with the unit fitted in the two directions, it is possible to identify various configurations for the outlet of the air duct.

To do this, the clamp that holds the power cable on the side of the box must be cut, unscrew the screws that fix the octagonal box (Fig.17)

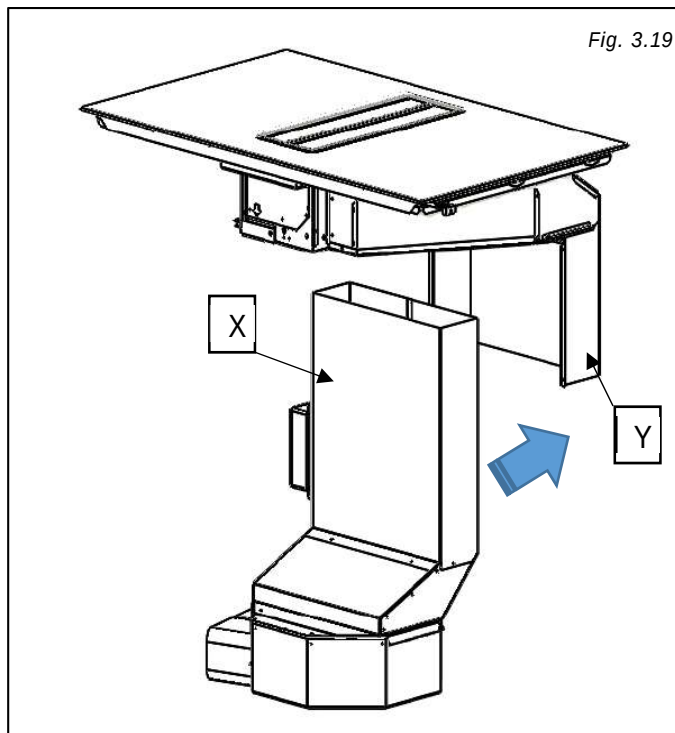


Turn the aspirator (Fig.18) and position it in the desired direction. Once the container box is positioned, assemble it with the previously removed screws. The rear or front output is possible by connecting a special curve, not supplied.

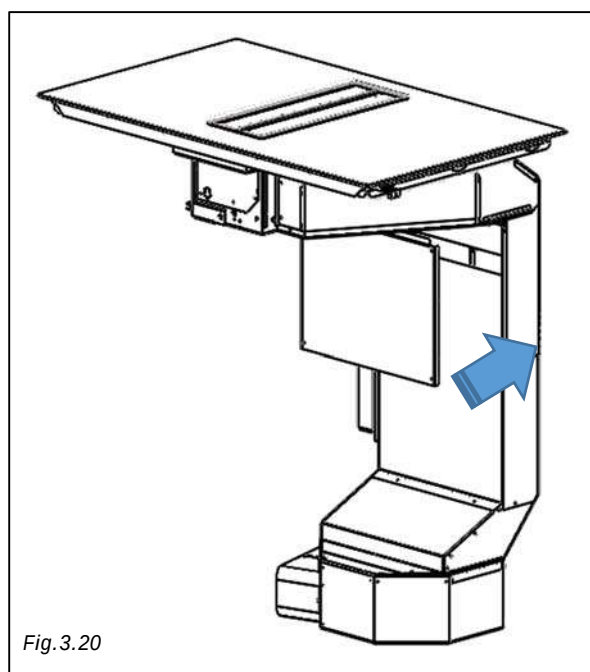


III.3.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 16), making sure to recess the superior part (Fig. 3.19-X) to the fix joint (Fig. 3.19-Y).



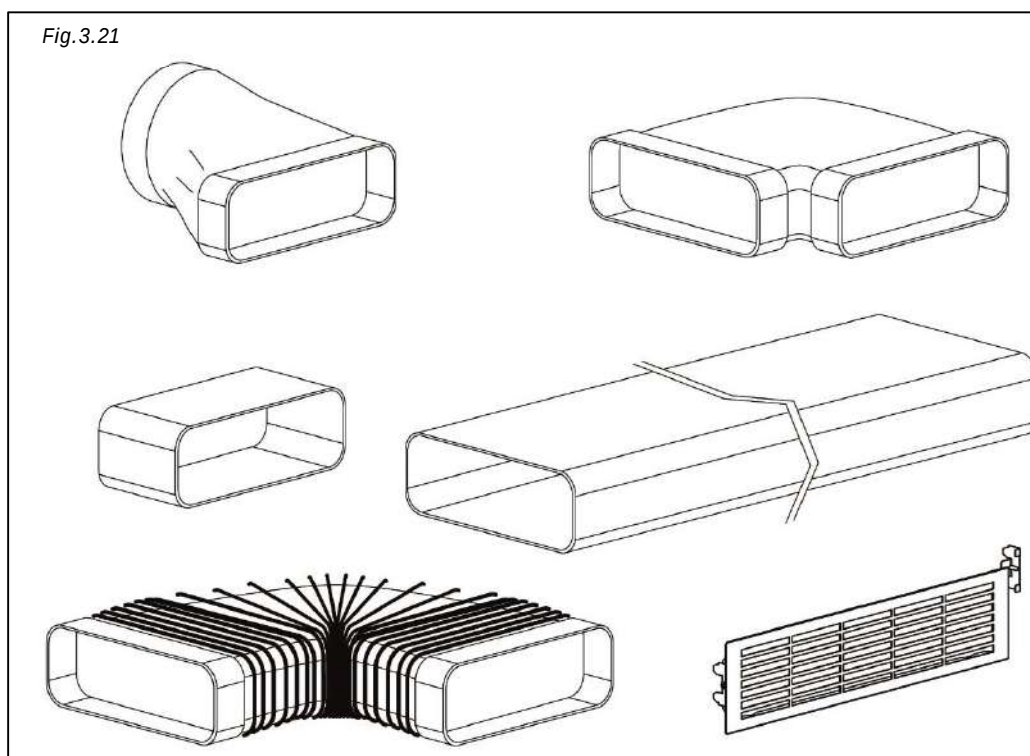
Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.20), use the special screws included.



It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust.

To place the exhaust pipe in the desired position it is necessary to buy spare joint pipes not provided (Fig. 3.21).

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



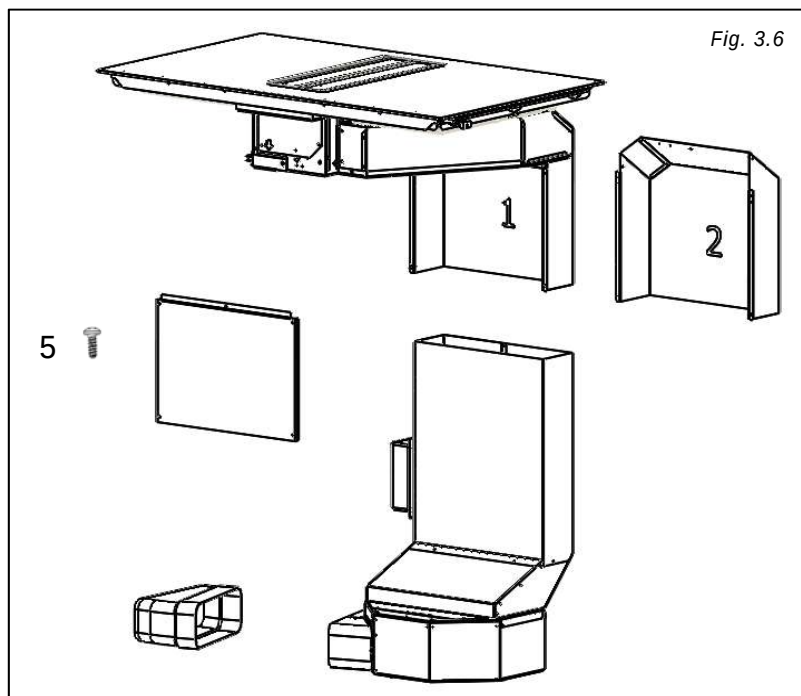
III.4 INSTALLATION ON UP TO 900mm DEEP BASES

For installation on bases deep up to 840mm the the only options are described at previous paragraphs III.2, III.3.

With a kitchen top deeper than 840mm further to the previous options it is possible to rotate the aspiration box in order to have more space available inside the furniture.

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

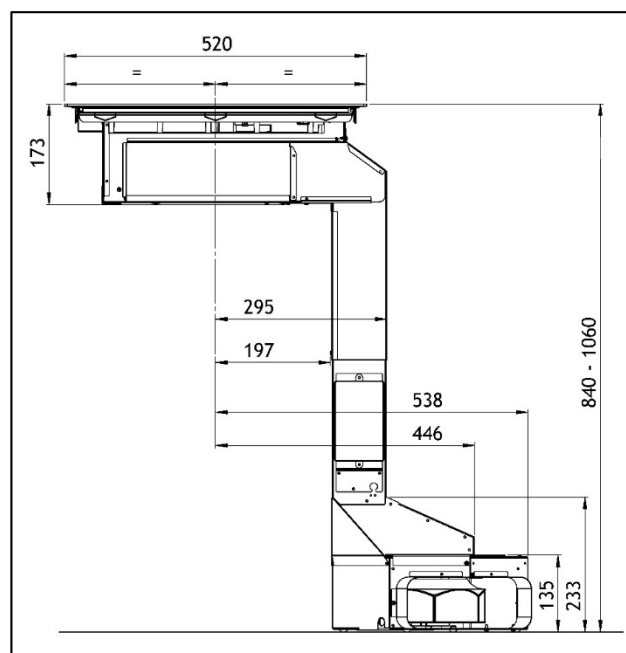
Elements must be mounted carefully following the procedure described in this guide.



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. 3.29

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.

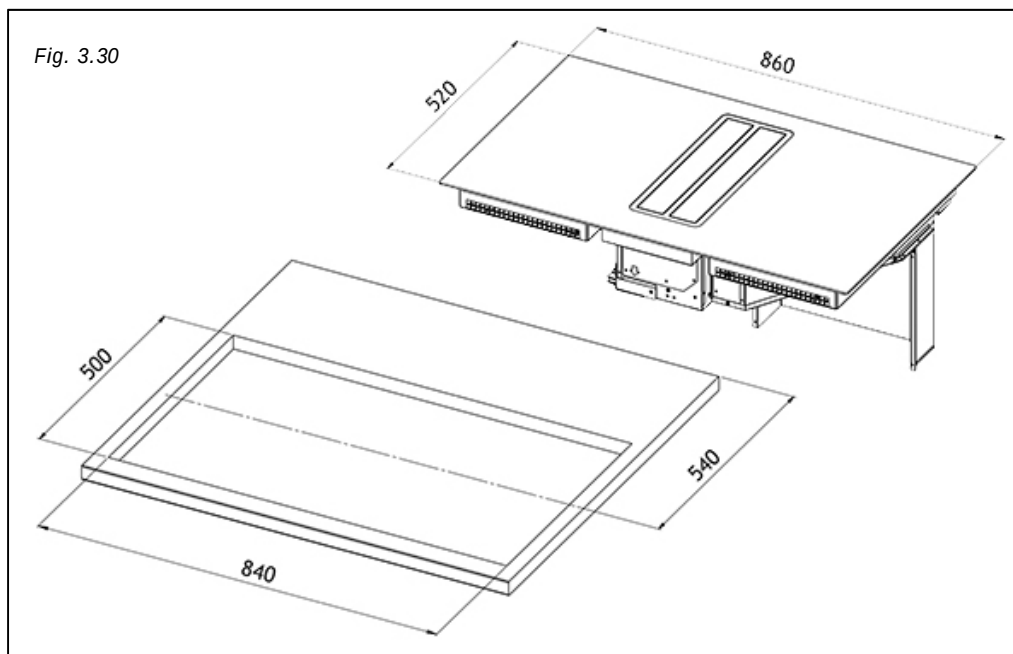


III.4.a INDUCTION HOB INSTALLATION

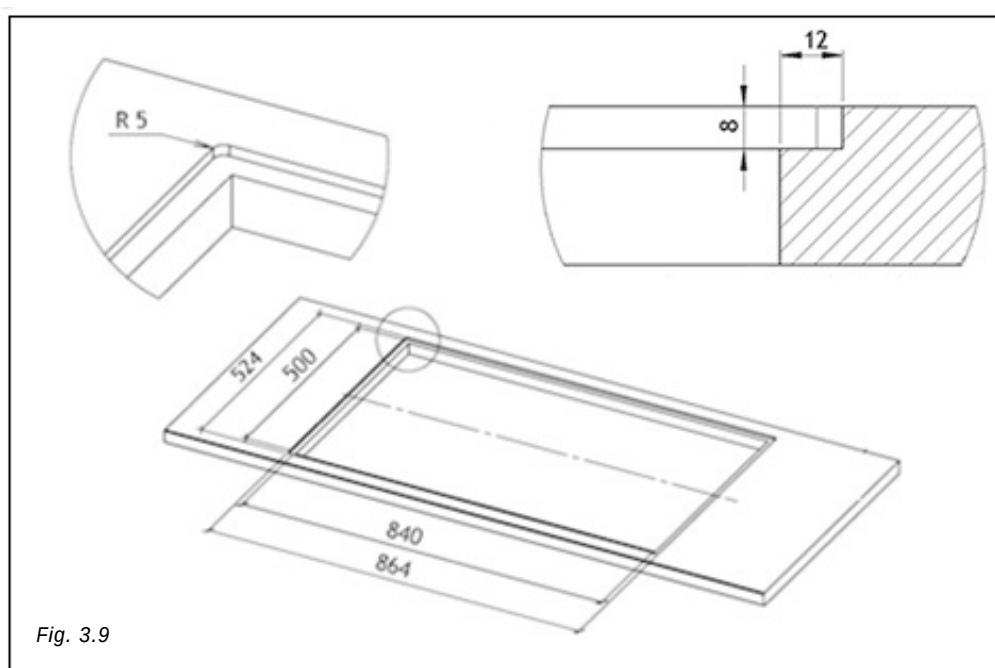
To leave the necessary space for the air pipes it is important to install the induction hob with the centerline more than 540mm away from the wall on the back that may be present.

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

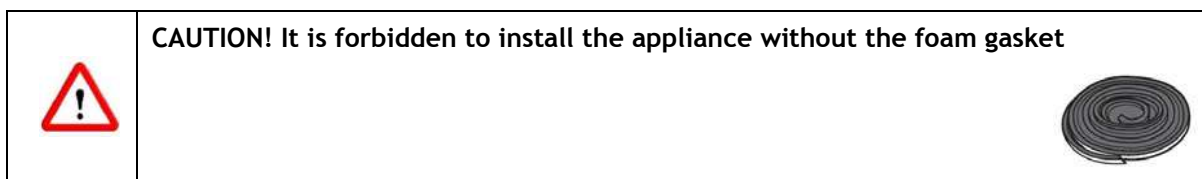
NON-FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop as shown on Fig. 3.30.



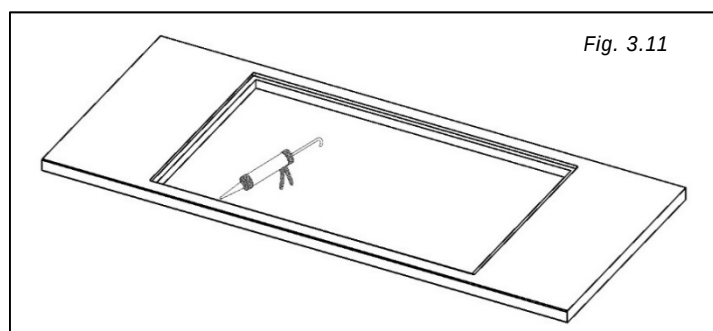
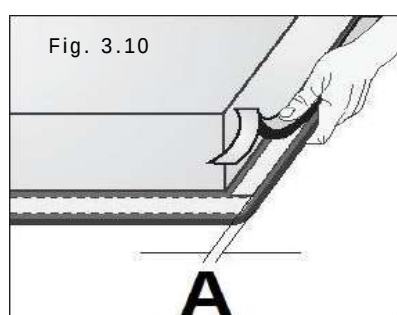
FLUSH INSTALLATION: Prepare the hole in the worktop, mill the worktop along the entire edge of the hole. Be sure to comply with the dimensions indicated on Fig. 3.9.



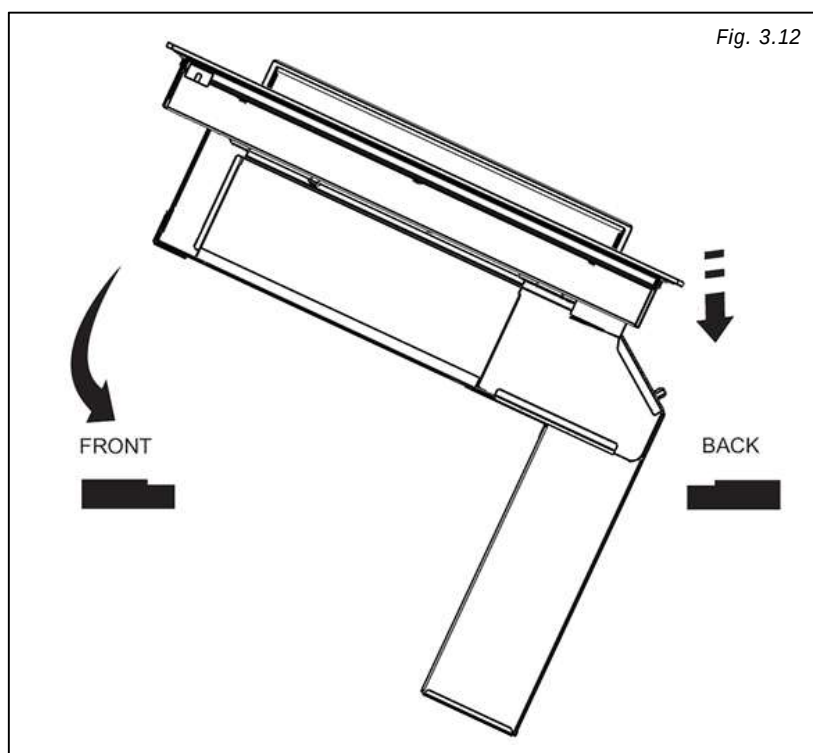
Before fixing the induction hob fix the foam gasket provided with the appliance on the back of the hob.



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).

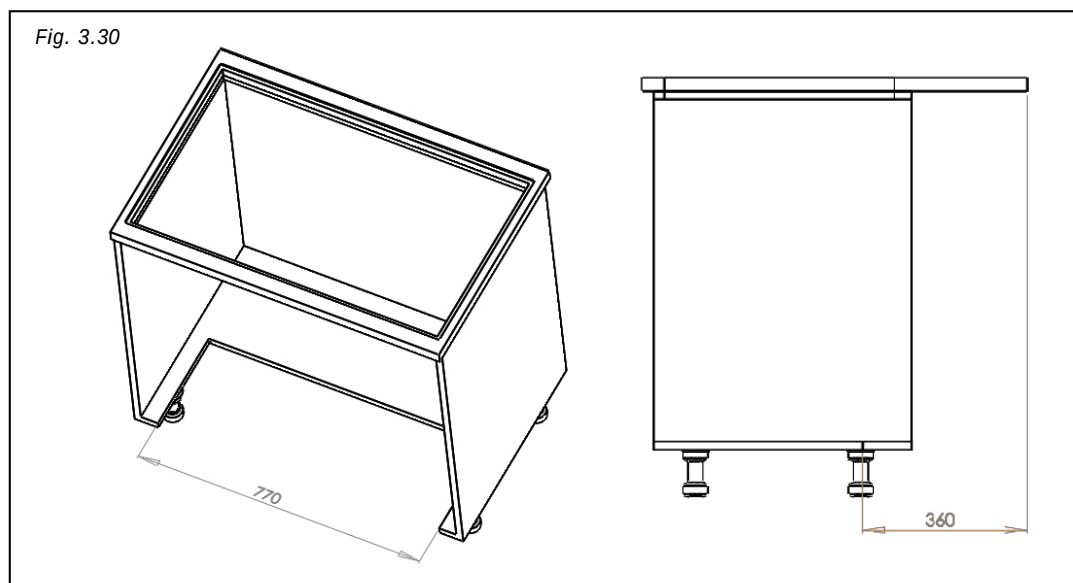


Lay in the silicon sealant flush with the hole (Fig. 3.11), along the milling and lay the hob on (Fig.3.12)

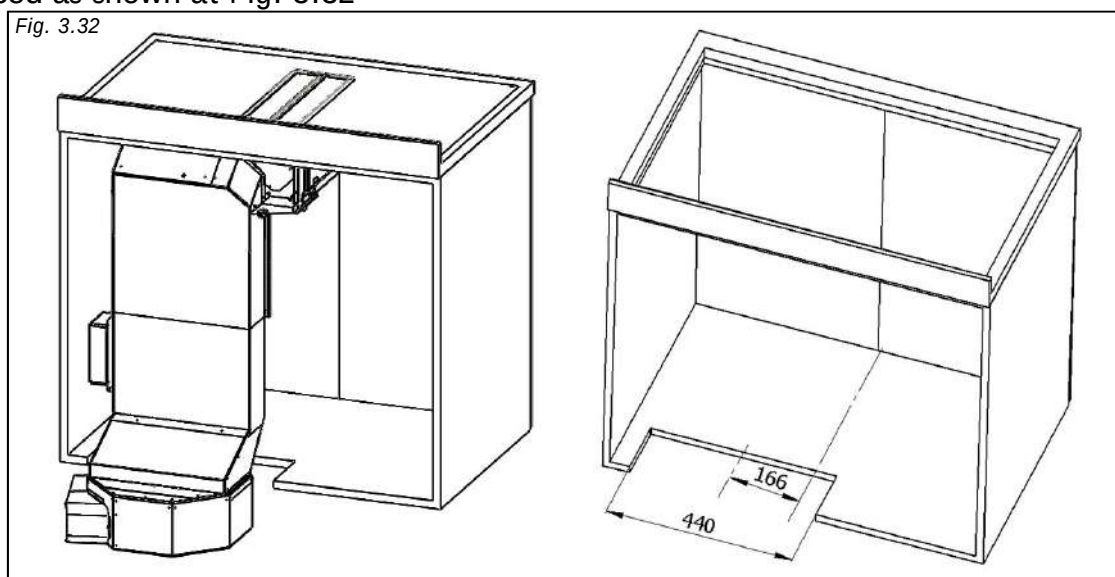


III.4.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base of the cabinet must be at least drilled as indicated in Fig. 3.30 and the back removed in case.



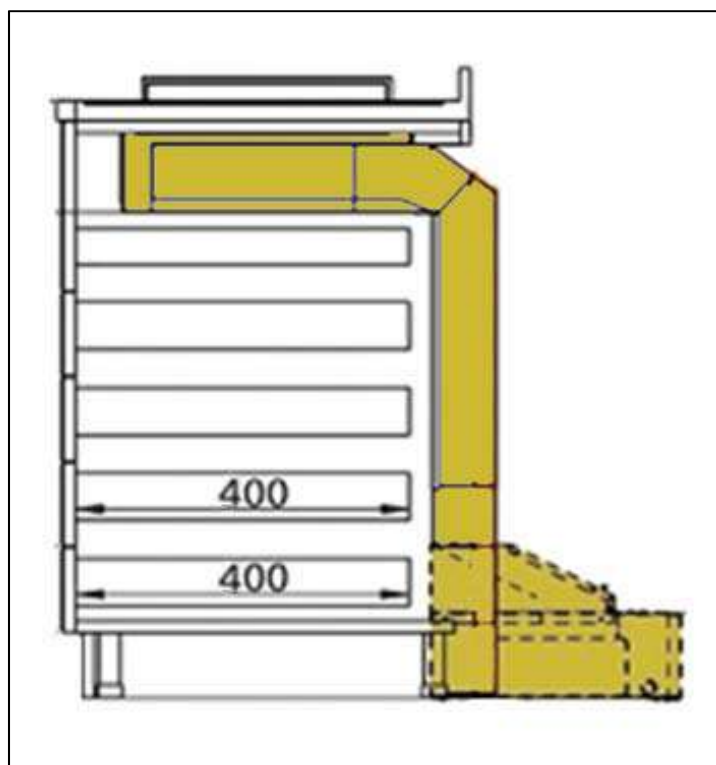
If the installation includes the optional plasma filtering kit the cut on the base can be reduced as shown at Fig. 3.32



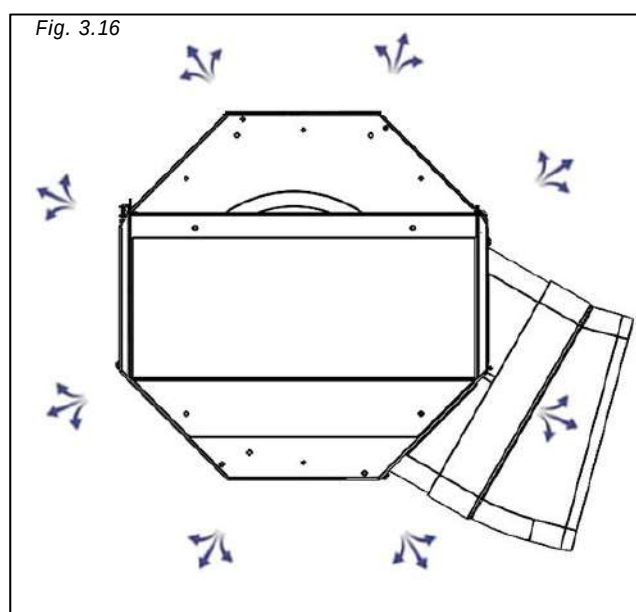
Installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob: (Fig.3.33)

- Drawers depth = 400mm about

Fig. 3.31

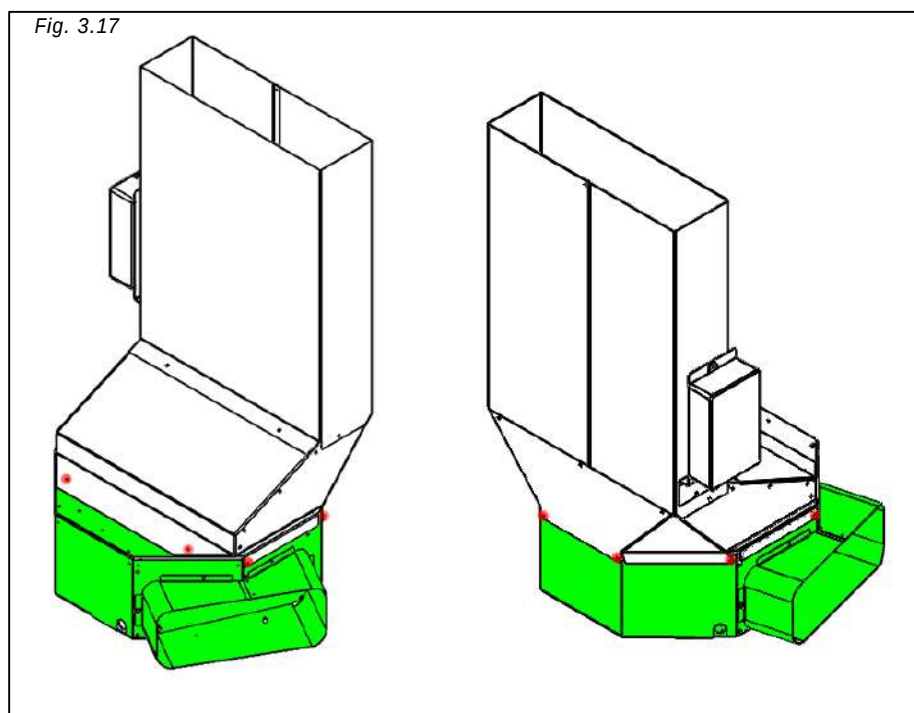


The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.16).

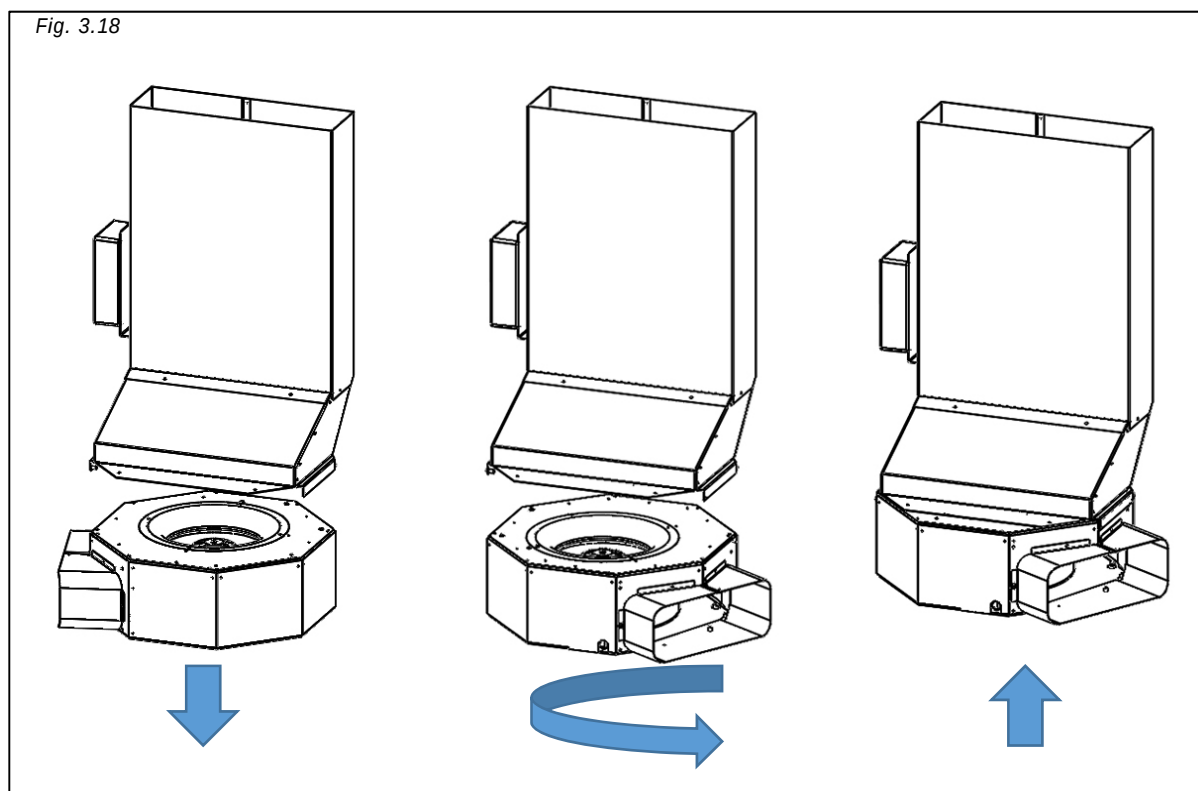


The air outlet can be rotated every 45° and thanks to the 15° fitting supplied with the unit installed in the two directions, it is possible to identify various configurations for the outlet of the air duct.

To carry out this operation, the clamp that holds the power cable on the side of the box must be cut and unscrew the screws that fix the octagonal box (Fig.17)

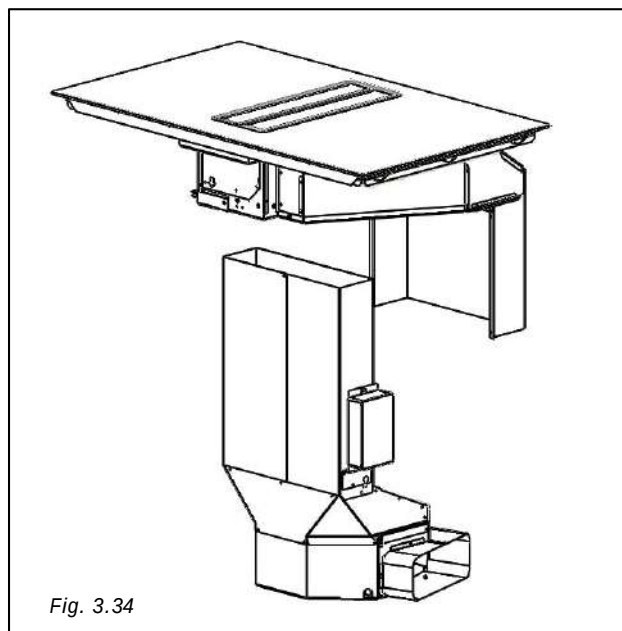


Turn the motor (Fig.3.18) and position it in the desired direction. Once the container box is positioned, assemble it with the previously removed screws. The rear or front output is possible by connecting a special curve, not supplied.

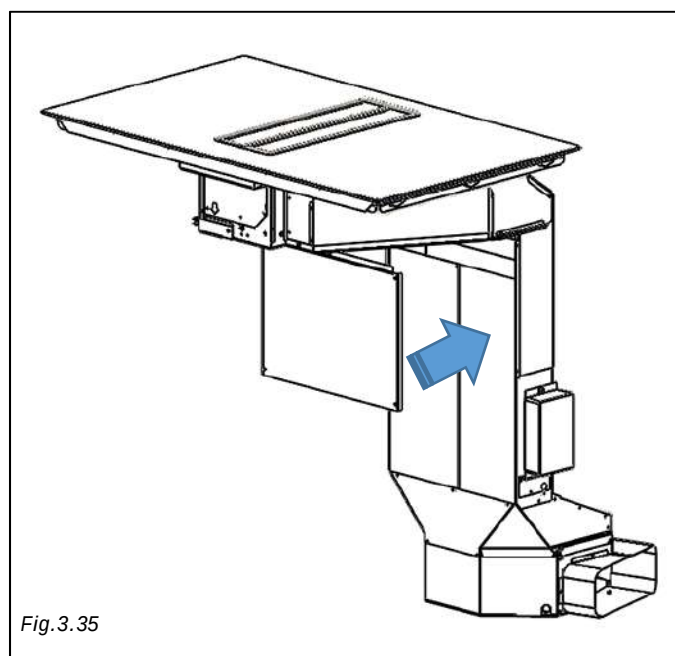


III.4.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.33), making sure to recess the superior part (Fig. 3.34-X) to the fix joint (Fig. 3.34-Y).



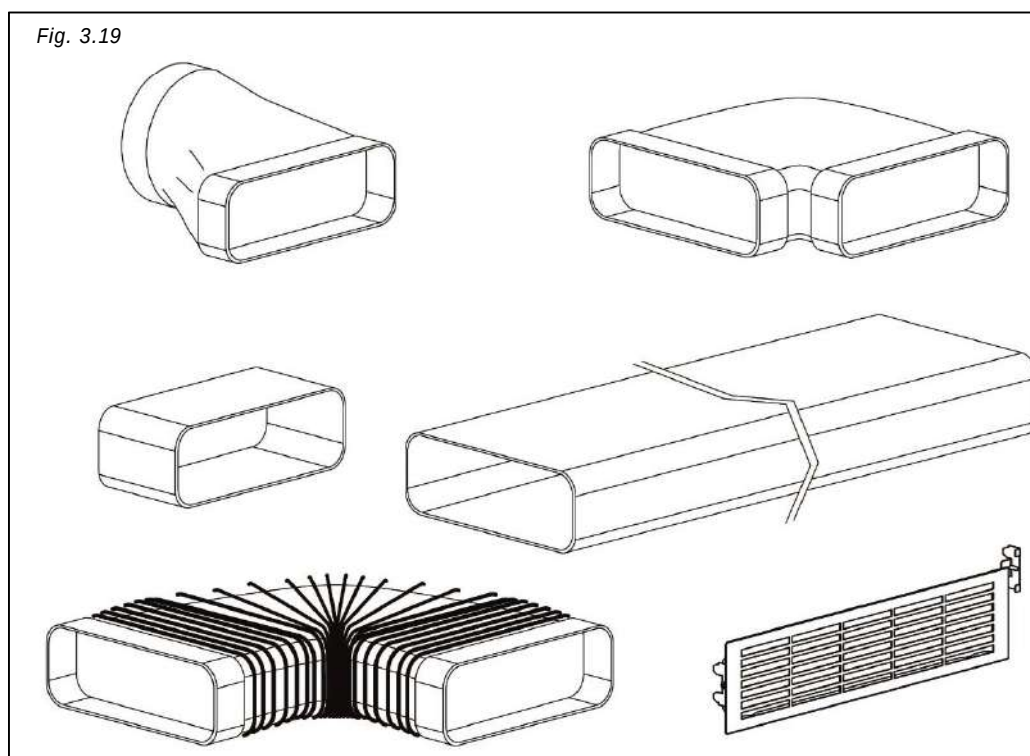
Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.35), use the special screws included.



It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust.

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 900mm

For installation on bases deep up to 900mm the only options are described at previous paragraphs III.2, III.3, III.4.

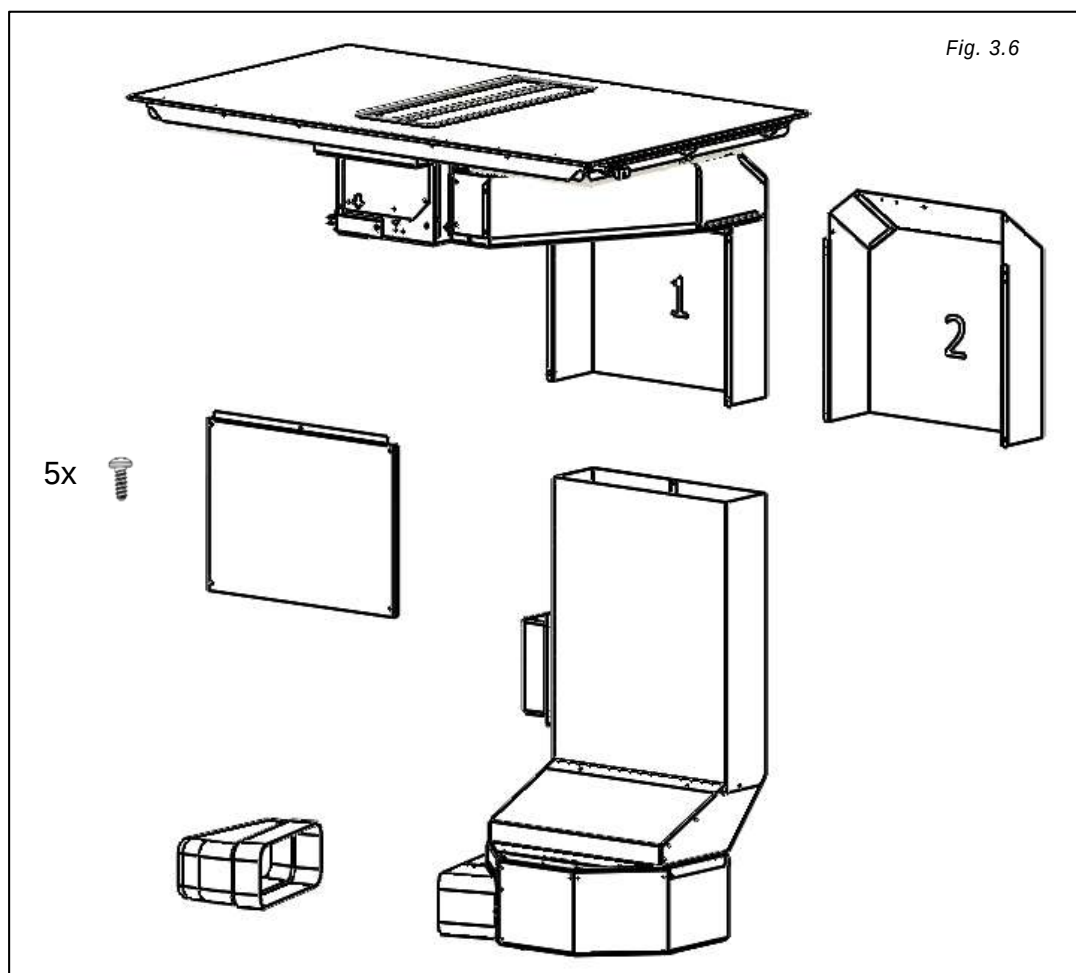
With a kitchen top deeper than 900mm further to the previous options it is possible to increase the depth available to the drawers thanks to the replacement of the connector identified with "1" (marking on the back) with the one identified with "2".

To do this, the aspiration box must be rotated in order to make maximum space available inside the piece of furniture.

Carefully follow the operations described below.

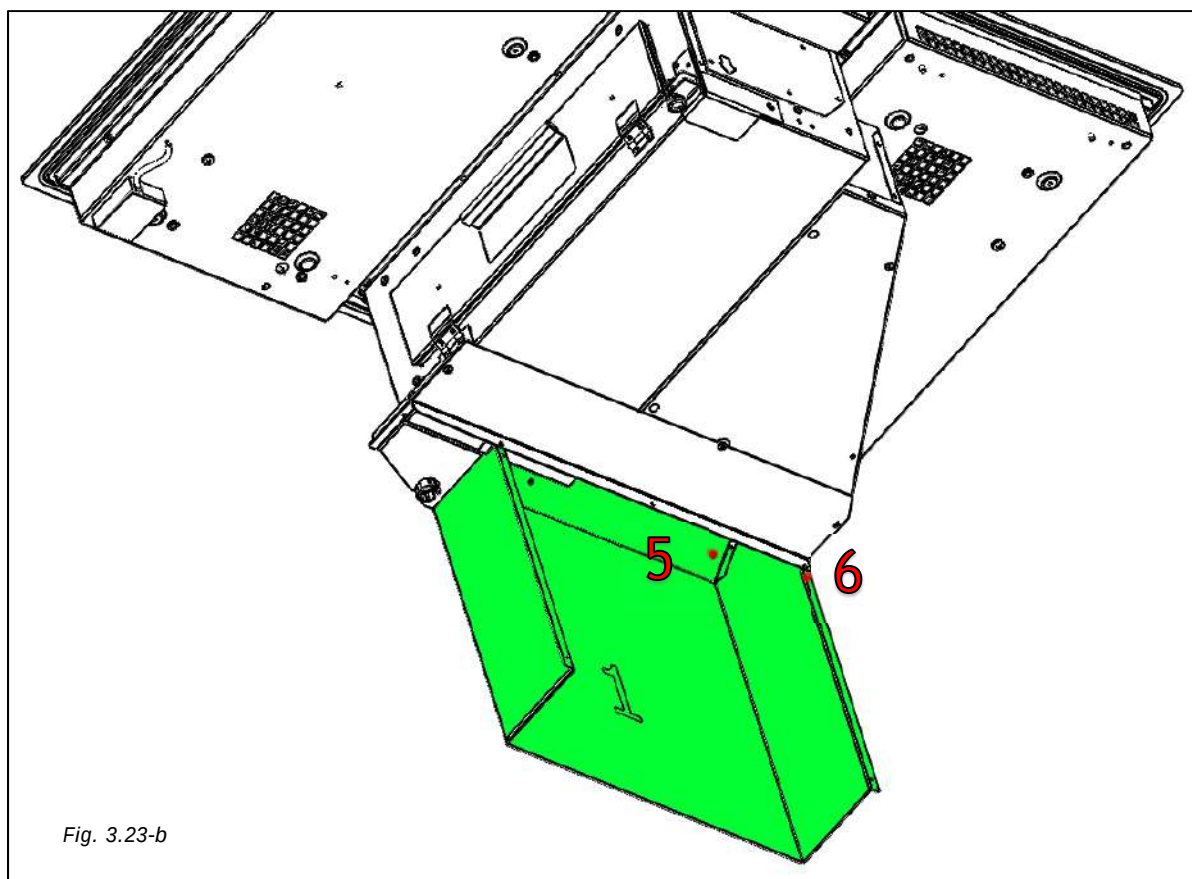
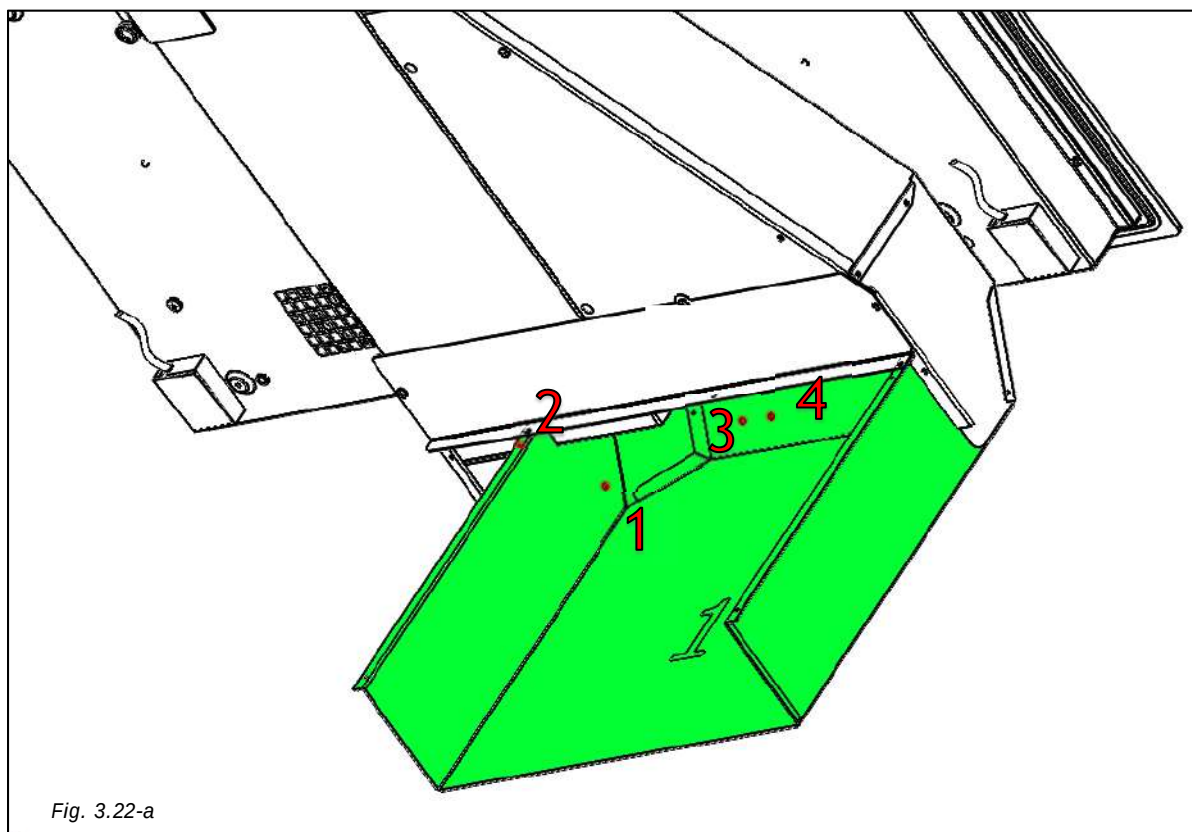
In the box the technician will find the elements shown on Fig. 3.6.

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



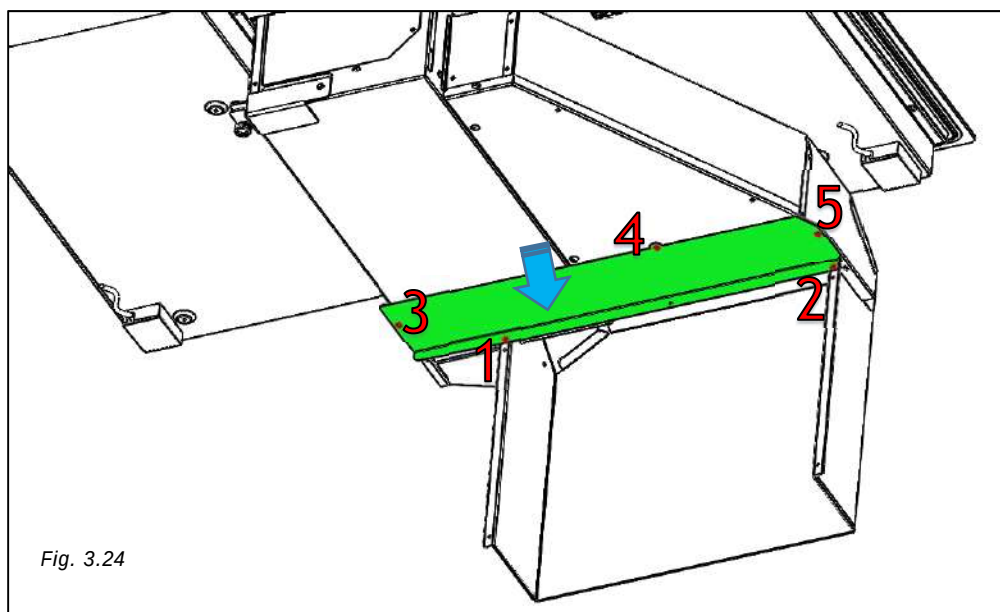
Remove joint "1"

To carry this operation out it is necessary to remove the screws from the joint as shown on Fig. 3.22-a and 3.22-b

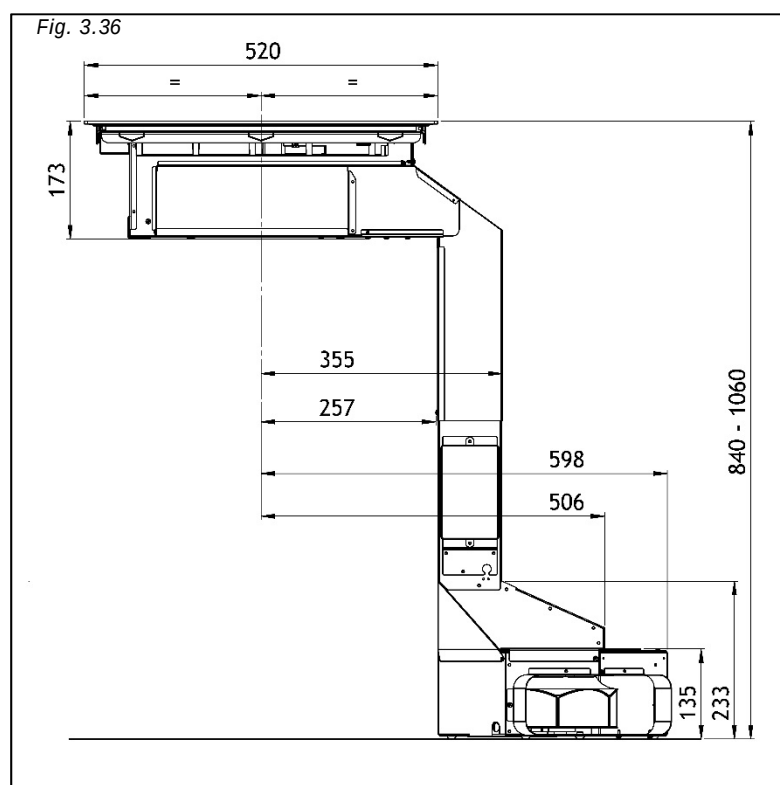


It is now possible to assemble the joint "2" by fixing the 4 screws previously removed (Fig. 3.21 a-b n°1-3-4-5). Screws at Fig. 3.21 a-b n°2-6 must be fixed after moving the inferior cover.

To move the inferior cover remove the 3 screws (Fig. 3.22 3-4-5). Move the cover forward covering the empty space left by the new joint and fix the 3 screws at the new position. Then fix the joint and the cover with the two remaining screws (Fig. 3.22 1-2)



Once the new joint is mounted the dimensions after complete installation will be the ones shown at Fig. 3.36

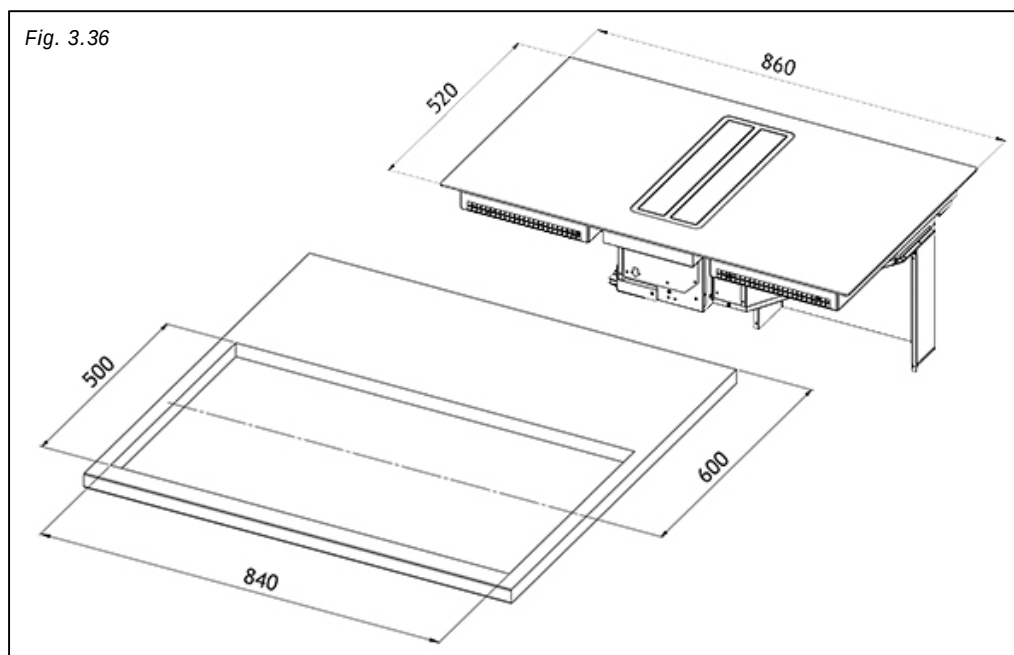


III.5.a INDUCTION HOB INSTALLATION

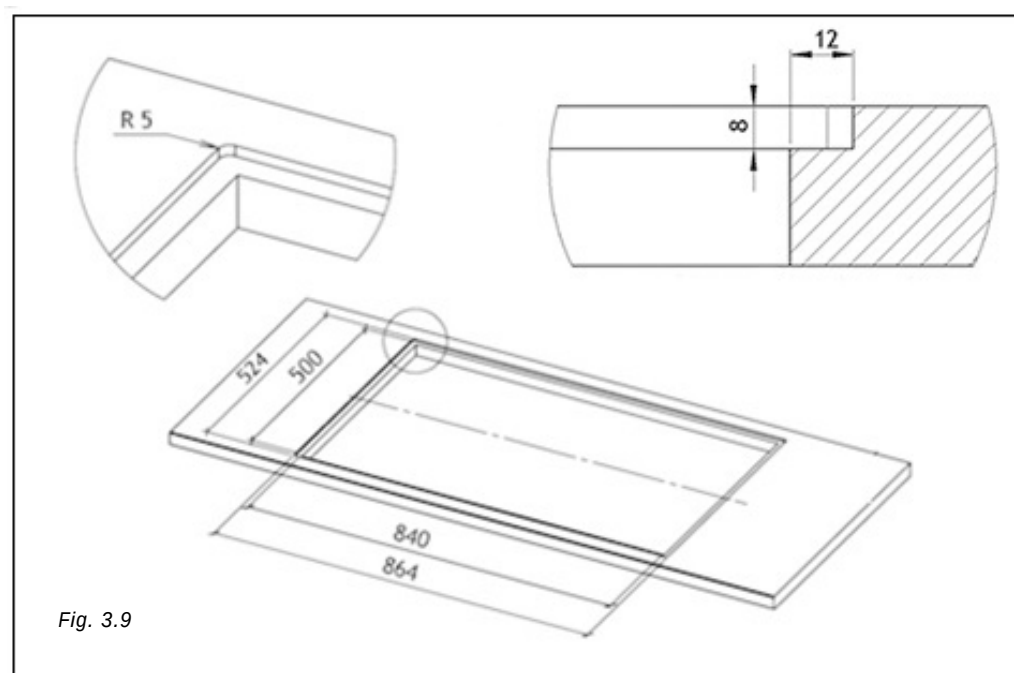
To leave the necessary space for the air pipe it is important to install the induction hob with the center line at more than 600mm distance from a possible wall on the back.

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

For non-flush installation: drill the worktop as shown at Fig. 3.37



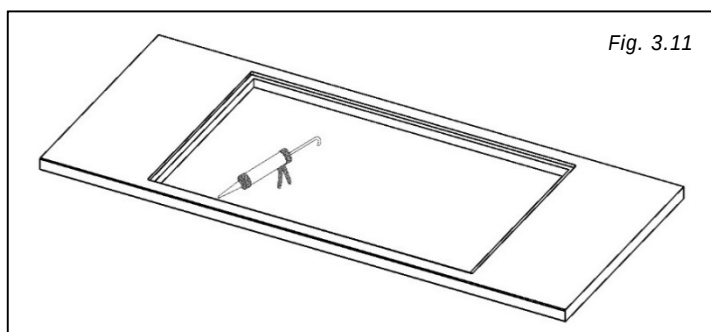
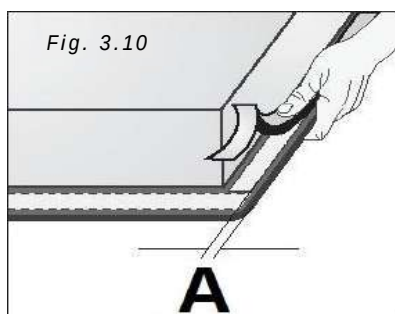
For flush installation: drill the worktop and mill it all along the edge of the hole, following sizes indicated Fig. 3.9.



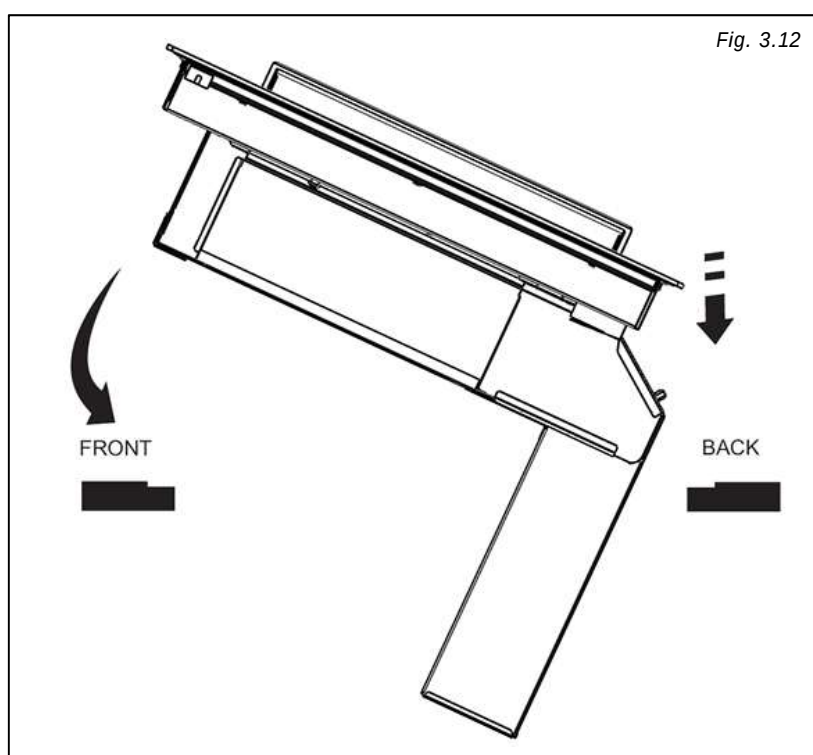
Before fixing the induction hob, glue the foam gasket included on the inferior part of the glass.

	Caution! It is forbidden to install the hob without the foam gasket! 
---	--

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).

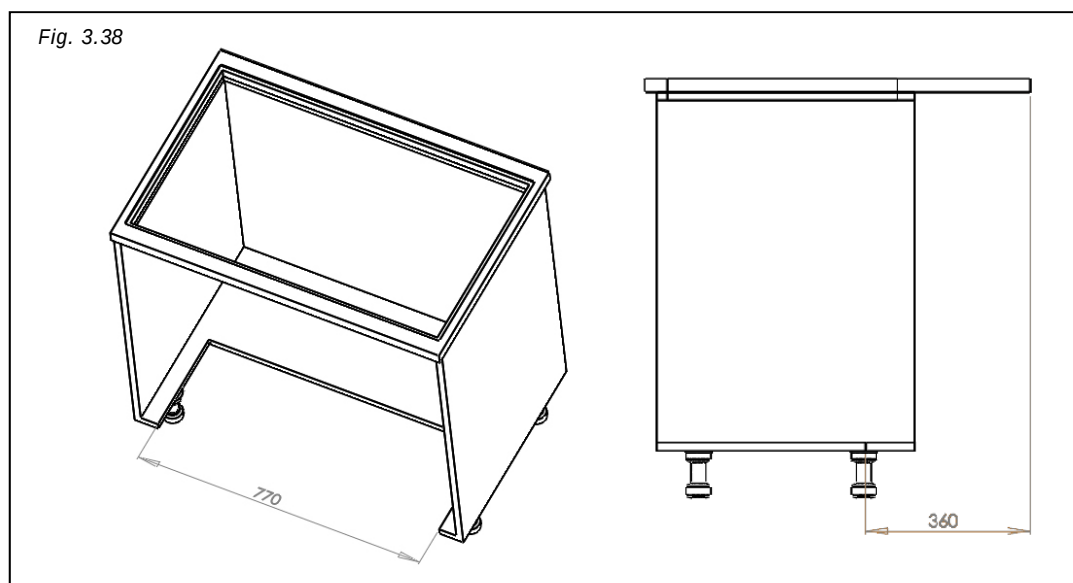


Lay in the silicone sealant flush at the hole (Fig. 3.11), place the induction hob (Fig.3.12)

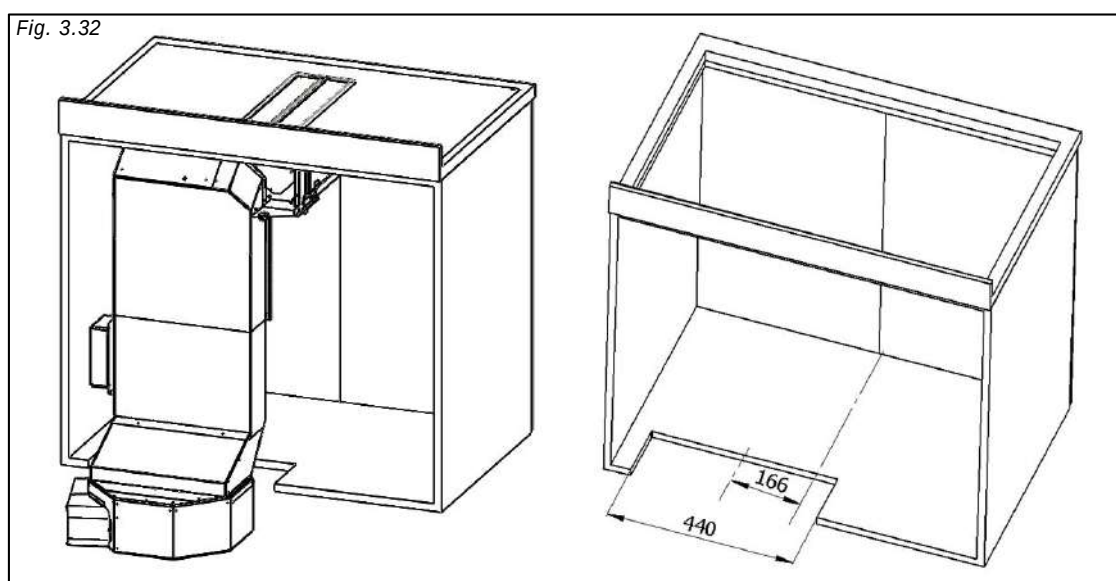


III.5.b EXECUTIVE DIRECTIONS

The base must be at least cut as shown in Fig. 3.38 and the back removed if needed.



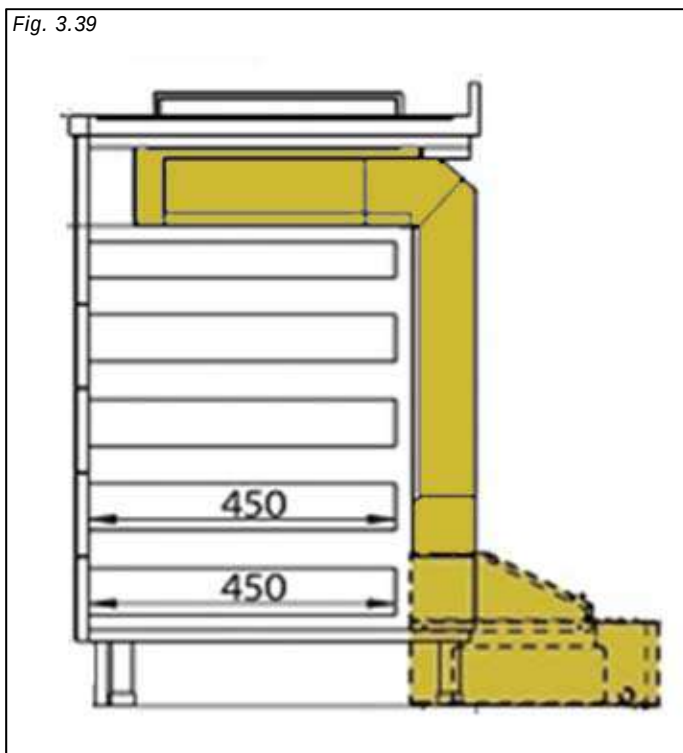
If the installation is including the optional plasma filtering kit the cut on the base can be reduced as shown at Fig. 3.32



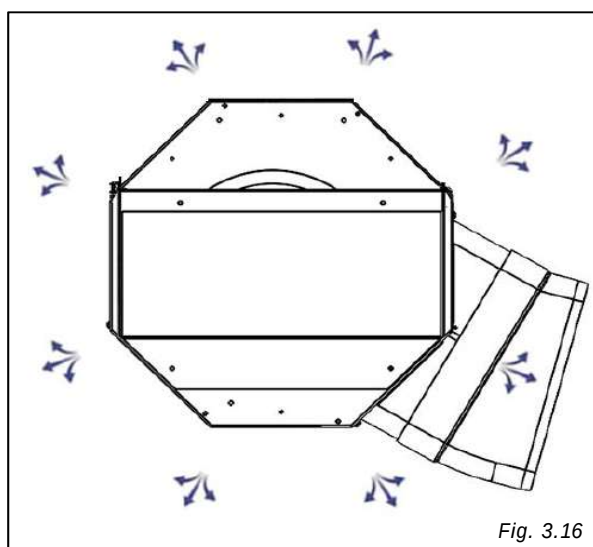
This installation of the appliance imply a maximum length of the drawers that may be mounted under the hob (Fig. 3.39).

- Drawers depth = 450mm about

Fig. 3.39



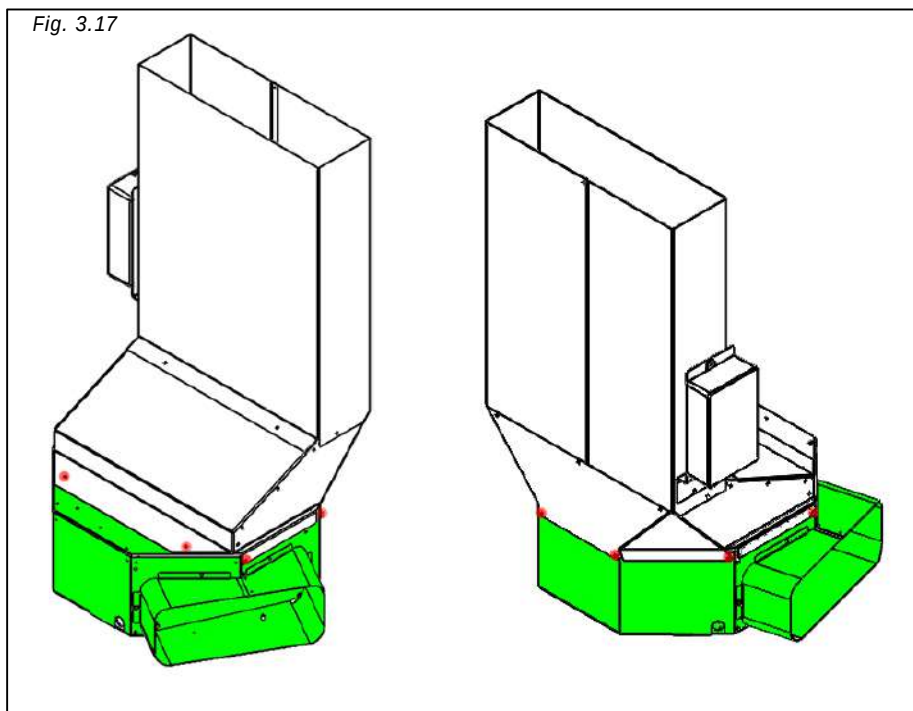
The next step is to determine the exit of the fumes according with the installation needs (Fig. 3.16).



The air outlet can be rotated every 45° and thanks to the 15° fitting supplied with the unit installed in the two directions, it is possible to identify various configurations for the outlet of the air duct.

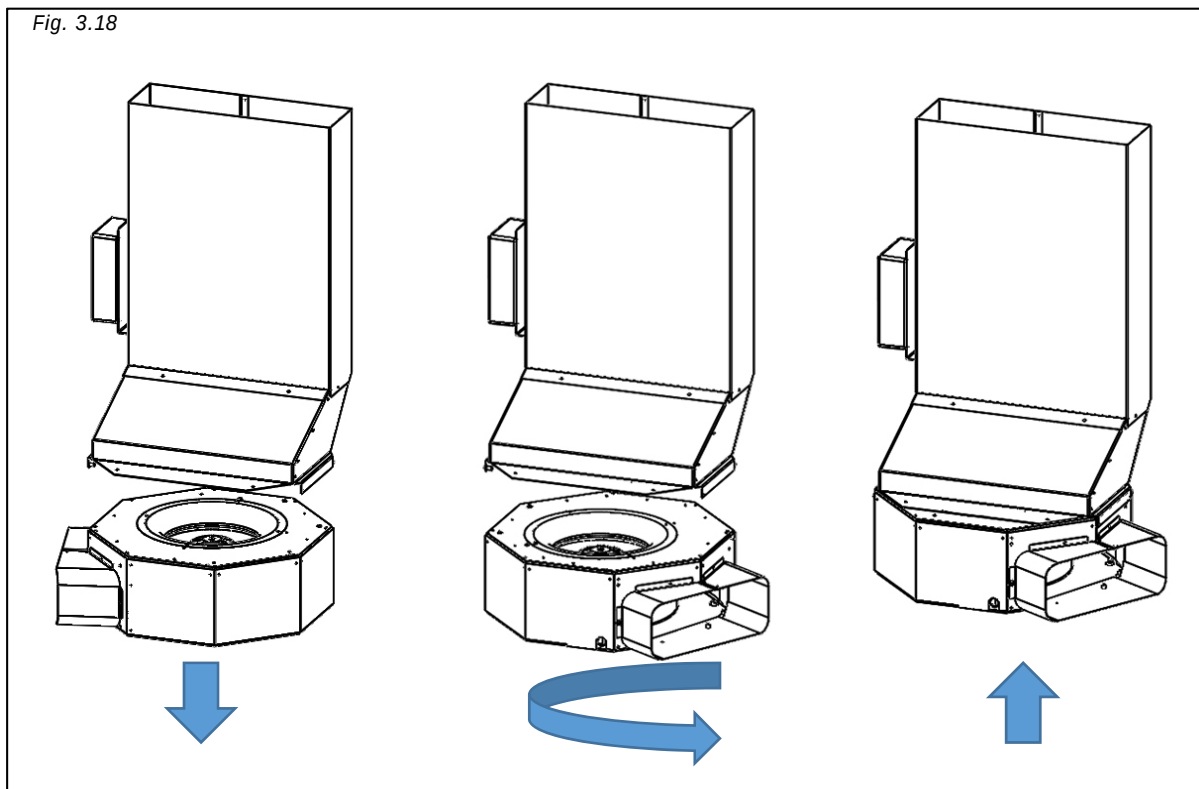
To do this, the clamp that holds the power cable on the side of the box must be cut and unscrew the screws that fix the octagonal box (Fig.3.17)

Fig. 3.17



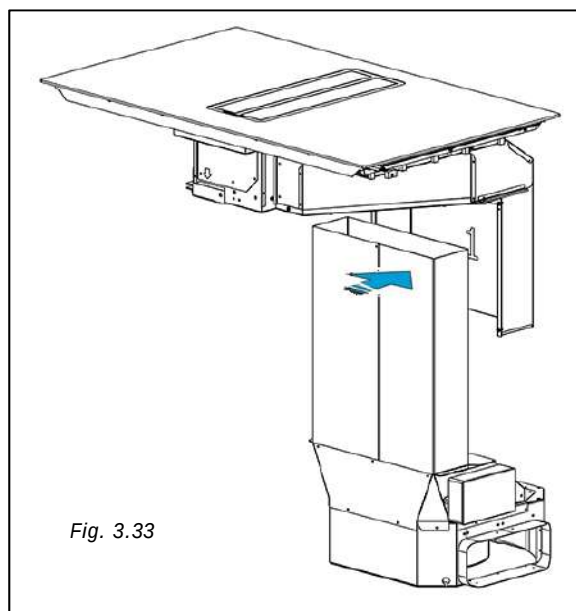
Turn the motor (Fig.3.18) and position it in the desired direction. Once the container box is positioned, assemble it with the previously removed screws. The rear or front output is possible by connecting a special curve, not supplied.

Fig. 3.18

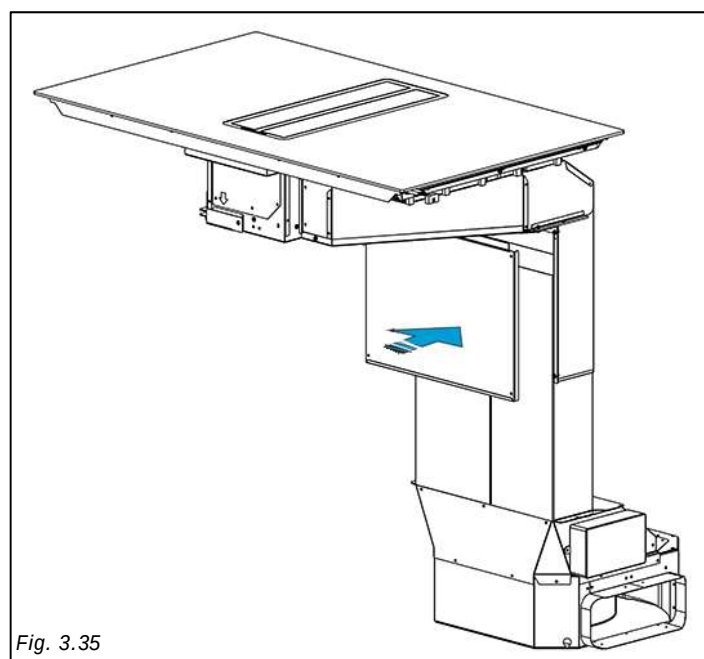


III.5.c ASPIRATION UNIT ASSEMBLY

After having determined the aspiration box position, proceed by positioning it inside the hole of the kitchen base previously cut (Fig. 3.33), making sure to recess the superior part (Fig. 3.33-X) to the fix joint (Fig. 3.33-Y).



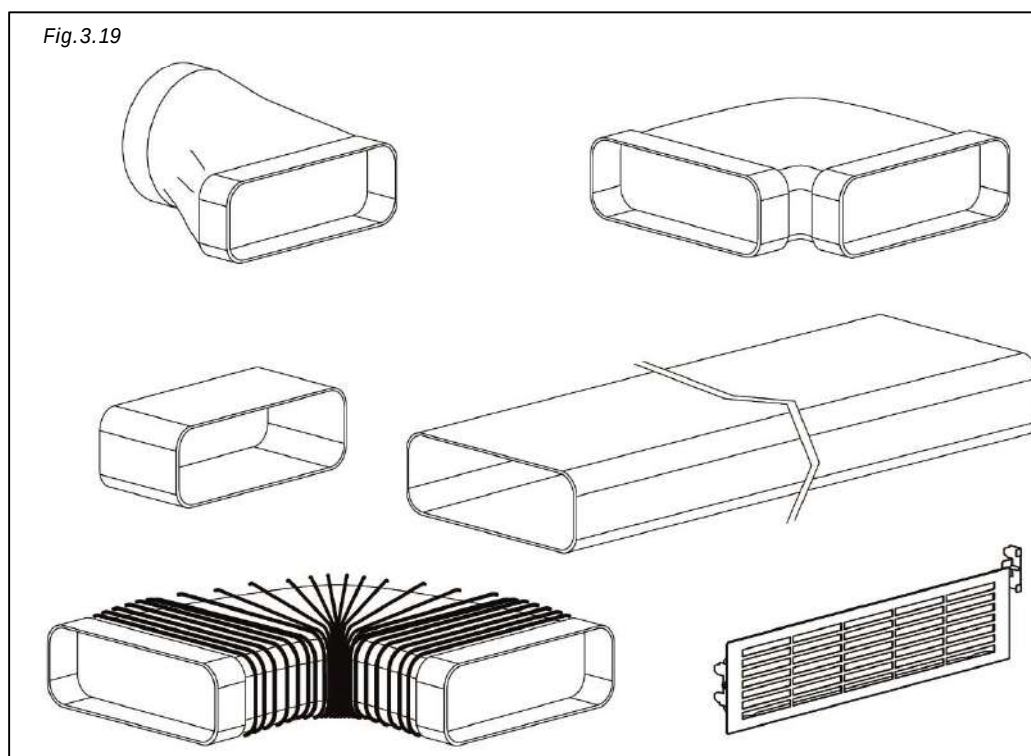
Proceed by fixing the cover to the vertical duct (Fig.3.34), use the special screws included.



It is now possible to joint up the external air exit for the fumes exhaust.

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.

	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.
---	--

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

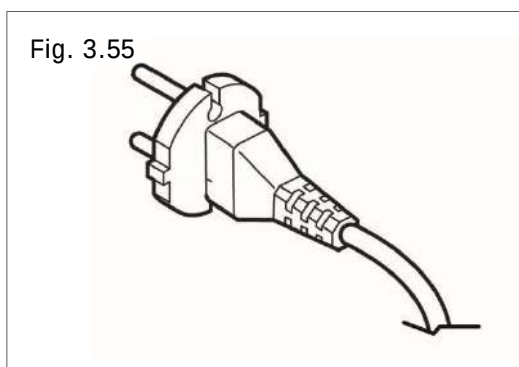
After installation, insulated parts and those carrying electricity must be protected from any possible contact.

	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.
	Caution! Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains (fig.1-2 WARNING chapter).

These appliances must be earthed.

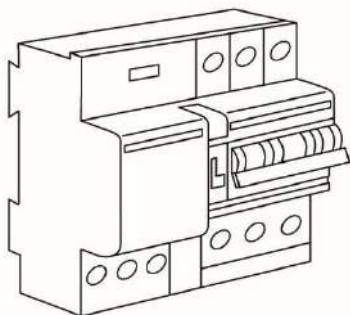
Two types of connections to the network are possible:

1. Using a standard plug connected (Fig. 3.55) 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.



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. 3.56).

Fig. 3.56



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

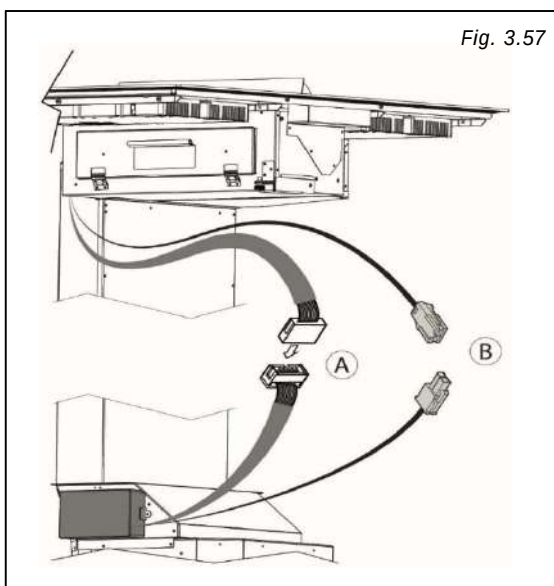
If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized service center or by a qualified technician, in order to prevent any risk.

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.3.57-A).
- Connect the main board connector (male-female) with the electronic water sensors located inside of the hood (Fig.3.57-B).

Fig. 3.57



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, following the instructions on the table below:

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.

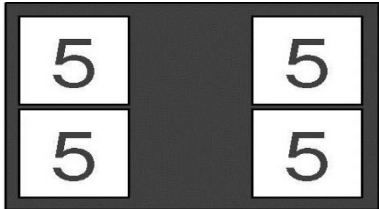
During this process all displays turn on and are lighted on for a few seconds.

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

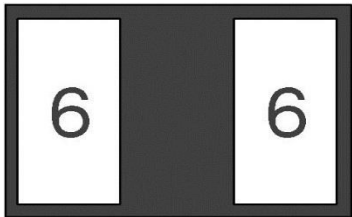
V.1 INDUCTION HOB TECHNICAL FEATURES

		
Supply Voltage	220-240Vac	
Supply Frequency	50/60Hz	
P _{TOT}	7400W	
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)	

P = Maximum power

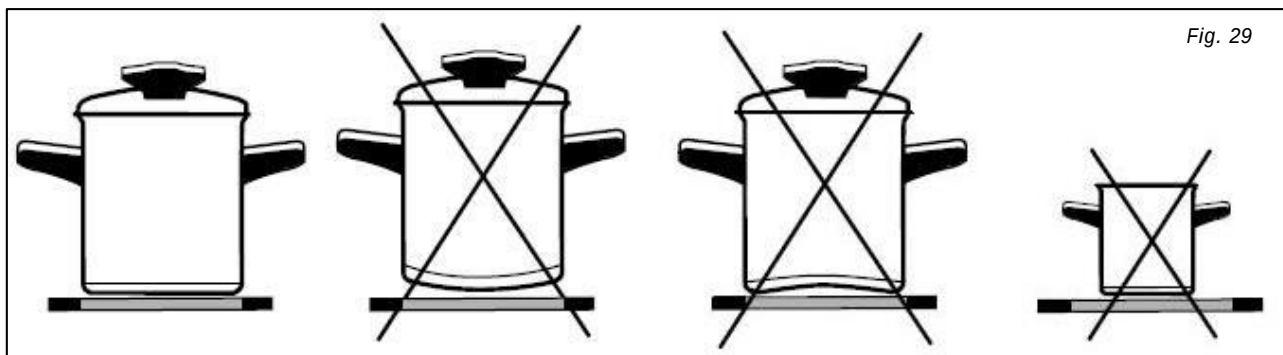
The wattage quoted may vary depending on the size and material of the pans used.

ENERGY EFFICIENCY

		
HOB TYPE	BUILT-IN	
INDUCTION ZONES NR.	2	
EC _{PIANO ELETTRICO}	190,7 Wh/Kg	
ELECTRIC ZONE	EC _{ZONA ELETTRICA}	
6	18x22cm	190,70h/kg

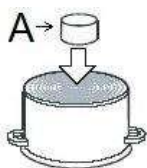
V.2 APPROPRIATE POTS FOR INDUCTION

The induction works perfectly if you use the appropriate pots with the right pot sizes in the inductor area (fig.29).



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
5 (single)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (single) With bridge function	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (double) With bridge function	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 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.

V.3 INDUCTION HOB OPERATION

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.

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.

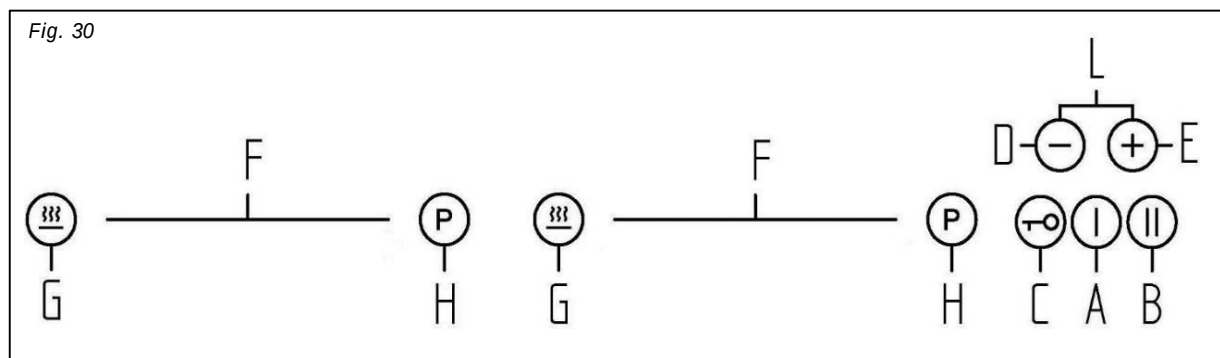
Each sensor activation is followed by a sound signal.

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

Always keep the sensor surface clean.

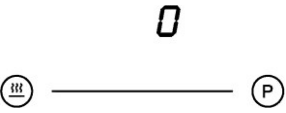
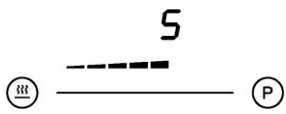
CONTROLS

Hob controls are illustrated on Fig.30. Functionality is described hereunder:



- A. ON/OFF hob
- B. Pause/Recall
- C. ON/OFF lock
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Defrost / Heating / Slow cooking
- H. Fast cooking
- L.Timer

SLIDER FUNCTIONING

	0
	Medium power
	Maximum power

TURN THE HOB ON

Touch ① for 1 second at least.

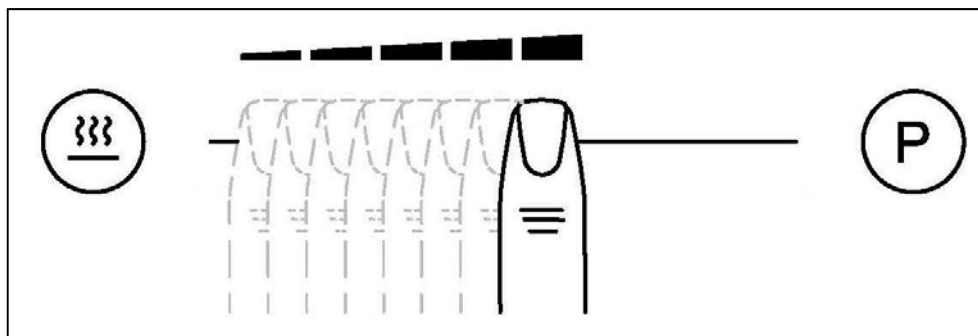
The hob is activated. All the powers signals display 0

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

TURN THE COOKING ZONES ON

After having turned on the hob by touching ①, within 10 sec switch on the selected cooking zone touching the related slider.

Use the slider in order to set the desired cooking level from 1 to 9 (Fig. 30) (see section "COOKING LEVELS")



At the first contact, the level is set according to the part of the slider that is touched. Above the slider the LEDs light up at the set level.

Sliding with the finger on the slider, you can change the cooking level: to the right the value increases, to the left it decreases.

When the finger is removed from the slider, the cooking zone starts to heat up according to the set power.

If you touch, for at least 3 seconds, a precise slider point, the automatic cooking system is activated (see the chapter "AUTOMATIC FAST HEATING").

TURN THE COOKING ZONE OFF

The selected cooking zone must be active.

Touch the initial part of the slider and bring the displayed value to 0. A short sound confirms the switch off.

TURN THE HOB OFF

The induction hob can be switched off anytime by touching ①

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 must be on.

Touch  for 1 second at least, the respective LED lights on, the lock is active.

The lock is avoiding any accidental drive, except  and 

If the hob is turned off while lock function is active this will last until the next switch on.

When the programmed timers end the respective time, the alarms can be turned off by touching  or 

without unlocking the control.

Deactivation

The hob must be on.

Touch  for 1 second at least, a short sound confirms the deactivation.

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 touch  again. All the displays show .

The function is active.

Temporary deactivation for cooking

Touch  to turn the control on. All displays show .

Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound touch  again.

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 function is not active any more.

PAUSE FUNCTION

The execution of the function is only possible if at least one cooking zone is operating.

The pause can also be activated with specific errors of the cooking zones, the error is hidden; also the indication of residual heat, special messages like **A**, **P** or **U**, are hidden.

The pause has priority. If there is a generic error during the pause, the control will switch off and the mode will end.

Activation

Touch **II** for 1 second at least, the related LED switches on and all the displays show **II**.

During the function

The timers already programmed before the pause (even the alarm timer) are blocked during the pause and continue when the function ends.

The automatic heating and the booster function are switched off.

The calculation of residual heat and the limitation of the operating time continue.

The other LED functions (timer, multi-circuit, etc.) continue to be lit according to the status.

The Function can last max. 10 minutes.

The hob can be switched on or off at any time by touching **I**. In this case the active pause mode is deactivated.

Deactivation

Touch **II**. The LEDs above the cursor of one of the cooking zones light up.

Within 10 seconds, touch and scroll, from left to right, on the slider of the illuminated area.

The LED above the pause button goes out and the condition before the pause mode is re-established.

RECALL FUNCTION

Using this function the settings can be saved quickly when, by mistake, the control is switched off by touching **I**

After switching off, the operator has 6 seconds to turn the control back on and another 6 seconds to touch **II**.

This function can only be used if at least one cooking zone is active (cooking level > 0), regardless of whether the block function is active or not.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The appliance is equipped with the residual heat indicator **H**. The cooking area does not heat up directly, but through the return heat transmitted by the pot. After the zone is turned off, the display shows **H** and, as long as it is active, you can use it to heat up food or defrost food.

When **H disappears, the cooking area is always hot.**



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.

When fast cooking is activated, the power of one of the cooking zones is limited. The display shows the cooking level and the limited power due to fast cooking on the other cooking zone, alternating for a few seconds.

Activation

Touch  on the desired cooking zone

The extra power is active.

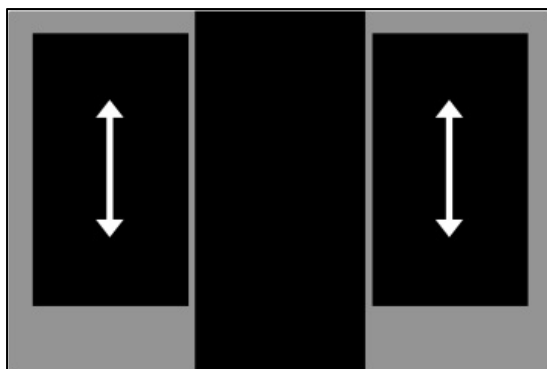
The display show the symbol **P**

Deactivation

Touch and scroll on the cursor of the desired cooking zone, until you get to  if you want to turn off the zone or, up to the desired 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.



Caution! In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

AUTOMATIC FAST HEATING

This function preheats the zone at maximum temperature so as to quickly bring it to the required temperature. After a defined time (shown in the table below) the cooking level will return to the previously set level.

It can be activated on each cooking zone, for all cooking levels, except for level 9 where the power is constantly at maximum.

Activation

Touch for at least 3 sec. any point of the cursor of the selected cooking zone;

In the respective display, for a few seconds, it is displayed alternately with the selected cooking level, which will be the cooking level to which the zone will operate at the end of the fast heating;

When the time indicated in the table expires, the function is switched off and goes off. The automatic cooking system can be switched off at any time by changing the cooking power level.

LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatic fast heating (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192

BRIDGE FUNCTION

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 any point of the related slider;

Now the two zones are operating together, the LED on the right of the related displays lights on. The display of the control zone shows the set level while the display of the managed zone shows .

When the function is active, the timer can be set, the LED will light up next to both displays, and the fast cooking function can't be set.

If no pot is detected in the final cooking zone within 10 minutes, the bridge function is automatically deactivated.

Deactivation

Touch any point of the respective sliders of the designated areas at the same time (same procedure as per activation).

The function is deactivated, the displays of the two cooking zones display  and can be set again.

KEEP WARM FUNCTION

The keep warm function is used to keep the previously cooked food warm and can also be used as a defrosting or slow cooking function.

Activation

Touch  on the desired cooking zone, "defrost"  mode is activated; if you touch again , the "heating"  mode is activated;

If you touch for the third time, the "slow cooking" mode is activated; If it is touched again, the function is deactivated.

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 minutes before safety switch off
Defrost	480
Keep warm	480
Slow cooking	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Example: set the cooking zone to cooking level 5 and let it run for a certain time. If the cooking level is not changed, after 210 minutes of operation, the safety mechanism will switch off the cooking zone.

OVERHEATING PROTECTION

The induction hob 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 FUNCTION

Use of timer facilitates cooking

Activation

- The induction hob and the selected cooking zone must be turned on.
- Touch ⊖ and ⊕ at the same time, the timer displays 0.00 and the symbol ⌚ of the first (from the left) active cooking zone lights on.
- Touch ⊖ and ⊕ in order to select the zone where you desire to set the timer.
The symbol ⌚ lights on only on the active cooking zones.
- In 10 seconds from pressing ⊖ and ⊕ set the desired cooking time
- The timer value can be displayed:
 - in minutes and seconds, up to 9min 59sec;
 - in hours and minutes, up to 9h 59min. In this case the word “min” lights up under the timer display.

Cooking time can be set independently for each cooking zone.

CHANGING THE PRE-SET COOKING TIME

Cooking time can be changed anytime during the operation:

- Touch ⊖ and ⊕ at the same time
- Touch ⊖ and ⊕ at the same time as many times as necessary to select the zone where you wish to change the timer . The selected zone will show the symbol ⌚
- Within 10 seconds touch ⊖ and ⊕ to change the time.

Residual cooking time

- The timer will always display the minor residual cooking time (the symbol ⌚ of the selected cooking zone is more enlightened than the others);
- Touch ⊖ and ⊕ at the same time;
- Touch ⊖ and ⊕ as many time as necessary in order to select the cooking zone where you wish to check the residual cooking time.
The zone will show the symbol ⌚ lighted;
- The timer will show the residual cooking time.

Deactivation

Once the set operating time has elapsed, the acoustic signal is activated and the cooking zone switches off. The acoustic signal can be switched off by touching ⊖, ⊕ or turning off by itself after 2 minutes.

Deactivation before the expiration of the set time

- Touch $\ominus$ and $\oplus$ at the same time
- Touch $\ominus$ and $\oplus$ as many times as necessary to select the zone where you desire to deactivate the timer.
- The selected zone will show the symbol $\overline{\text{t}}$;
- Touch $\ominus$ up to reach $\overline{\text{0}}$.
- The symbol $\overline{\text{t}}$ of the cooking zone lights off and the timer is deactivated.

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 $\overline{\text{00}}$.

Simultaneously touch $\oplus$ and $\ominus$.

As long as the alarm is on, the timer can be used for any cooking zone.

COOKING LEVELS

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

LEVEL	PURPOSE
0	Off, using remaining heat
1-2	Keep warm, slow simmer of smaller quantities of food
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up).
4-5	Slow cooking of large quantities of food..
6	Roasting, browning..
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting.
A	Automatic heating up
P	Fast cooking, for 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;

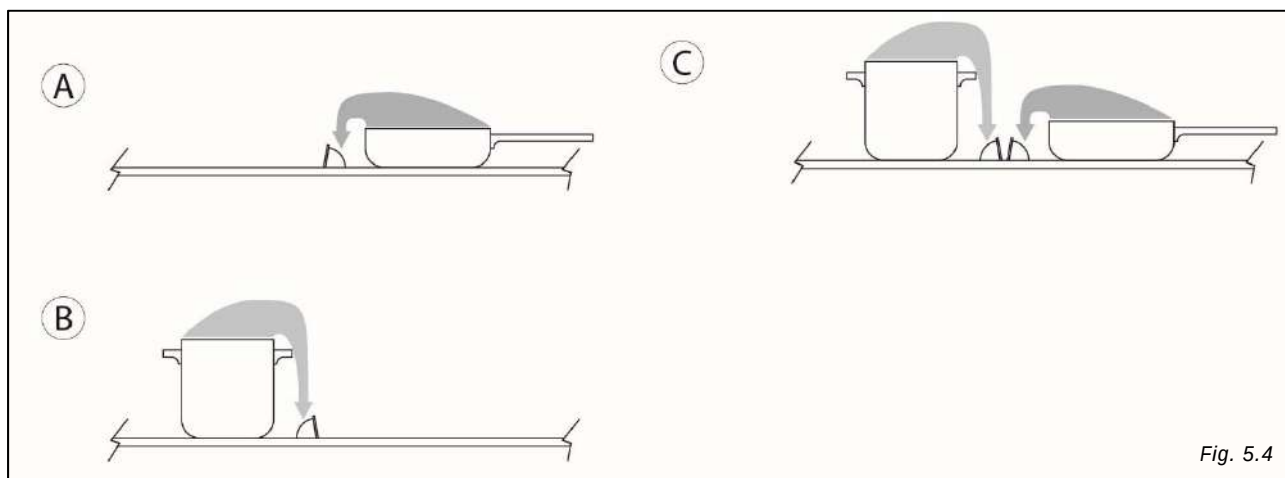
Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;

Always cover pots with lids of appropriate size;

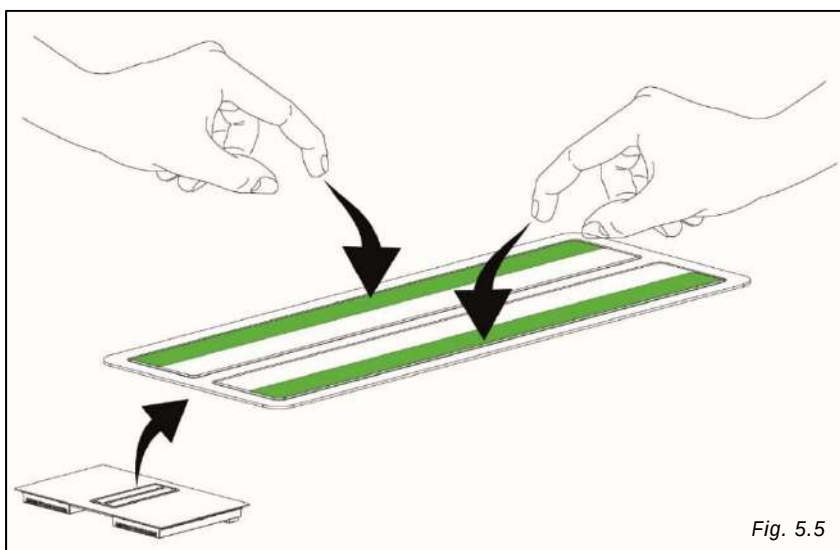
Use adequate pot size according with the quantity of food to be prepared.

V.4 COOKER HOOD OPERATION

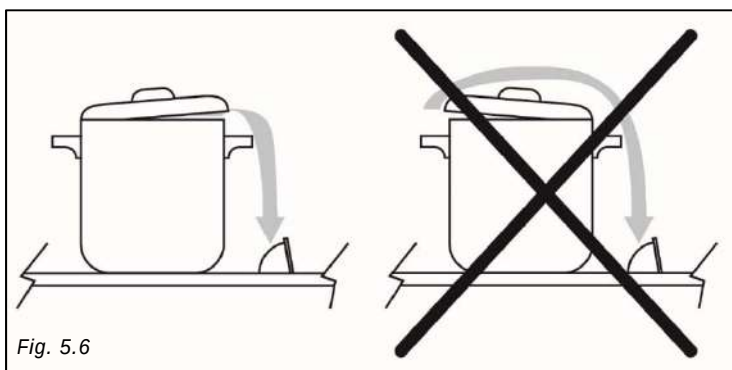
In order to switch the aspiration on firstly open one of the two flaps or both (fig. 5.4)



To open the flap just press on its exterior part (fig. 5.5).



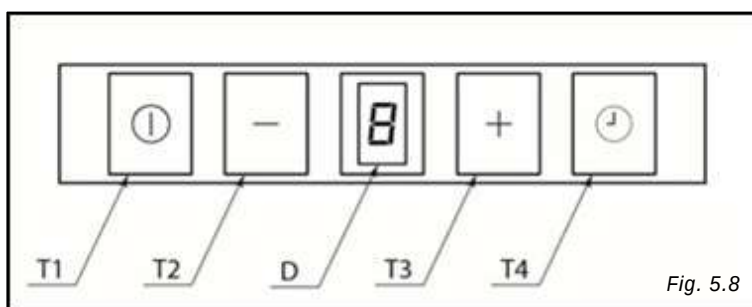
To reach the maximum aspiration try to convert the cooking fumes on the closer side to the aspiration (Fig. 5.6).



Do not place any object above the aesthetic frame and above the flaps of the hood (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).



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.

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.

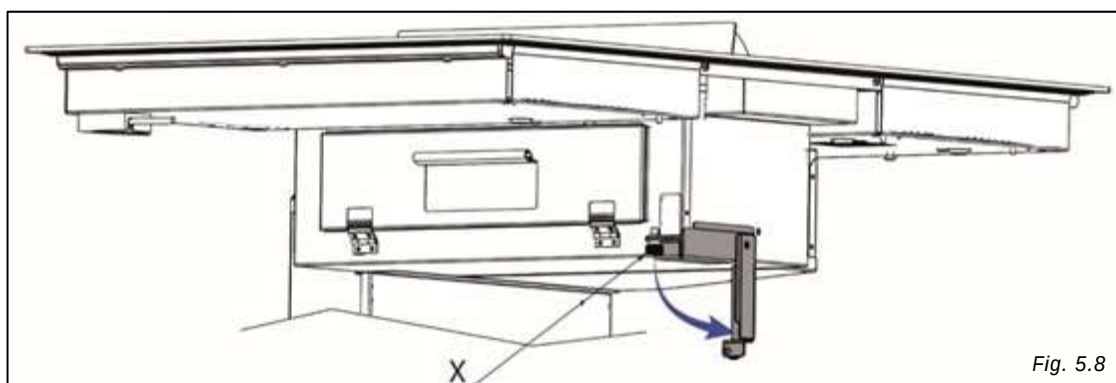


Fig. 5.8

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).

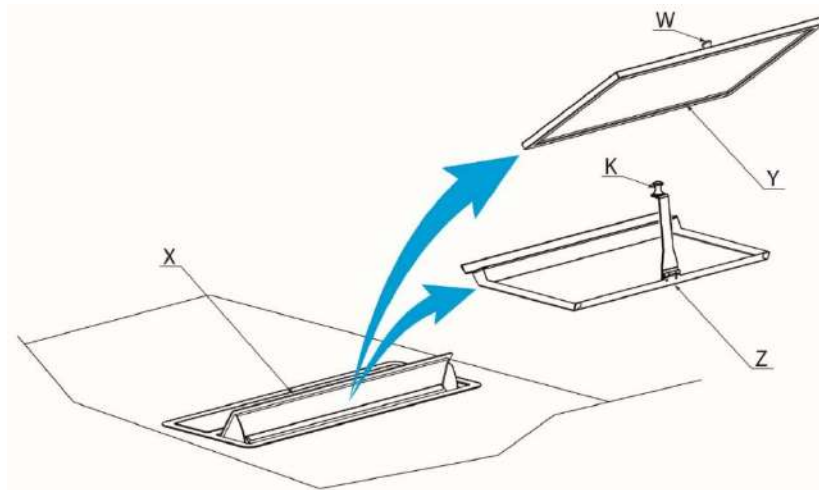


Fig. 5.9

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.

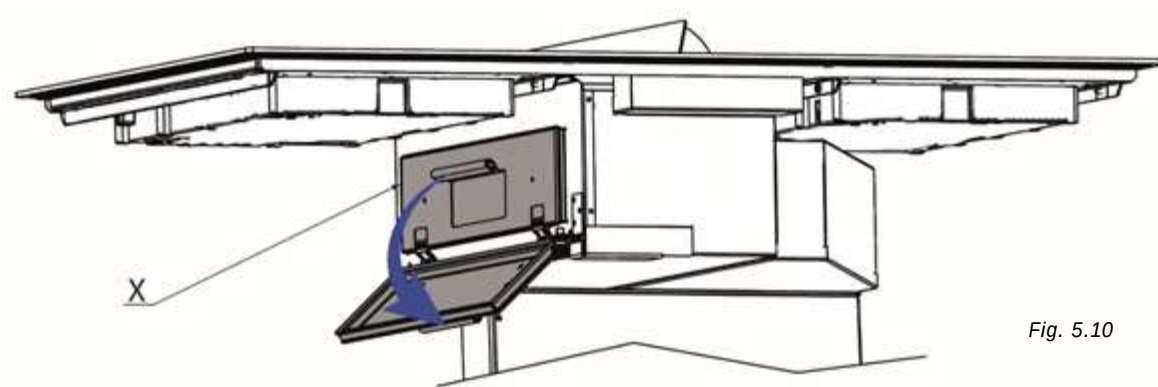


Fig. 5.10

V CLEANING AND MAINTENANCE



CAUTION! Before any service or cleaning operation disconnect the device from the power supply (fig.1-2 chapter WARNINGS).

VI.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 surface (fig. 6.2 and fig. 6.3).

Fig. 6.2

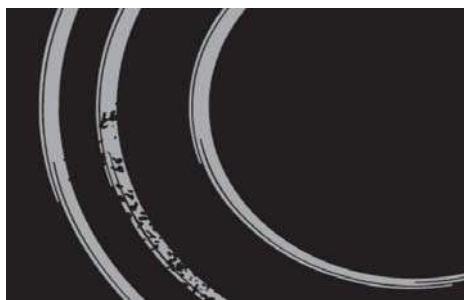


Fig. 6.3



Stubborn and burnt residues can be removed using specific detergents for glass surfaces or with a scraper! (fig. 6.4).



Caution! Be careful not to get hurt when using the scraper!



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.

VI.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.

	CAUTION! Before any service or maintenance, disconnect the power supply of the device (fig.1-2 chapter WARNINGS)
---	--

- 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
 E03 + Continuous sound, or O Er03	Continuous activation of the sensors for more than 10 seconds, caused by the presence of objects or liquids on the glass in the control area.	Remove objects and/or liquids + clean the glass. If the problem persists get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E21	The control switches off due to overtemperature to prevent damage to the electronics.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
E22 o Er22	Error of the command sensors. The command switches off after 3.5-7.5 seconds. In one or more sensors the detection threshold is incorrect.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
E20 o Er20	Microcontroller memory anomaly.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
E36 o Er36	Short circuit in the command temperature sensor.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
E31 o Er31	Anomaly in the configuration of the cooking zones.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
E47 o Er47	Abnormal communication between the control and one or more cooking zones.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica

E2	Overheating in the coils of one or more cooking zones, for incorrect use of the hob or for failure of the cooling fan.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
EA	Power board error. Fault component.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. tecnica
U400	The command switches off after 1 second and emits a continuous acoustic signal. This may be due to: 1) Supply of high voltage 2) Error connecting the hob to the mains supply.	1) Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore 2) Contattare un elettricista per verifica della rete domestica.
E5	Fault of the power board filter.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E6	Anomaly of the power board	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E8	Incorrect fan speed. Error of the left or right fan.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E9	Defect of the temperature sensor of a cooking zone.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.

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.

	CAUTION! For discontinuation it is necessary to switch the appliance off and disconnect the power (fig. 1-2 chapter WARNINGS).
	CAUTION! Electrical disconnection and must be undertaken only by qualified service staff.

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.



CAPPE PER CUCINE

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE

Viale dell'Industria 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy

T +39 049 5942144 - F +39 049 5940061

E-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it

KompakTech

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



CE

230-240Vac - 50Hz

395.485.5

Zusammenfassung

I	ALLGEMEINES	5
II	WARNUNGEN	6
III	INSTALLATION	8
III.1	ERSTE HINWEISE	8
III.1.a	ABLUFTHANDLUNG	10
III.2	INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 660 mm	11
III.2.a	INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES	12
III.2.b	KONSTRUKTIVE HINWEISE	14
III.3.c	MONTAGE ABZUGHEINHEIT	17
III.3	INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 840mm	19
III.3.a	INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES	22
III.3.b	KONSTRUKTIVE HINWEISE	24
III.3.c	MONTAGE ABZUGHEINHEIT	27
III.4	INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 900mm	29
III.4.a	INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES	30
III.4.b	KONSTRUKTIVE HINWEISE	32
III.4.c	MONTAGE ABZUGHEINHEIT	35
III.5	INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE ÜBER 900mm	37
III.5.a	INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES	40
III.5.b	KONSTRUKTIVE HINWEISE	42
III.5.c	MONTAGE ABZUGHEINHEIT	45
III.6	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	47
IV	BETRIEB	50
V.1	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES INDUKTIONSKOCHFELDES	50
V.2	TÖPFE, DIE SICH ZUM KOCHEN EIGNEN	51
V.3	BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES	52
V.4	BETRIEB DER ABZUGHAUBE	64

V	WARTUNG UND REINIGUNG	69
	VI.1 REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES	69
	VI.2 BETRIEB DES ABZUGS	71
VI	ANLEITUNG ZUM LÖSEN VON PROBLEMEN	73
VII	AUSSERBETRIEBNAHME, DEMONTAGE UND ENTSORGUNG	75

I ALLGEMEINES

Diese Bedienungsanleitung beschreibt das Gerät und seine Verwendung. Diese Broschüre ist Bestandteil des Geräts und muss daher sorgfältig aufbewahrt werden und muss das Gerät IMMER begleiten, auch wenn dieses an einen anderen Eigentümer oder Benutzer weiter gegeben wird oder anderweitig installiert wird.

Das Abzugssystem besteht aus zwei Geräten:

- Induktionskochfeld
- Eine Dunstabzugshaube zum Einbau neben dem Kochfeld

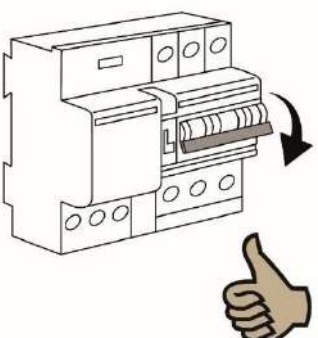
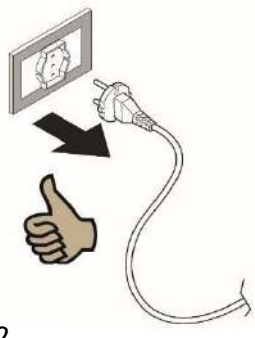
Diese beiden Elemente sind elektrisch und funktionell unabhängig und daher gibt es zwei verschiedene Kennzeichnungen und zwei Energieetiketten.

Der Hersteller verpflichtet sich zu ständigen Verbesserungen. Aus diesem Grund können die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

II WARNUNGEN

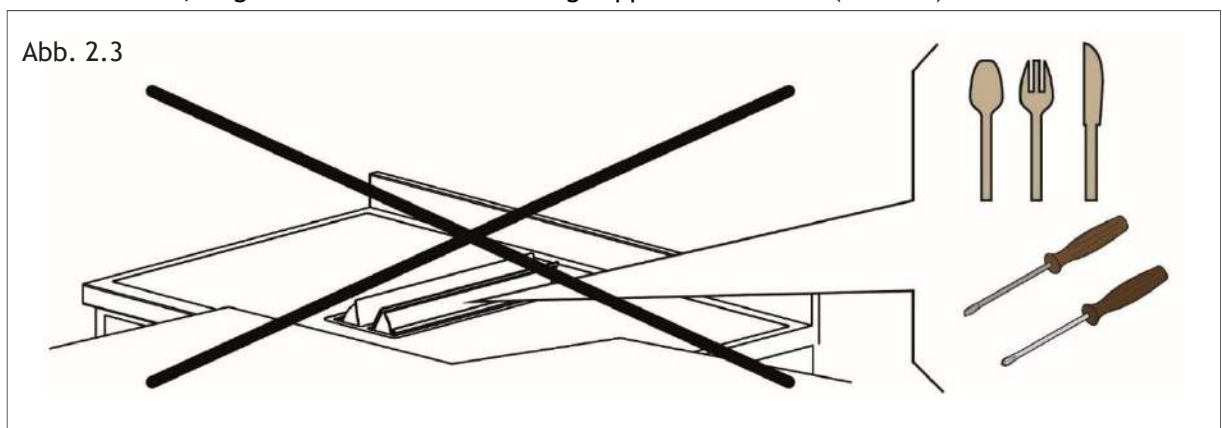
ACHTUNG: Dieses Gerät wurde nicht für Gasherde entwickelt.

- Das Gerät wurde gemäß den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Gerät darf nicht anders verwendet werden als für den Zweck, für den es gebaut wurde, d. h. für den Einbau als Filtersystem, das an einem Induktionskochfeld angebracht ist; das Kochfeld findet Anwendung in privaten Haushalten zur Zubereitung von Speisen und wird in Verbindung mit einem Dunstabzug installiert.
- Eine Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, Montagefehlern, Wartung oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung ist ausgeschlossen.

	Achtung! Das Garen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Speisen zubereiten, die die Verwendung von Schmalz oder Öl erfordern.
	Achtung! Brandgefahr: Keine Gegenstände auf Kochflächen lagern.
	Achtung! Versuchen Sie nicht, einen Brandherd mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
	Achtung! Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
	Achtung! Schalten Sie das Gerät vor jedem Reinigungs- oder Wartungsvorgang oder bei Gewitter aus, indem Sie den Hauptnetzschalter auf "Aus" stellen (Abb.2.1) oder den Stecker aus der Steckdose ziehen (Abb.2.2).  Abb. 2.1  Abb. 2.2

- Lassen Sie keine Gegenstände oder Geschirr auf die Glasoberfläche fallen. Selbst leichte Gegenstände können die Glasplatte zerbrechen oder beschädigen.
- Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können auch die an die Induktionskochfelder angrenzenden Teile des Dunstabzugs heiß werden.

- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigungsarbeiten nicht gemäß den Anweisungen ausgeführt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter psychischer oder motorischer Fertigkeit, mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen gedacht, es sei denn, diese Personen stehen unter Aufsicht von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist und zur Anwendung des Geräts Anweisungen gibt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf oder Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Es ist verboten, Gegenstände zwischen die Saugklappen einzuführen (Abb.2.3).



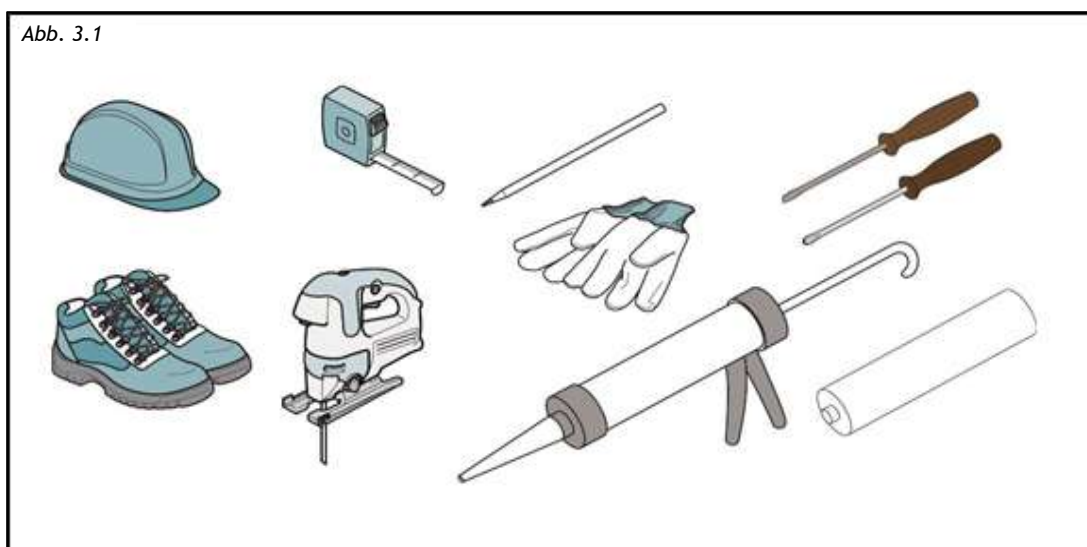
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen. ▪ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums.
- Achten Sie auf den elektrischen Anschluss anderer Geräte in unmittelbarer Nähe, die nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen sollten.
- Lagern Sie keine Gegenstände, die empfindlich gegen Temperaturschwankungen sind, wie z. B. Reinigungsmittel, Sprays usw. unter dem Gerät.
- Trennen Sie bei Störungen sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.
- Schließen Sie das Gerät mit einer permanenten Verbindung an.
- Schließen Sie das Kochfeld nicht mit Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz an, da diese nicht die notwendige Sicherheit gewährleisten.
- Die Installation und der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur von qualifiziertem und spezialisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. ▪ Es ist verboten, die aus dem Gerät kommenden elektrischen Kabel zu ziehen, zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Kochzonen dürfen nicht ohne Kochgeschirr funktionieren.
- Die Glasoberfläche darf nicht als Arbeitsplatte verwendet werden, scharfe Gegenstände können Kratzer verursachen.
- Das Kochen von Speisen in Kunststoff- und Aluminiumbehältern ist verboten.
- Trennen Sie nach der Verwendung des Kochfelds das Kochfeld von der Benutzeroberfläche.
- Es ist verboten, Wasser auf das Gerät zu sprühen oder darauf zu verschütten.
- Das Hantieren mit offenen Flammen ist verboten.

III INSTALLATION

III.1 ERSTE HINWEISE

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.

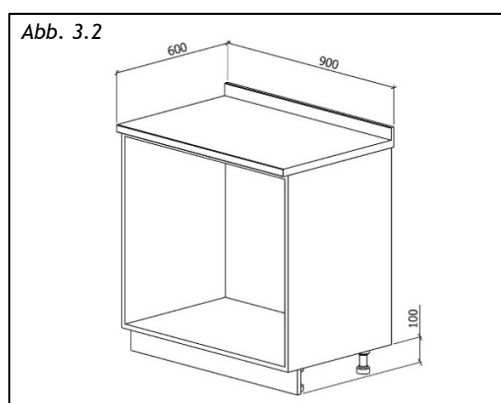
Für die Installation der Vorrichtung sind Sicherheitsmaßnahmen und eine Reihe von Werkzeugen gemäß Abb.3.1 erforderlich.



Das Dunstabzugfeld ist mit allen für die Montage notwendigen und für die meisten Möbel geeigneten Befestigungen ausgestattet.

Hinweis: Für alle Fälle werden mehr Schrauben mitgeliefert, als für die Installation erforderlich sind. Es ist normal, wenn nach der Installation Schrauben übrig bleiben.

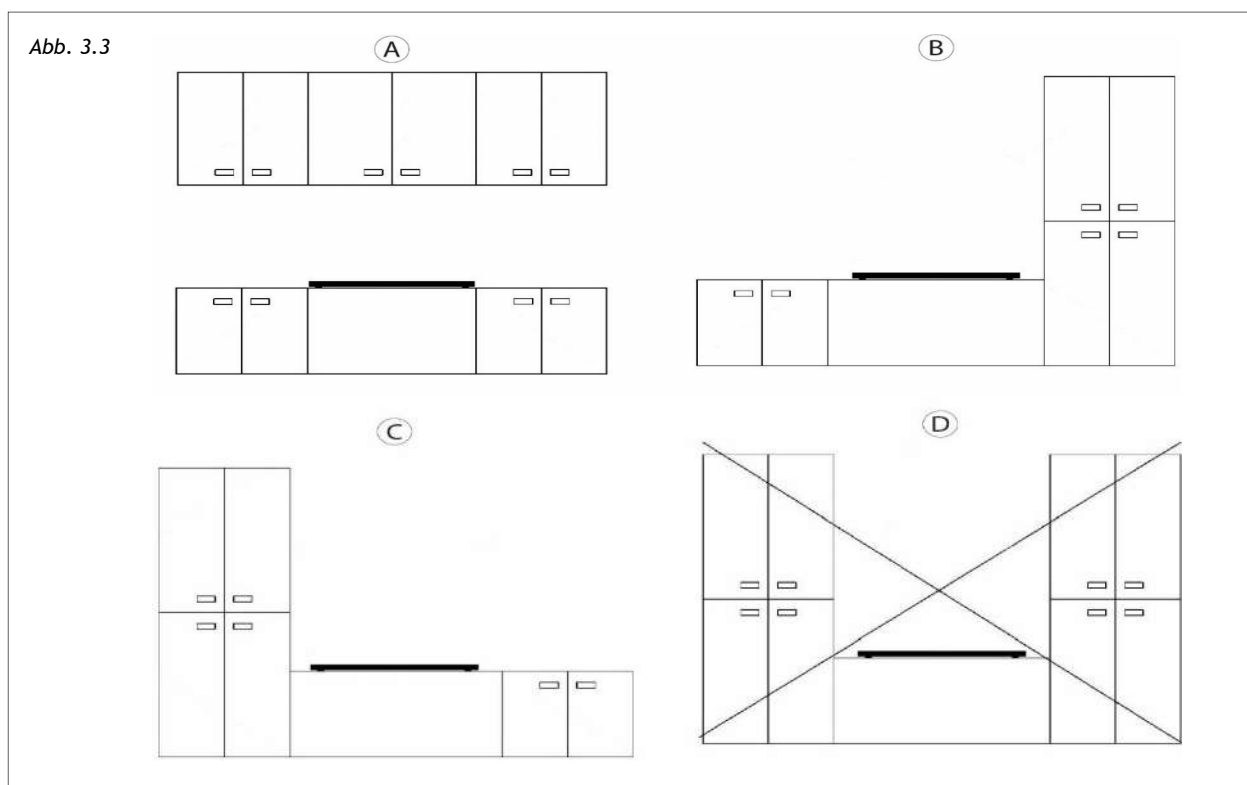
Prüfen Sie die Mindestmaße des Möbels für die Installation (Abb. 3.2). Die minimale Höhe des Küchensockels (min. 100 mm) ist wichtig, um Luftleitungen unter dem Möbelboden durchzulassen. Auf Anfrage ist es möglich, einen Bausatz für die Installation des Systems in Küchen mit einem Sockel bis 60 mm Höhe zu erwerben.



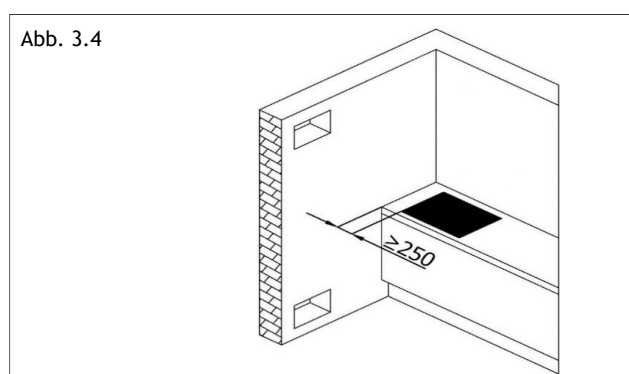
Die Beschichtung des Möbels muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100°C) behandelt worden sein, da sich ansonsten aufgrund eines geringeren Wärmewiderstands Form und Farbe ändern können.

Idealerweise sollte das Gerät so installiert werden, dass sich auf beiden Seiten weder hohe Schränke noch Wände befinden (Abb.3.3-A). Das Vorhandensein von Schränken oder Wänden ist nur auf einer Seite des Geräts zulässig (Abb.3.3-B und Abb.3.3-C). Es ist absolut verboten, Möbel oder höhere Wände als das Geräts auf beiden Seiten zu platzieren (Abb.3.3-D), um einen Brand zu vermeiden.

Die Verwendung von Dekorationsleisten aus Holz ist nicht gestattet.

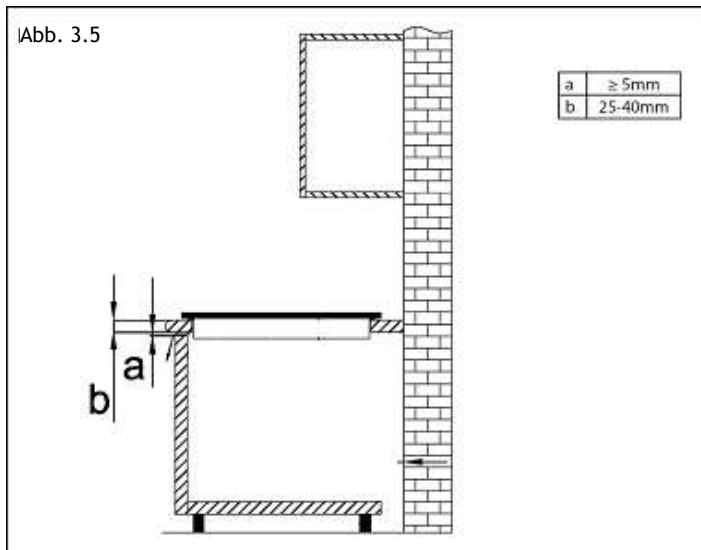


Der Mindestabstand zwischen der Gerätekannte und dem Schrank/der Wand beträgt 250 mm (Abb.3.4).



Im vorderen Teil muss eine Öffnung von mindestens 5 mm vorhanden sein (Abb.3.5 Höhe a).

Wir empfehlen, das Gerät erst nach der Montage der Oberschränke zu installieren, um Schäden an der Glasplatte zu vermeiden.



III.1.a ABLUFTBEHANDLUNG

Dieses Gerät ermöglicht die Behandlung von Gerüchen beim Kochen. Das System kann im Saug- oder Filtermodus verwendet werden (Aktivkohlefilter-Kit oder Kit mit Plasmafilter separat erhältlich).



Absaugung (externe Ableitung). Die Küchendämpfe werden durch das mit dem Abluftanschluss des Motors verbundene Rohr (nicht im Lieferumfang des Abzugs enthalten) nach außen ausgestoßen.



Achtung! In keinem Fall dürfen die Rohrleitungen an Verbrennungsabgasleitungen (Öfen, Kessel, Brenner usw.) angeschlossen werden.

Die Verwendung langer Leitungsrohre mit vielen Kurven, die gewellt sind und einen kleineren Durchmesser als die Motorleistung haben, führt zu einer Abnahme der Saugleistung und möglicherweise zu einer Erhöhung des Geräusches.

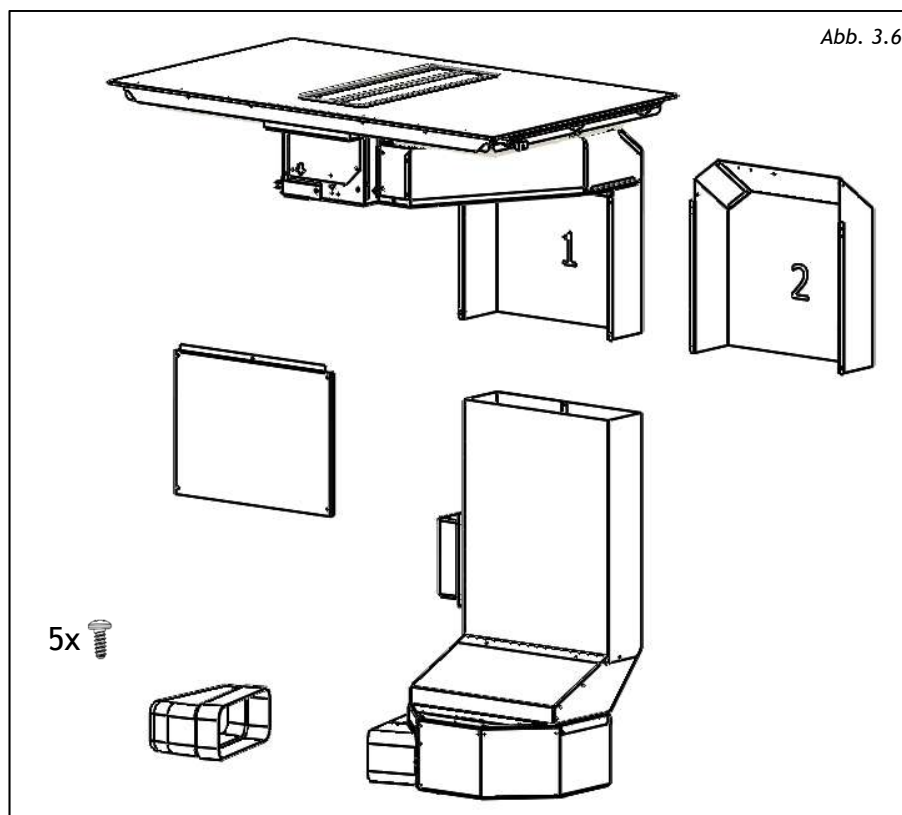


Filterung (internes Recycling). Die Dämpfe durchlaufen den Aktivkohle-Geruchsfiler oder den speziellen Plasmafilter (nicht standardmäßig am Abzug, aber als separate Kits erhältlich), die in der Küche gereinigt und recycelt werden.

III.2 INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 660 mm

Wenn der Karton geöffnet ist, können die Elemente wie in Abb. 3.6.

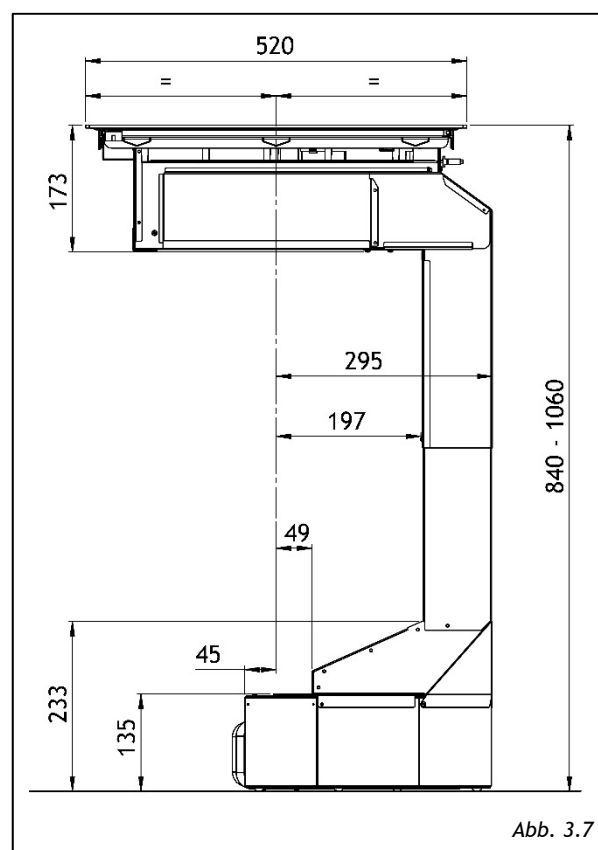
Die Montage erfolgt wie in der auf diesen Seiten beschriebenen Weise.



Die mit der Markierung "2" gekennzeichnete Ersatzarmatur an der Rückseite wird in dieser Konfiguration nicht verwendet.

Die Abmessungen des Systems nach der Installation sind in Abb. 3.7 dargestellt

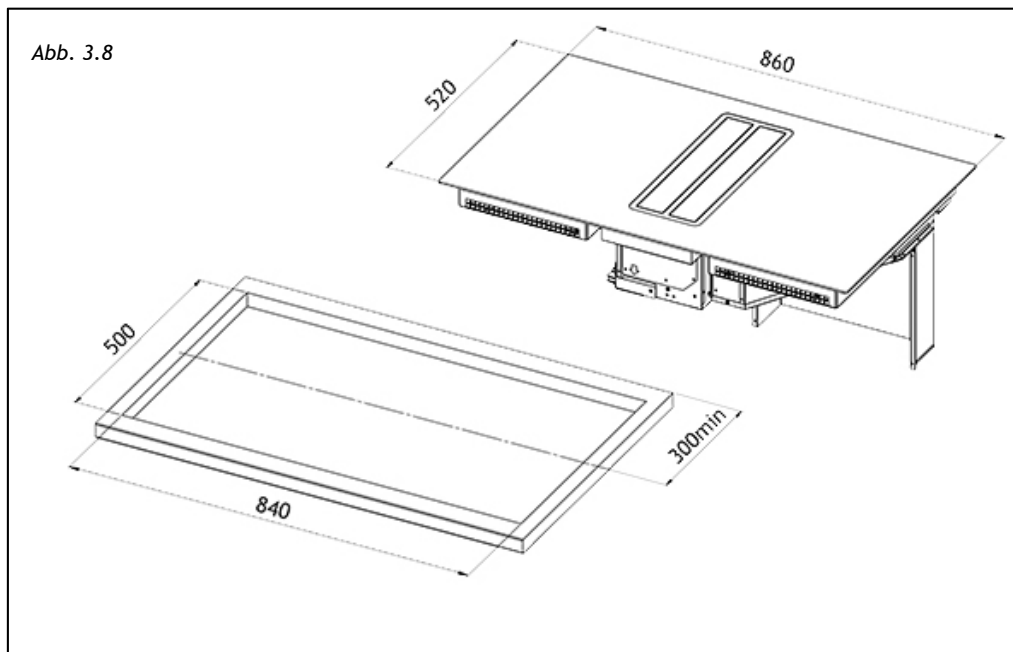
Die Abmessungen beziehen sich auf die Achse des Induktionskochfelds und beziehen sich auf eine bestimmte Konfiguration des Möbels, der Schubladen (falls vorhanden) und ihrer Abmessungen



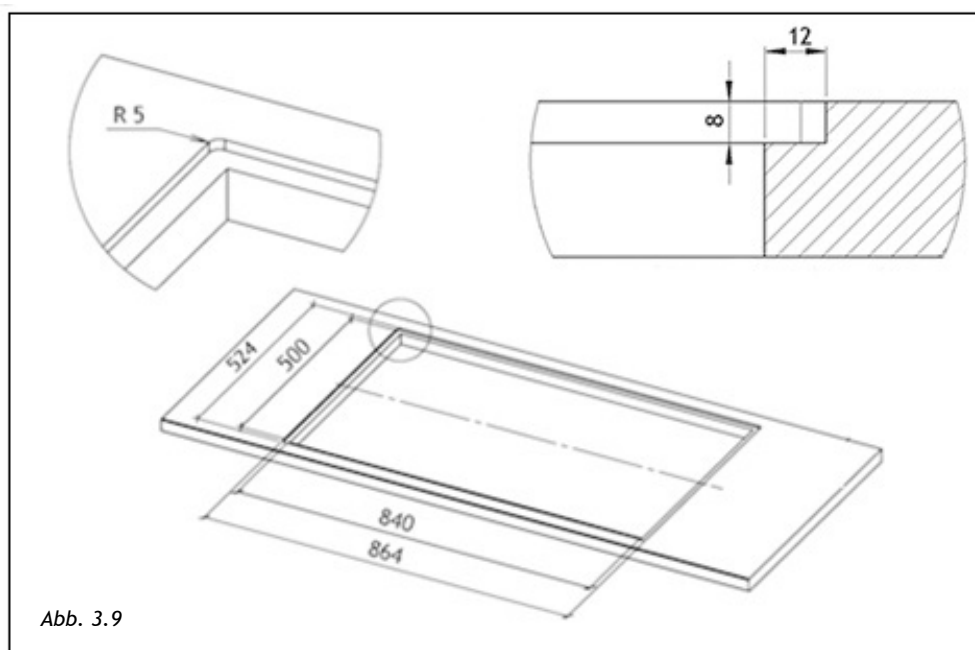
III.2.a INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Um den für die Luftleitung erforderlichen Raum zu lassen, ist es wichtig, das Induktionskochfeld so zu installieren, dass die Mittellinie mehr als 300 mm von der Wand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten, entweder zur Auflage auf der Arbeitsfläche oder bündig mit derselben, installiert werden. Um die Installation aufliegend durchzuführen, bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor, wie in Abb. 3.8.



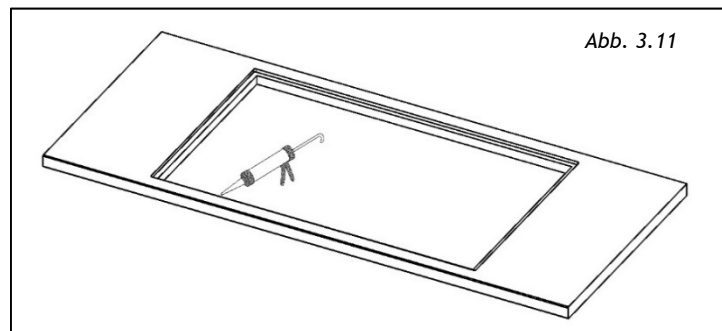
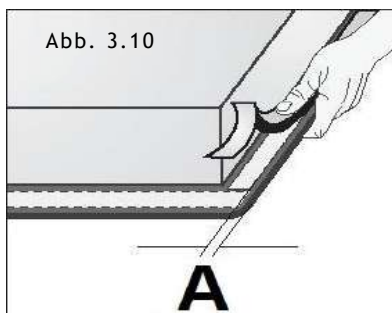
Für die bündige Montage: Bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor und fräsen Sie die Kanten der Installationsöffnung. Beachten Sie dabei die in Abb. 3.9. gezeigten Maße.



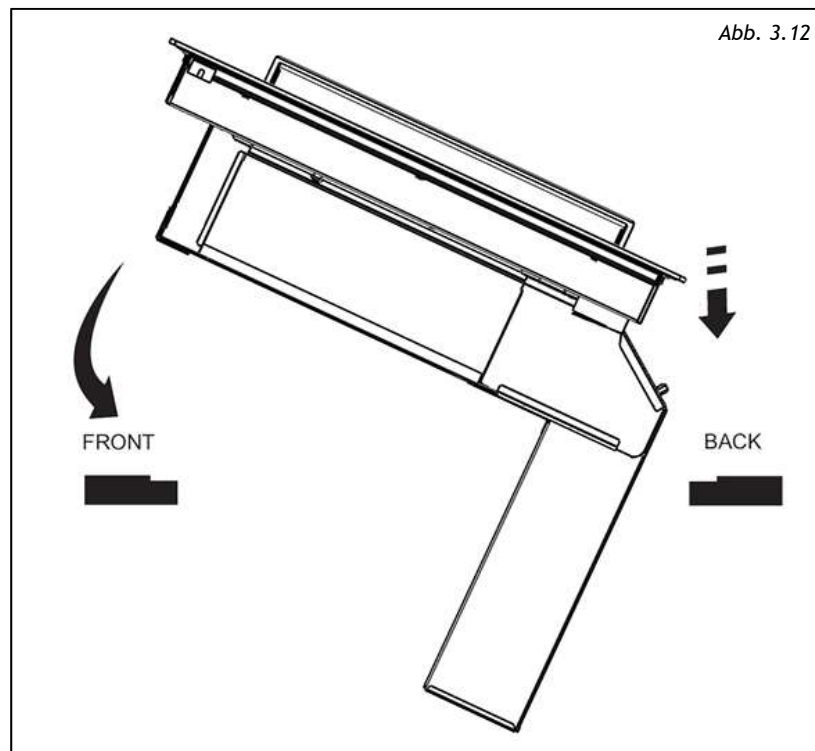
Kleben Sie vor dem Befestigen des Induktionskochfelds die mit dem Gerät gelieferte geschäumte Polyurethandichtung auf die Unterseite der Glasscheibe.



Entfernen Sie den Schutzfilm und kleben Sie die Dichtung 2 mm vom Rand des Glases ($A = 2 \text{ mm}$) an allen 4 Seiten fest, ohne sie in den Ecken zu überlappen (Abb.3.10).

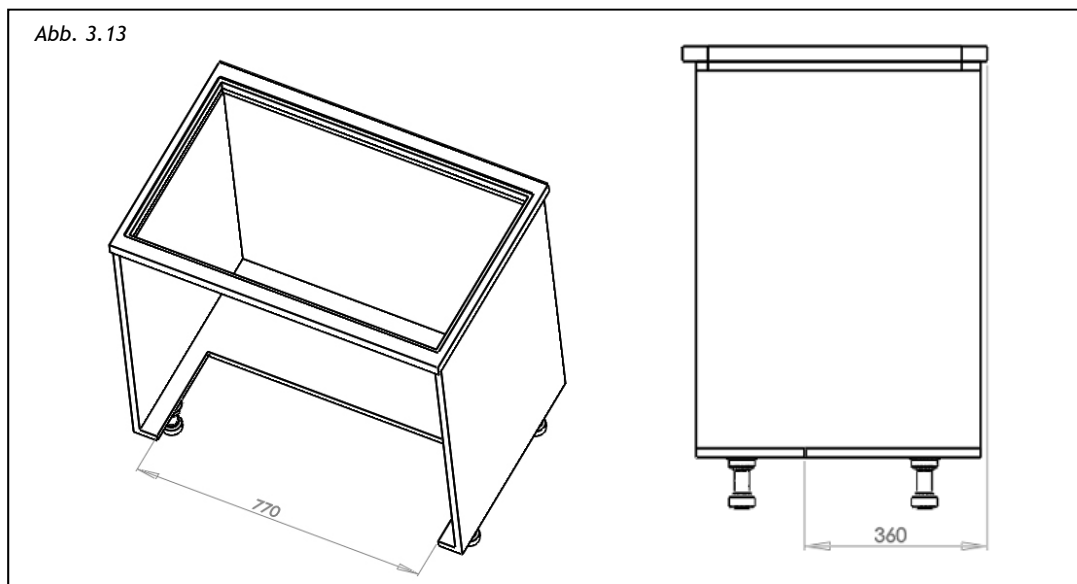


Dann das Silikondichtmittel bündig mit dem Ausschnitt (Abb. 3.11) verteilen und das Kochfeld platzieren (Abb.3.12)

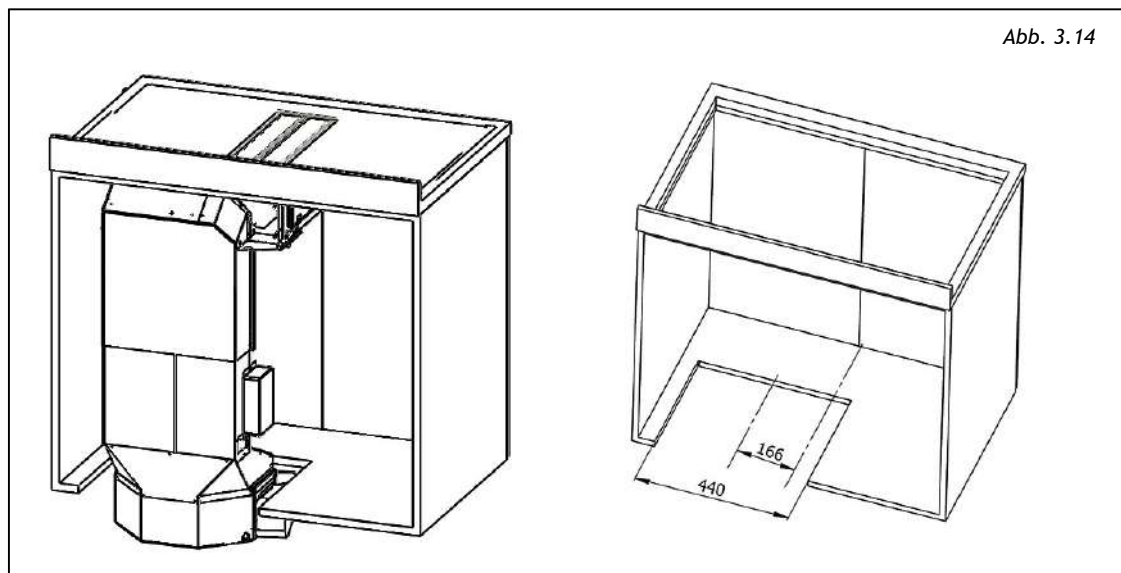


III.2.b KONSTRUKTIVE HINWEISE

Der Schrankboden muss wie in Abb. 3.13 gezeigt vorbereitet und die Rückseite möglicherweise entfernt werden.

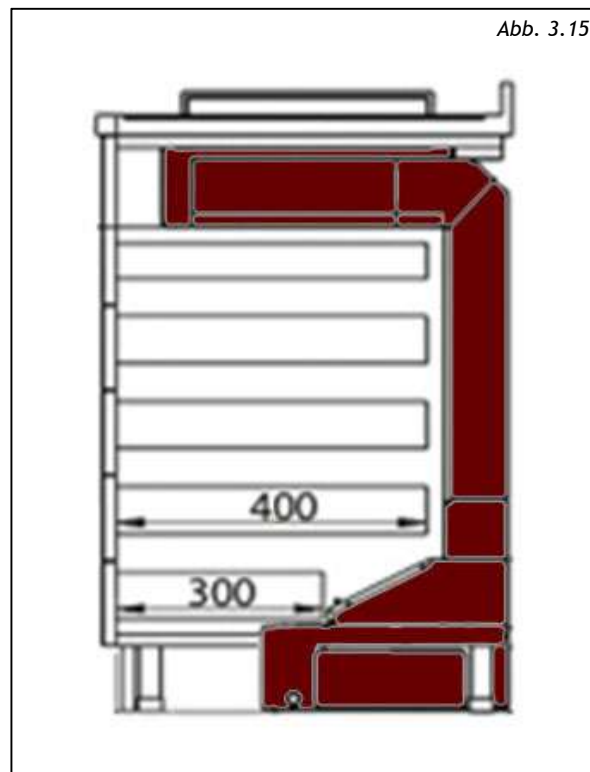


Wenn die Verwendung eines Plasmafilters nicht vorgesehen ist (als Zubehör erhältlich), kann der Abfluss wie in Abb. 3.14 dargestellt reduziert werden

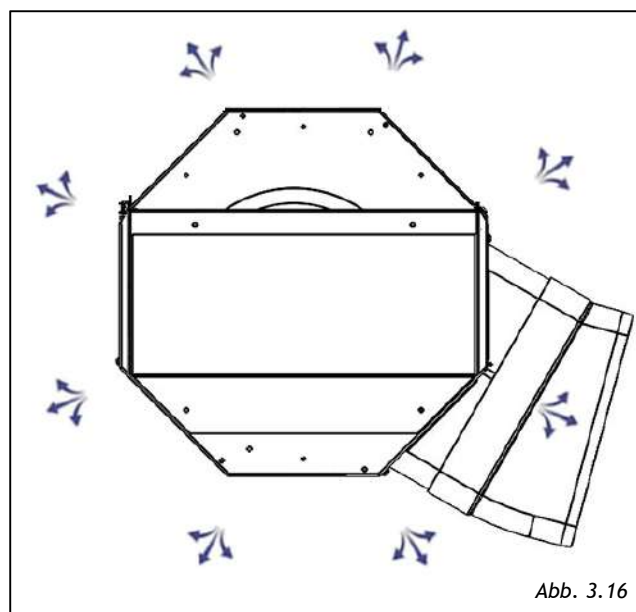


Der Einsatz dieses Absaugsystems erfordert eine maximal Länge für die eventuell unter dem Kochfeld vorgesehenen Schubladen (Abb. 3.15)

- Schubladentiefe ca. 400mm
- Tiefe letzte Schublade ca. 300mm

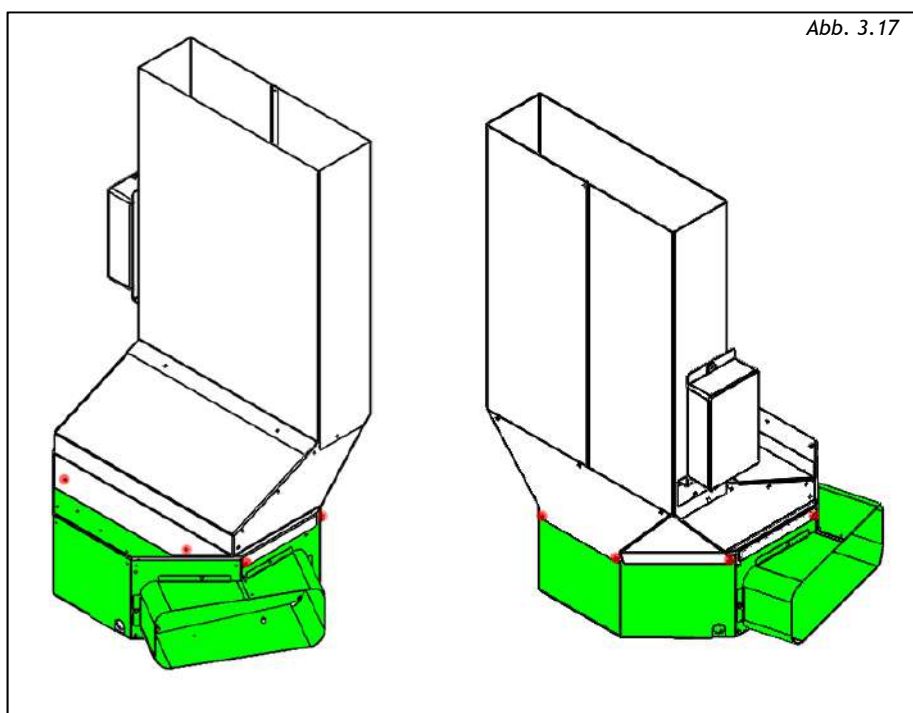


Der nächste Schritt besteht darin, den Austritt der Ansaugdämpfe anhand der Installationsanforderungen zu bestimmen (Abb. 3.16).

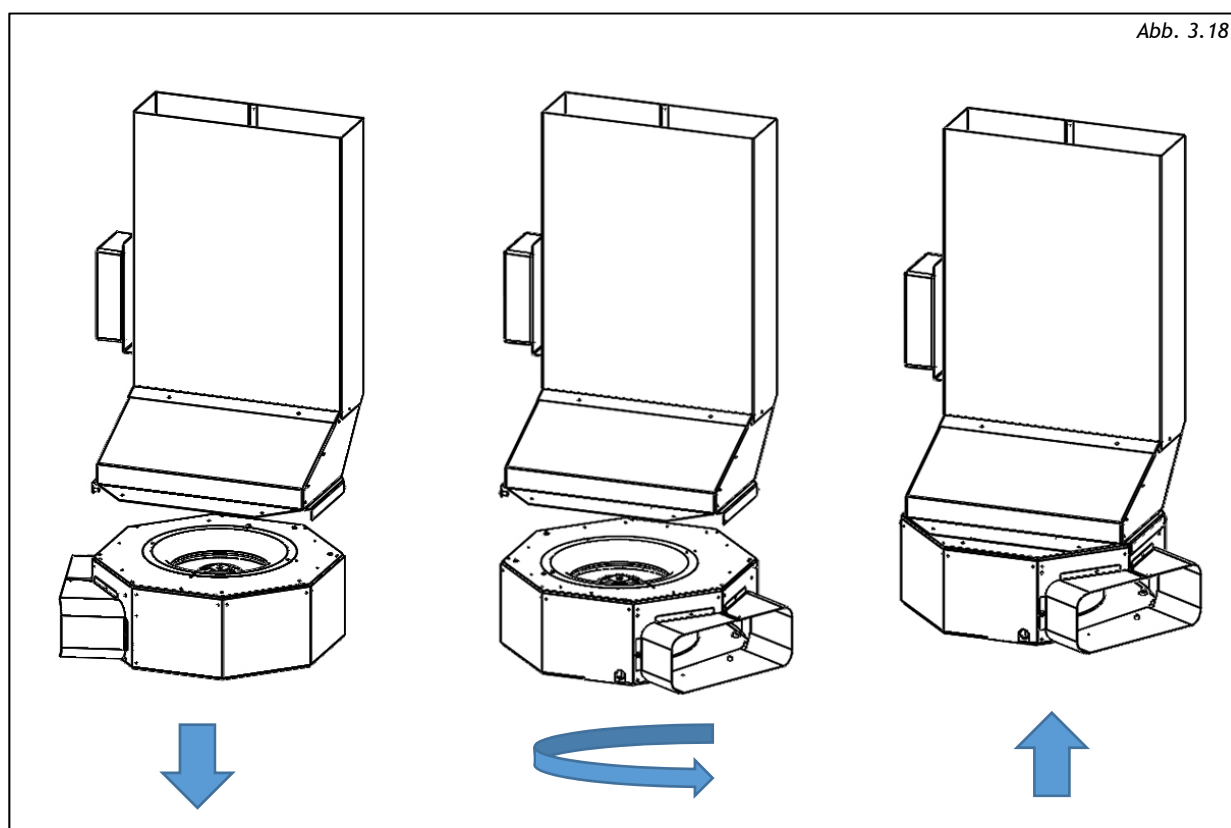


Der Luftauslass kann alle 45 ° gedreht werden. Dank der mitgelieferten 15 ° - Anschlüsse, die in beiden Richtungen montiert sind, können verschiedene Luftkanalauslasskonfigurationen angewandt werden.

Schneiden Sie dazu die Klemme ab, mit der das Stromkabel an der Seite der Box befestigt ist, und lösen Sie die Schrauben, mit denen die achteckige Box befestigt ist (Abb.3.17)

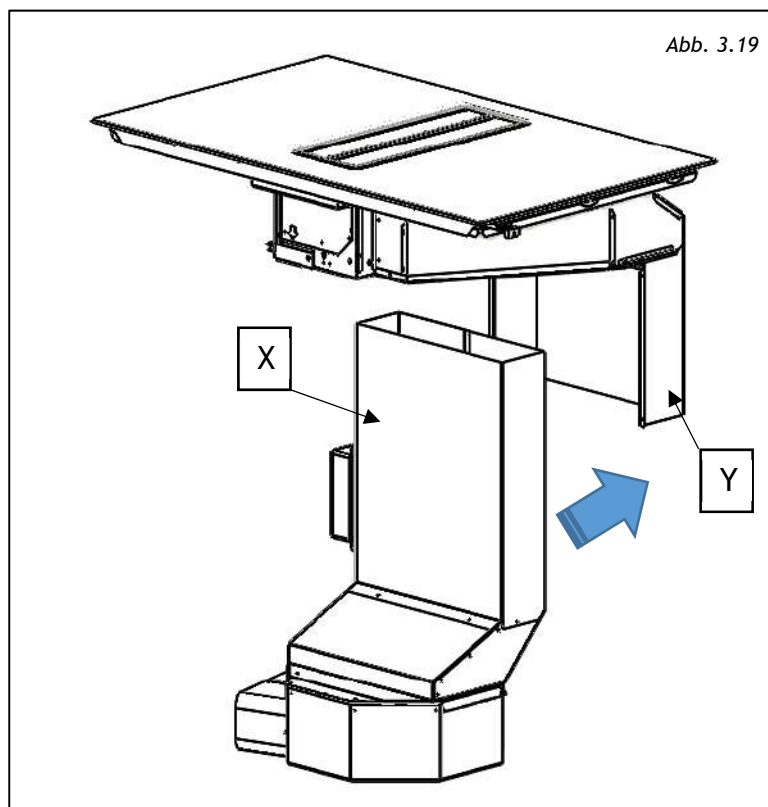


Drehen Sie die Saugeinheit (Abb.3.18) und positionieren Sie sie in die gewünschte Richtung. Wenn die Box eingesetzt ist, montieren Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben. Ein hinterer oder vorderer Austritt ist durch Anschließen einer nicht mitgelieferten Spezialkurve möglich

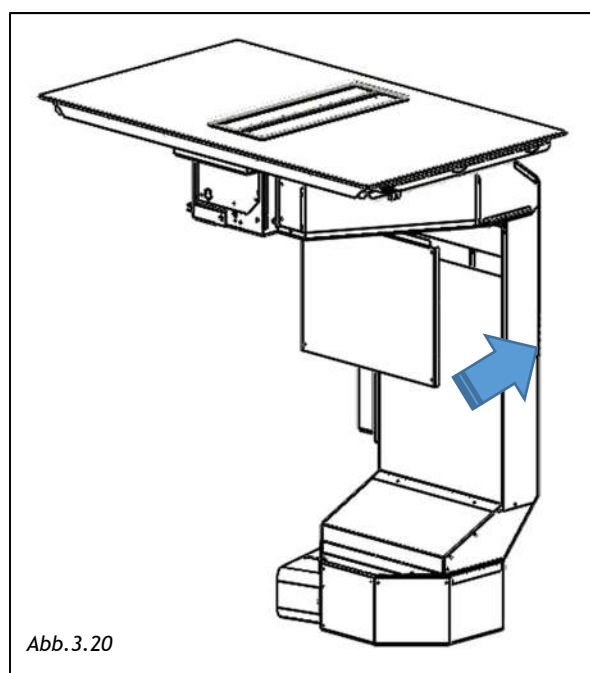


III.3.c MONTAGE ABZUGSEINHEIT

Nachdem Sie die Position der Abzugseinheit festgelegt haben, positionieren Sie sie im zuvor hergestellten Ausschnitt des Bodens des Möbels (Abb. 3.13) und achten Sie darauf, das Oberteil richtig (Abb. 3.19-X) in Position einzusetzen (Abb. 3.19-Y).



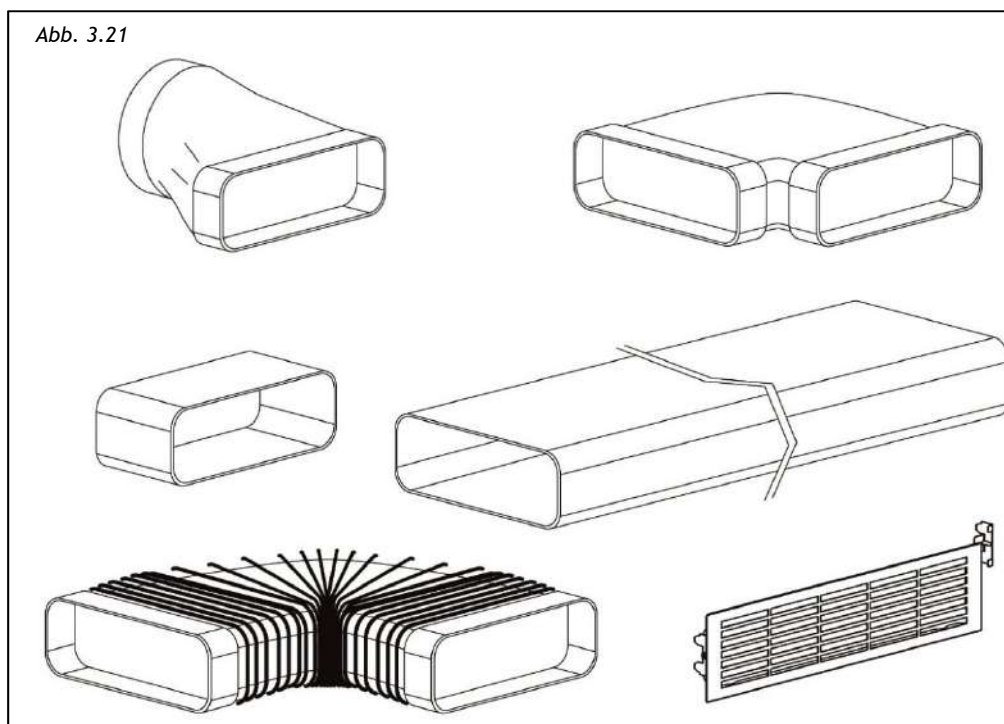
Befestigen Sie die Abdeckung mit den mitgelieferten Schrauben am vertikalen Rohr (Abb.3.20).



An diesem Punkt ist es möglich, den Abluftkanal für den Rauchaustritt nach außen zu verbinden.

Um den Abluftkanal in die gewünschte Position zu bringen, muss das Rohr mit separat erhältlichen Zubehörteilen installiert werden (Abb. 3.21).

Alle Leitungen müssen zwangsläufig unter dem Boden des Möbelstücks im Bereich des Sockels verlaufen.



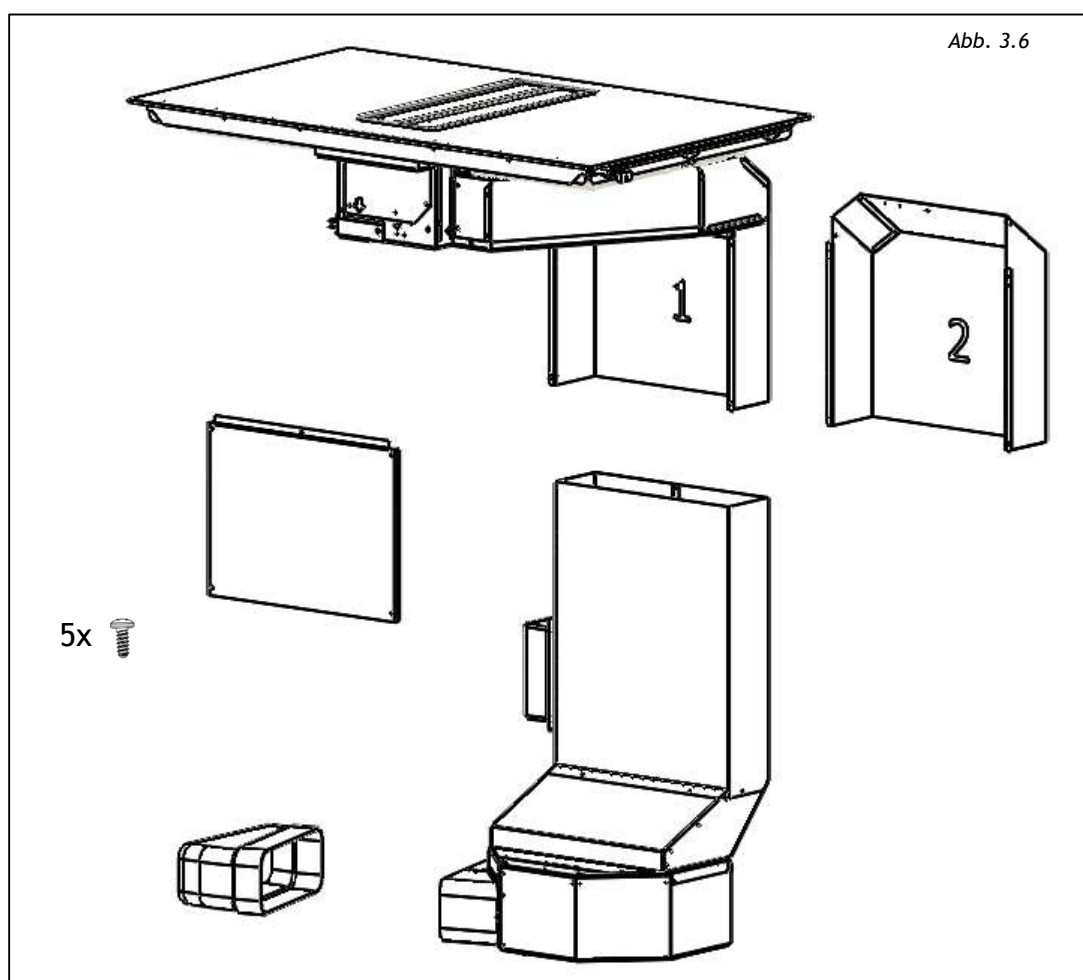
III.3 INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 840mm

Für eine Schranktiefe bis 660 mm ist die einzig mögliche Konfiguration die in Abschnitt III.3.b beschriebene.

Wenn Sie eine Arbeitsfläche haben, die tiefer als 660 mm ist, können Sie zusätzlich zu der vorherigen Konfiguration die Tiefe der Schubladen erhöhen, indem Sie den mit "1" gekennzeichneten Beschlag (Markierung auf der Rückseite) durch den mit "2" gekennzeichneten ersetzen.

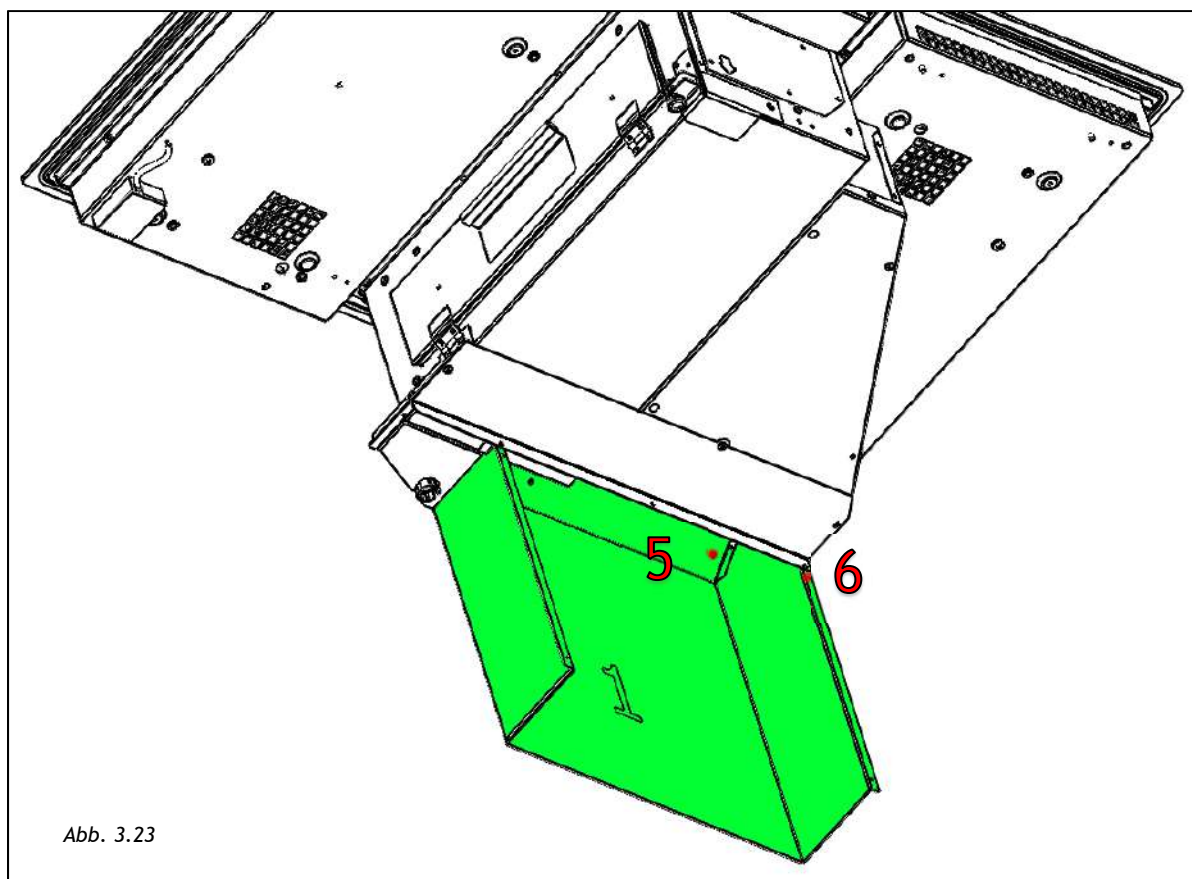
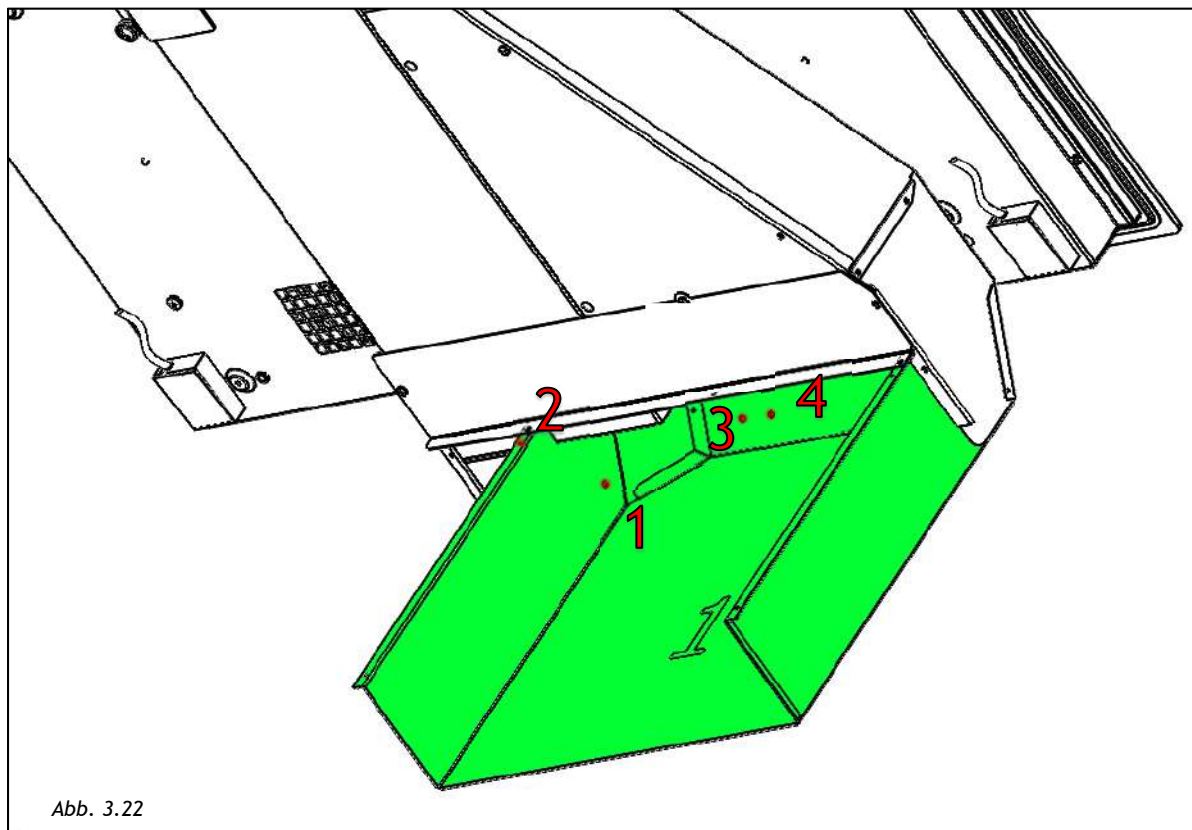
Folgen Sie dazu der unten beschriebenen Installationsmethode.

Wenn der Karton geöffnet ist, können die Elemente wie in Abb. 3.6.



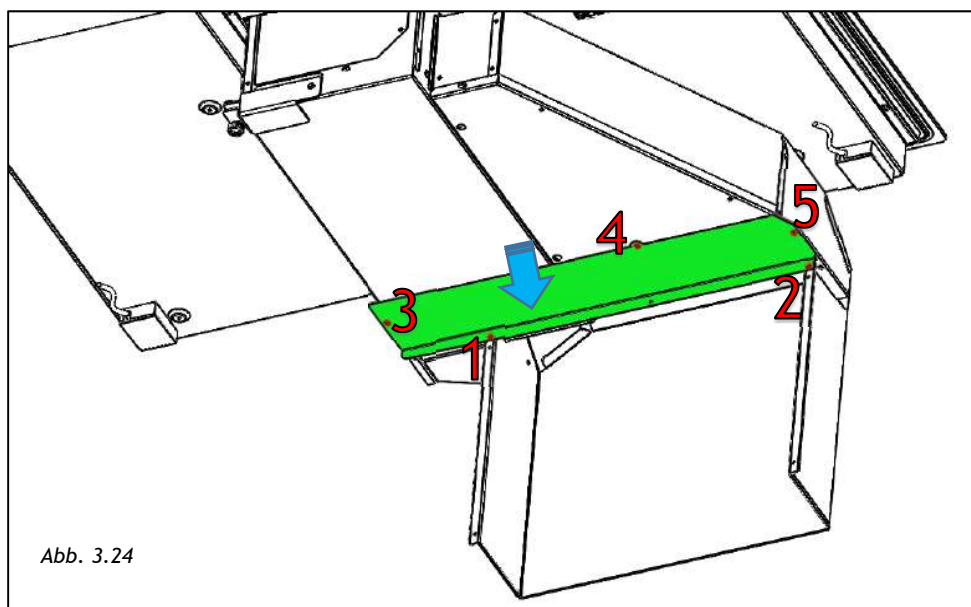
Fahren Sie mit dem Entfernen der Verbindung "1" fort

Um diesen Vorgang auszuführen, müssen alle Befestigungsschrauben des Formstücks entfernt werden, siehe Abb. 3.22 und 3.23

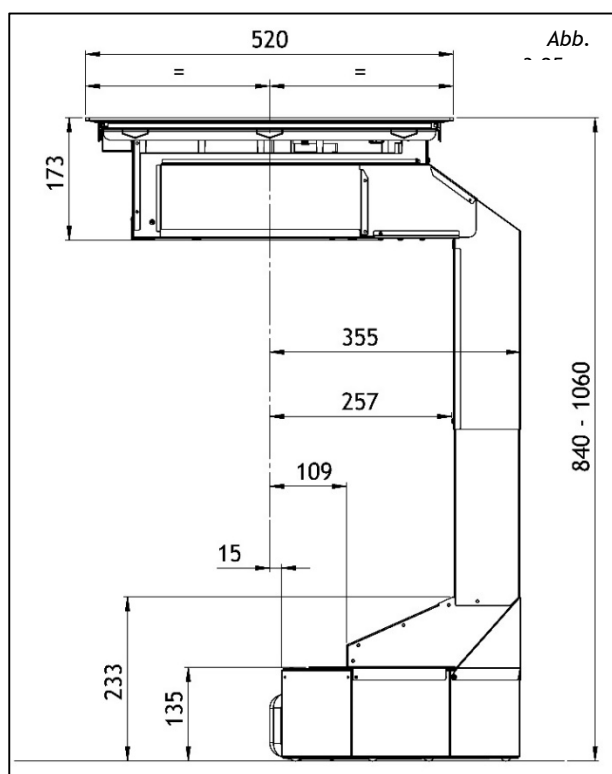


Befestigen Sie nun den Anschluss "2" mit den 4 zuvor entfernten Schrauben. Die Schrauben der Abb. 3.22-3.23 a-b Nr. 2-6 können nicht fest geschraubt werden, bevor der untere Deckel entfernt wird.

Entfernen Sie zum Bewegen des unteren Deckels die drei Schrauben (Abb. 3.24 3-4-5). Später positionieren Sie ihn so, dass der durch den neuen Anschluss frei gewordene Raum durch das Einschrauben der drei Schrauben in die neue Position abgedeckt wird. Festigen Sie dann den Anschluss und die Abdeckung mit den beiden verbleibenden Schrauben (Abb. 3.24 1-2)



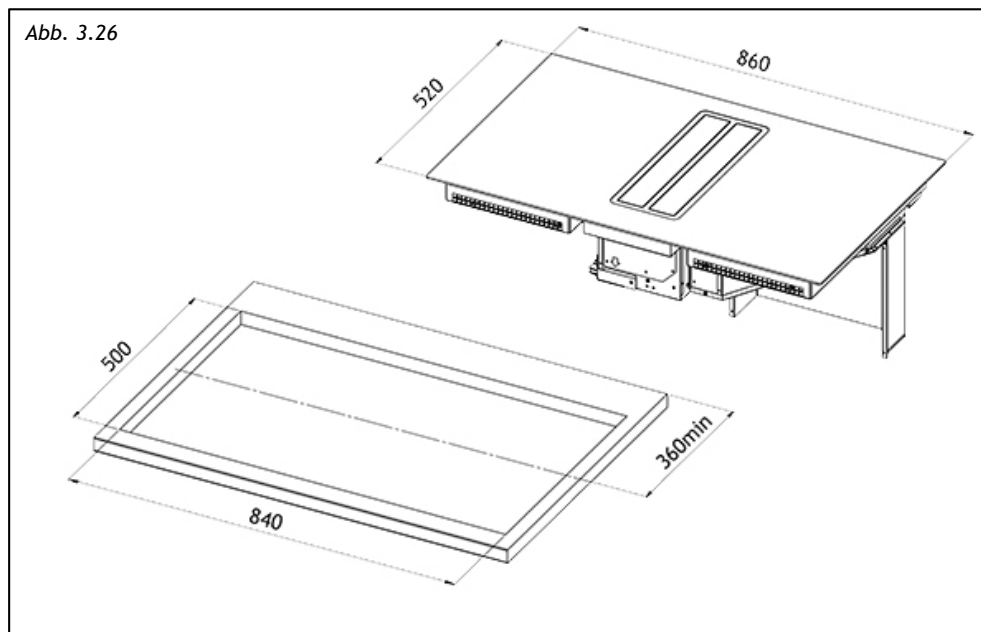
Mit der neuen Armatur sind die Abmessungen nach der Installation die in Abb. 3.25 gezeigten



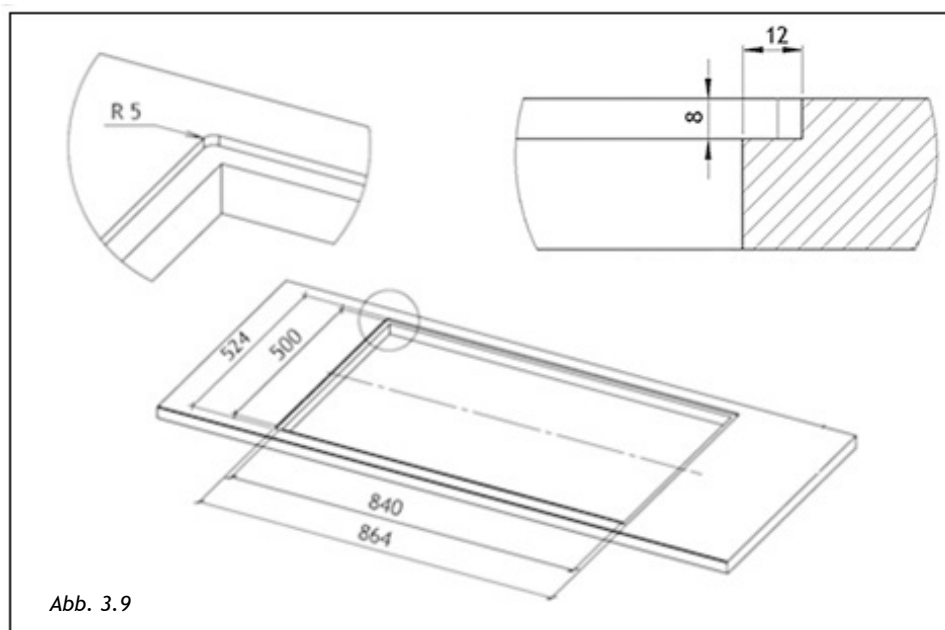
III.3.a INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Um den für die Luftleitung erforderlichen Raum zu lassen, ist es wichtig, das Induktionskochfeld so zu installieren, dass die Mittellinie mehr als 360mm von der Wand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten, entweder zur Auflage auf der Arbeitsfläche oder bündig mit derselben, installiert werden. Um die Installation aufliegend durchzuführen, bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor, wie in Abb. 3.26



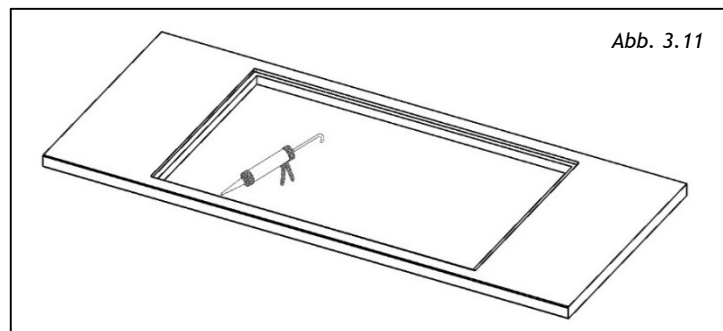
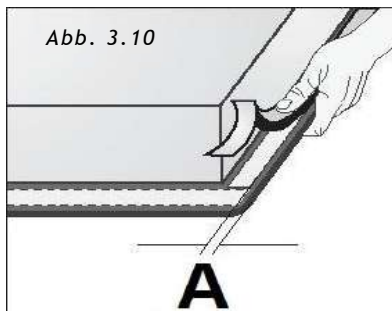
Für die bündige Montage: Bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor und fräsen Sie die Kanten der Installationsöffnung. Beachten Sie dabei die in Abb. 3.9. gezeigten Maße.



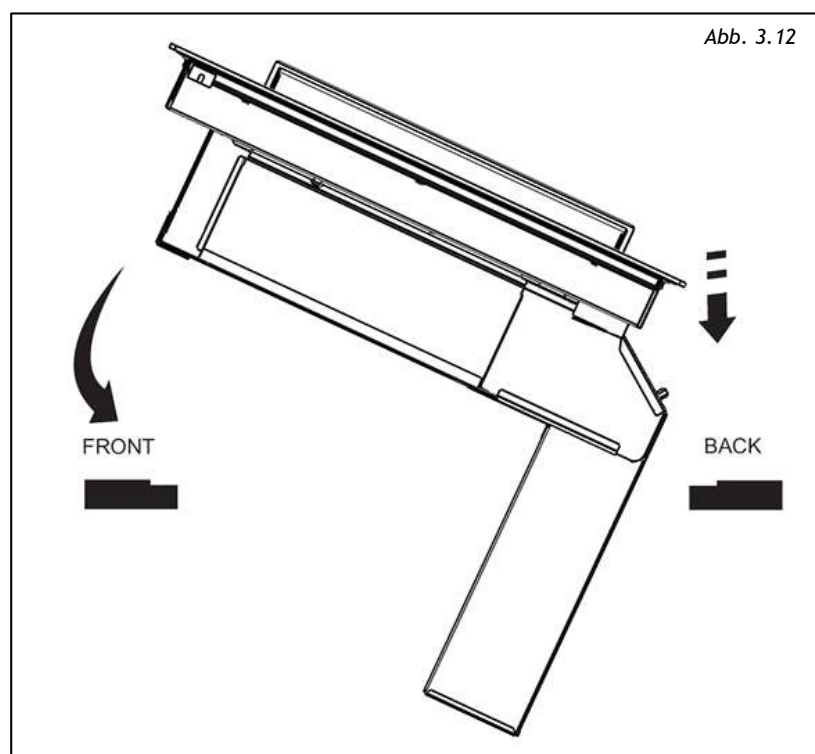
Kleben Sie vor dem Befestigen des Induktionskochfelds die mit dem Gerät gelieferte geschäumte Polyurethandichtung auf die Unterseite der Glasscheibe.



Entfernen Sie den Schutzfilm und kleben Sie die Dichtung 2 mm vom Rand des Glases (A = 2 mm) an allen 4 Seiten fest, ohne sie in den Ecken zu überlappen (Abb.3.10).

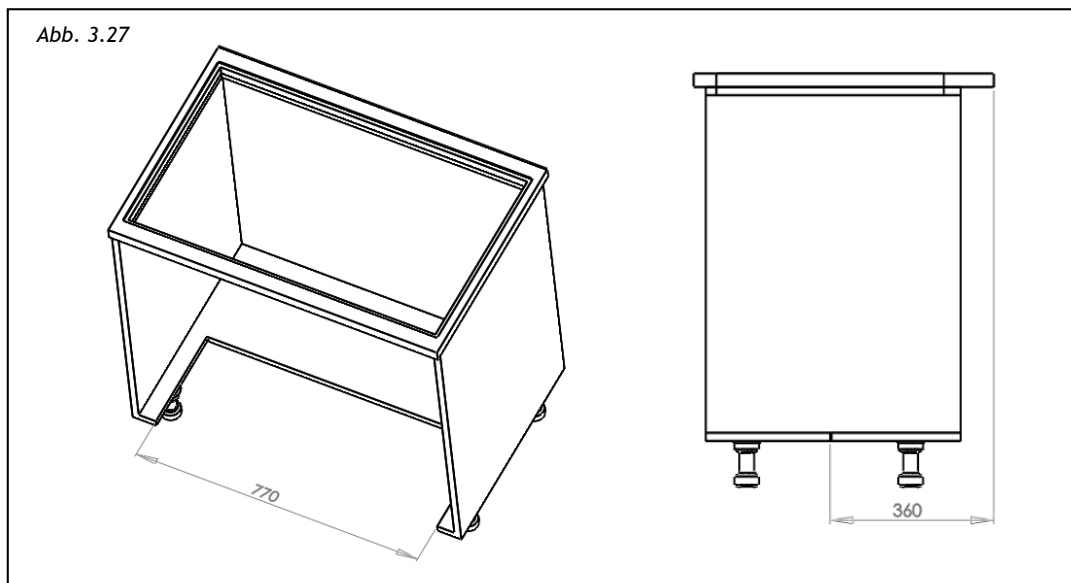


Dann das Silikondichtmittel bündig mit dem Ausschnitt (Abb. 3.11) verteilen und das Kochfeld platzieren (Abb.3.12)

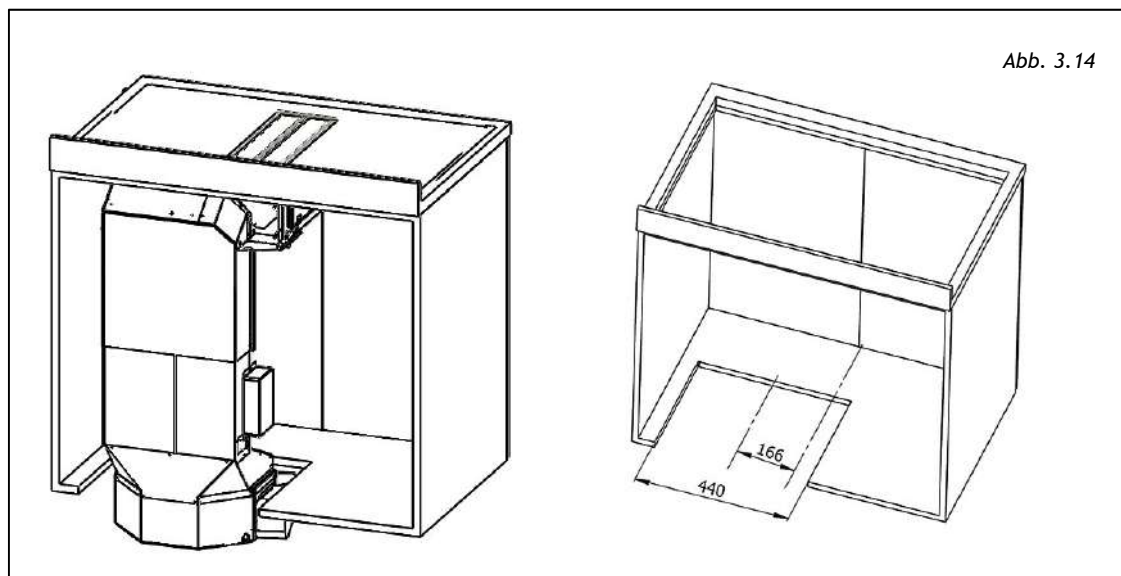


III.3.b KONSTRUKTIVE HINWEISE

Der Schrankboden muss wie in Abb. 3.27 gezeigt vorbereitet und die Rückseite möglicherweise entfernt werden.

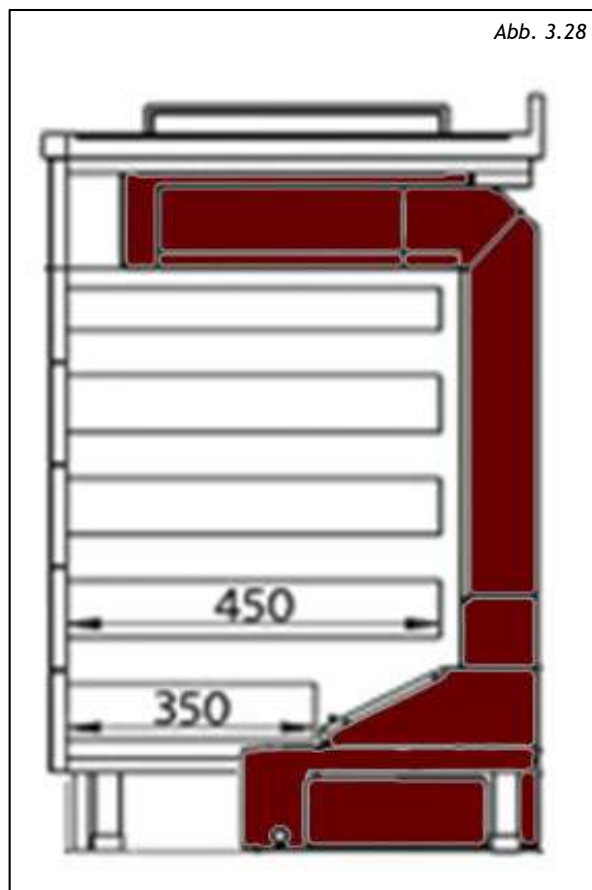


Wenn die Verwendung eines Plasmafilters nicht vorgesehen ist (als Zubehör erhältlich), kann der Abfluss wie in Abb. 3.14 gezeigt, montiert werden

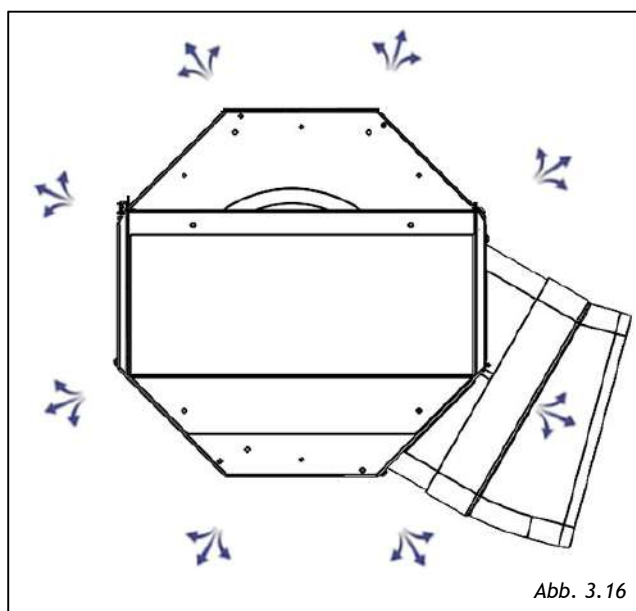


Der Einsatz dieses Absaugsystems erfordert eine maximal Länge für die eventuell unter dem Kochfeld vorgesehenen Schubladen: (Abb. 3.28)

- Schubladentiefe ca. 450mm
- Tiefe letzte Schublade ca. 350mm

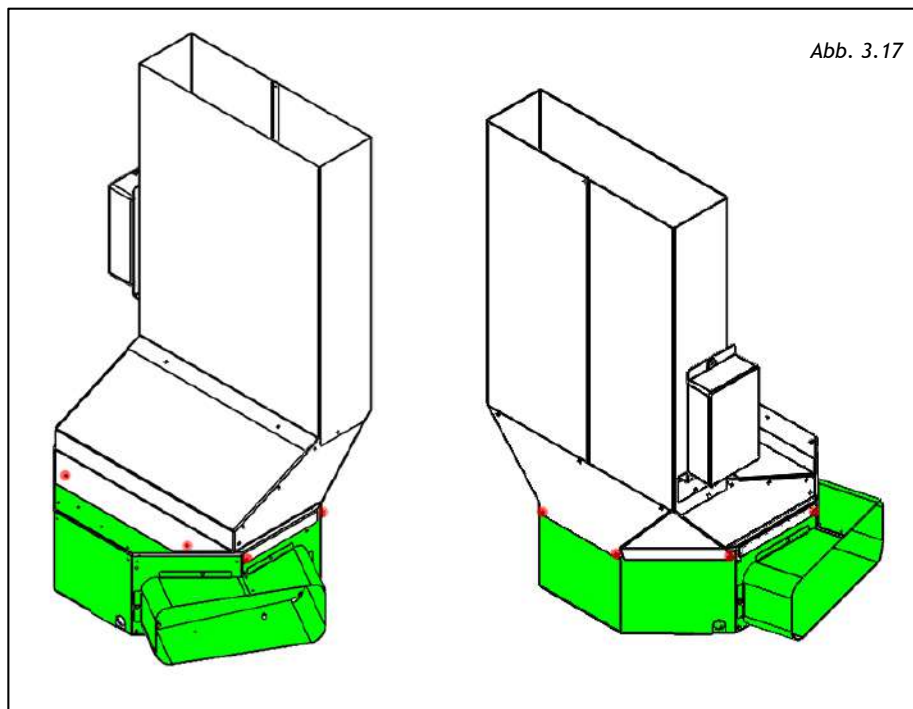


Der nächste Schritt besteht darin, den Austritt der Ansaugdämpfe anhand der Installationsanforderungen zu bestimmen (Abb. 3.16).

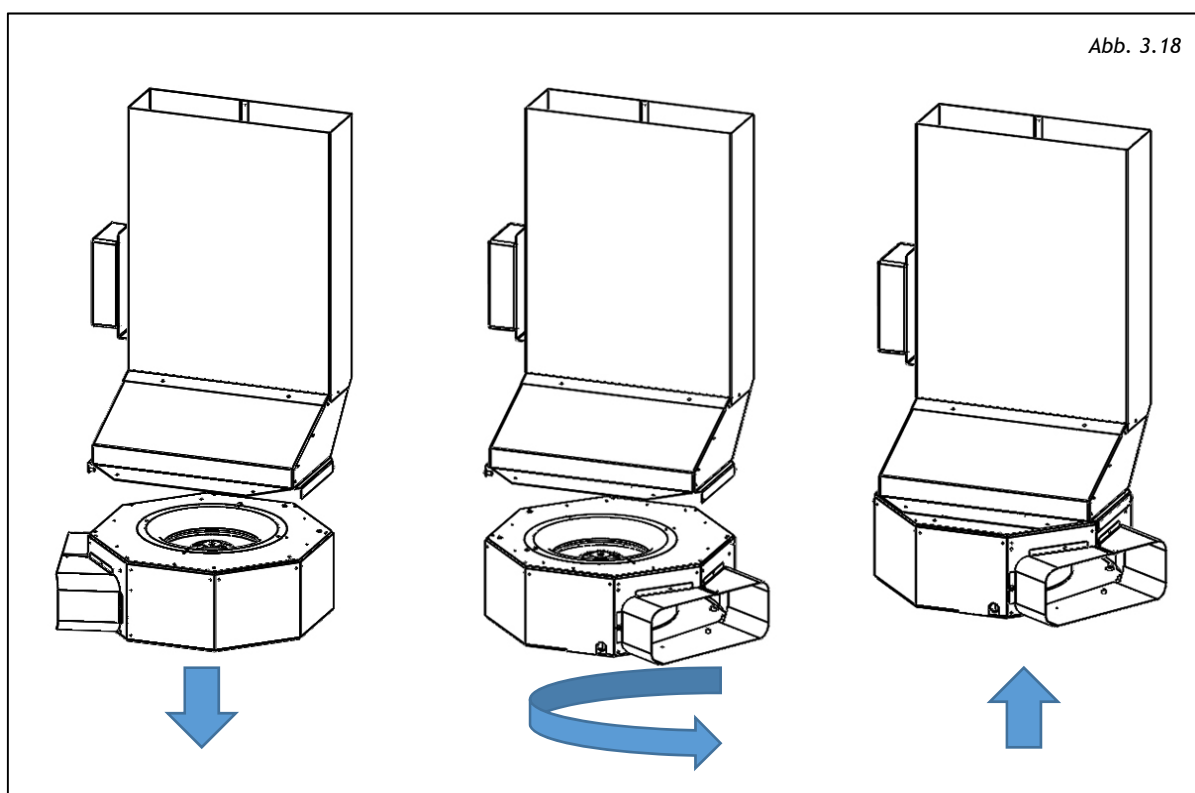


Der Luftauslass kann alle 45° gedreht werden. Dank der mitgelieferten 15° - Anschlüsse, die in beiden Richtungen montiert sind, können verschiedene Luftkanalauslasskonfigurationen angewandt werden.

Schneiden Sie dazu die Klemme ab, mit der das Stromkabel an der Seite der Box befestigt ist, und lösen Sie die Schrauben, mit denen die achteckige Box befestigt ist (Abb.17)

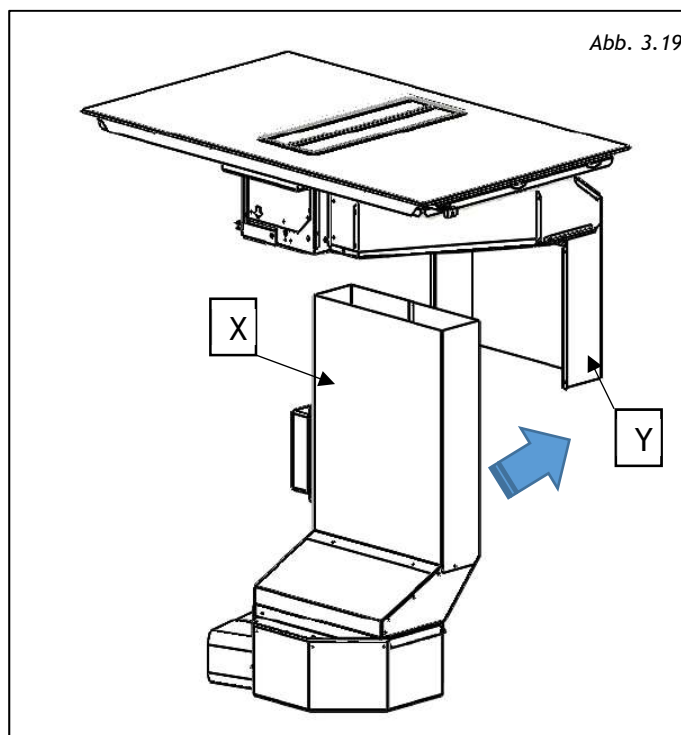


Drehen Sie die Saugeinheit (Abb.18) und positionieren Sie sie in die gewünschte Richtung. Wenn die Box eingesetzt ist, montieren Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben. Ein hinterer oder vorderer Austritt ist durch Anschließen einer nicht mitgelieferten Spezialkurve möglich.

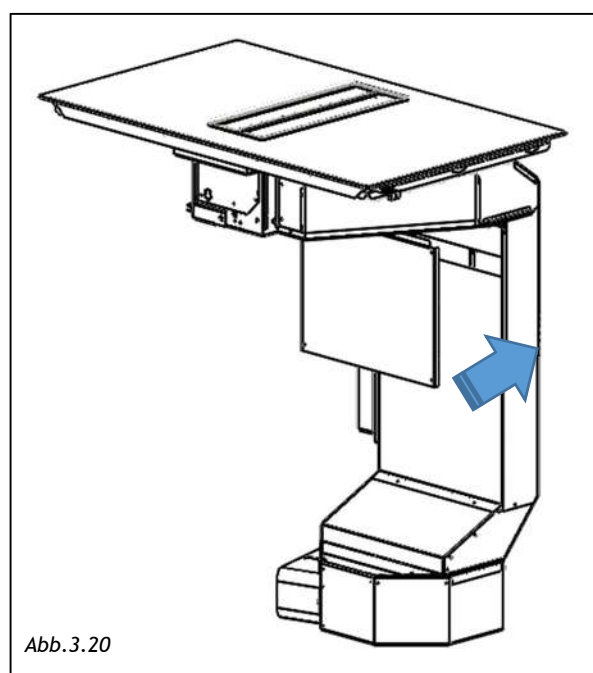


III.3.c MONTAGE ABZUGSEINHEIT

Nachdem Sie die Position der Abzugseinheit festgelegt haben, positionieren Sie sie im zuvor hergestellten Ausschnitt des Bodens des Möbels (Abb. 16), dabei darauf achten, dass der obere Teil (Abb. 19-X) an der festen Armatur (Abb. 3.19-Y) angebracht wird.



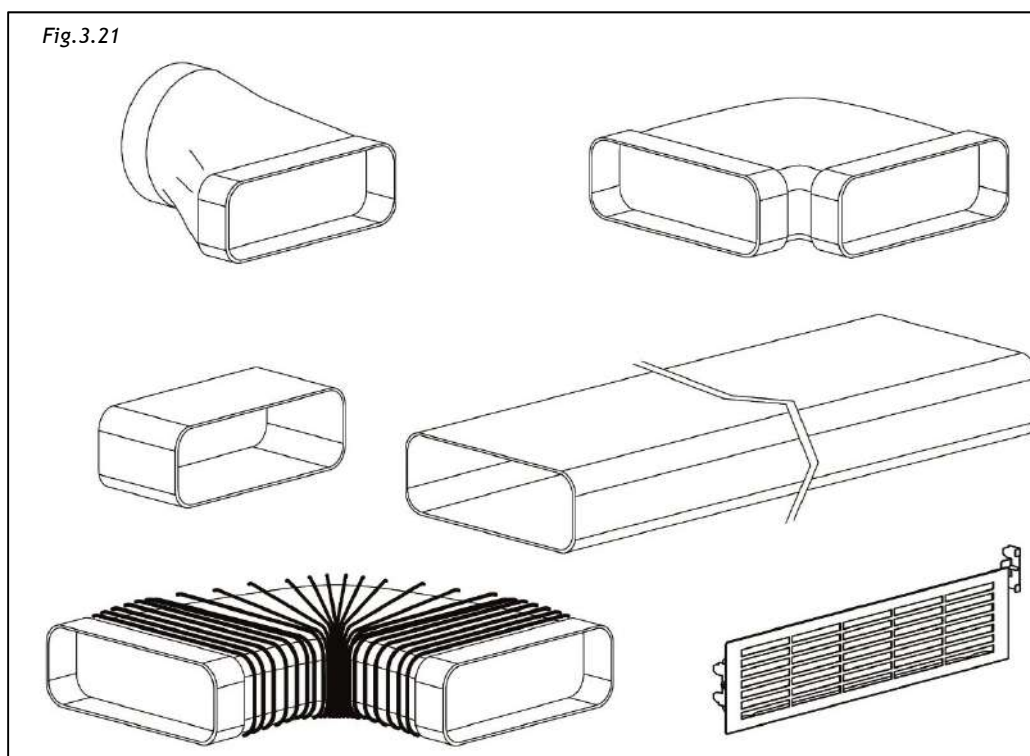
Befestigen Sie die Abdeckung mit den mitgelieferten Schrauben am vertikalen Kanal (Abb. 3.20) mit den mitgelieferten Schrauben.



An diesem Punkt ist es möglich, den Abluftkanal für den Rauchaustritt nach außen zu verbinden.

Um den Abluftkanal in die gewünschte Position zu bringen, muss das Rohr mit separat erhältlichen Zubehörteilen installiert werden (Abb.3.21).

Alle Leitungen müssen zwangsläufig unter dem Boden des Möbelstücks im Bereich des Sockels verlaufen.



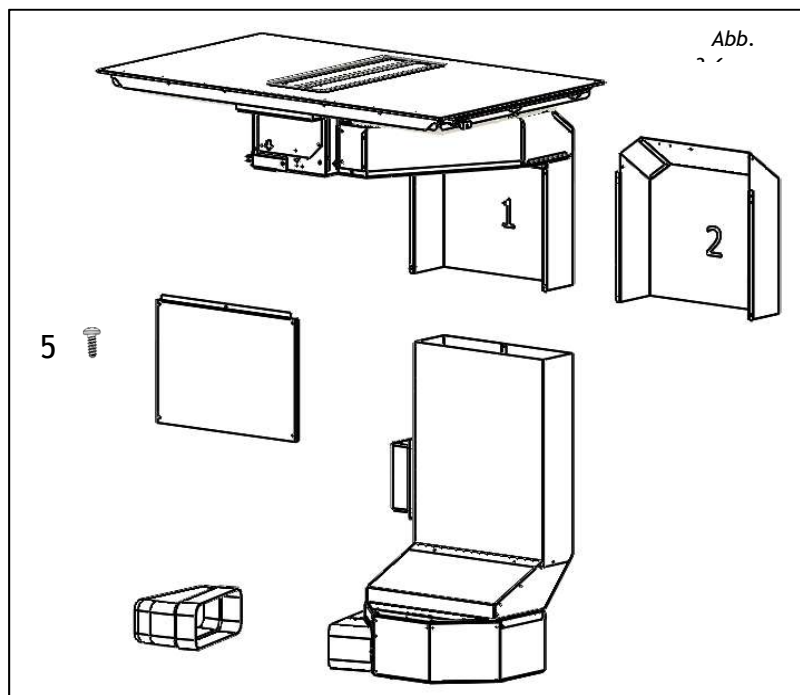
III.4 INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE BIS 900mm

Für eine Schranktiefe von bis zu 840 mm sind nur die in den vorhergehenden Absätzen III.2, III.3 beschriebenen Konfigurationen möglich.

Wenn Sie eine Bodenplatte haben, die tiefer als 840 mm ist, können Sie zusätzlich zu den vorherigen Konfigurationen die Box drehen, um Platz im Schrank freizugeben.

Wenn der Karton geöffnet ist, können die Elemente wie in Abb. 3.6.

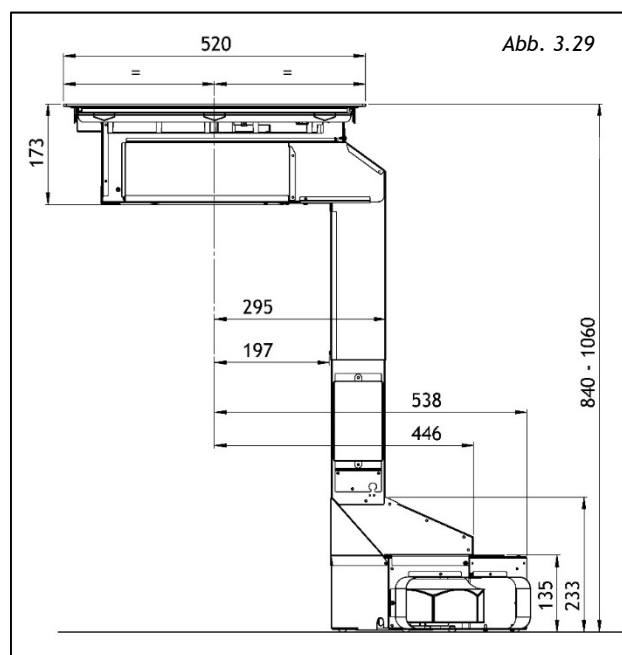
Die Montage erfolgt wie in der auf diesen Seiten beschriebenen Weise.



Die mit der Markierung "2" gekennzeichnete Ersatzarmatur an der Rückseite wird in dieser Konfiguration nicht verwendet.

Die Abmessungen des Systems nach der Installation sind in Abb. 3.29 dargestellt

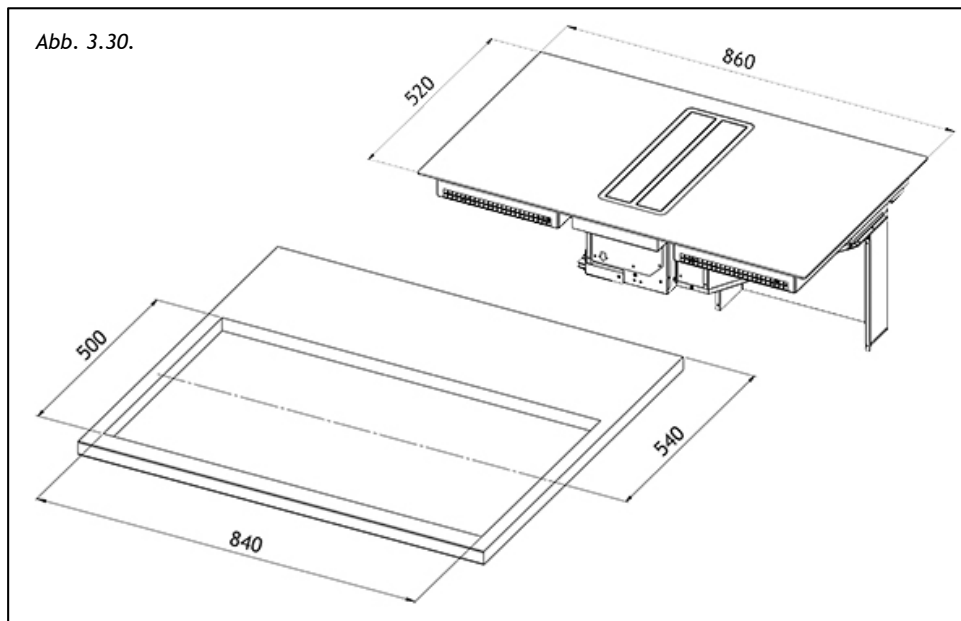
Die Abmessungen beziehen sich auf die Achse des Induktionskochfelds und beziehen sich auf eine bestimmte Konfiguration des Möbels, der Schubladen (falls vorhanden) und ihrer Abmessungen



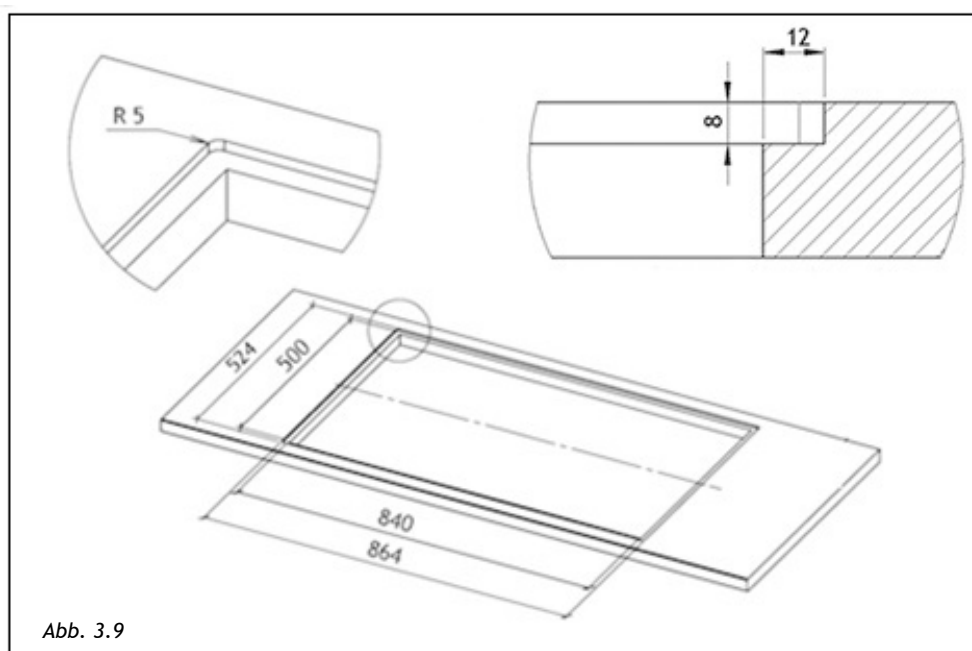
III.4.a INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Um den für die Luftleitung erforderlichen Raum zu lassen, ist es wichtig, das Induktionskochfeld so zu installieren, dass die Mittellinie mehr als 540mm von der Wand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten, entweder zur Auflage auf der Arbeitsfläche oder bündig mit derselben, installiert werden. Um die Installation aufliegend durchzuführen, bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor, wie in Abb. 3.30.



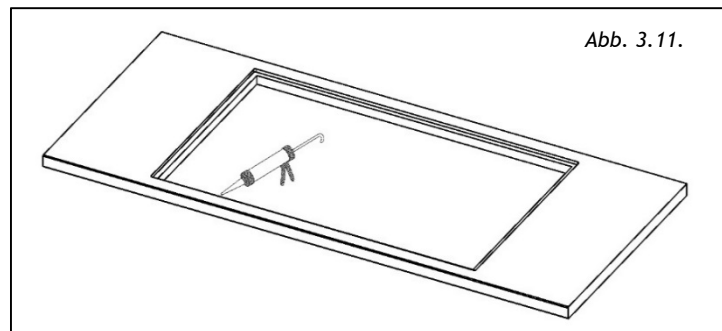
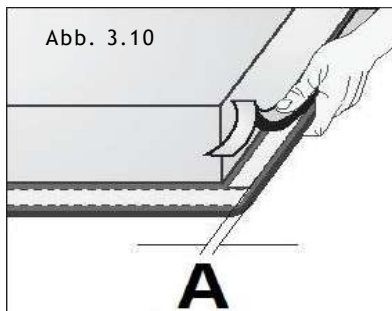
Für die bündige Montage: Bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor und fräsen Sie die Kanten der Installationsöffnung. Beachten Sie dabei die in Abb. 3.9 gezeigten Maße.



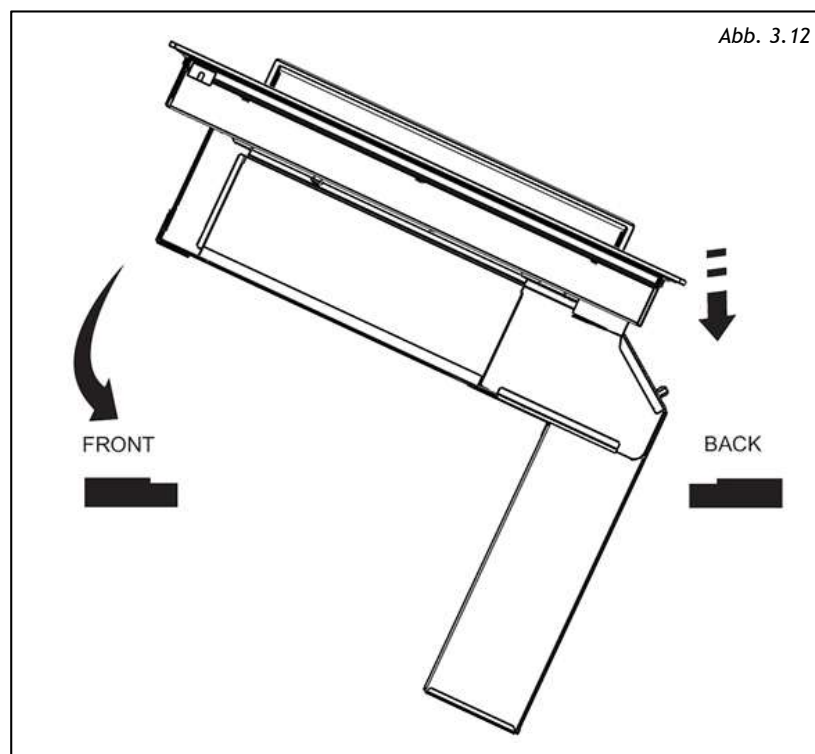
Kleben Sie vor dem Befestigen des Induktionskochfelds die mit dem Gerät gelieferte geschäumte Polyurethandichtung auf die Unterseite der Glasscheibe.



Entfernen Sie den Schutzfilm und kleben Sie die Dichtung 2 mm vom Rand des Glases (A = 2 mm) an allen 4 Seiten fest, ohne sie in den Ecken zu überlappen (Abb.3.10).

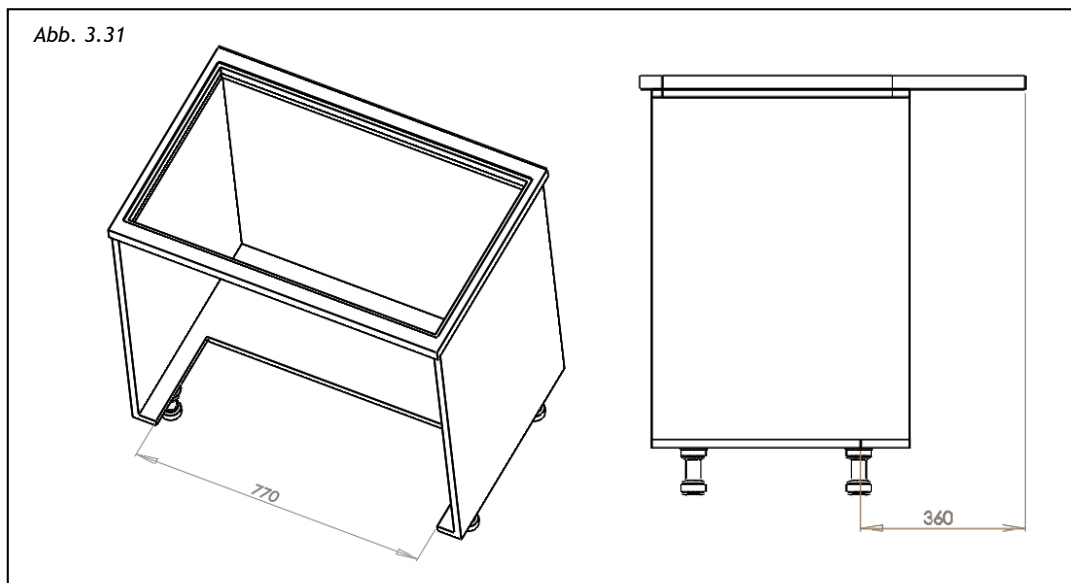


Dann das Silikondichtmittel bündig mit dem Ausschnitt (Abb. 3.11) verteilen und das Kochfeld platzieren (Abb.3.12)

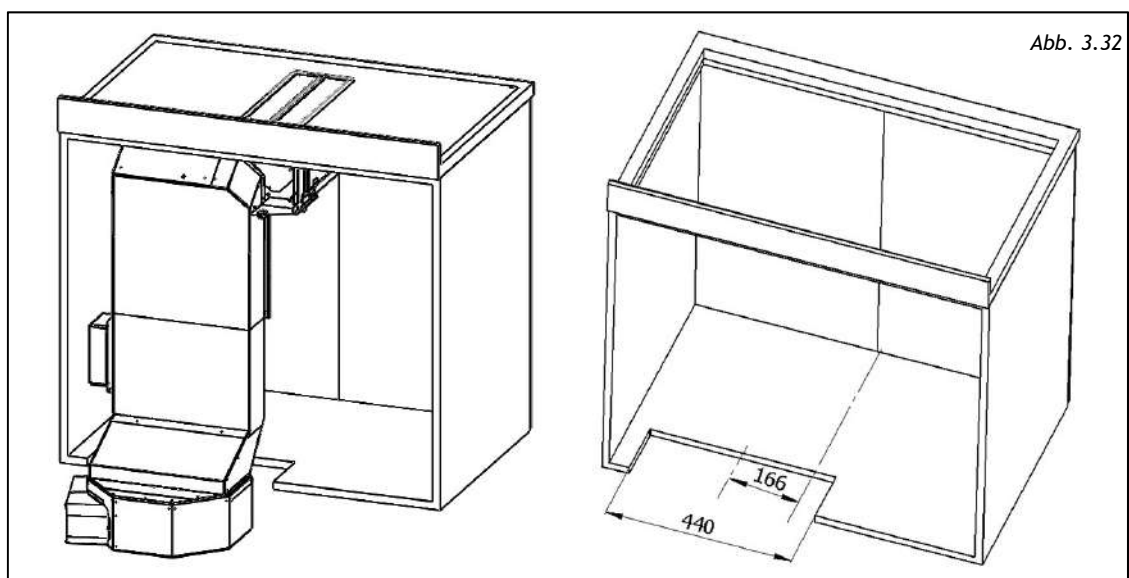


III.4.b KONSTRUKTIVE HINWEISE

Der Schrankboden muss wie in Abb. 3.31 gezeigt vorbereitet und die Rückseite möglicherweise entfernt werden.

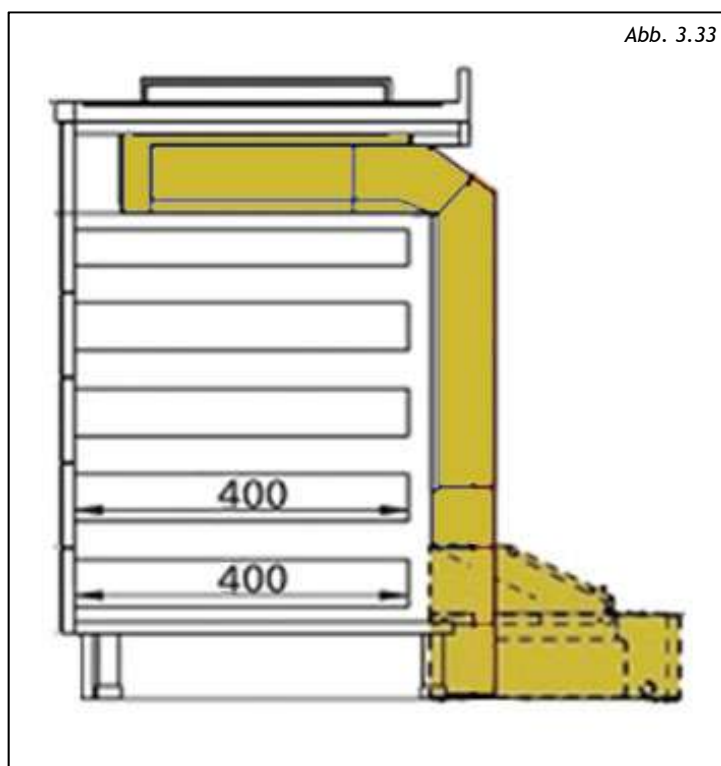


Wenn die Verwendung eines Plasmafilters nicht vorgesehen ist (als Zubehör erhältlich), kann der Abfluss wie in Abb. 3.32

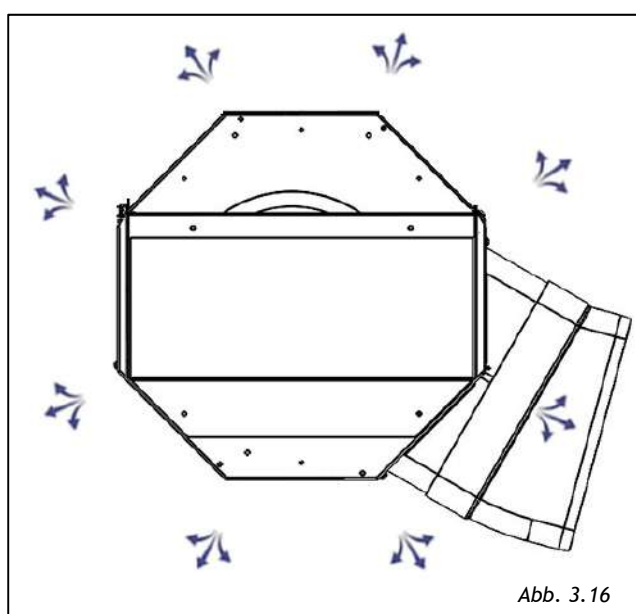


Der Einsatz dieses Absaugsystems erfordert eine maximal Länge für die eventuell unter dem Kochfeld vorgesehenen Schubladen: (Abb.3.33)

- Schubladentiefe ca. 400mm

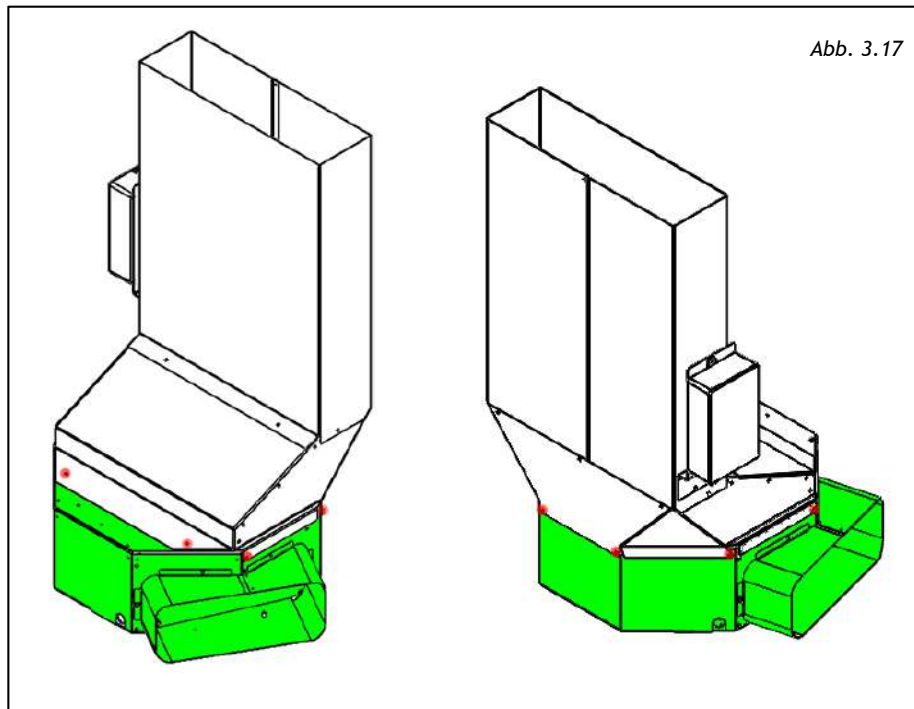


Der nächste Schritt besteht darin, den Austritt der Ansaugdämpfe anhand der Installationsanforderungen zu bestimmen (Abb. 3.16).

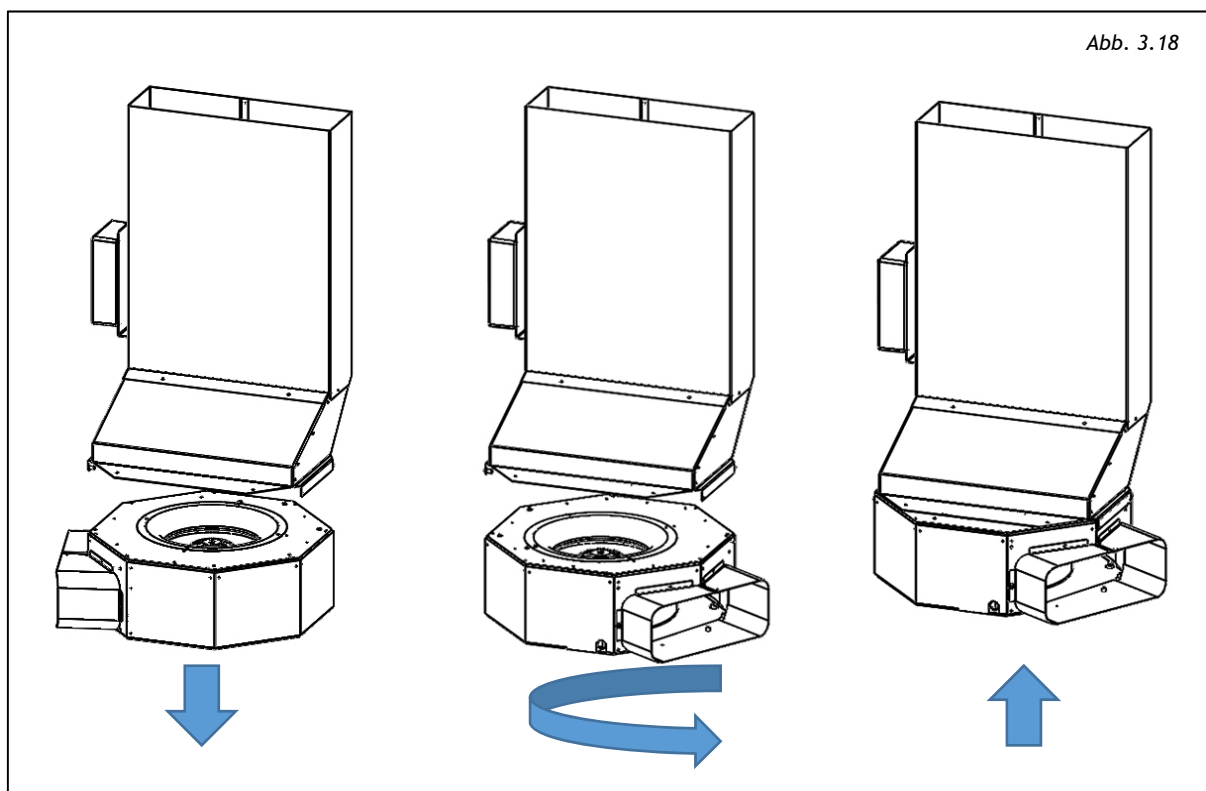


Der Luftauslass kann alle 45° gedreht werden. Dank der mitgelieferten 15° - Anschlüsse, die in beiden Richtungen montiert sind, können verschiedene Luftkanalauslasskonfigurationen angewandt werden.

Schneiden Sie dazu die Klemme ab, mit der das Stromkabel an der Seite der Box befestigt ist, und lösen Sie die Schrauben, mit denen die achteckige Box befestigt ist (Abb.17)

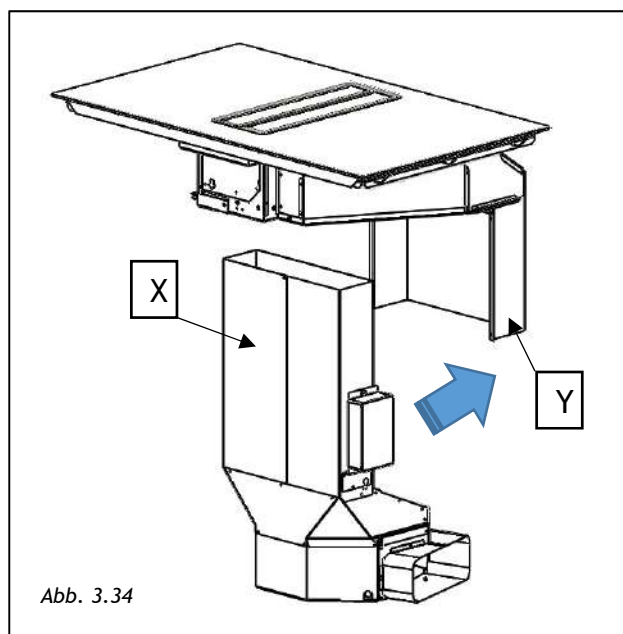


Drehen Sie die Saugeinheit (Abb.3.18) und positionieren Sie sie in die gewünschte Richtung. Wenn die Box eingesetzt ist, montieren Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben. Ein hinterer oder vorderer Austritt ist durch Anschließen einer nicht mitgelieferten Spezialkurve möglich.

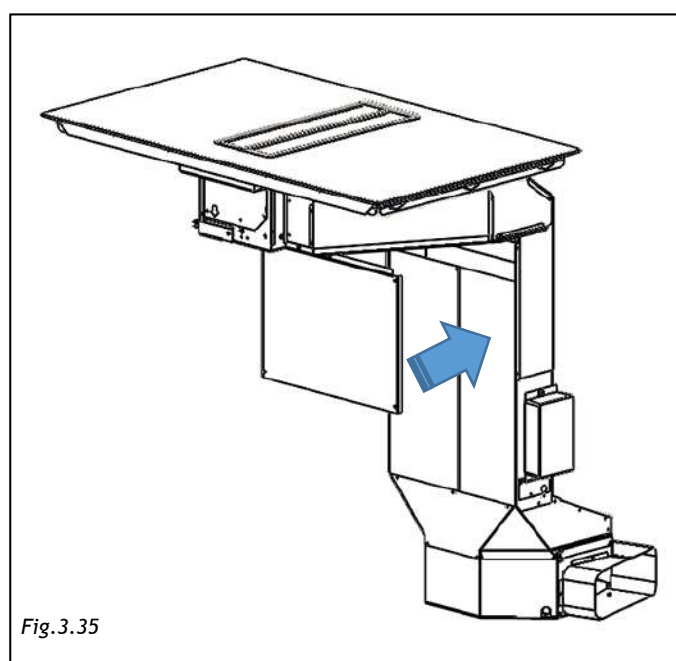


III.4.c MONTAGE ABZUGSEINHEIT

Nachdem Sie die Position der Abzugseinheit festgelegt haben, positionieren Sie sie im zuvor hergestellten Ausschnitt des Bodens des Möbels (Abb. 3.33), dabei darauf achten, dass den oberen Teil (Abb. 3.34-X) in Position einzusetzen (Abb. 3.34-Y).



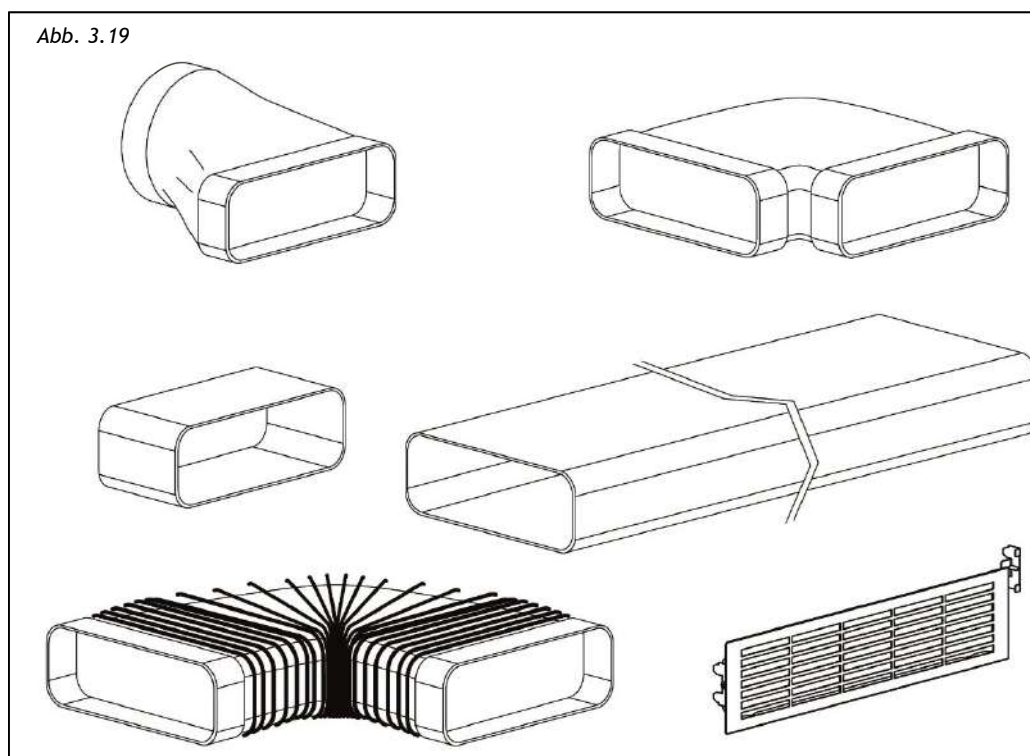
Befestigen Sie die Abdeckung mit den mitgelieferten Schrauben am vertikalen Rohr (Abb.3.35).



An diesem Punkt ist es möglich, den Abluftkanal für den Rauchaustritt nach außen zu verbinden.

Um den Abluftkanal in die gewünschte Position zu bringen, muss das Rohr mit separat erhältlichen Zubehöerteilen installiert werden (Abb. 3.19).

Alle Leitungen müssen zwangsläufig unter dem Boden des Möbelstücks im Bereich des Sockels verlaufen.



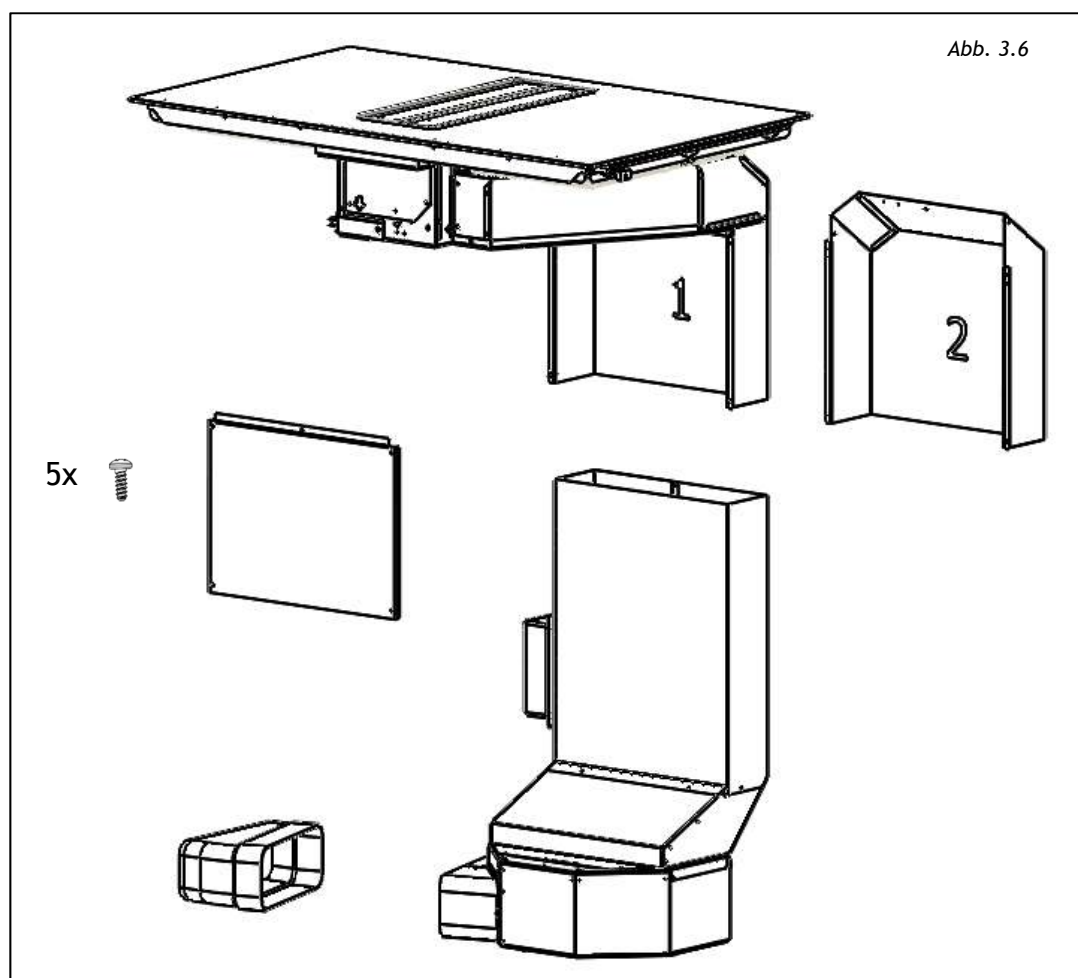
III.5 INSTALLATION AUF MÖBEL MIT TIEFE ÜBER 900mm

Für eine Schranktiefe von bis zu 900mm sind nur die in den vorhergehenden Absätzen III.2, III.3, III.4 beschriebenen Konfigurationen möglich

Wenn Sie eine Arbeitsfläche haben, die tiefer als 900mm ist, können Sie zusätzlich zu der vorherigen Konfiguration die Tiefe der Schubladen erhöhen, indem Sie den mit "1" gekennzeichneten Beschlag (Markierung auf der Rückseite) durch den mit "2" gekennzeichneten ersetzen. Um diese Konfiguration durchzuführen, muss die Box gedreht werden, um so viel Platz wie möglich im Schrank zu schaffen.

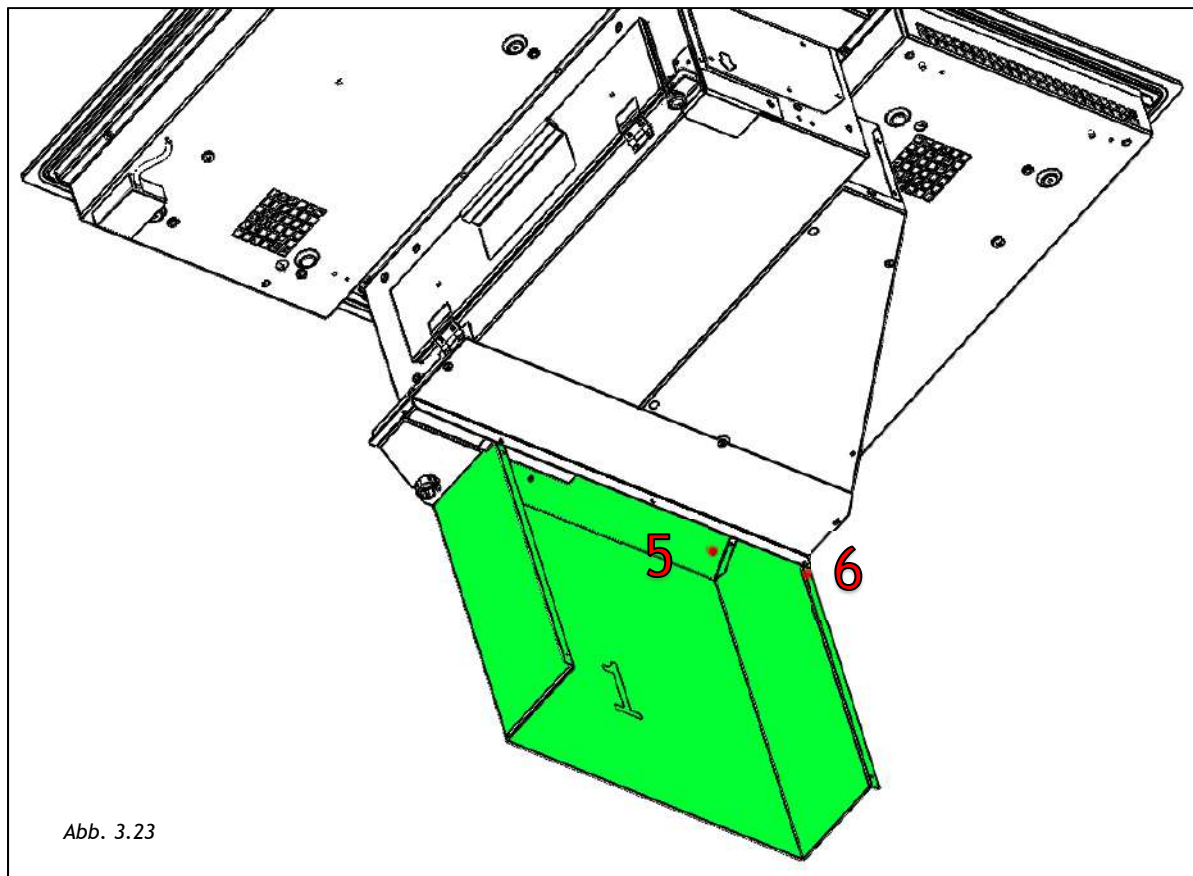
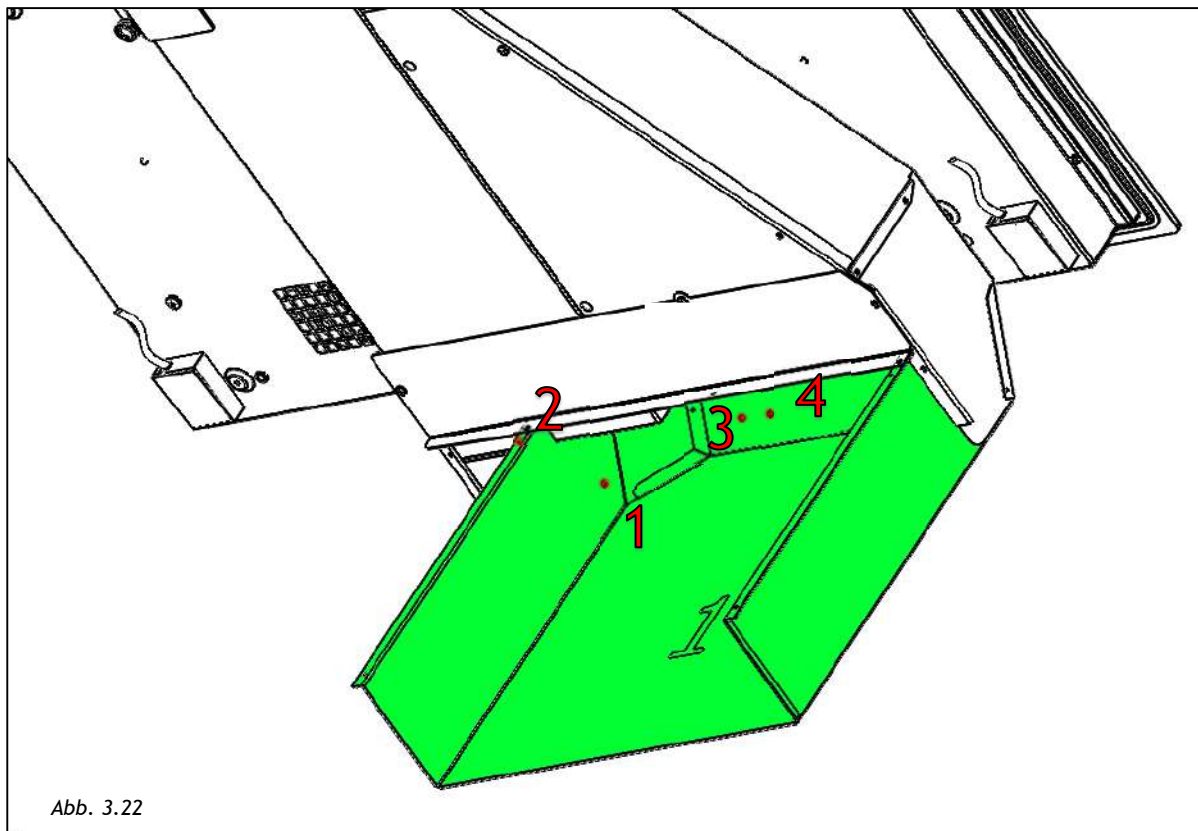
Folgen Sie dazu der unten beschriebenen Installationsmethode.

Wenn der Karton geöffnet ist, können die Elemente wie in Abb. 3.6.



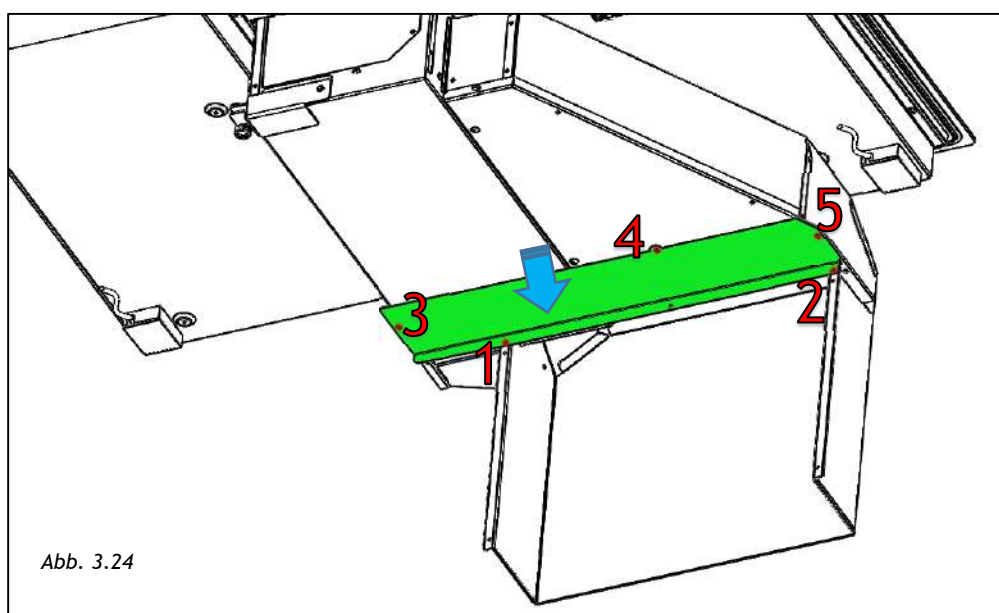
Fahren Sie mit dem Entfernen der Verbindung "1" fort

Um diesen Vorgang auszuführen, müssen alle Befestigungsschrauben des Formstücks entfernt werden, siehe Abb. 3.22-a und 3.22-b

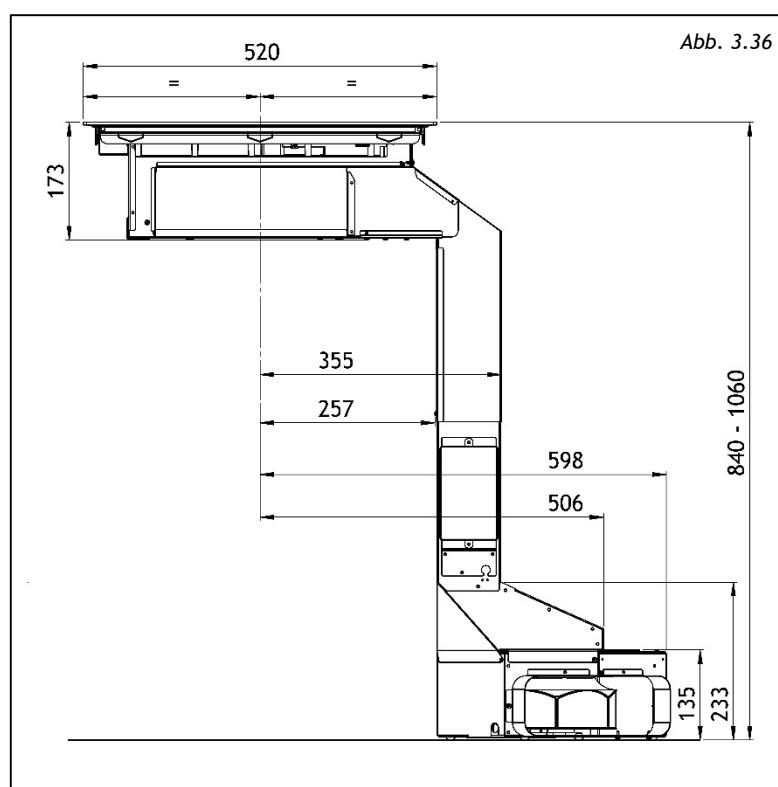


Befestigen Sie nun den Anschluss "2" mit den 4 zuvor entfernten Schrauben. (Abb. 3.22 - 3.23 n° 1-3-4-5) Die Schrauben in Abb. 3.22 a-b Nr. 2-6 können nicht fest geschraubt werden, bevor der untere Deckel entfernt wird.

Entfernen Sie zum Bewegen des unteren Deckels die drei Schrauben (Abb. 3.24 3-4-5). Später positionieren Sie ihn so, dass der durch den neuen Anschluss frei gewordene Raum durch das Einschrauben der drei Schrauben in die neue Position abgedeckt wird. Festigen Sie dann den Anschluss und die Abdeckung mit den beiden verbleibenden Schrauben (Abb. 3.24 1-2)



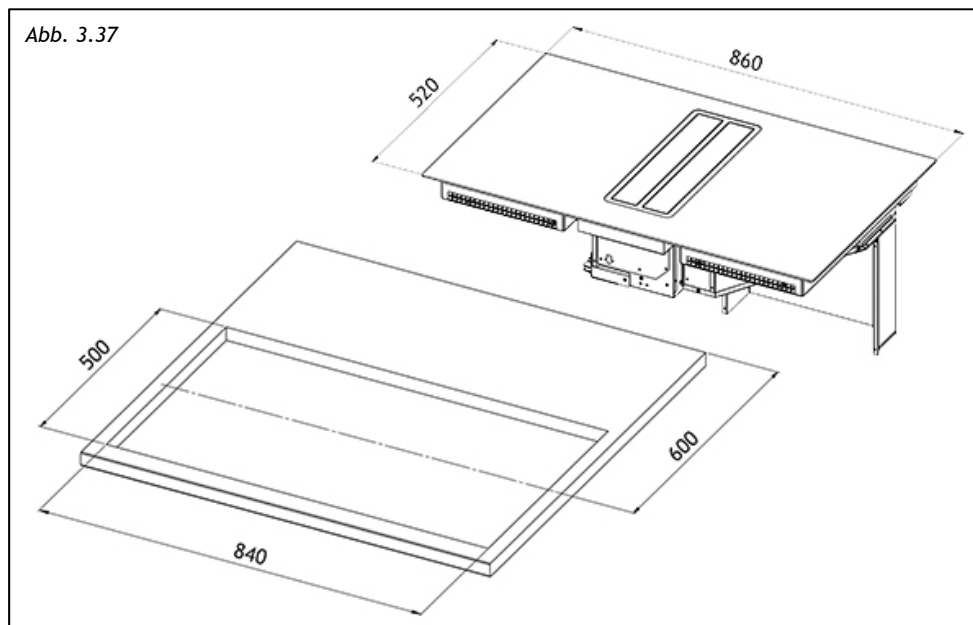
Mit der neuen Armatur sind die Abmessungen nach der Installation die in Abb. 3.36 gezeigten.



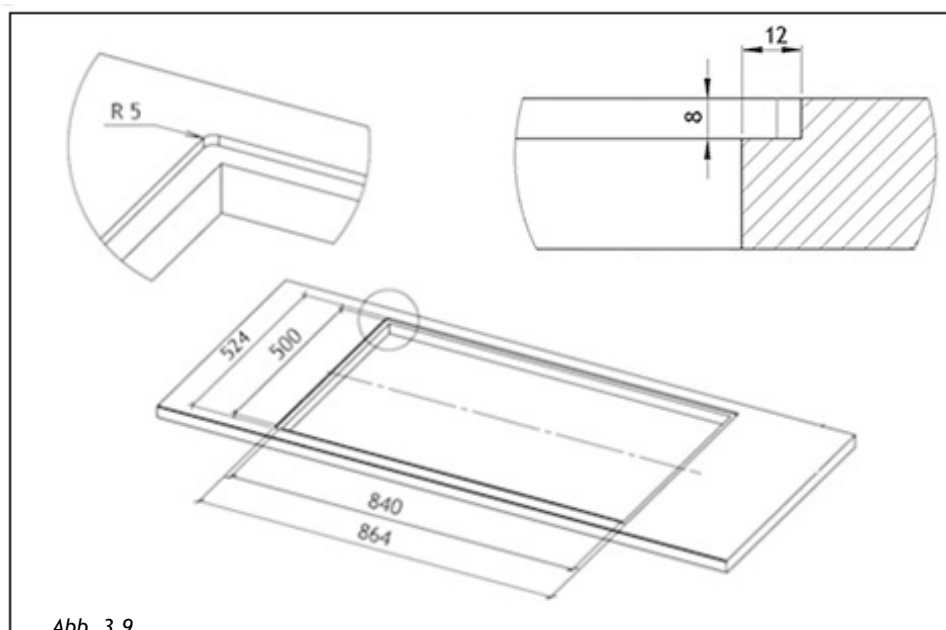
III.5.a INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Um den für die Luftleitung erforderlichen Raum zu lassen, ist es wichtig, das Induktionskochfeld so zu installieren, dass die Mittellinie mehr als 6000mm von der Wand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten, entweder zur Auflage auf der Arbeitsfläche oder bündig mit derselben, installiert werden. Um die Installation aufliegend durchzuführen, bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor, wie in Abb. 3.37



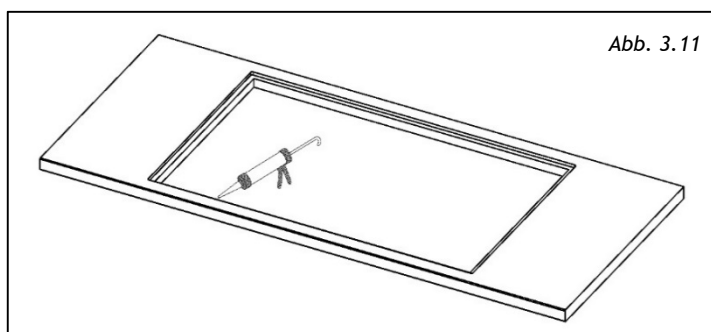
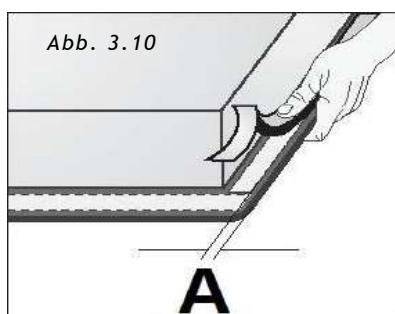
Für die bündige Montage: Bereiten Sie an der Arbeitsfläche einen Ausschnitt vor und fräsen Sie die Kanten der Installationsöffnung. Beachten Sie dabei die in Abb. 3.9. gezeigten Maße.



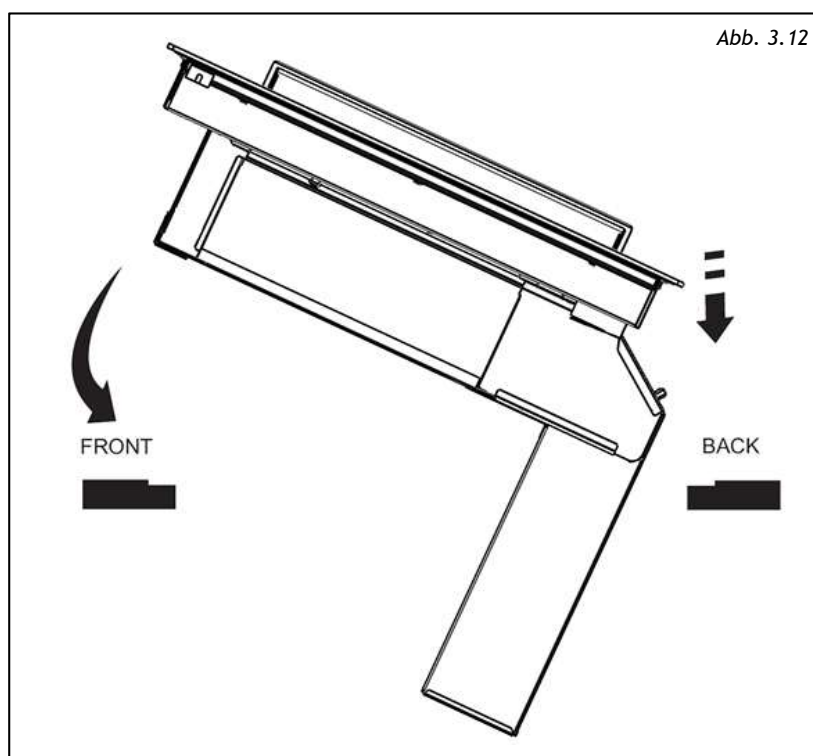
Kleben Sie vor dem Befestigen des Induktionskochfelds die mit dem Gerät gelieferte geschäumte Polyurethandichtung auf die Unterseite der Glasscheibe.



Entfernen Sie den Schutzfilm und kleben Sie die Dichtung 2 mm vom Rand des Glases (A = 2 mm) an allen 4 Seiten fest, ohne sie in den Ecken zu überlappen (Abb.3.10).

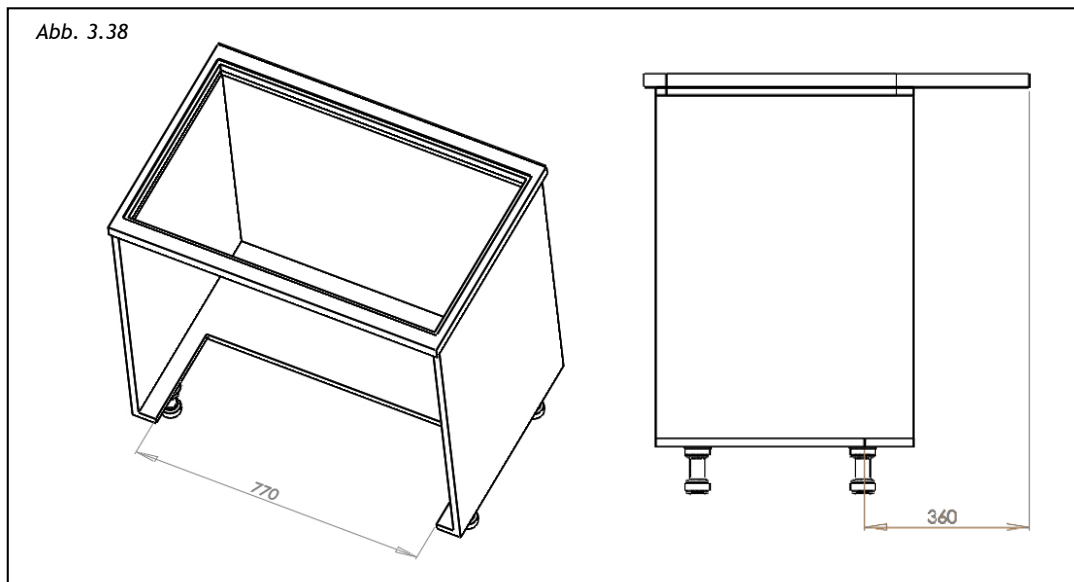


Dann das Silikondichtmittel bündig mit dem Ausschnitt (Abb. 3.11) verteilen und das Kochfeld platzieren (Abb.3.12)

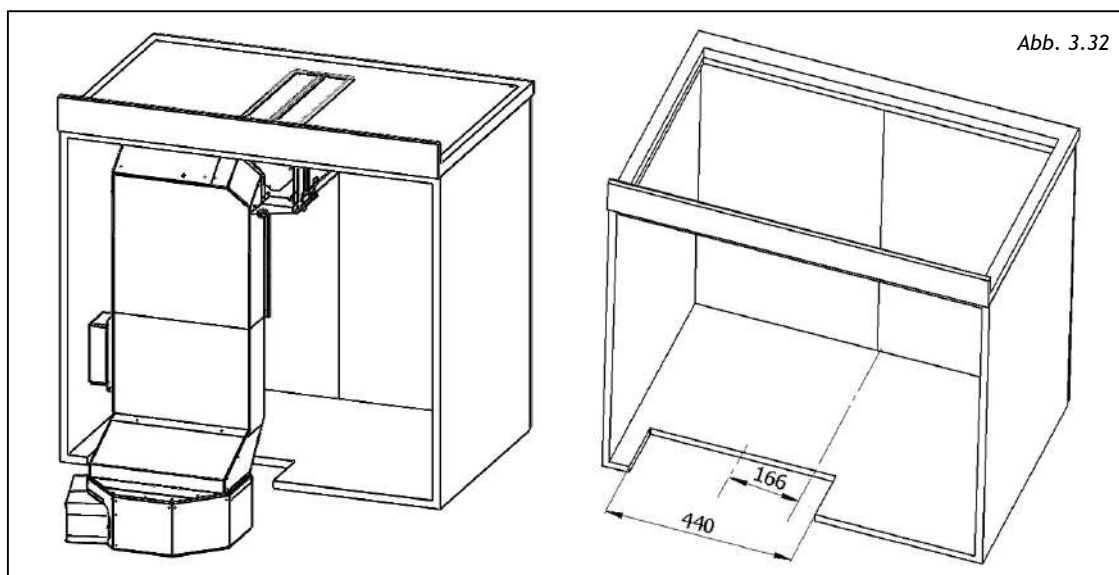


III.5.b KONSTRUKTIVE HINWEISE

Der Schrankboden muss wie in Abb. 3.38 gezeigt vorbereitet und die Rückseite möglicherweise entfernt werden.

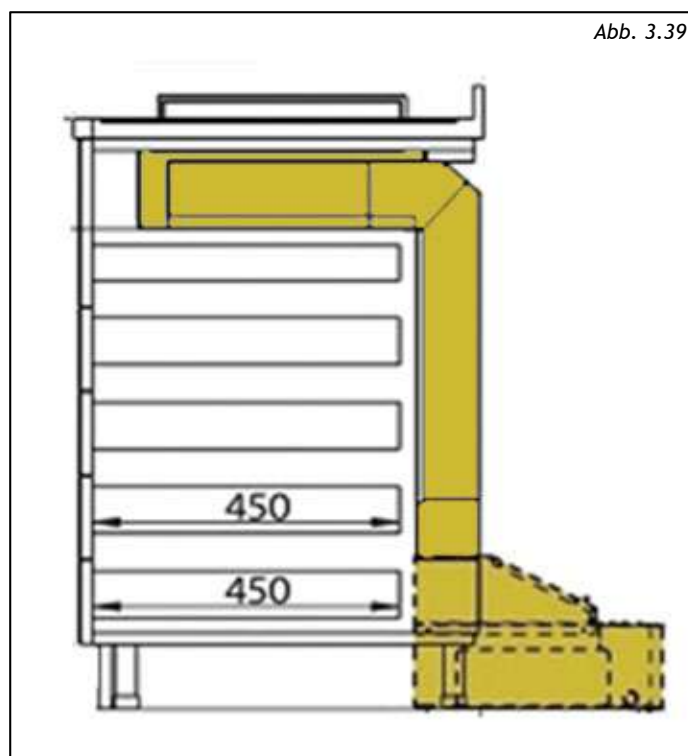


Wenn die Verwendung eines Plasmafilters nicht vorgesehen ist (als Zubehör erhältlich), kann der Abfluss wie in Abb. 3.32

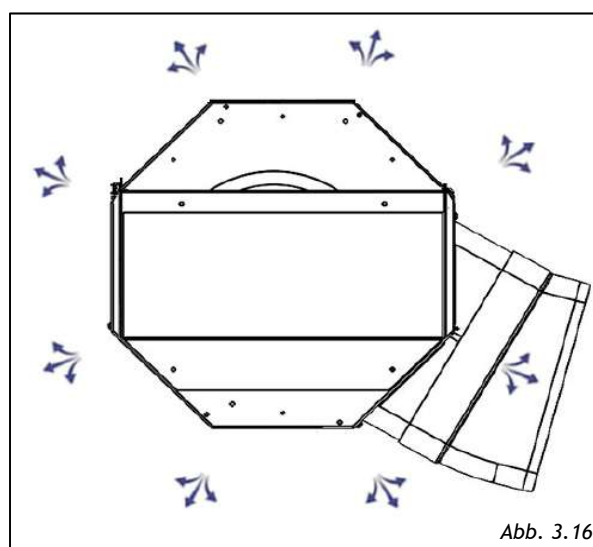


Der Einsatz dieses Absaugsystems erfordert eine maximal Länge für die eventuell unter dem Kochfeld vorgesehenen Schubladen: (Abb.3.39)

- Schubladentiefe ca. 450mm

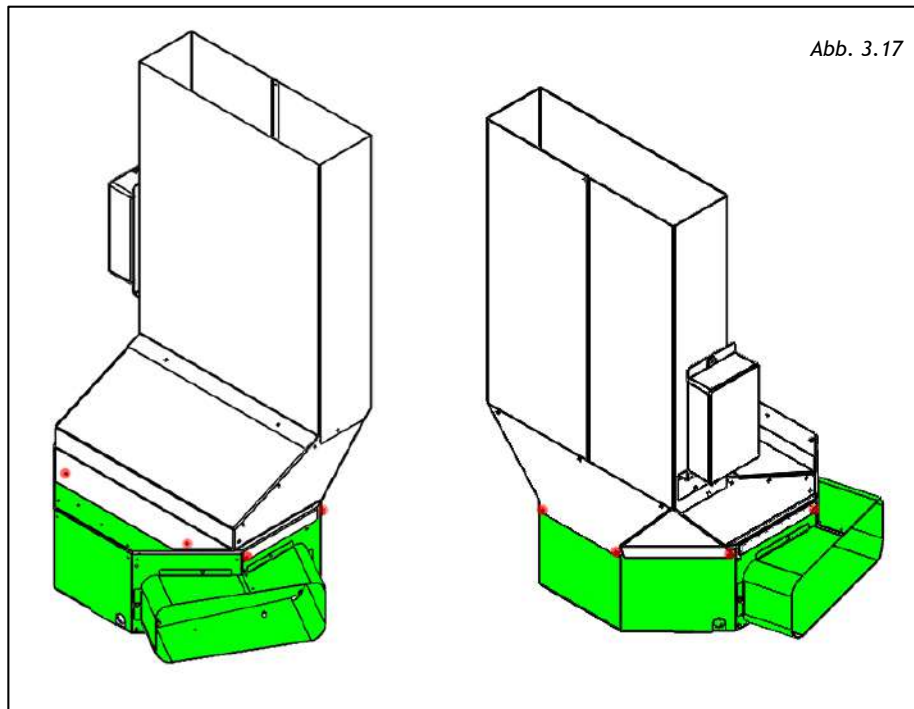


Der nächste Schritt besteht darin, den Austritt der Ansaugdämpfe anhand der Installationsanforderungen zu bestimmen (Abb. 3.16).

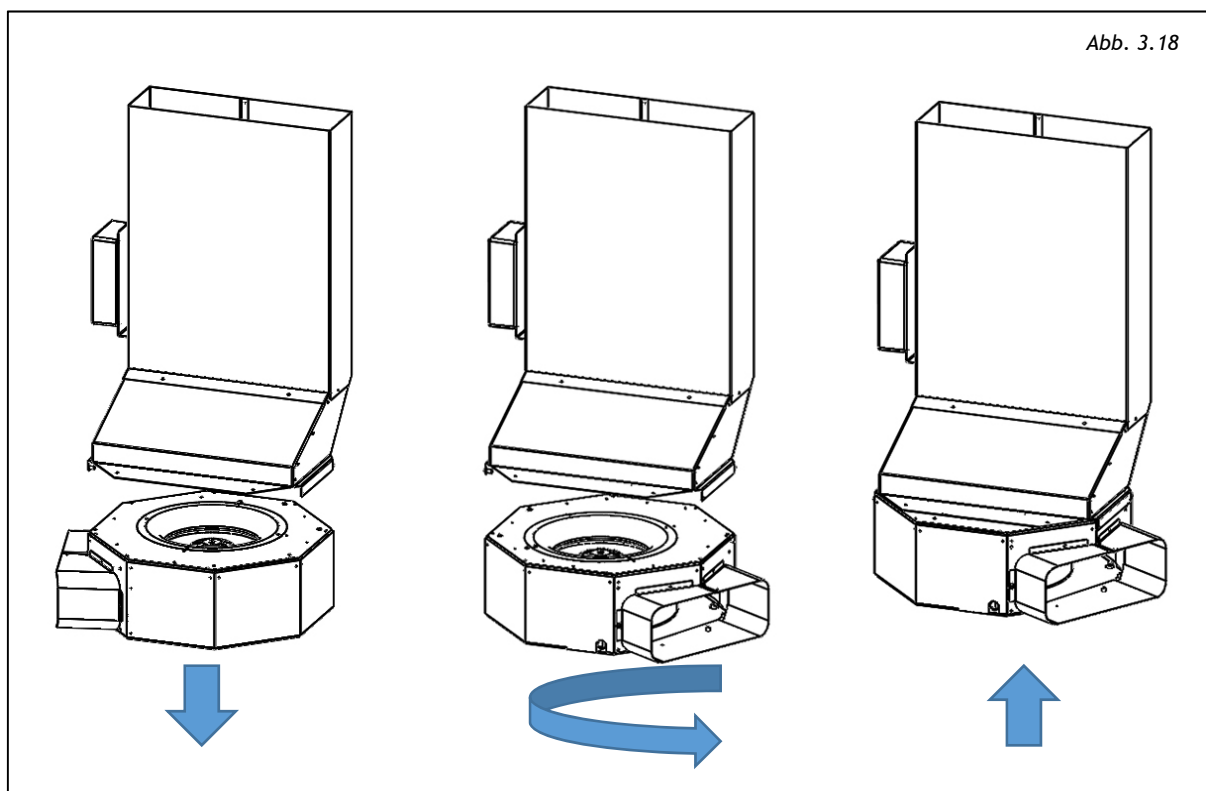


Der Luftauslass kann alle 45° gedreht werden. Dank der mitgelieferten 15° - Anschlüsse, die in beiden Richtungen montiert sind, können verschiedene Luftkanalauslasskonfigurationen angewandt werden.

Schneiden Sie dazu die Klemme ab, mit der das Stromkabel an der Seite der Box befestigt ist, und lösen Sie die Schrauben, mit denen die achteckige Box befestigt ist (Abb.17)

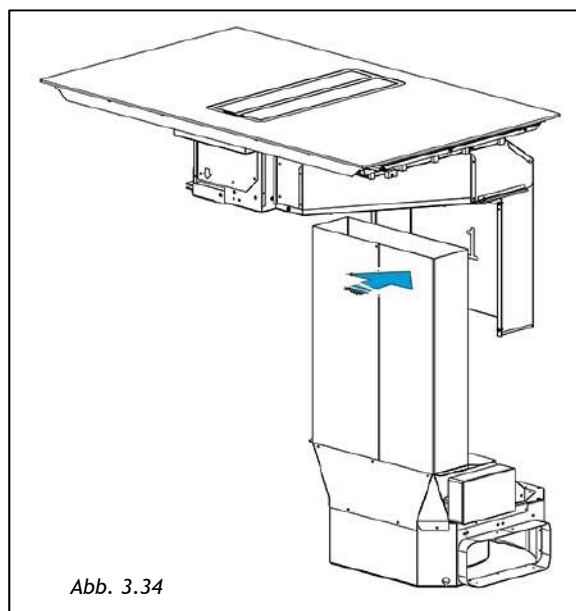


Drehen Sie die Saugereinheit (Abb.3.18) und positionieren Sie sie in die gewünschte Richtung. Wenn die Box eingesetzt ist, montieren Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben. Ein hinterer oder vorderer Austritt ist durch Anschließen einer nicht mitgelieferten Spezialkurve möglich.

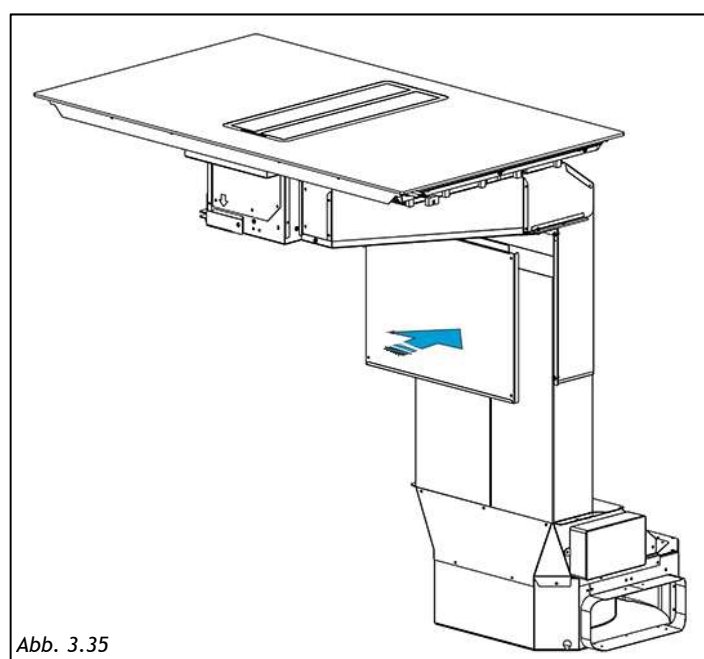


III.5.c MONTAGE ABZUGSEINHEIT

Nachdem Sie die Position der Abzugseinheit festgelegt haben, positionieren Sie sie im zuvor hergestellten Ausschnitt des Bodens des Möbels (Abb. 3.33), dabei darauf achten, dass den oberen Teil (Abb. 3.33-X) in Position einzusetzen (Abb. 3.33-Y).



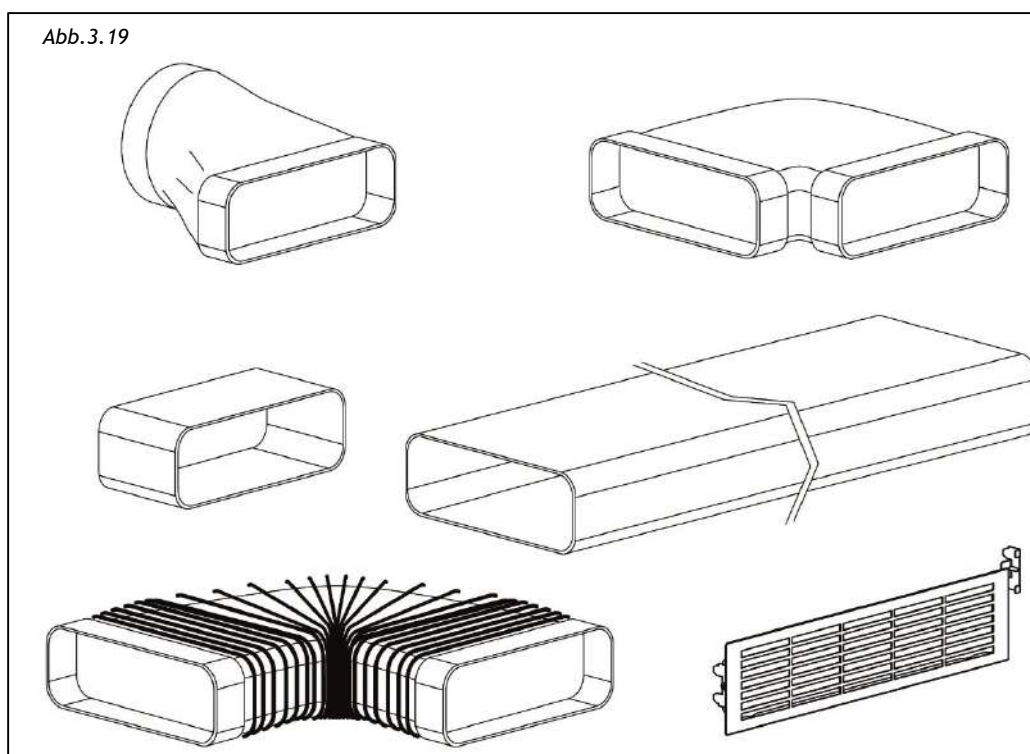
Befestigen Sie die Abdeckung mit den mitgelieferten Schrauben (Abb. 3.34) mit den mitgelieferten Schrauben.



An diesem Punkt ist es möglich, den Abluftkanal für den Rauchaustritt nach außen zu verbinden.

Um den Abluftkanal in die gewünschte Position zu bringen, muss das Rohr mit separat erhältlichen Zubehörteilen installiert werden (Abb.3.35).

Alle Leitungen müssen zwangsläufig unter dem Boden des Möbelstücks im Bereich des Sockels verlaufen.



III.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf NUR von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die elektrische Schutzvorrichtung des elektrischen Anschlusses vor dem Gerät muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

	Achtung! Stellen Sie sicher, dass die Spannung (V) und die Frequenz (Hz), die auf dem Typenschild an den Geräten angegeben sind, den am Aufstellungsort verfügbaren Werten entsprechen.
---	--

Alle erforderlichen Änderungen an der elektrischen Anlage zur Installation des Abzugs dürfen nur von qualifizierten Personen vorgenommen werden.

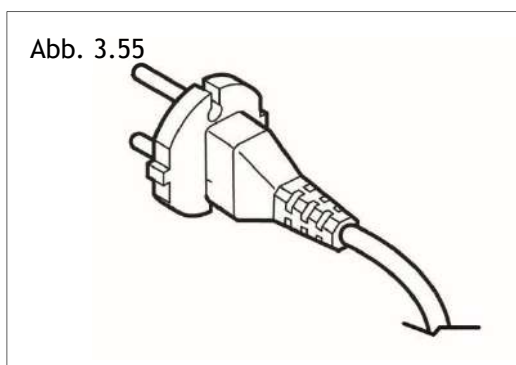
Nach der Installation müssen die isolierten Teile und diejenigen, die elektrischen Strom führen, vor Kontakt geschützt werden.

	Achtung! Wenn der elektrische Anschluss falsch oder nicht den Normen entsprechend hergestellt wird, können Teile des Geräts beschädigt werden und die Garantie erlischt.
	Achtung! Trennen Sie das Gerät vor jedem Eingriff vom Netz (Abb.1-2 Kapitel WARNUNGEN).

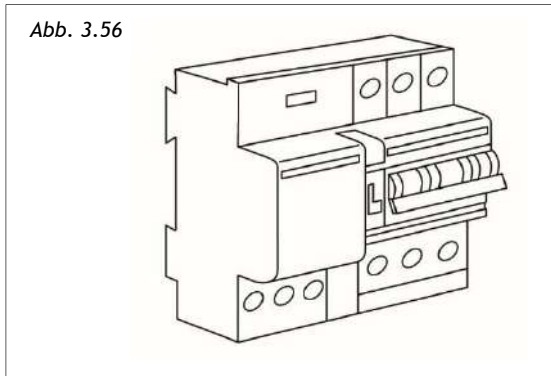
Diese Geräte müssen an ein geerdetes System angeschlossen werden.

Zwei Arten von Netzverbindungen sind möglich:

1. Verwenden Sie einen genormten Stecker (Abb.4.1), an den das Stromversorgungskabel angeschlossen und in eine Steckdose des Systems eingesteckt wird, die leicht zugänglich sein muss (um das Gerät im Wartungsfall trennen zu können). Stellen Sie sicher, dass der Stecker auch nach der vollständigen Installation des Geräts noch leicht zugänglich ist.



2. Bei einer festen Netzverbindung wird ein zweipoliger Schalter zwischengeschaltet, der die Trennung vom Netzwerk gewährleistet, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln (Abb.4.2) ermöglicht.



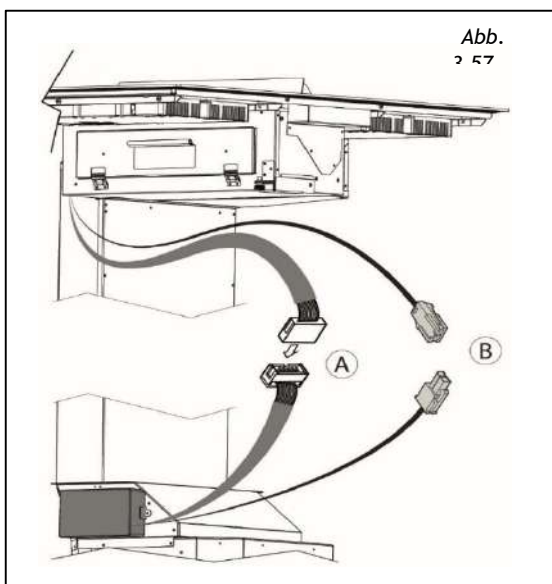
Der Masseanschluss (gelb-grünes Kabel) darf niemals unterbrochen werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem autorisierten Kundendienst oder von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.

Anschlussverfahren:

Stellen Sie zuerst die Verbindung zwischen der Abzugeinheit und dem Induktionskochfeld her:

- Schließen Sie den Stecker (Flachstecker) der Hauptplatine elektrisch an, wobei die Kabel der Bedienelemente vom Kochfeld nach unten geleitet werden (Abb.4.3-A).
- Schließen Sie den Stecker (Flachstecker) der Hauptplatine an die elektronischen Wassererfassungssensoren im Inneren des Abzugskörpers an (Abb.4.3-B).



Das System besteht aus drei Geräten, die auf unabhängige Weise an das Stromnetz angeschlossen werden müssen: Die Schilder mit den Daten bezüglich der zulässigen Stromversorgung befinden sich an der Unterseite des Kochfelds und im oberen Abluftkanal.

Verwenden Sie zum Anschließen Kabel vom Typ H05V2V2-F und befolgen Sie das folgende Anschlussdiagramm:

LEITUNG	L	BRAUN
MASSE		GELB/GRÜN
NEUTRAL	N	BLAU

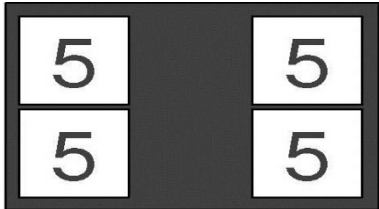
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Anschluss etwa 3 Minuten lang ein, um die Funktion zu überprüfen.
- Die Kabel, die die beiden Seiten des Kochfelds verbinden, dürfen NICHT die Rückwand des Geräts berühren, da dieses während des Betriebs sehr heiß wird.

Nach jedem Anschluss an das Stromnetz geht die grundlegende Anpassung, die die optimale Funktion der Sensoren sicherstellt, in die automatische Ausführung über. Während dieser Phase leuchten alle Anzeigen einige Sekunden lang auf. Während der Anpassung der Sensoren dürfen sich keine Gegenstände auf der Oberfläche des Geräts befinden, ansonsten wird der Vorgang angehalten.

Während dieser Zeit kann die Steuerung nicht betätigt werden.

IV BETRIEB

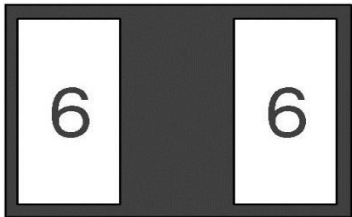
V.1 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES INDUKTIONSKOCHFELDES

	
Versorgungsspannung	220-240Vac
Versorgungsfrequenz	50/60Hz
P _{TOT}	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

P = maximale Leistung

Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren.

ENERGIE-EFFIZIENZ

	
KOCHFELD-TYP	EINGEBAUT
ANZ. INDUKTIONSZONEN	2
ELEKTRIK EC-EBENE	190,7 Wh/Kg
ELEKTRISCHE ZONE	ELEKTRISCHE EC-ZONE
6	18x22cm
	190,70h/kg

V.2 TÖPFE, DIE SICH ZUM KOCHEN EIGNEN

Die Induktionskochzone funktioniert einwandfrei, wenn die geeigneten Töpfe verwendet werden (Abb. 29) und wenn die korrekten Maße der Töpfe entsprechend dem Arbeitsbereich des Induktors eingehalten werden.

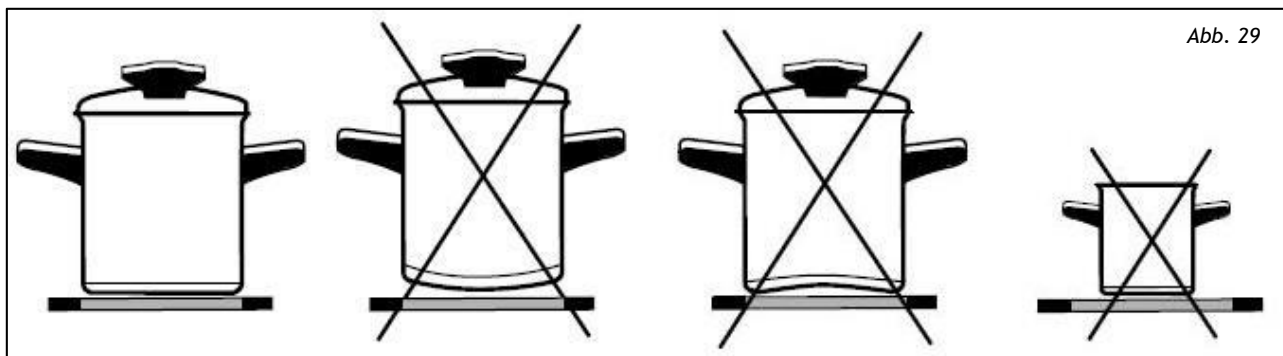
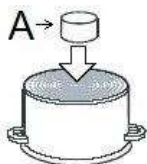


Abb. 29

Töpfe müssen sich während des Kochens in der Mitte des Kochbereichs befinden.

Wenn der Schnellkochtopf verwendet wird, muss er streng überwacht werden, bis er unter Druck steht. Das Induktionskochfeld muss zuerst mit maximaler Leistung betrieben werden, danach müssen die Anweisungen des Herstellers befolgt werden.

Beachten Sie beim Kauf von Töpfen den Hinweis "Induktion zugelassen"



Es kann festgestellt werden, ob der Boden des Topfes mit einem kleinen Magneten (A) magnetisiert werden kann. Geeignet sind nur die Töpfe, von denen der Magnet angezogen wird.

ZONE	ØMIN. BODEN DES TOPFES	ØMAX. BODEN DES TOPFES
5 (einzeln)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (einzeln) mit Brückenfunktion	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (doppelt) mit Brückenfunktion	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

Anmerkung: Wenn die Funktion "Brücke" aktiviert wird, kann der entsprechende Bereich auf zwei Arten mit einem oder zwei Töpfen verwendet werden.

Wenn Sie Töpfe verwenden, die größer als die empfohlene Höchstgröße sind, wird die Erwärmungszeit länger, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte zu den Rändern des Topfes ausbreitet. In diesem Fall ist auch die Temperatur sehr ungleichmäßig.

V.3 BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

ERKENNUNG DER TÖPFE

Einer der Vorteile von Induktionsgeräten ist die Erkennung von Töpfen.

Wenn sich in der Kochzone keine Töpfe befinden, zeigt die Kochzonenanzeige beim Einschalten des Geräts das Symbol .

Wenn innerhalb von 10 Minuten ein Topf auf die Kochzone gestellt wird, nimmt dies die entsprechende Zone wahr und schaltet sich entsprechend der eingestellten Heizstufe ein. Sobald der Topf aus der Kochzone genommen wird, ist die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie Töpfe mit einem kleineren Durchmesser auf die Kochzone stellen, verwendet der Bereich nur die zum Aufwärmen benötigte Energie.

DAS GERÄT ERLEIDET SCHADEN IM FALLE VON:

- Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf gestellt wird oder wenn man ein leeres Kochgeschirr darauf stellt;
- Wenn nicht geeignete Töpfe (z.B. mit nicht ebenem Boden oder zu klein) verwendet werden;
- Wenn Tontöpfe, die Kratzer auf der Glasoberfläche hinterlassen, verwendet werden;
- Wenn der Boden des Topfs nicht vollkommen trocken ist;
- Wenn Töpfe verwendet werden, die nicht magnetisiert werden können

Induktionskochzonen sind sehr leistungsfähig. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes gebildet, wo sie am dringendsten benötigt wird, ohne unnötige Dispersion durch die Glasoberfläche.

Die Glasoberfläche erwärmt sich nicht direkt, sondern nur mit der Wärme, die vom erwärmten Topf zurück kehrt.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigen / LEDs (für einen Moment) auf. Das Gerät ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die sich einschalten, wenn Sie die entsprechenden Schaltflächen mindestens 1 Sekunde lang berühren.

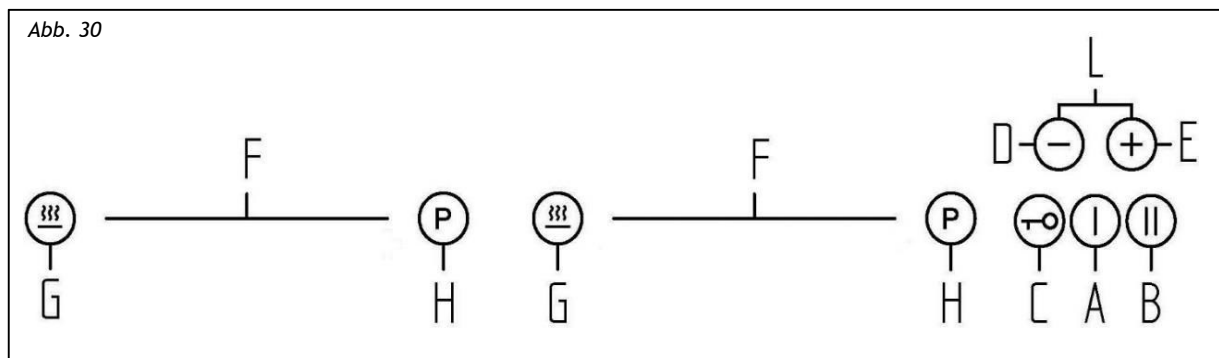
Jede Zündung der Sensoren wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Legen Sie keine Objekte in den Sensorbereich (Fehlermeldung )

Stellen Sie sicher, dass der Sensorbereich immer sauber ist.

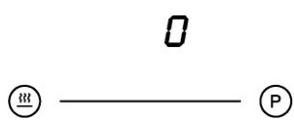
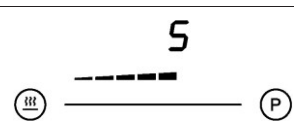
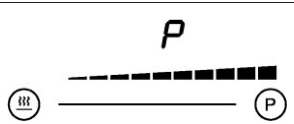
BEDIENELEMENTE

Die Bedienelemente des Induktionskochfelds sind in Abb. 30. dargestellt. Nachfolgend deren Funktionsweise:



- A. ON/OFF Kochfeld
- B. Pause/neue Abfrage
- C. ON/OFF Sperre
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Auftauen / Erhitzen / Garen bei schwacher Hitze
- H. Schnelles Garen
- L. Timer

FUNKTIONSWEISE DES CURSORS

	0
	Mittlere Leistung
	Maximale Leistung

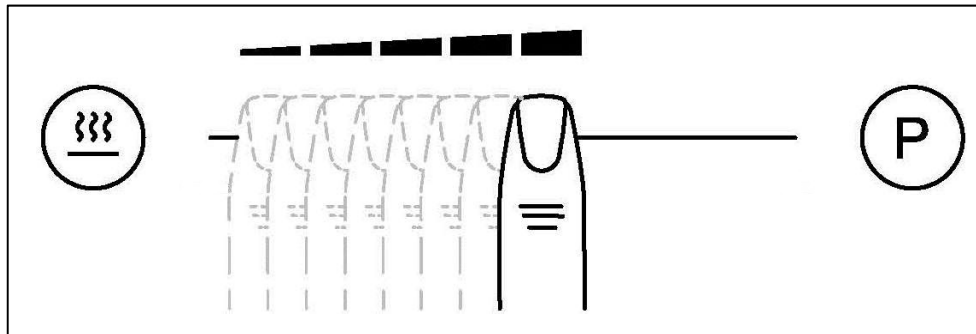
EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

Das Tastenfeld ① mindestens 1 Sekunde lang berühren. Das Kochfeld wurde aktiviert. ② Alle Leistungsanzeigen zeigen .

Die nächste Einstellung muss innerhalb von 20 Sekunden vorgenommen werden, andernfalls wird der Befehl deaktiviert.

EINSCHALTEN DER KOCHZONE

Nachdem Sie das Kochfeld durch Berühren ① innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet haben, starten Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des entsprechenden Cursors. Um die Kochstufe von 1-9 einzustellen (siehe Kapitel "KOCHSTUFEN"), fahren Sie mit dem Finger über den Cursor (Abb. 30)



Beim ersten Kontakt wird die Stufe basierend auf dem Teil des Cursors festgelegt, der berührt wird. Oberhalb des Cursors leuchten die LEDs der eingestellten Stufe.

Wenn Sie mit dem Finger über den Cursor fahren, können Sie den Wert der Kochstufe ändern: Nach rechts erhöht sich der Wert, nach links verringert er sich.

Wenn Sie den Finger vom Cursor nehmen, wird die Kochzone entsprechend der eingestellten Leistung aufgeheizt.

Wenn Sie mindestens 3 Sekunden lang eine bestimmte Stelle des Cursors berühren, wird das automatische Garen aktiviert (siehe Kapitel "SCHNELLES AUTOMATISCHES HEIZEN").

AUSSCHALTEN DER KOCHZONE

Die ausgewählte Kochzone muss aktiviert sein.

Berühren Sie den Cursor am Anfang, bis der Wert 0 auf dem Display angezeigt wird. Ein kurzer Piepton bestätigt den Ausschaltvorgang.

AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

Das Kochfeld kann jederzeit durch Berühren von ① ausgeschaltet werden.

Das akustische Signal wird aktiviert und alle Anzeigen / LEDs werden ausgeschaltet, mit Ausnahme derjenigen der Kochzonen, die noch heiß sind **H** und die Restwärme anzeigen.

SPERRFUNKTION

Durch Aktivierung dieser Funktion kann die Verwendung von Kochzonen durch Kinder verhindert werden.

Aktivierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Mindestens 1 Sekunde berühren, die jeweilige LED leuchtet, die Sperre ist aktiv

Die Sperre schützt alle Sensoren vor unbeabsichtigter Betätigung, außer ① ②

Wird das Kochfeld bei aktiver Sperrfunktion ausgeschaltet, bleibt diese solange gespeichert, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.

Wenn die programmierten Timer die jeweilige Zeit beenden, können die Alarmer durch Berühren von ⊕ oder ⊖ ohne Entsperren der Steuerung ausgeschaltet werden.

Deaktivierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Berühren Sie ⊖ für zirka 1 Sekunde. Die Deaktivierung wird durch einen kurzen Piepton bestätigt.

KINDERSICHERUNG

Durch Aktivierung dieser Funktion kann die Verwendung von Kochzonen durch Kinder verhindert werden. Sie kann nur aktiviert werden, wenn keine Kochzone ausgewählt oder in Betrieb ist.

Aktivierung

Berühren Sie ①, um den Steuerbefehl zu aktivieren. Alle Displays zeigen  an.

Innerhalb von 10 Sekunden ⊖ und ② berühren. Nach dem akustischen Signal neuerlich ⊖ berühren. Alle Displays zeigen  an.

Die Funktion ist aktiviert.

Vorübergehende Deaktivierung zum Kochen

Berühren Sie ①, um den Steuerbefehl zu aktivieren. Alle Displays zeigen  an.

Innerhalb von 10 Sekunden ⊖ und ② berühren. Nach dem akustischen Signal neuerlich ② berühren. Die Display der Kochzonen zeigen  an

Sie können die Kochzonen einstellen.

Ist das Kochfeld ausgeschaltet, bleibt die Funktion bis zum nächsten Einschalten aktiv.

Deaktivierung

Berühren Sie ①, um den Steuerbefehl zu aktivieren. Alle Displays zeigen  an.

Innerhalb von 10 Sekunden ⊖ und ② berühren. Nach dem akustischen Signal neuerlich ② berühren. Die Funktion ist nicht mehr aktiviert.

PAUSENFUNKTION

Die Ausführung dieser Funktion ist nur möglich, wenn mindestens eine Kochzone in Betrieb ist.

Die Pause kann auch bei bestimmten Kochzonenfehlern aktiviert werden, der Fehler ist ausgeblendet; auch die Anzeige von Restwerte, Sondermeldungen wie R , P oder U , werden ausgeblendet. Die Pause hat Vorrang. Wenn während der Pause ein allgemeiner Fehler auftritt, wird die Steuerung ausgeschaltet und der Modus beendet.

Aktivierung

Mindestens 1 Sekunde II berühren, die jeweilige LED zeigt $||$ an.

Während der Funktion

Die bereits vor der Pause programmierten Timer (auch der Alarm-Timer) sind während der Pause gesperrt und laufen weiter, wenn die Funktion beendet ist.

Die automatische Heizung und die Booster-Funktion sind ausgeschaltet.

Die Berechnung der Restwärme und die Begrenzung der Betriebszeit gehen weiter.

Die anderen Funktionen der LEDs (Timer, Multikreisläufe usw.) bleiben je nach Status eingeschaltet.

Die Funktion kann max. 10 Minuten andauern.

Das Kochfeld kann jederzeit durch berühren von I aus- oder eingeschaltet werden. In diesem Fall ist der aktive Pausenmodus deaktiviert.

Deaktivierung

Berühren I . Die LEDs über dem Cursor einer der Kochzonen leuchten.

Berühren und scrollen Sie innerhalb von 10 Sekunden von links nach rechts auf dem Cursor des beleuchteten Bereichs.

Die LED über der Pause-Taste erlischt und der Zustand vor dem Pause-Modus wird wiederhergestellt.

FUNKTION NEU-AUFRUF

Mit dieser Funktion können die Einstellungen schnell gespeichert werden, wenn versehentlich die Steuerung durch Antippen I vonausgeschaltet wird

Nach dem Ausschalten hat der Bediener 6 Sekunden Zeit, um die Steuerung wieder einzuschalten, und weitere 6 Sekunden, um II zu berühren.

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist (Kochstufe > 0), unabhängig davon, ob die Sperrfunktion aktiv ist oder nicht.

ANZEIGE DER RESTWÄRME

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige **H** ausgestattet. Die Kochzone heizt sich nicht direkt auf, sondern durch die vom Topf abgegebene Rückwärme. Nach dem Ausschalten der Zone leuchtet das Display mit **H** auf und solange es aktiv ist, können Sie die Kochzone zum Erwärmen von Speisen oder zum Auftauen von Speisen verwenden.

Wenn **H erlischt, ist die Kochzone noch immer warm.**



Achtung! Verbrennungsgefahr!

SCHNELLGARFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie schnell garen. Mit Hilfe von zusätzlicher Leistung können auch große Mengen an Lebensmitteln schnell erhitzt werden. Nach dem Einschalten ist die Zusatzleistung für 10 Minuten aktiv, danach schaltet sie automatisch auf Kochstufe 9 um. Bei aktiviertem Schnellgaren ist die Leistung einer der Kochzonen begrenzt. Die Kochstufe und die begrenzte Leistung durch schnelles Garen auf der anderen Kochzone erscheinen für einige Sekunden abwechselnd im Display.

Aktivierung

Berühren Sie  der gewünschten Kochzone

Die Zusatzleistung ist aktiv.

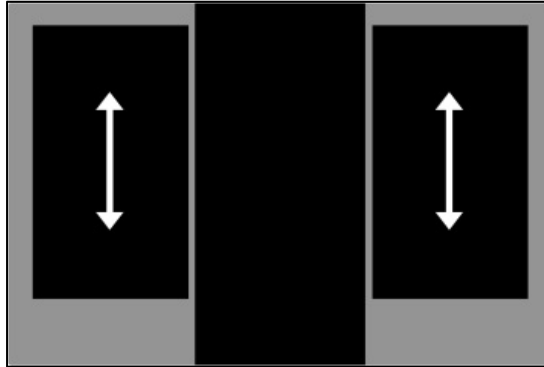
Das Display zeigt das Symbol  an.

Deaktivierung

Berühren Sie den Cursor der gewünschten Kochzone und bewegen Sie den Finger, bis Sie erreichen, ob wenn Sie die Zone ausschalten möchten, oder  bis zur gewünschten Kochstufe.

POWER MANAGEMENT SYSTEM

Das Power Management System verteilt die verfügbare Energie auf die paarweise angeordneten Kochzonen (Abb. 31), wobei die maximale Energie für eine Kochzone bereitgestellt und die für die andere Kochzone verfügbare Energie automatisch reduziert wird. Die Anzeige der zweiten Kochzone wechselt für einige Sekunden die gewählte Kochleistung und die begrenzte Leistung.



Achtung! Unter Umständen kann das zusätzliche "Power Management" -System automatisch ausgeschaltet werden, um die elektronischen Komponenten im Kochfeld zu schützen.

AUTOMATISCHES SCHNELL-AUFHEIZEN

Diese Funktion erwärmt den Bereich auf die maximale Temperatur, indem sie diesen schnell auf die erforderliche Temperatur bringt. Nach einer festgelegten Zeit (siehe Tabelle unten) kehrt die Kochstufe auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Diese Funktion kann in jeder Kochzone für alle Kochstufen aktiviert werden, mit Ausnahme der Stufe 9, in der die Leistung konstant maximal ist.

Aktivierung

Berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang. eine beliebige Stelle des Cursors der gewählten Kochzone;

In der jeweiligen Anzeige wird für einige Sekunden abwechselnd die gewählte Kochstufe angezeigt **H**, bei der es sich um die Kochstufe handelt, bei der die Zone am Ende der Schnellaufheizung arbeiten muss.

Nach Ablauf der in der Tabelle angegebenen Zeit wird die Funktion deaktiviert und **H** ausgeschaltet. Das automatische Garen kann jederzeit durch Ändern der Kochleistungsstufe ausgeschaltet werden.

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Dauer des automatischen Heizens (Minuten)	40	72	120	176	256	432	120	192

BRÜCKENFUNKTION

Mit dieser Funktion können zwei Zonen mit **gleichem Durchmesser** und **gleicher Leistung** verwaltet werden.

Die beiden Zonen werden gleichzeitig aktiviert und werden nur durch Betätigung einer Zone gesteuert.

Aktivierung

- Unabhängig davon, ob die beiden Kochzonen auf einer anderen Stufe oder auf Stufe 0 arbeiten, berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle des jeweiligen Cursors;
- Jetzt arbeiten die beiden Zonen zusammen, die LEDs rechts neben den jeweiligen Displays leuchten. Das Display der Kontrollzone zeigt die Stufe an, während das Display des kontrollierten Bereichs  anzeigt;
- Wenn die Funktion aktiviert ist, kann der Timer eingestellt werden. Die LED leuchtet neben beiden Anzeigen auf. Die Schnellkochfunktion kann nicht eingestellt werden.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten kein Topf auf der zweiten Kochzone erkannt wird, wird die Brückenfunktion automatisch deaktiviert.

Deaktivierung

Berühren Sie gleichzeitig eine beliebige Stelle des jeweiligen Cursors der entsprechenden Bereiche (gleiche Aktivierungsprozedur).

Die Funktion ist deaktiviert, die Anzeigen der beiden Kochzonen werden angezeigt  und können erneut eingestellt werden.

AUFWÄRMFUNKTION

Die Aufwärmfunktion dient zum Warmhalten zuvor gekochter Speisen und kann auch als Auftau- oder Langsamgarfunktion verwendet werden.

Aktivierung

Berühren Sie  der gewünschten Kochzone, es wird der Modus “Auftauen”  aktiviert; wenn neuerlich  berührt wird, wird der Modus “Aufwärmen”  aktiviert;

Wird  ein drittes Mal berührt, aktiviert sich der Modus “langsam Garen”  ; durch neuerliches Berühren von , wird die Funktion deaktiviert.

SICHERHEITS-STOPP

Der ununterbrochene Betrieb bei maximaler Leistung jeder Kochzone ist zeitlich begrenzt (siehe Tabelle). Wenn die Kochzone durch Einsetzen des Sicherheitsmechanismus ausgeschaltet wird, leuchtet das Symbol  oder **H** am Display, wenn Restwärme vorhanden ist.

Stufe	Minuten vor dem Sicherheitsstopp
Auftauen	480
Aufwärmen	480
Langsames Garen	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Beispiel: Kochzone auf Garstufe 5 stellen und einige Zeit in Betrieb lassen. Wird die Kochstufe nach 210 Minuten Betrieb nicht geändert, schaltet der Sicherheitsmechanismus die Kochzone aus.

SICHERHEITSSYSTEM GEGEN ÜBERHITZUNG

Das Induktionskochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgestattet, das das elektronische Bauteil vor Beschädigungen schützt. Dieses Sicherheitssystem arbeitet auf mehreren Ebenen. Wenn die Kochzonentemperatur sehr hohe Werte erreicht, wird zuerst das zweistufige Gebläse aktiviert. Reicht dies nicht aus, wird die "Schnellkochfunktion" deaktiviert. Auf diese Weise wird die Kochstufe einiger Zonen abgesenkt oder das Sicherheitssystem setzt ein und schaltet vollständig aus. Wenn die Oberfläche abkühlt, steht noch die volle Leistung der Kochzonen zur Verfügung.

TIMER-FUNKTION

Mit dieser Funktion wird das Garen erleichtert

Aktivierung

- Das Kochfeld muss eingeschaltet sein und der Bereich, in dem Sie den Timer einstellen möchten, muss in Betrieb sein.
- Gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$ antippen, die Timer-Anzeige zeigt 0.00 und, von links beginnend leuchtet das Symbol ⏰ der ersten aktiven Kochzone.
- Berühren Sie gleichzeitig und so oft wie nötig $\ominus$ und $\oplus$, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten. Das Symbol ⏰ leuchtet nur für die aktiven Kochzonen.
- Innerhalb von 10 Sekunden nach Drücken von $\ominus$ und $\oplus$ können Sie den Timer-Wert durch Drücken von $\ominus$ oder $\oplus$ einstellen.

Der Timerwert kann angezeigt werden:

- in Minuten und Sekunden bis zu 9min 59sec;
- in Stunden und Minuten bis 9h 59min. In diesem Fall leuchtet das Wort "min" unter der Timer-Anzeige.

Die Garzeit kann für jede Kochzone einzeln eingestellt werden.

ÄNDERUNG DER GARZEIT

Die Garzeit kann während des Betriebs jederzeit geändert werden.

- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$.
- Berühren Sie gleichzeitig und so oft wie nötig $\ominus$ und $\oplus$, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten des Symbols ⏰ gekennzeichnet;
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden $\ominus$ und $\oplus$, um die Zeit zu ändern.

Verbleibende Zeit

- Es wird immer die kürzere Zeit angezeigt (das Symbol ⏰ der betreffenden Kochzone leuchtet stärker als die anderen);
- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$
- Berühren Sie gleichzeitig und so oft wie nötig $\ominus$ und $\oplus$, um die Zone auszuwählen, für die Sie die verbleibende Zeit anzeigen möchten. Der Bereich wird durch das Aufleuchten des Symbols ⏰ gekennzeichnet;
- Die verbleibende Zeit der ausgewählten Kochzone wird auf dem Timer-Display angezeigt
-

Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet ab. Das akustische Signal kann durch Berühren von $\ominus$ oder $\oplus$ ausgeschaltet werden, oder es wird automatisch nach 2 Minuten automatisch deaktiviert.

Deaktivierung vor Ablauf der eingestellten Zeit

- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$.
- Berühren Sie gleichzeitig und so oft wie nötig $\ominus$ und $\oplus$, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Timer deaktivieren möchten.
- Der Bereich wird durch das Aufleuchten des Symbols ⏸ gekennzeichnet;
- Berühren Sie $\ominus$ bis zum Wert 0 .
- Das Symbol ⏸ der Kochzone erlischt und der Timer ist deaktiviert.

SUMMERFUNKTION

Der Timer kann auch dann als Warngerät verwendet werden, wenn Sie ihn bereits zum Einstellen der Garzeiten verwenden.

Aktivierung

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Berühren Sie $\ominus$ um einzuschalten;
- Berühren Sie $\ominus$ und $\oplus$ gleichzeitig, um den Timer zu aktivieren. Auf dem Display des Timers erscheint 0.00 . Wenn eine Kochzone aktiv ist, leuchtet das Symbol ⏸ der ersten aktiven Kochzone von links auf.
- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$ so oft wie nötig, um einen Alarm auszuwählen. Das Symbol ⏸ befindet sich zwischen $\ominus$ und $\oplus$;
- Der Timerwert wird durch Betätigung von $\ominus$ oder $\oplus$ eingestellt.
- Auch für den Alarm kann die Zeit in Minuten und Sekunden oder in Stunden und Minuten eingestellt werden.

Deaktivierung

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Summer in Intervallen, der durch Berühren von $\ominus$ oder $\oplus$ ausgeschaltet werden kann, oder er schaltet sich nach 2 Minuten von selbst aus.

Wenn der Alarm vor der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden soll:

- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$.
- Berühren Sie gleichzeitig $\ominus$ und $\oplus$ so oft wie nötig, um einen Alarm auszuwählen. Das Symbol ⏸ leuchtet auf;
- Berühren Sie $\ominus$ bis zum Wert 0 . Der Alarm wurde deaktiviert.

GARSTUFEN

Die Leistung der Kochzonen kann auf neun verschiedene Stufen eingestellt werden. Die Tabelle zeigt Beispiele für die einzelnen Einstellungen.

STUFE	GARTYP
0	Abschaltung, Verwendung der Restwärme
1-2	Aufbewahrung warmer Speisen, garen von kleinen Mengen
3	Langsames Garen (als Folge des starken Erwärmens)
4-5	Langsame Garen von großen Mengen.
6	Braten oder rösten von Speisen.
7-8	Rösten von Speisen.
9	Beginn des Kochvorgangs, Braten
A	Automatisches Schnellwärmen
P	Schnellgaren für große Speisemengen

TIPPS ZUM ENERGESPAREN

- Achten Sie beim Kauf des Kochgeschirr darauf, dass der angegebene Durchmesser des Bodens dem oberen Durchmesser entspricht, oder dem des Deckels, der normalerweise größer ist als der Boden des Topfes;
- Schnellkochtöpfe eignen sich besonders zum Energiesparen, da sie dank des hohen Innendrucks in der Lage sind, den Garvorgang in kürzerer Zeit abzuschließen. Dank der kürzeren Garzeit bleiben auch die Eigenschaften der Speisen besser erhalten;
- Stellen Sie sicher, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet, da ansonsten Überhitzungen auftreten können, die sowohl die Töpfe als auch das Gerät beschädigen könnten;
- Bedecken Sie die Töpfe immer mit geeigneten Deckeln;
- Verwenden Sie geeignete Töpfe für die Menge der zubereiteten Speisen.

V.4 BETRIEB DER ABZUGSHAUBE

Um den Abzug einzuschalten, müssen Sie zuerst eine oder zwei Klappen nach Ihren Bedürfnissen öffnen (Abb. 5.4)

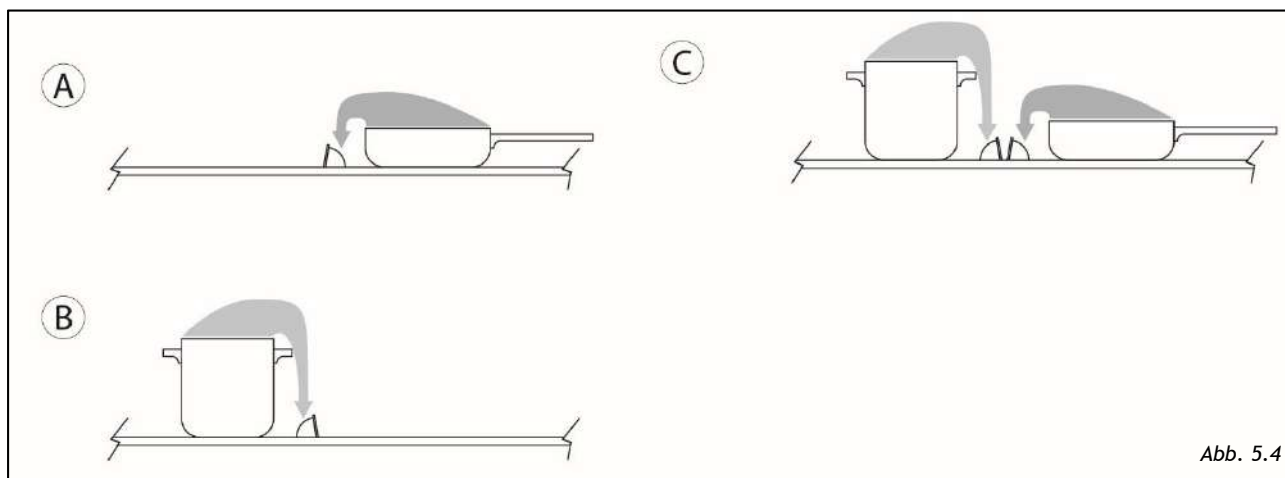


Abb. 5.4

Um die Klappen zu öffnen, drücken Sie einfach auf eine beliebige Stelle der äußeren Zone der Klappe (Abb. 5.5).

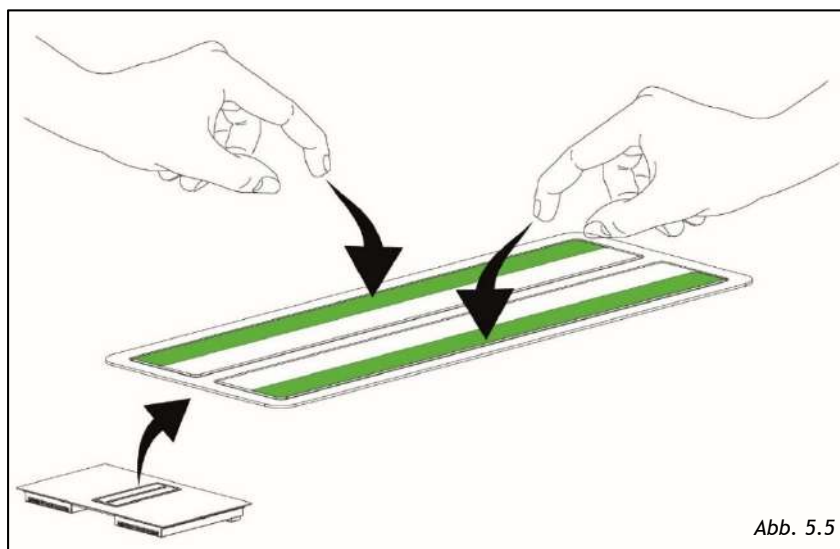


Abb. 5.5

Um eine bessere Kochdunstabsaugung zu erreichen, versuchen Sie, sie aus dem Bereich zu entfernen, der der Saugleitung am nächsten liegt (Abb. 5.6).

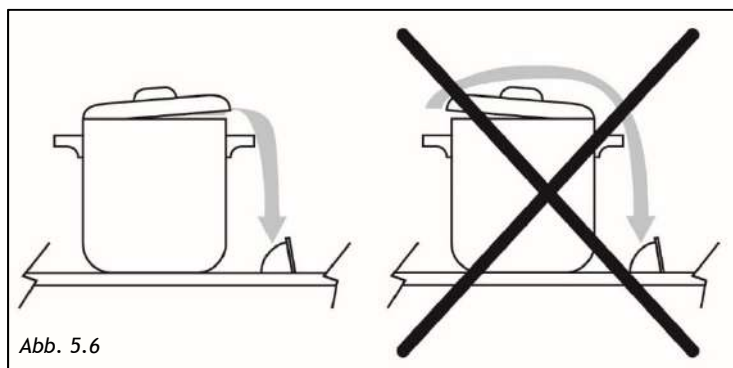


Abb. 5.6

Legen Sie keine Gegenstände auf den ästhetischen Rahmen und die Klappen des Abzugs (Abb.5.7).



Abb. 5.7

Die Touch-Bedienelemente befinden sich an der Vorderseite des Dunstabzugs und bestehen aus 4 Tasten und einem zentralen Display (Abb. 5.8).

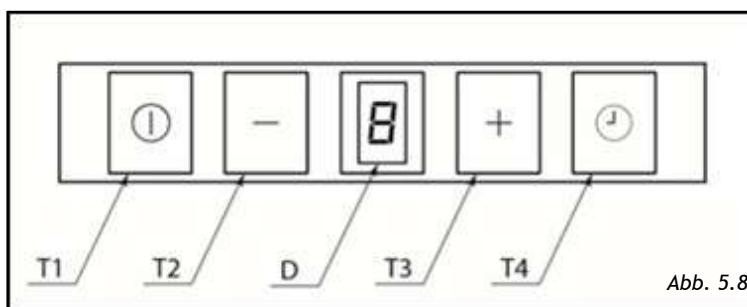


Abb. 5.8

EINSCHALTEN DES DUNSTABZUGS

Mit der Taste T1 wird der Dunstabzug mit der 1. Abzugsgeschwindigkeit für 1 Sekunde eingeschaltet.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen (2. - 3 - 4. oder höher) berühren Sie T3.

Um die Geschwindigkeit zu verringern, berühren Sie die Taste T2 (4. oder intensiv - 3. - 2. - 1.).

Wenn Sie die 4. Geschwindigkeit (intensiv) einstellen, wechselt der Dunstabzug für 5 Minuten auf die Höchstgeschwindigkeit und wechselt dann automatisch zur 3. Geschwindigkeit. Das Display zeigt für die ersten 5 Minuten die blinkende Nummer "4" im Display an. Wenn dann auf die dritte Geschwindigkeit gestellt wird, wird die Nummer "3" angezeigt.

AUSSCHALTEN DES DUNSTABZUGS

Um den Dunstabzug auszuschalten, berühren Sie die Taste T1.

Das Ausschalten kann bei jeder Geschwindigkeit durchgeführt werden.

REINIGUNGSFUNKTION

Der Dunstabzug verfügt über eine Funktion die eine Betätigung der Bedientasten unterbindet, um das Reinigen des Kochfelds zu ermöglichen, ohne die Dunstabzugfunktionen zu aktivieren.

Die Funktion wird durch Drücken der T2-Taste für 5 Sekunden aktiviert.

Für eine Minute bleibt der Touch-Befehl gesperrt und Sie können mit der Reinigung des Kochfelds fortfahren.

Während dieser Zeit zeigt das Display "C" an. Nach Ablauf der Minute nimmt der Abzug den normalen Betrieb wieder auf.

EINSTELLBARE VERZÖGERUNG DER AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG

Mit der Taste T4 wird die programmierte automatische Abschaltautomatik aktiviert. Die Anzeige "D" zeigt den Status des Dunstabzugs an

Wenn der Abzug in Betrieb ist, wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit aus. Durch Drücken der Taste T4 wird die einstellbare verzögerte Ausschaltautomatik aktiviert.

Auf dem Display erscheint eine blinkende "1" gefolgt von einem Punkt. Der Punkt zeigt an, dass die Programmierphase aktiv ist.

Mit den Tasten T2 und T3 kann die einstellbare Ausschaltzeit von 1 bis 4 eingestellt werden:

1= 5 Minuten

2= 10 Minuten

3= 15 Minuten

4= 20 Minuten

Die Bestätigung der Ausschaltzeit erfolgt mit der Taste T4.

Während des automatischen Abschaltvorgangs kann die eingestellte Geschwindigkeit mit den Tasten T2 und T3 geändert und der Abzug mit der Taste T1 manuell ausgeschaltet werden.

Sie können die Zeit für die automatische Abschaltung auch ändern, indem Sie die T4-Taste erneut berühren und die neue Zeit zurücksetzen: Die Zählung beginnt wieder bei 0.

Wenn die einstellbare automatische Abschaltung aktiviert ist, zeigt das Display für 5 Sekunden zyklisch die eingestellte Geschwindigkeit an und auf blinkende Weise für die folgenden 5 Sekunden die verzögerte automatische Abschalteinstellung.

Wenn Sie die intensive Geschwindigkeit wählen, schaltet der Dunstabzug nach 5 Minuten auf die 3. Geschwindigkeit um, und die automatische Abschaltung erfolgt mit der 3. Geschwindigkeit.

FUNKTION HINWEIS AUF REINIGUNG DES FETTFILTERS

Alle 30 Betriebsstunden des Abzugs, leuchtet das Display, bei ausgeschaltetem Abzug, 30 Sekunden lang mit dem Buchstaben "G" auf, um darauf hinzuweisen, dass die Fettfilter gereinigt werden müssen.

Um den Timer zurückzusetzen, berühren Sie einfach die T3-Taste für 5 Sekunden, während die Absaugvorrichtung ausgeschaltet ist. Andernfalls gibt das Gerät den Alarm erneut aus, wenn der Abzug das nächste Mal ausgeschaltet wird.

FUNKTION HINWEIS AUF ERSETZEN VON AKTIVKOHLEFILTER

Alle 120 Betriebsstunden des Abzugs leuchtet das Display, wenn der Abzug ausgeschaltet ist, 30 Sekunden lang mit dem Buchstaben "S" auf, um den Wechsel der Aktivkohlefilter (falls vorhanden) anzuzeigen.

Um den Timer zurückzusetzen, berühren Sie einfach die T3-Taste für 5 Sekunden, während die Absaugvorrichtung ausgeschaltet ist. Andernfalls gibt das Gerät den Alarm erneut aus, wenn der Abzug das nächste Mal ausgeschaltet wird.

Der Fehler wird auch dann angezeigt, wenn der Abzug nicht filtert: Fahren Sie in diesem Fall mit der normalen Reinigung der Fettfilter fort und setzen Sie den Fehler zurück.

HINWEIS AUF FLÜSSIGKEITEN IM INNEREN DES DUNSTABZUGS

Der Dunstabzug ist mit einem internen elektronischen Sensor ausgestattet, der die Vorrichtung bei Kondensation oder versehentlichem Eindringen von Flüssigkeiten durch die Klappen sofort abschaltet. Das Display zeigt diesen Alarm an und signalisiert eine blinkende "8" für eine Minute.

Das System funktioniert auch bei abgeschaltetem Dunstabzug.

Es ist wichtig, die Flüssigkeiten zu leeren, um die Warnung zurückzusetzen und den Abzug wieder einschalten zu können.

	Achtung! Trennen Sie das System elektrisch, indem Sie die Stromversorgung vom Abzug trennen (Abb. 1-2, Kapitel WARNUNGEN).
---	--

Dazu den Drehknopf (Abb.37-X) abschrauben und die Ablassklappe öffnen.

Es wird empfohlen, den Flüssigkeitssammelbehälter entsprechend dem Pfeil zu platzieren.

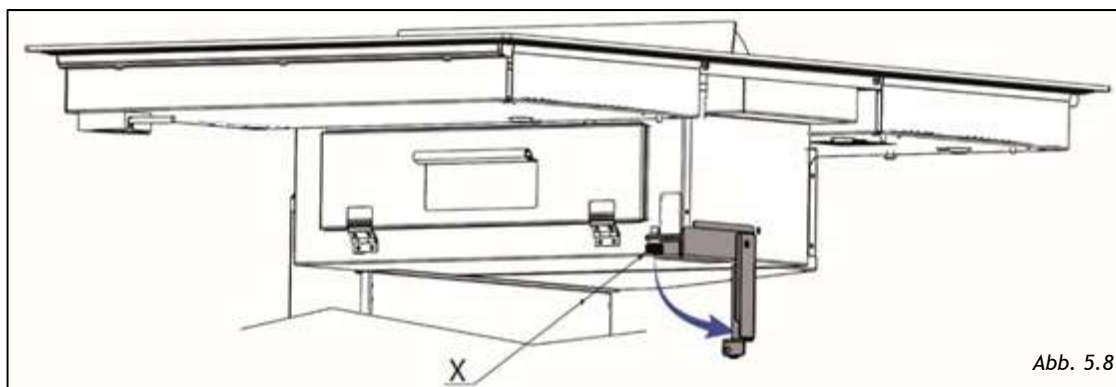


Abb. 5.8

Um den Betrieb zu optimieren, ist es auch ratsam, das gesamte Innere der Abzugvorrichtung zu trocknen, dann die rechte Klappe zu öffnen (Abb.5.9-X), der Reihe nach den Fettfilter (Abb.5.9-Y), indem er vom Spezialknopf (Abb.5.9-W) abgehoben wird (Abb.5.9-K) und die Fettauffangwanne (Abb.5.9-Z) durch Abheben vom Spezialknopf (Abb.5.9-K), zu entfernen.

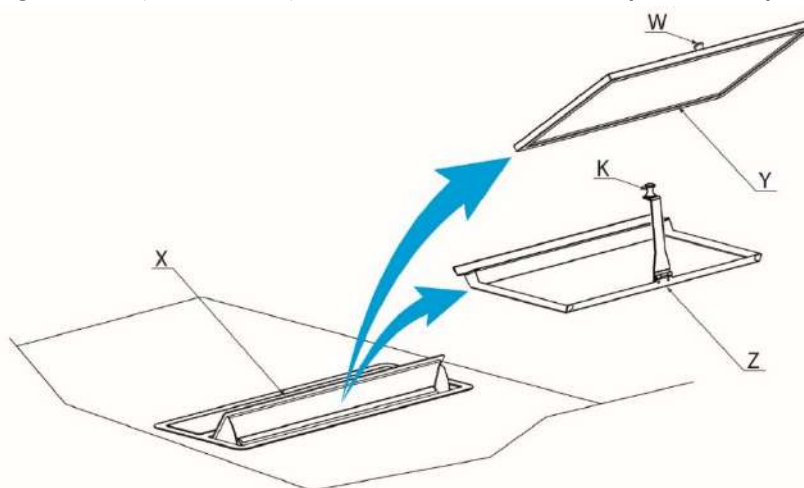


Abb. 5.9

Nach diesen Vorgängen können Sie die Tür an der linken Seite des Abzugkörpers (Abb. 5.10-X) öffnen und den gesamten Innenraum gut trocknen.

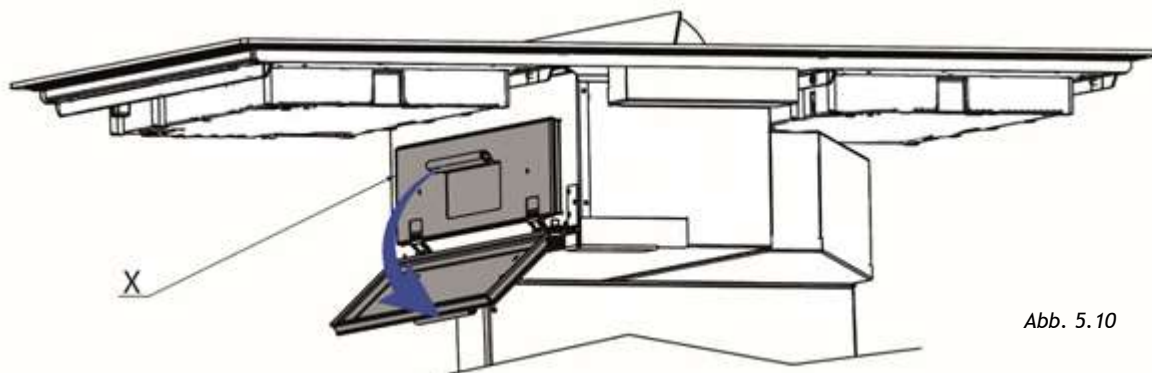


Abb. 5.10

V WARTUNG UND REINIGUNG



Achtung! Trennen Sie vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromversorgung vom Dunstabzug (Abb.1-2 Kapitel WARNUNGEN).

VI.1 REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Die Glasoberfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da verbleibende kleine Flecken auf der heißen Oberfläche einbrennen. Verwenden Sie für die routinemäßige Wartung spezielle Reinigungsmittel, die eine Art Schutzfilm gegen Schmutz bilden. Entfernen Sie vor jedem Gebrauch Staub von der Oberfläche und möglichen Schmutz von der Unterseite der Töpfe, da beides das Glas zerkratzen könnte (Abb. 6.1).

Abb.

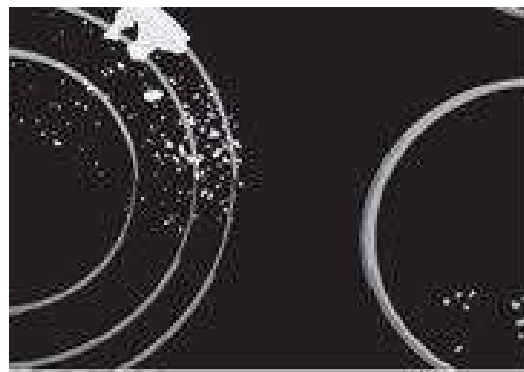


Selbst Stahlschwämme, Scheuermittel, aggressive Sprays, ungeeignete Reinigungsmittel, Entkalkungsmittel können die Oberfläche zerkratzen (Abb. 6.2 und Abb. 6.3).

Abb.



Abb.



Hartnäckiger oder verbrannter Schmutz wird mit speziellen Reinigungsmitteln zur Reinigung von Glasoberflächen oder mit dem Schaber entfernt. Stellen Sie sicher, dass das Kunststoffteil nicht mit dem heißen Kochfeld in Kontakt kommt (Abb. 6.4).



Achtung! Achten Sie darauf, sich bei der Verwendung des Schabers nicht zu verletzen!

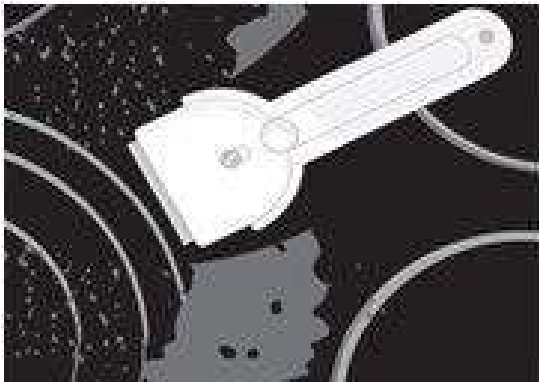


Abb. 6.4

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Umgang mit dem Schaber nicht verletzen! Kleinere Verschmutzungen können mit einem feuchten Schwamm entfernt werden.

Achtung! Entfernen Sie das Reinigungsmittel vollständig von der Oberfläche, da diese durch Rückstände beschädigt werden kann.

Zucker kann die Glasoberfläche für immer beschädigen, weshalb dieser sofort mit dem Schaber entfernt werden muss, auch wenn das Glas noch warm ist (siehe vorherige Abb. 6.4).

Der Siebdruck des Glases kann mit aggressiven Reinigungsmitteln, Stahlschwämmen und schmutzigen Topfböden abgekratzt werden.

Die mögliche Änderung der Farbe der Glasoberfläche beeinflusst die Funktion oder Stabilität derselben nicht, sondern beruht auf der Verwendung von Kupfer- oder Aluminiumtöpfen oder Speiseresten auf dem Boden der Töpfe.

Achtung! Alle oben genannten Mängel sind ästhetischer Natur und beeinflussen den Betrieb des Geräts nicht direkt. Diese können im Rahmen der Garantie nicht beseitigt werden.

VI.2 BETRIEB DES ABZUGS

Der Abzug muss unmittelbar nach dem Anbringen und Entfernen des Schutzes gereinigt werden, um eventuelle Leimreste oder andere Verunreinigungen jeglicher Art zu entfernen.

Der Abzug muss regelmäßig sowohl innen als auch außen gereinigt werden (mindestens einmal im Monat).

Lassen Sie nicht zu, dass sich Schmutz auf den äußeren und inneren Oberflächen des Abzugs ansammelt.

Die folgenden Produkte können für den ästhetischen Teil der polierten, schwarz behandelten Edelstahlkomponenten verwendet werden: Lösungsmittel Nitro

- Flüssigwaschmittel oder Glasreinigungsmittel;
- Flüssige Neutralseife (bei fettigem Schmutz);
- Weiche Tücher (führen Sie die Bewegungen immer in Richtung des Oberflächen-Finish des Materials aus, niemals in Querrichtung oder mit Kreisbewegungen).

Achtung! Produkte, die NICHT verwendet werden dürfen sind:

- Produkte, die Chloride enthalten, insbesondere solche, die Salzsäure enthalten;
- Produkte auf Halogenidbasis;
- Produkte auf der Basis von Wasserstoffperoxid;
- Hypochlorsäurebleiche;
- Aggressive Produkte, die Säuren enthalten;
- Reinigungsmittel, die Scheuerpulver enthalten;
- Reinigungsprodukte für Silber;
- Reinigungsmittel, deren chemische Zusammensetzung unbekannt ist;
- Scheuerpads, Bürsten oder Scheiben;
- Scheuernde Tücher oder Papier;
- Werkzeuge, mit denen zuvor andere Metalle oder Legierungen gereinigt wurden.

Reinigung beim ersten Gebrauch

Nach dem Entfernen der schützenden Kunststoffolie ist es, in Gegenwart von Streifen oder Flecken erforderlich, eine erste Wäsche mit Nitro-Lösungsmittel und anschließend eine weitere Wäsche mit neutraler Seife oder Flüssigwaschmittel durchzuführen, wobei nur weiche Tücher verwendet werden und die Bewegungen in Laufrichtung des Finish und nicht kreisförmig oder quer dazu ausgeführt werden müssen.

Normale Reinigung

- Die normale Reinigung_muss durchgeführt werden, bevor eine übermäßige Schmutzansammlung entsteht, die Abrieberscheinungen verursachen kann.
- Vor dem Waschen müssen Staubpartikel mit Luft oder durch Absaugen entfernt werden, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Wenn Wasser zum Reinigen oder Spülen verwendet wurde, insbesondere in Bereichen mit starkem Kalkstein, wird empfohlen, die Oberfläche zu trocknen, um Fleckenbildung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die zur Reinigung ausgewählten Werkzeuge zuvor nicht mit anderen Metallen oder Legierungen verwendet wurden, um eine Kontamination durch Eisenpartikel zu vermeiden.
- Materialien zur Reinigung von Edelstahlprodukten müssen ausschließlich für diesen Zweck reserviert werden.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte dem Fettfilter gewidmet werden, der die Funktion hat, die in den Dämpfen enthaltenen Fettpartikel zurückzuhalten, und der Auffangschale, die das Fett sammelt, das aus dem Fettfilter austreten könnte. Beide Elemente müssen bei Auftreten entsprechender Warnhinweise oder mindestens einmal im Monat in heißem Wasser und Reinigungsmittel (auch in der Spülmaschine) gewaschen werden.
- Der Filter kann sich nach einigen Wäschen verfärben. Dies ist normal und bedeutet nicht, dass er ersetzt werden muss.
- Um den metallischen Fettfilter und die Auffangwanne zu warten, müssen diese unbedingt vom Dunstabzug entfernt werden.
- Gehen Sie zum Entfernen des metallischen Fettfilters und der Auffangwanne, wie in Abbildung 46 des Abschnitts "HINWEIS ÜBER DIE PRÄSENZ VON FLÜSSIGKEITEN IM INNEREN DES ABZUGS" (Kapitel BETRIEB) gezeigt, vor.
Die Operation muss sowohl an der rechten als auch an der linken Klappe durchgeführt werden.
- Der Aktivkohle-Geruchsfilter, falls vorhanden, darf nicht gewaschen werden, sondern muss ersetzt werden, wenn die entsprechende Warnung erscheint (siehe FUNKTION HINWEIS ERSETZEN DER AKTIVKOHLEFILTER im Kapitel "BETRIEB") oder mindestens 3-4 Mal pro Jahr.
- Fordern Sie den Filter vom Hersteller an.
- Um den Aktivkohle-Geruchsfilter auszutauschen, konsultieren Sie die Anleitung für das separat erhältliche Kit.

VI ANLEITUNG ZUM LÖSEN VON PROBLEMEN

Achtung! Während der Garantiezeit können Reparaturen nur durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.



Achtung! Trennen Sie vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromversorgung vom Dunstabzug (Abb. 1-2 Kapitel WARNUNGEN).

- Nicht autorisierte Eingriffe und Reparaturen können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen. Führen Sie diese daher nicht aus. Überlassen Sie diese Arbeit autorisierten Technikern.
- Bei kleineren Beschwerden können Sie versuchen, das Problem zu lösen, indem Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung befolgen.
- Die Beseitigung von Fehlern oder Ansprüche, die durch falsche Verwendung oder Installation des Geräts verursacht wurden, werden nicht durch die Gewährleistung übernommen. Reparaturkosten werden dem Benutzer in Rechnung gestellt.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG DES FEHLER	ANLEITUNG
E03 + Ton  kontinuierlich, oder O Er03	Kontinuierliche Aktivierung der Sensoren für mehr als 10 Sekunden, verursacht durch das Vorhandensein von Gegenständen oder Flüssigkeiten auf dem Glas im Kontrollbereich.	Entfernen von Gegenständen und / oder Flüssigkeiten + Reinigen des Glases. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, und geben Sie den Fehlercode
E21 an	Die Steuerung schaltet aufgrund von Übertemperatur ab, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten technischen Kundendienst
E22 oder Er22	Steuerungssensorfehler. Der Befehl wird nach 3,5-7,5 Sekunden deaktiviert. Bei einem oder mehreren Sensoren ist die Erkennungsschwelle falsch.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten technischen Kundendienst
E20 oder Er20	Speicheranomalie des Mikrocontrollers.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten technischen Kundendienst

E36 oder Er36	Kurzschluss im Steuer-Temperatursensor.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	technischen Kundendienst
E31 oder Er31	Anomalie in der Kochzonenkonfiguration.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	technischen Kundendienst
E47 oder Er47	Auffällige Kommunikation zwischen der Steuerung und einer oder mehreren Kochzonen.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	technischen Kundendienst
E2	Übertemperatur in den Spulen einer oder mehrerer Kochzonen durch falschen Gebrauch des Kochfelds oder Ausfall des Kühlgebläses.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	technischen Kundendienst
EA	Power Board Fehler. Fehlerhafte Komponente.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	technischen Kundendienst
U400	Die Steuerung schaltet nach 1 Sekunde ab und gibt ein kontinuierliches akustisches Signal ab. Dies kann folgende Gründe haben: 1) Spannungsversorgung zu hoch 2) Fehler beim Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung.	1) Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst 2) Wenden Sie sich an einen Elektriker, um die eigene Stromversorgung zu überprüfen.	
E5	Anormalität des Power Board-Filters.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	
E6	Anormalität des Power Boards.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	
E8	Falsche Lüftergeschwindigkeit. Fehler im linken oder rechten Lüfter.	Abluft blockiert z.B. durch Papier. Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	
E9	Defekt des Temperatursensors einer Kochzone.	Wenden Sie sich unter Angabe des Fehlercodes an den autorisierten Kundendienst	

VII AUSSERBETRIEBNAHME, DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

AUSSERBETRIEBNAHME

Unter Außerbetriebnahme versteht man die endgültige Außerbetriebnahme und Demontage des Gerätes. Nach der Außerbetriebnahme kann das Gerät in ein anderes Möbelstück eingebaut, weiter verkauft oder entsorgt werden.

	Achtung! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Haube, um es auszuschalten (Abb.1-2 Kapitel WARNUNGEN).
	Achtung! Lassen Sie die Stromleitungen nur von Fachpersonal an- oder abschließen.

DEMONTAGE

Die Demontage erfordert, dass das Gerät für diesen Vorgang zugänglich ist und von der Stromversorgung getrennt wurde.

Dazu müssen Sie:

- Lösen Sie die Schrauben und Befestigungsbügel
- Entfernen Sie alle Silikondichtungen
- Trennen Sie den Motor und den Ansaugkanal vom Kochfeld
- Entfernen Sie das Kochfeld von oben

ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EC Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll anzusehen ist, sondern an einer



Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch einen unsachgemäßen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der Gemeindeverwaltung, dem örtlichen Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.



DUNSTABZUGSHAUBEN

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE

Viale dell'Industria 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy

T +39 049 5942144 - F +39 049 5940061

E-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it

KompakTech

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO



CE

230-240Vac - 50Hz

395.486.5

Sumario

I	GENERAL	5
II	ADVERTENCIAS	6
III	INSTALACIÓN	8
III.1	INDICACIONES PRELIMINARES	8
III.1.a	TRATAMIENTO DEL AIRE	10
III.2	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD MÁXIMA DE 660 mm	11
III.2.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	12
III.2.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	14
III.3.c	MONTAJE CAJA DE ASPIRACIÓN	17
III.3	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 840mm	19
III.3.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	22
III.3.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	24
III.3.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	27
III.4	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 900mm	29
III.4.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	30
III.4.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	32
III.4.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	35
III.5	INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 900mm	37
III.5.a	INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	40
III.5.b	INDICACIONES CONSTRUCTIVAS	42
III.5.c	MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN	45
III.6	CONEXIÓN ELÉCTRICA	47
IV	FUNCIONAMIENTO	50
V.1	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	50
V.2	OLLAS APTAS PARA LA COCCIÓN	51
V.3	FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	52
V.4	FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA	64

V	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	69
	VI.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN	69
	VI.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA	71
VI	GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS	73
VII	PUESTA FUERA DE USO, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN	75

I GENERAL

Estas instrucciones de utilización describen el aparato y su utilización. Este manual es parte integrante del aparato y, por lo tanto, deberá ser conservado con cuidado y acompañarlo SIEMPRE, incluso en caso de cesión a otro propietario o usuario, o si se coloca en otra instalación.

El sistema extractor se compone de dos electrodomésticos:

- Placa de inducción
- Un extractor de encimera

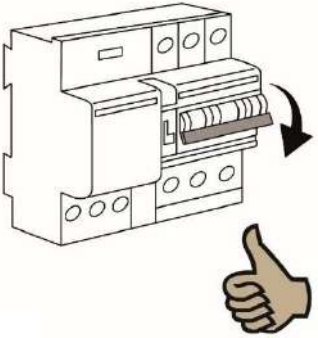
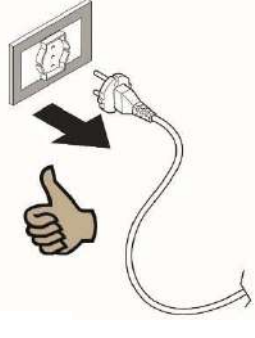
Estos dos elementos son eléctricamente y funcionalmente independientes y por este motivo hay dos placas de datos diferentes y dos etiquetas energéticas.

El productor se compromete en aportar mejoras continuas. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este manual pueden ser modificados sin previo aviso.

II ADVERTENCIAS

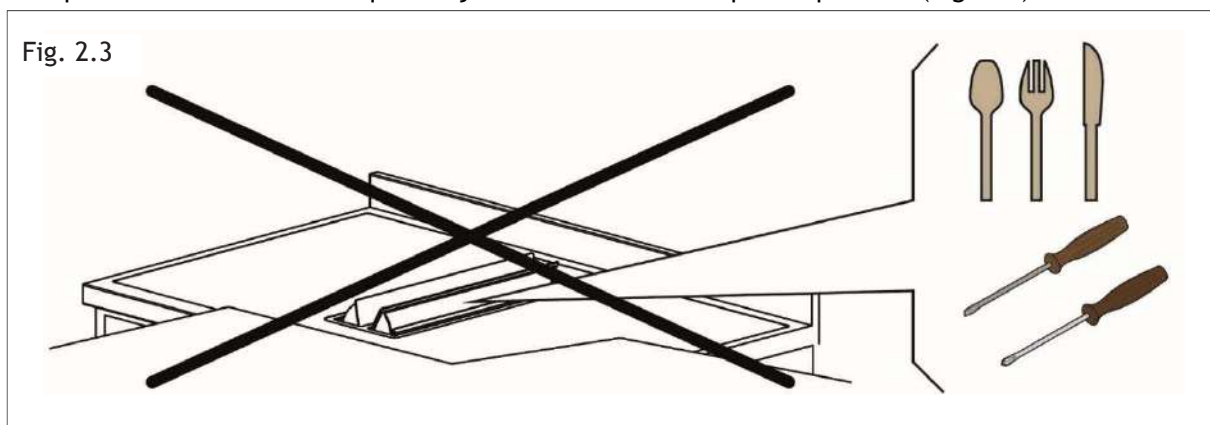
ATENCIÓN: Este aparato no ha sido diseñado para placas de gas.

- El aparato ha sido fabricado de conformidad con los estándares de seguridad en vigor.
- Su utilización no puede ser diferente de aquella para la que ha sido fabricado, es decir, placa de inducción para la cocción de alimentos instalado en cocinas domésticas con extractor de humos de la cocción.
- Se excluye cualquier responsabilidad del fabricante por daños causados a personas, animales o cosas por errores de instalación, mantenimiento o uso incorrecto.

	¡Atención! La cocción automática con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar incendios. Use la máxima precaución durante la preparación de los alimentos que necesitan la utilización de grasas como el tocino o el aceite.
	¡Atención! Peligro de incendio: no ponga objetos encima de la superficie de cocción.
	¡Atención! No intente extinguir un posible incendio con agua, deberá apagar inmediatamente el aparato y a continuación, cubrir la llama con una tapa o una manta ignífuga contra incendios.
	¡Atención! Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
	¡Atención! antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o de mantenimiento o en caso de tormenta, desconecte el aparato colocando el interruptor general de la instalación en “apagado” (Fig. 2.1) o desenchufando el aparato (Fig. 2.2).  Fig. 2.1  Fig. 2.2

- No deje caer en la superficie de vidrio objetos o vajilla. Incluso los objetos ligeros pueden causar grietas o dañar la placa de vidrio.
- Cuando la placa de cocción está funcionando, las partes del extractor que están cerca de la placa también se pueden calentar.

- Cabe la posibilidad de incendio si las operaciones de limpieza no se realizan conforme a lo indicado en las instrucciones.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados o vigilados continuamente.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (incluyendo niños) que tengan capacidades psíquicas o movilidad reducidas, sin experiencia y sin la preparación necesaria, a no ser que estén acompañados y reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberán ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin el debido control de un adulto.
- No limpie el aparato con electrodomésticos de vapor o de alta presión.
- Está prohibido introducir cualquier objeto a través de los flap de aspiración (Fig. 2.3).



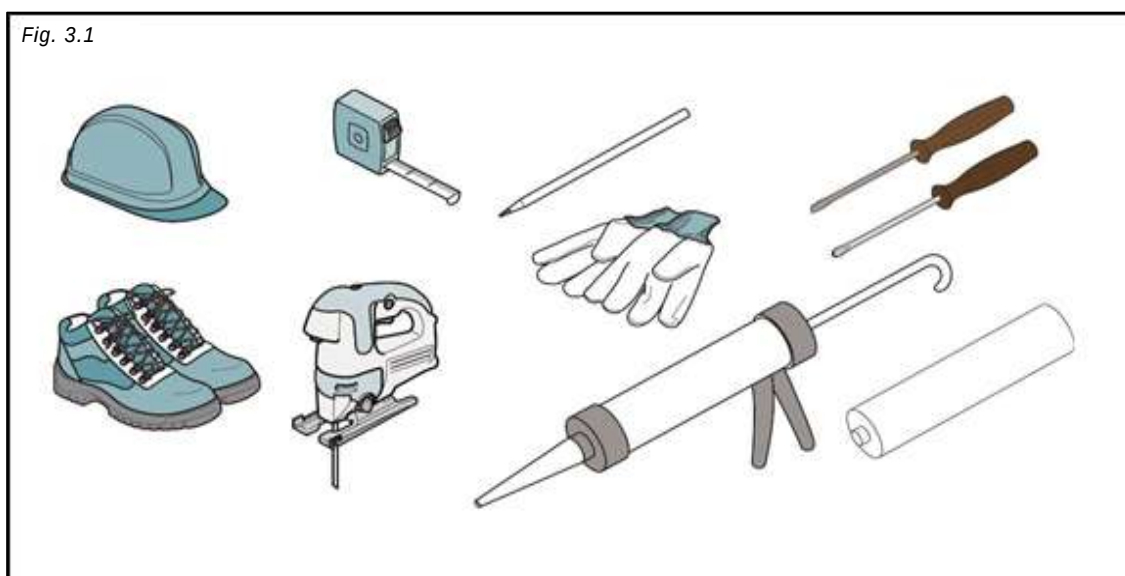
- El aparato no se puede utilizar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto aparte. • No use el aparato para calentar el ambiente.
- Controle que la conexión eléctrica de los aparatos que se encuentran cerca no se lleve a cabo en contacto con el aparato aún caliente.
- No conserve debajo del aparato materiales que estén sujetos a cambios de temperatura, por ejemplo, detergentes, spray, etc.
- En caso de problemas desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
- Conecte el aparato a una conexión permanente.
- No conecte la placa de cocina a la red eléctrica con alargaderas o bases múltiples, porque no garantiza la seguridad necesaria.
- La instalación y la conexión eléctrica del aparato a la red eléctrica se llevará a cabo solo por personal técnico cualificado y especializado. • Está prohibido tirar, desconectar o torcer los cables eléctricos que salen del aparato aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.
- No use las zonas de cocción sin recipientes.
- No use la superficie de vidrio como zona de trabajo, los objetos puntiagudos pueden arañarla.
- La cocción de alimentos en recipientes de plástico y de aluminio está prohibida.
- Después de su utilización, desconecte la placa de la interfaz de usuario.
- Está prohibido pulverizar o derramar agua en el aparato.
- Está prohibido cocinar directamente en la llama.

III INSTALACIÓN

III.1 INDICACIONES PRELIMINARES

Leer todo el manual de instrucciones antes de instalar y de utilizar el aparato.

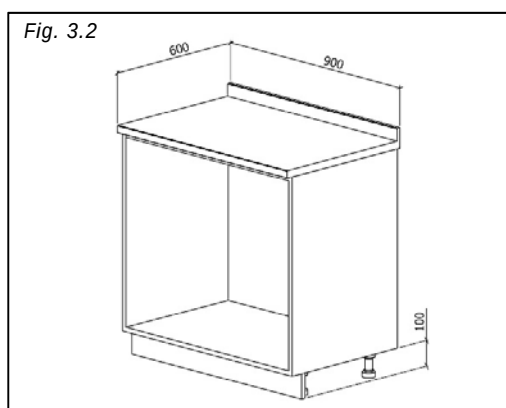
Para la instalación de los electrodomésticos es necesario el equipo de protección individual y una serie de herramientas como las indicadas en la Fig. 3.1.



El extractor está equipado con todas las fijaciones necesarias para su instalación, adecuadas para la mayoría de los muebles.

Nota: en caso de necesidad, tiene en dotación más tornillos de los necesarios para realizar la instalación, por lo tanto, es normal que sobren.

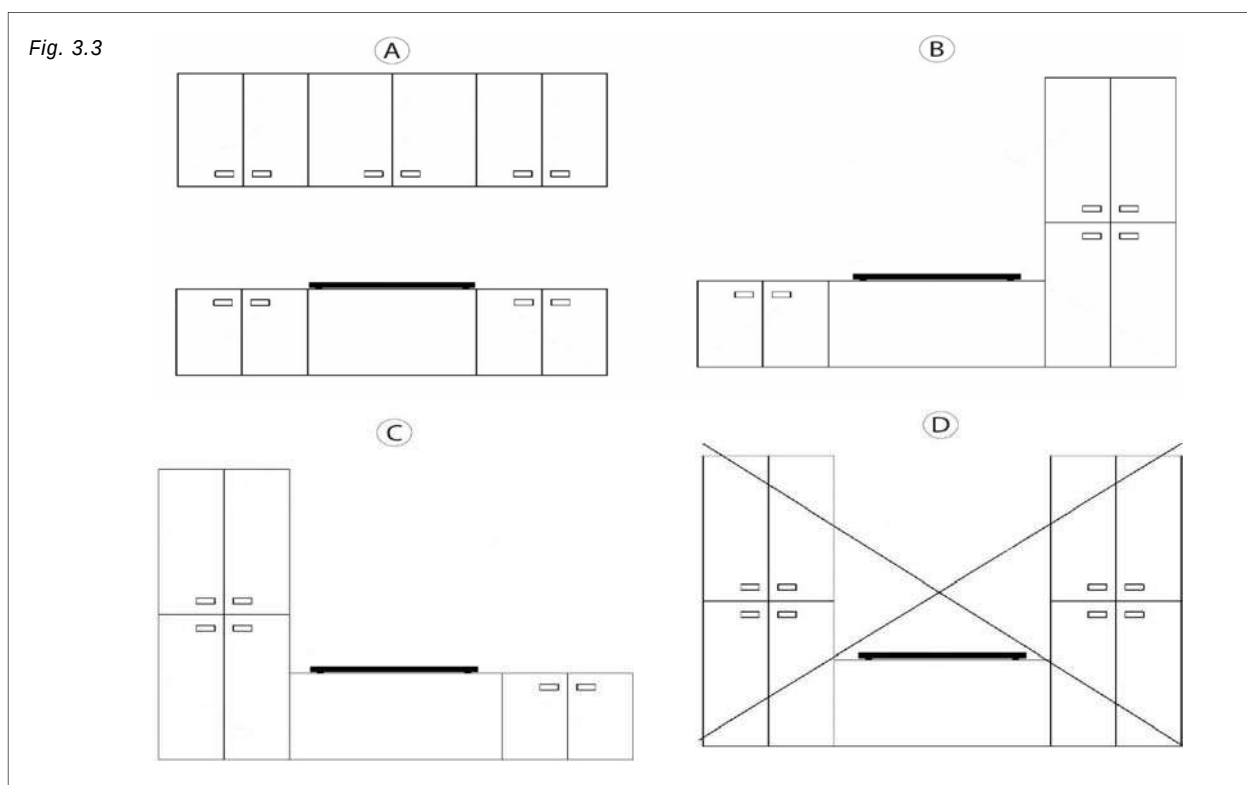
Controlar las dimensiones mínimas del mueble para la instalación (Fig. 3.2). Es importante la altura mínima del zócalo de la cocina (mín 100 mm) para permitir el paso de las tuberías de aire por debajo de la base de los muebles. Si lo solicita puede comprar un kit para instalar el sistema en cocinas con zócalo de 60 mm de altura.



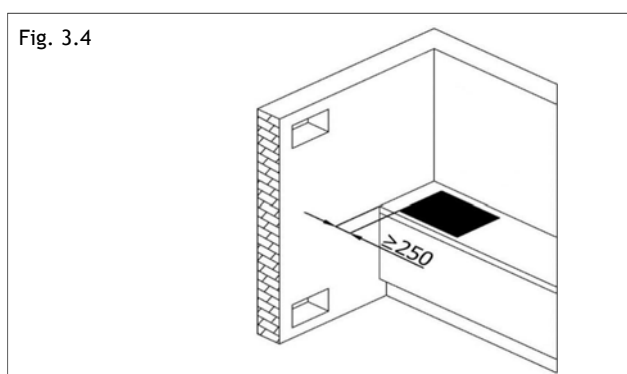
El recubrimiento del mueble se realizará con colas termorresistentes (100°C) de lo contrario, debido a la menor resistencia térmica, puede cambiar la forma y el color.

Lo ideal es que el aparato se instale sin muebles en columna o paredes en ambos lados (Fig. 3.3-A). Está permitido muebles en columna o paredes solo a un lado del aparato (Fig. 3.3-B y Fig. 3.3-C). No se pueden colocar muebles o paredes más altas del aparato en ambos lados (Fig. 3.3-D), para la protección contra incendios.

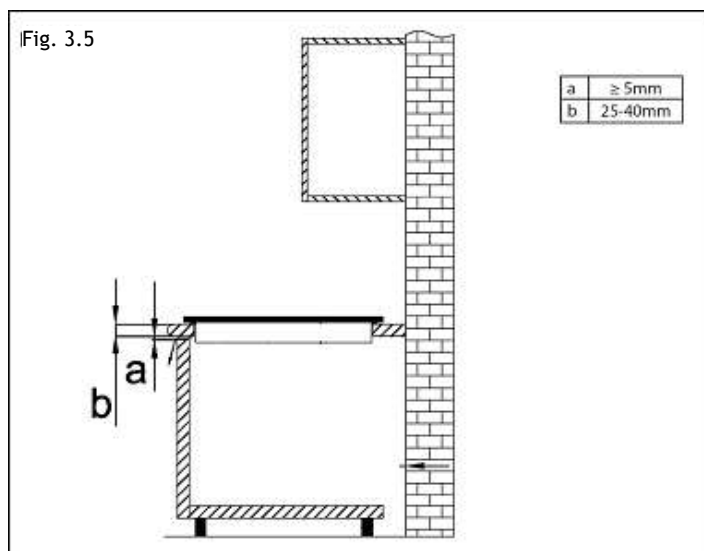
No está permitido el uso de listones de decoración de madera.



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



Debe tener una apertura de 5 mm como mínimo en la parte delantera (Fig. 3.5 altura a). Le recomendamos que instale el aparato solo después de haber montado el mueble alto para evitar daños en la placa de vidrio.



III.1.a TRATAMIENTO DEL AIRE

Este dispositivo permite el tratamiento de los humos de la cocción. El sistema se puede utilizar como extractor o como filtrante (kit con filtros de carbón activado o kit con filtro de plasma se puede suministrar por separado).



Extractor (evacuación externa). El humo de la cocina se expulsa al exterior a través del tubo (no incluido con la campana) conectado al racor de descarga del motor.



¡Atención! En ningún caso, el tubo debe conectarse a conductos de descarga de combustión (estufas, calderas, quemadores, etc.)

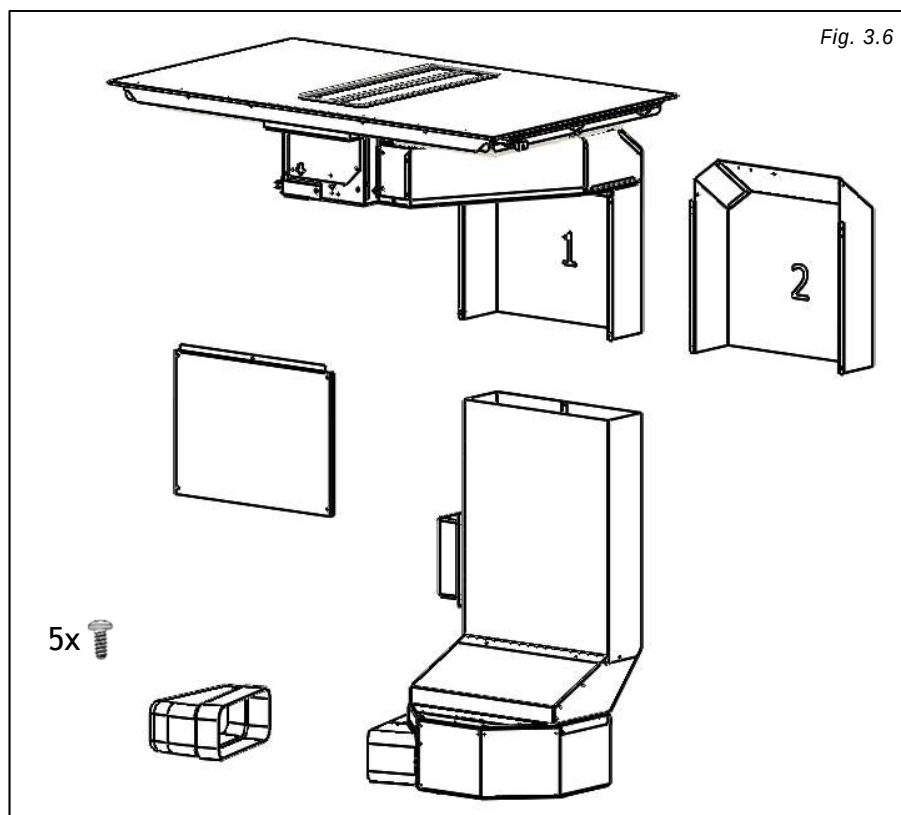
La utilización de tubos largos, con muchas curvas y pliegues que tengan un diámetro inferior respecto al de salida del motor provocará una disminución en los resultados de la extracción y un aumento del ruido.



Filtrante (reciclado interno). Los humos pasan a través del filtro anti olor de carbón activo o del filtro especial de plasma (no estándar de la campana, se suministra como kit por separado) para ser depurado y reciclado en el ambiente de la cocina.

III.2 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD MÁXIMA DE 660 mm

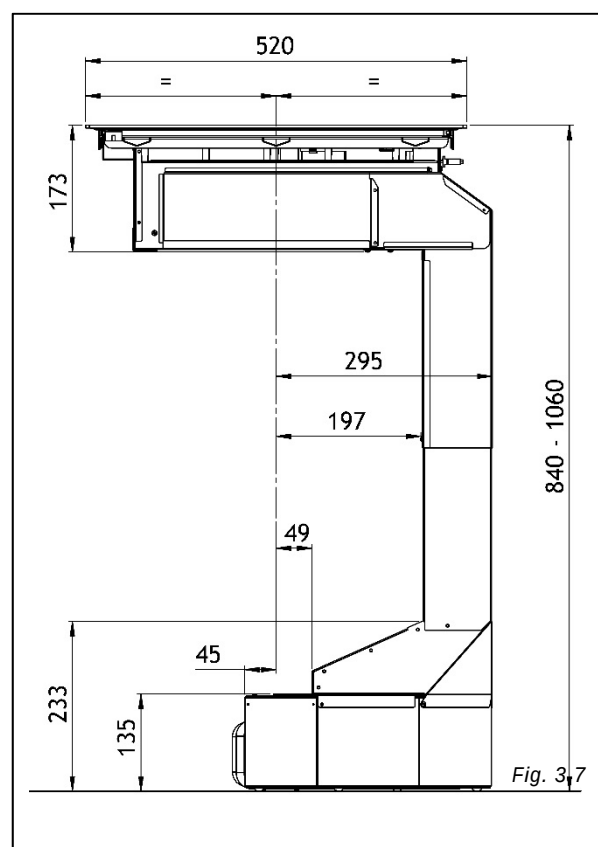
Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6. Para la instalación siga las instrucciones que se describen a continuación.



El racor de sustitución marcado en la parte de atrás con “2” no se utiliza en este tipo de disposición.

Las dimensiones del sistema una vez realizada la instalación se encuentran en la Fig. 3.7

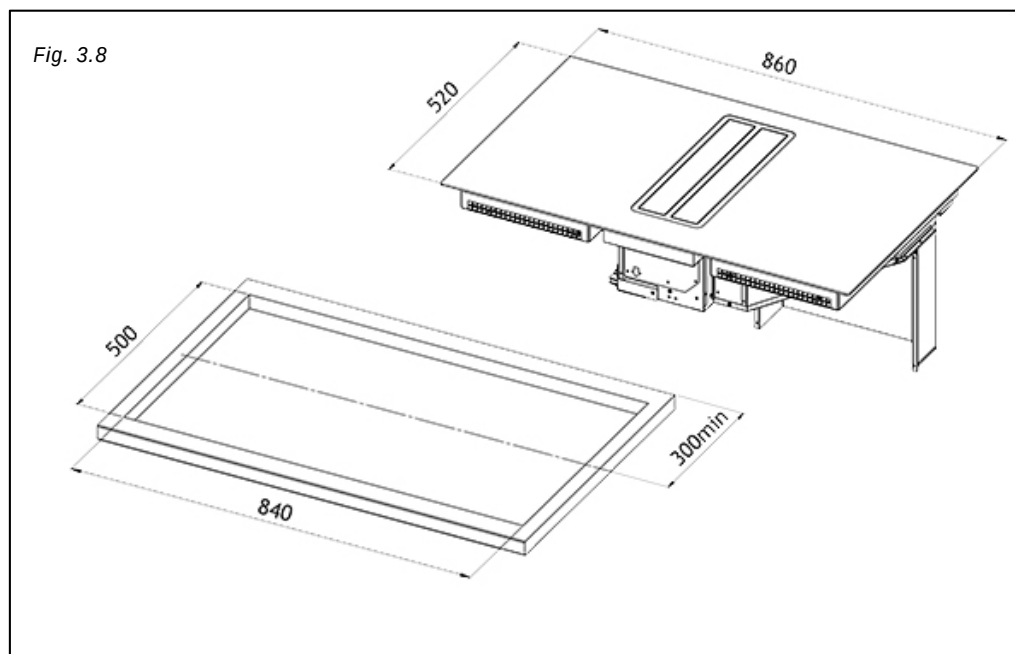
Las medidas se refieren al eje de la placa de inducción e implica una disposición específica del mueble, de los cajones (si los hubiera) y de sus dimensiones



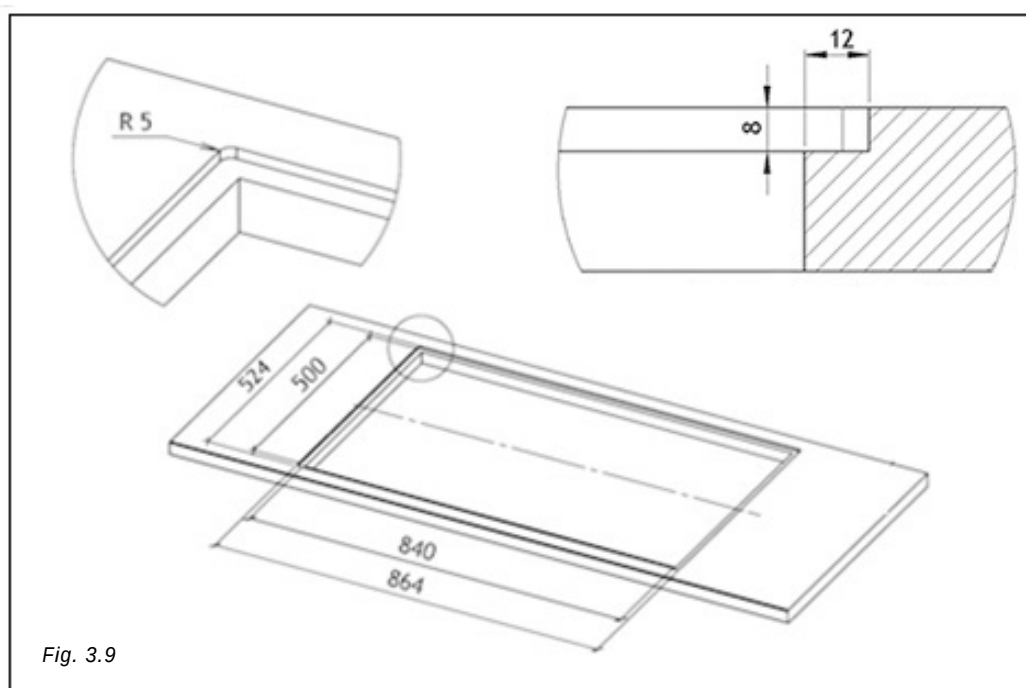
III.2.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 300mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás.

La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada: taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.8.



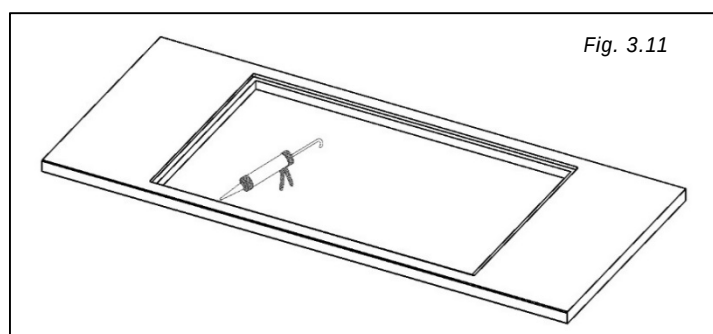
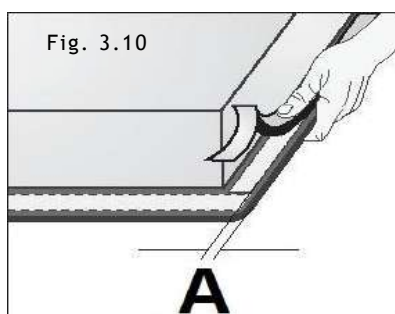
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



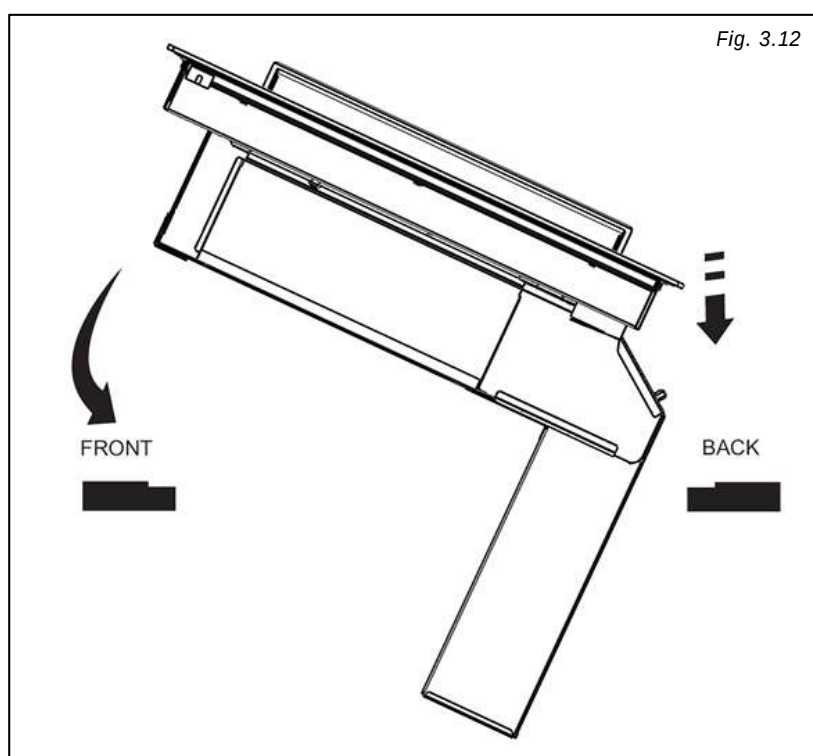
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

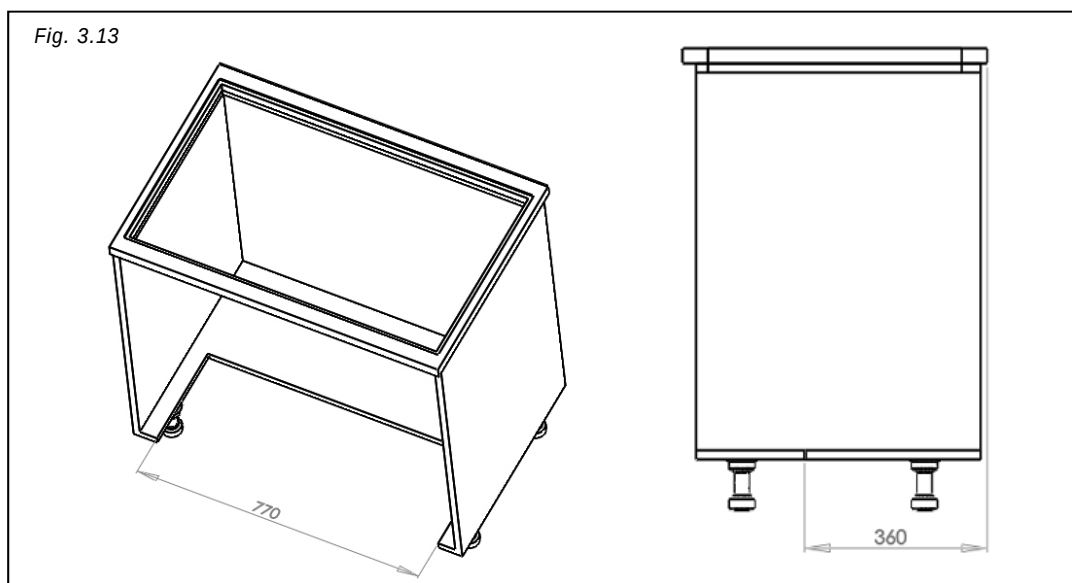


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)



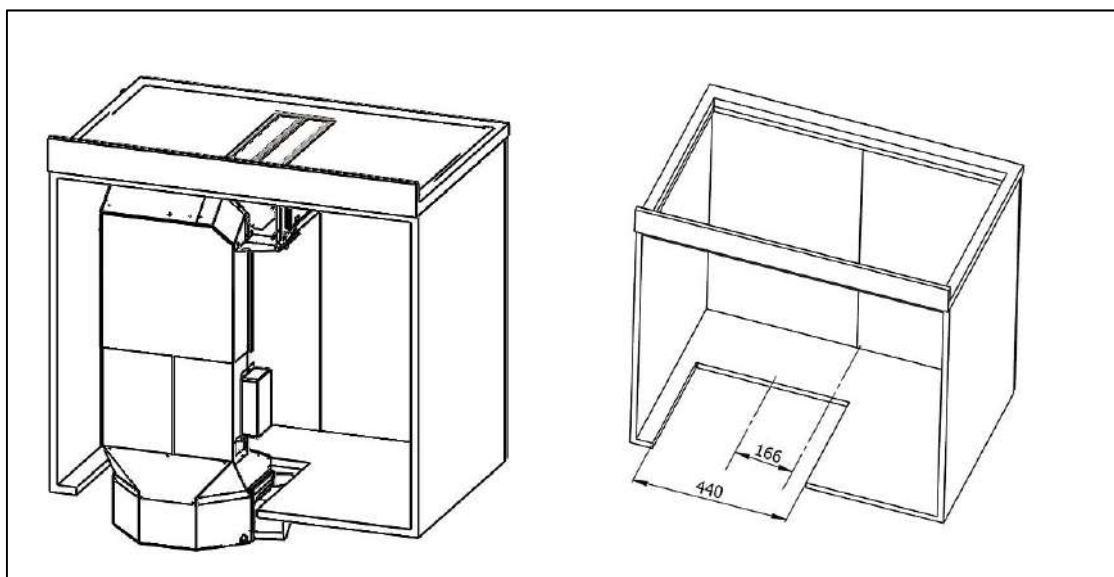
III.2.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.13 y si es posible sin la parte de atrás.



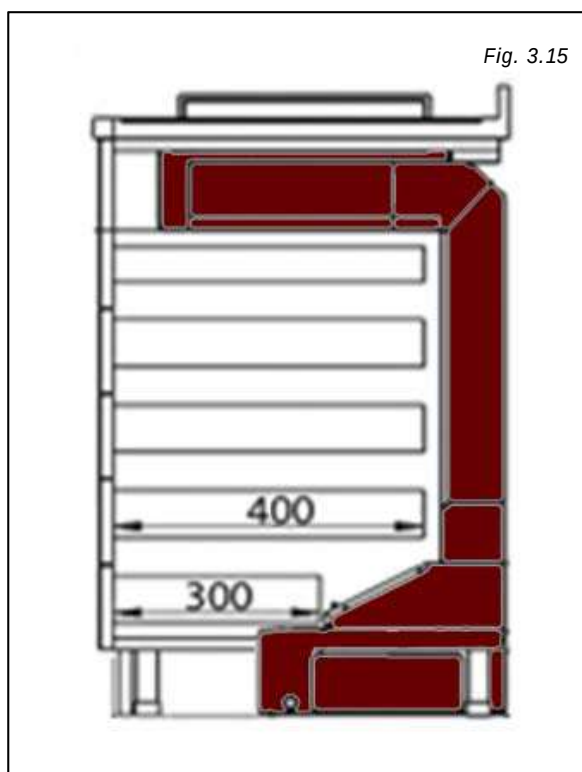
Si en la instalacion no esta previsto el kit filtrante plasma (disponible como opcional) el corte de la base del mueble puede ser reducido como se indica en la Fig. 3.14.

Fig. 3.14

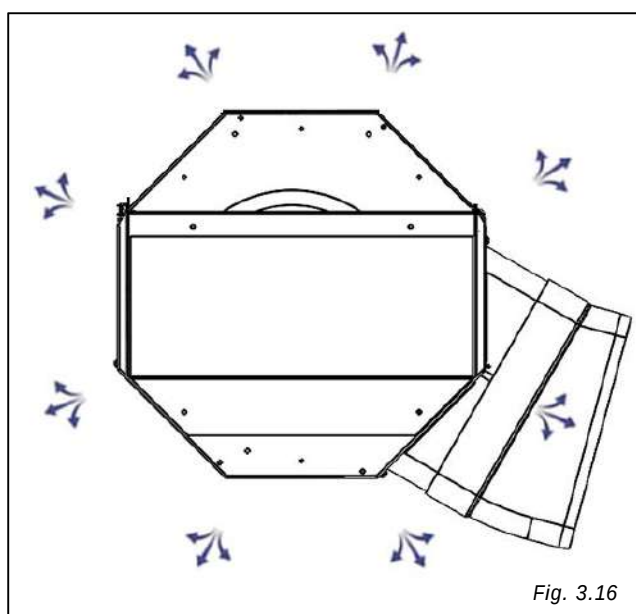


La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción (Fig. 3.15)

- Profundidad cajones de arriba = 400mm
- Profundidad último cajón = 300mm



El paso sucesivo es determinar la salida del aire de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.3.17)

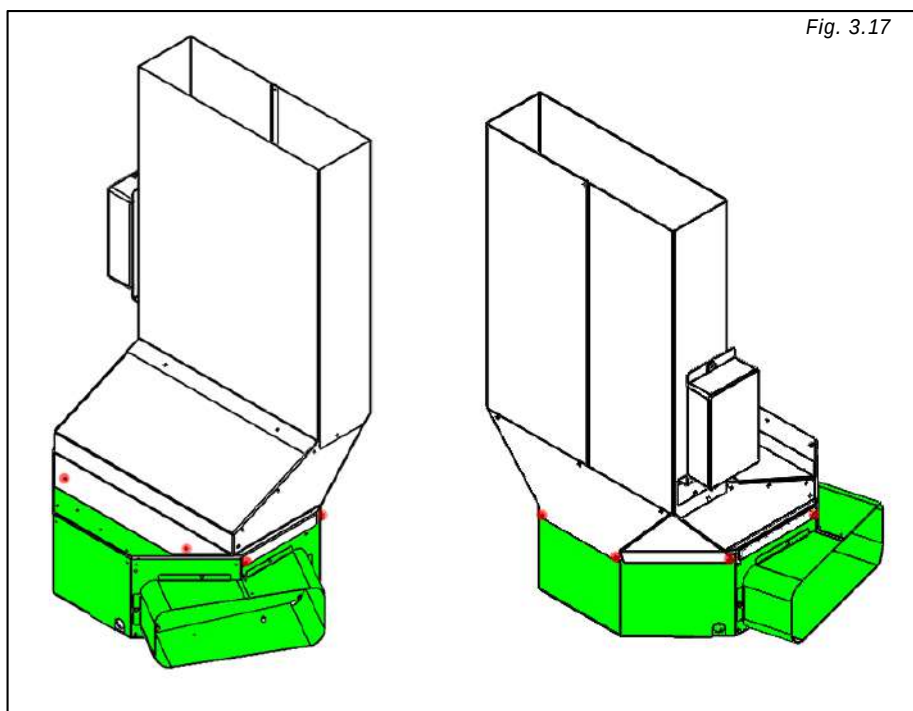


Fig. 3.17

Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

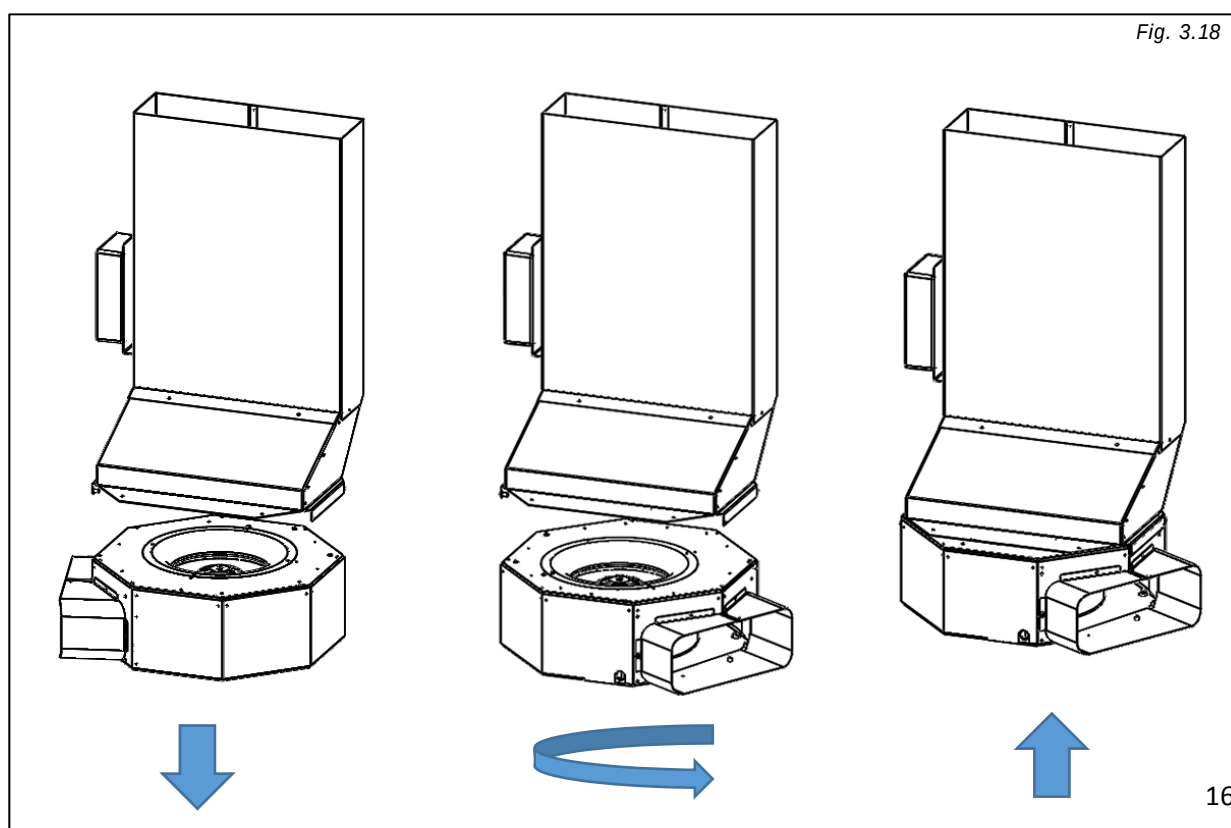
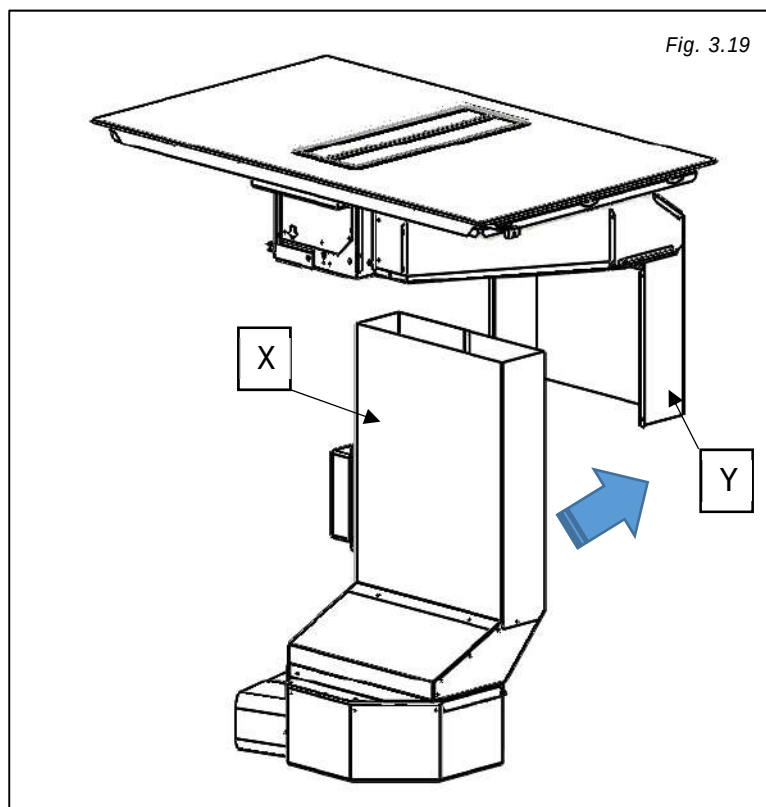


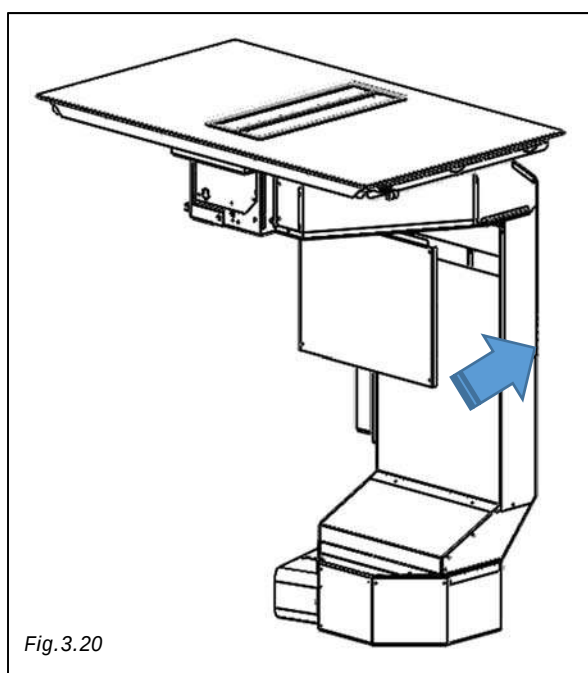
Fig. 3.18

III.3.c MONTAJE CAJA DE ASPIRACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de aspiración, colocarla dentro del corte en la base del mueble realizado precedentemente (Fig. 3.13), asegurándose de encajar la parte superior (Fig. 3.19-X) en el racor fijo (Fig. 3.19-Y).



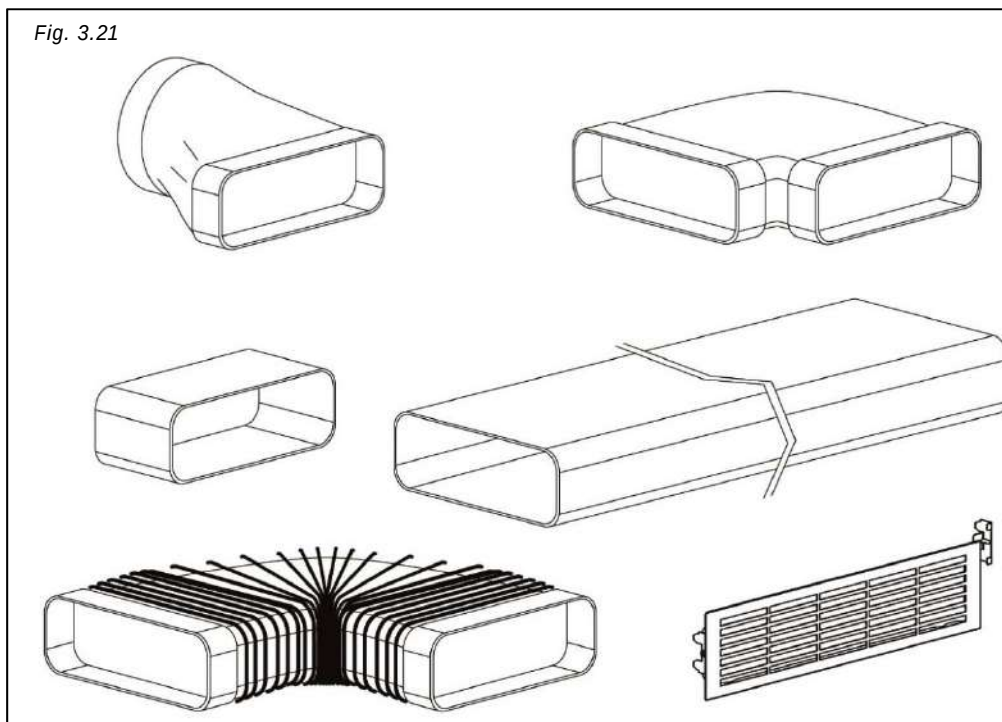
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.20) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

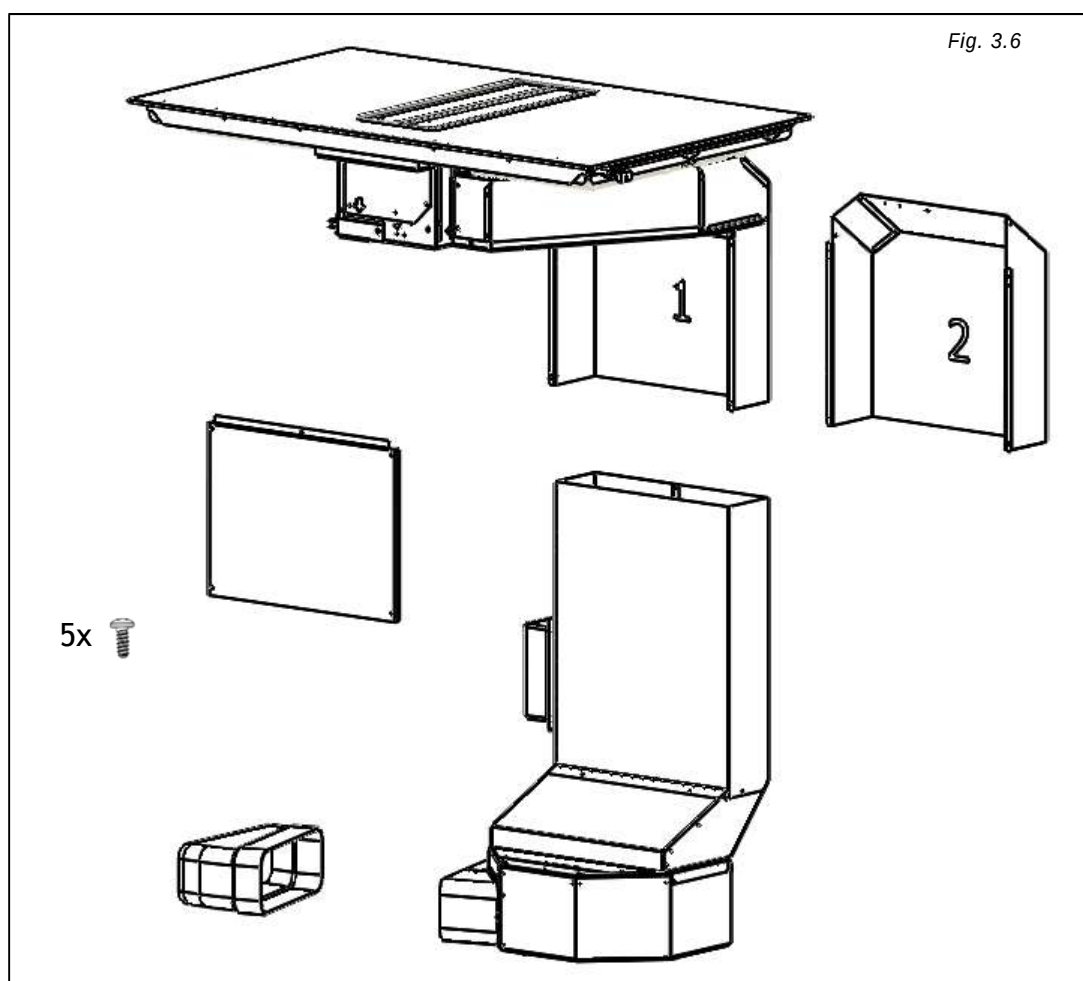
Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.21).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



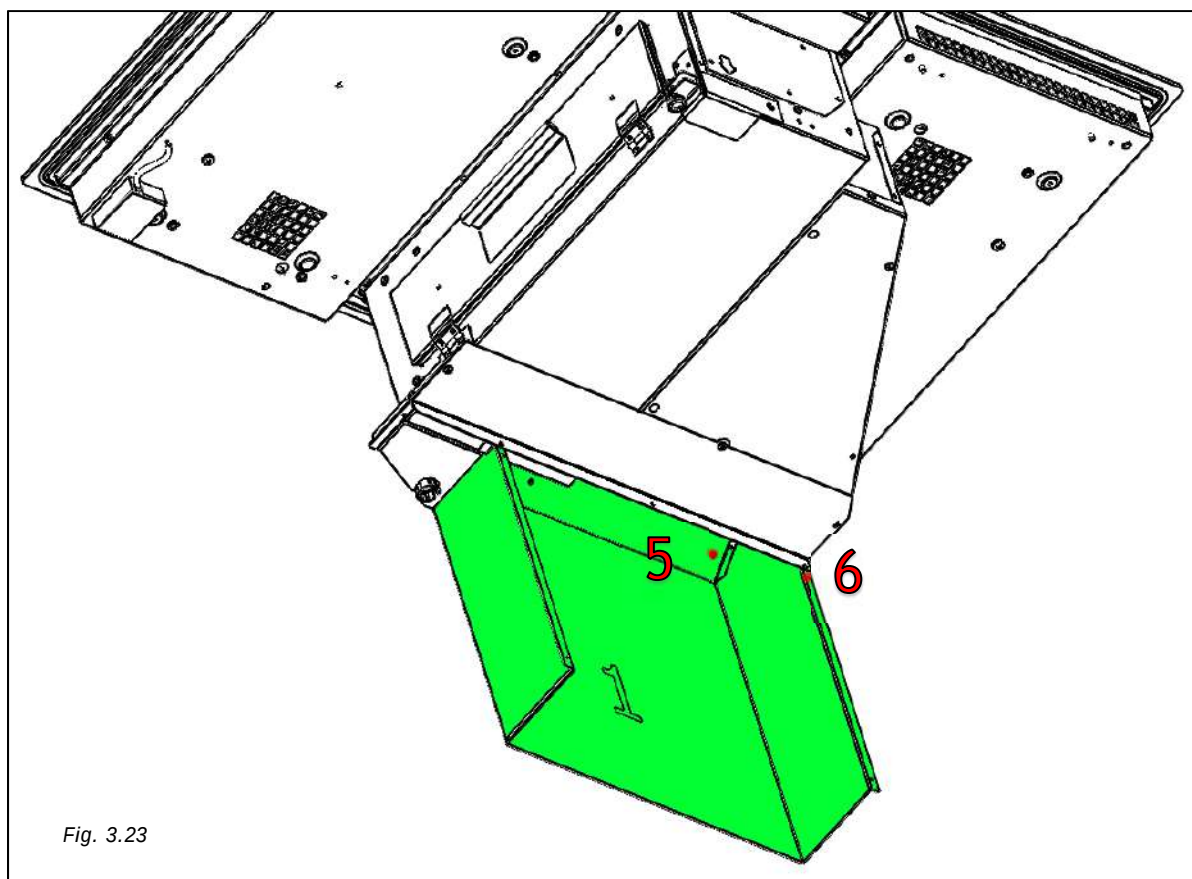
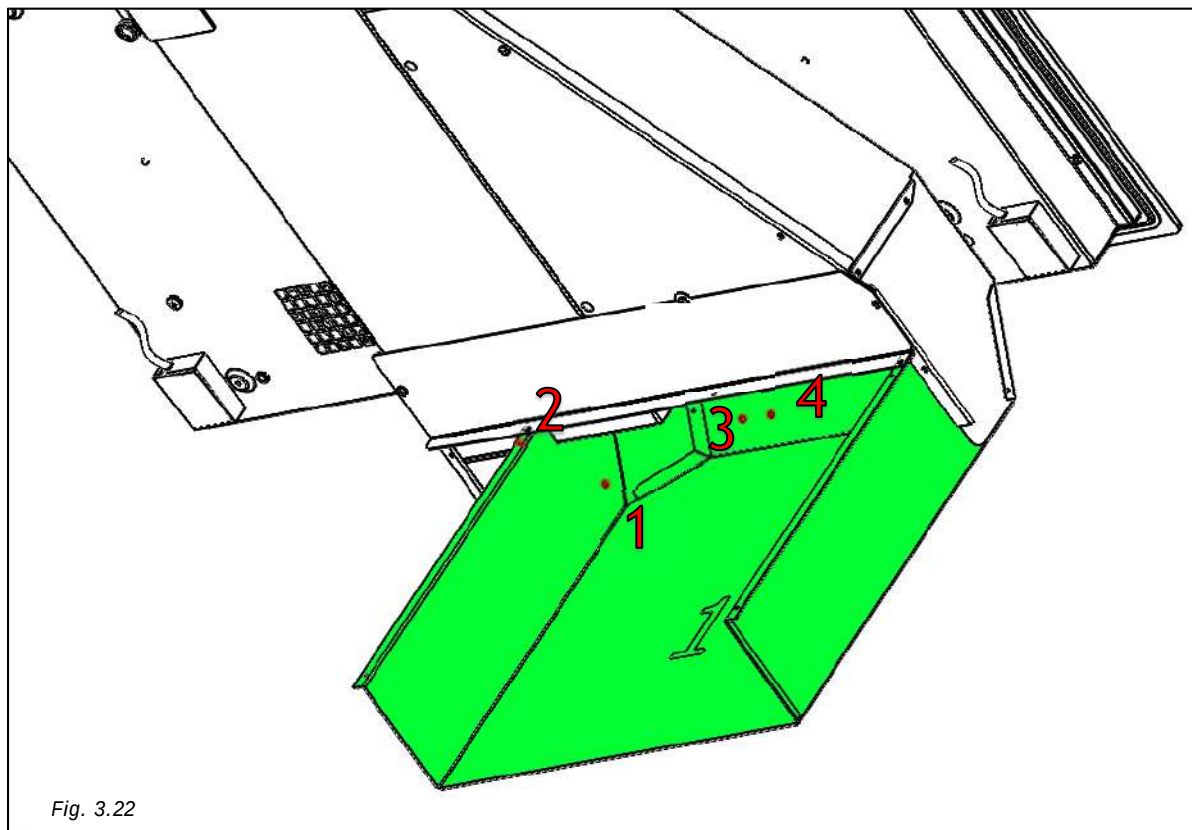
III.3 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 840mm

Para muebles con una profundidad de 660mm la única forma es la descrita en el apartado III.3.b. Si tiene una encimera con una profundidad superior a 660mm además de la disposición precedente se puede aumentar la profundidad para los cajones gracias a la sustitución del racor identificado con “1” (marcado en la parte de atrás) por el identificado con “2”. Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación. Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6.



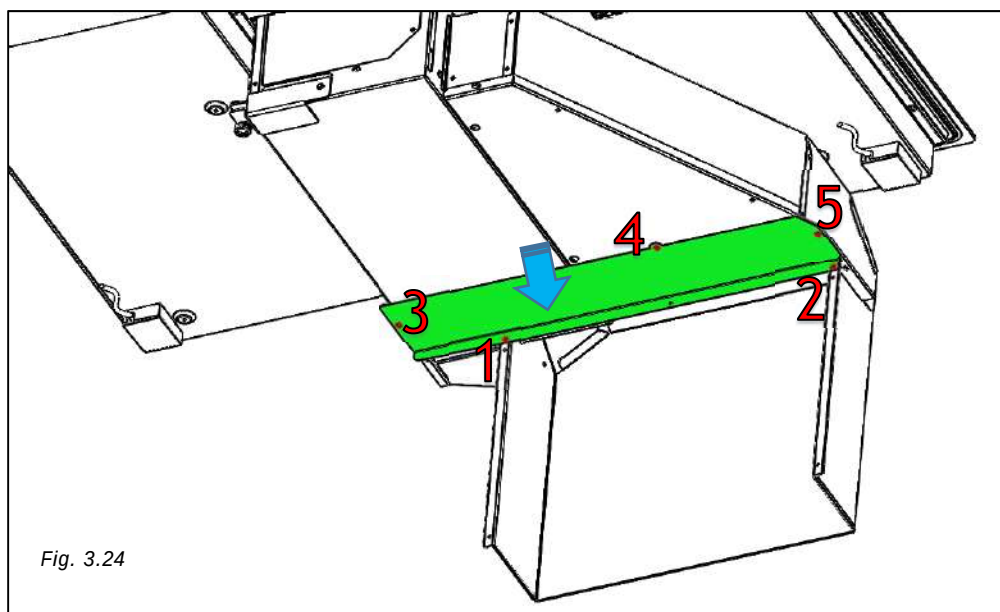
Quitar el racor “1”

Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.22 y 3.23

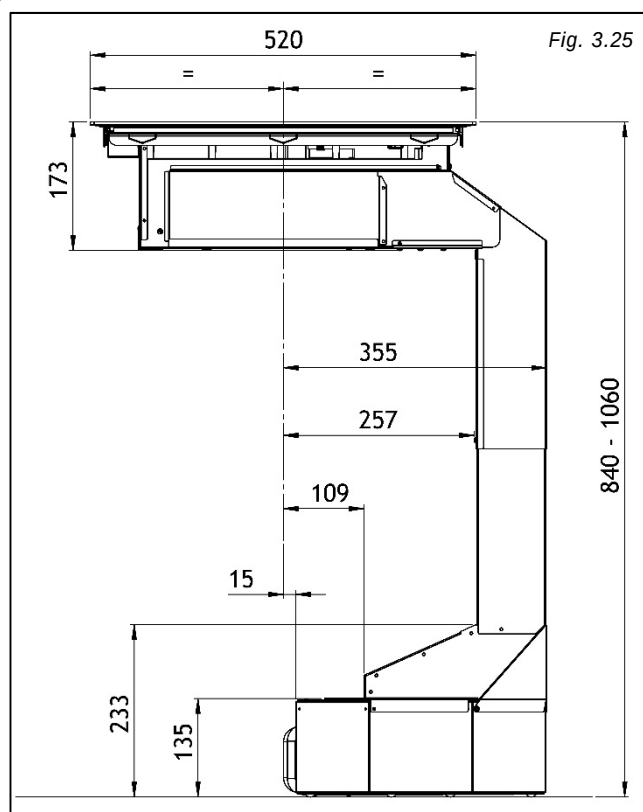


Montar el racor “2” con los 4 tornillos que se quitaron precedentemente (Fig. 3.21 a-b n° 1-3-4-5) Los tornillos de la Fig. 3.21 a-b n° 2-6 no se podrán colocar antes de quitar la cobertura inferior.

Para mover la cobertura inferior quitar los tres tornillos (Fig. 3.22 3-4-5). Volver a colocar para cubrir el espacio vacío que ha dejado el nuevo racor colocando los tres tornillos en la nueva posición. Bloquear el racor y la cobertura con los dos tornillos restantes (Fig. 3.22 1-2)

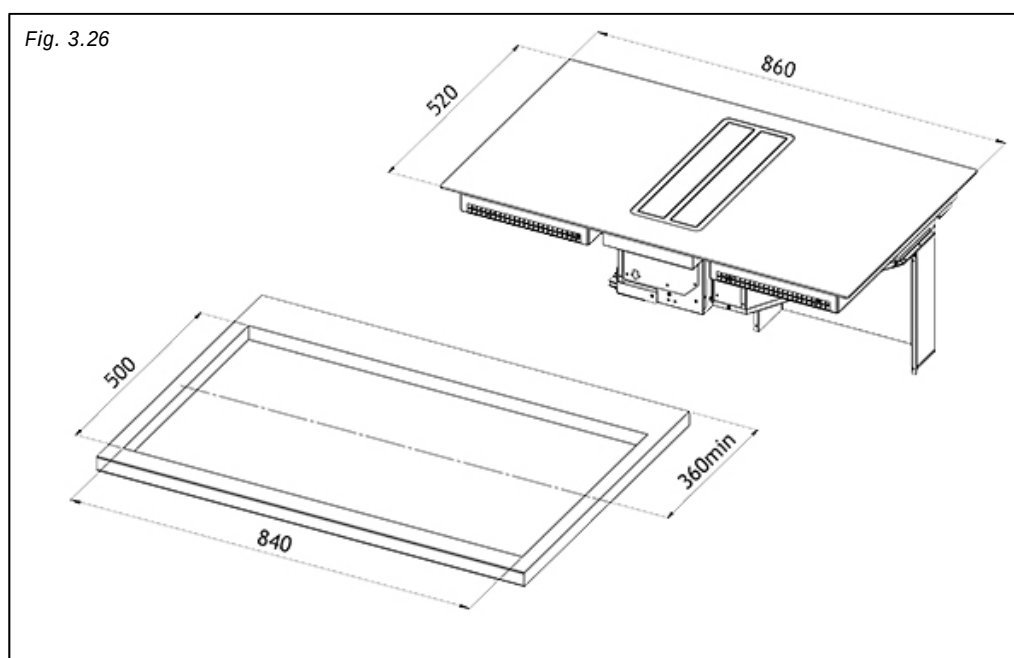


Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.25

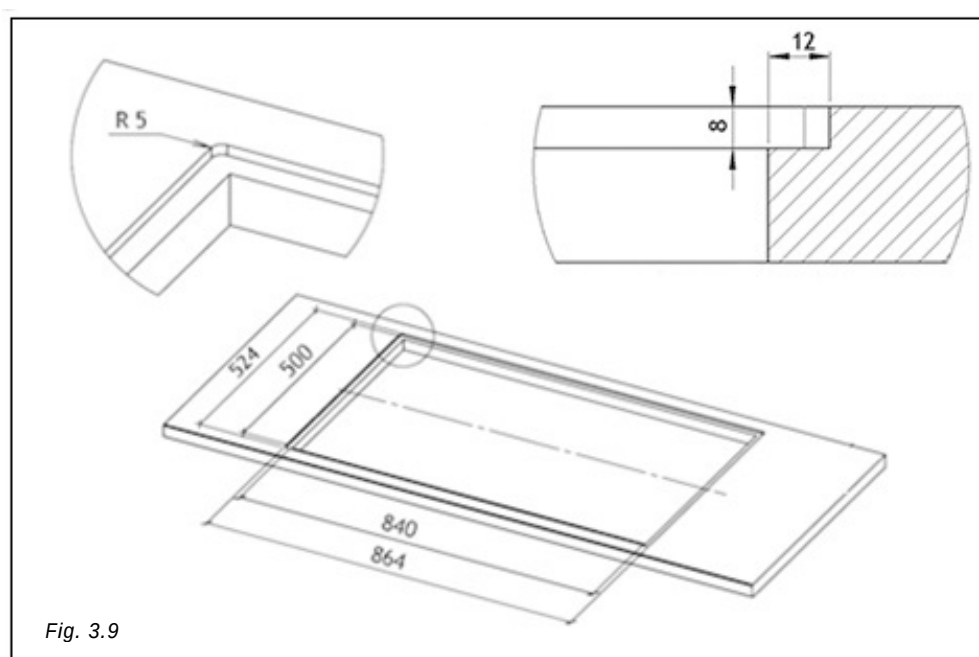


III.3.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 360mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás. La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada: taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.24



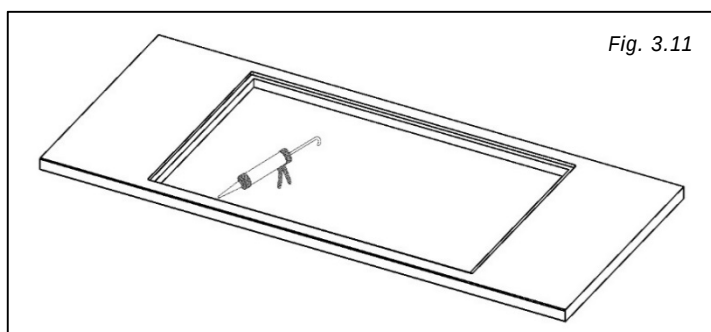
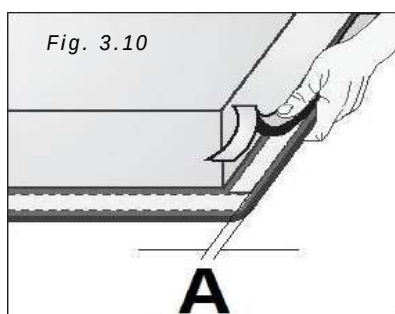
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



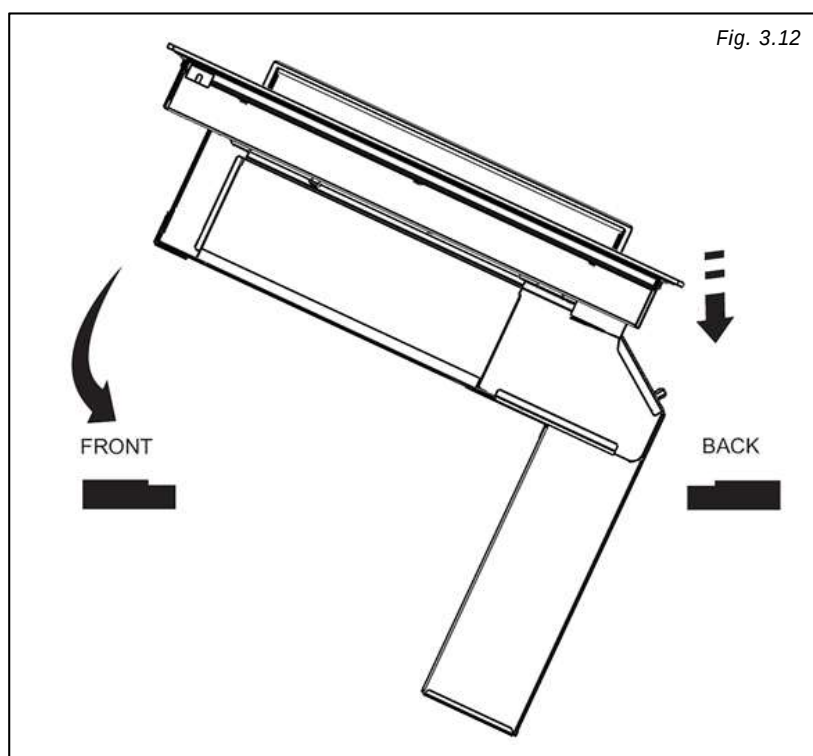
Antes de fijar la placa de inducción, pegue por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

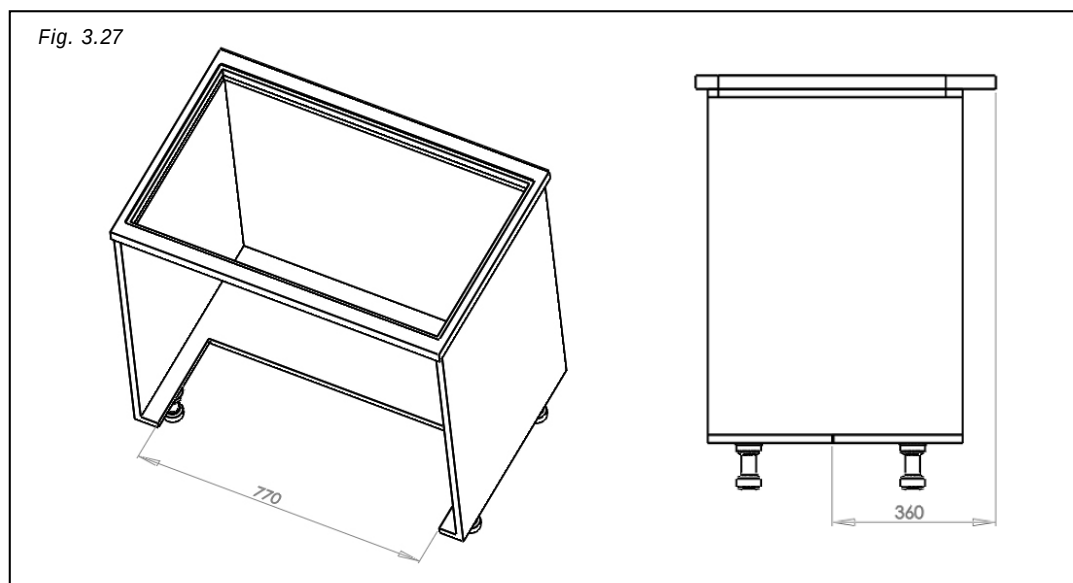


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

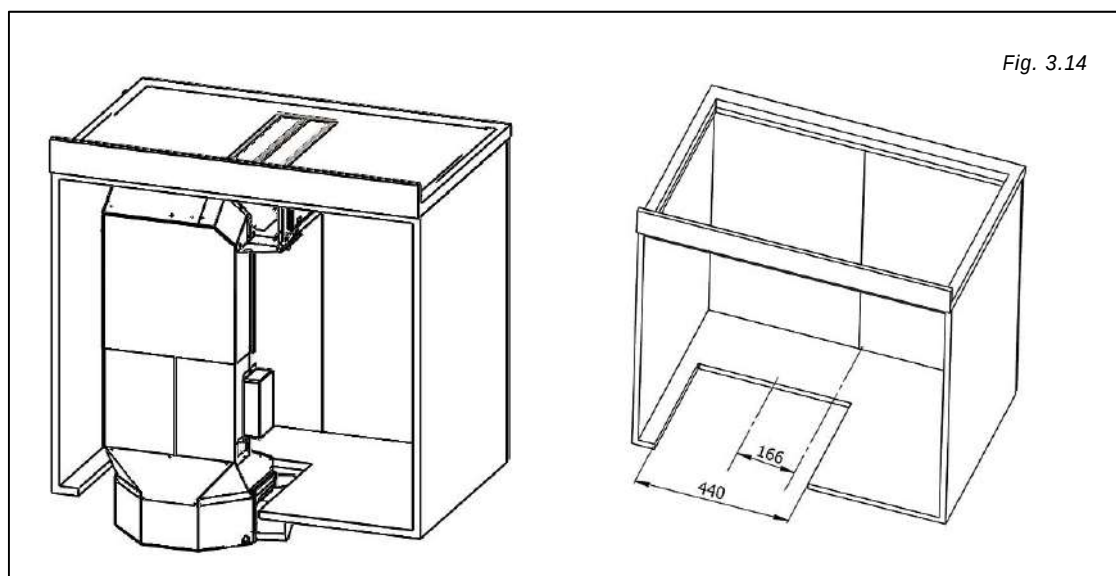


III.3.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.27 y si es posible sin la parte de atrás.



Si el kit filtrante plasma, disponible como opcional, está previsto el corte de la base del mueble puede ser reducido como en la Fig. 3.14



La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción: (Fig. 3.28)

- Profundidad cajones de arriba = 450mm
- Profundidad último cajón = 350mm

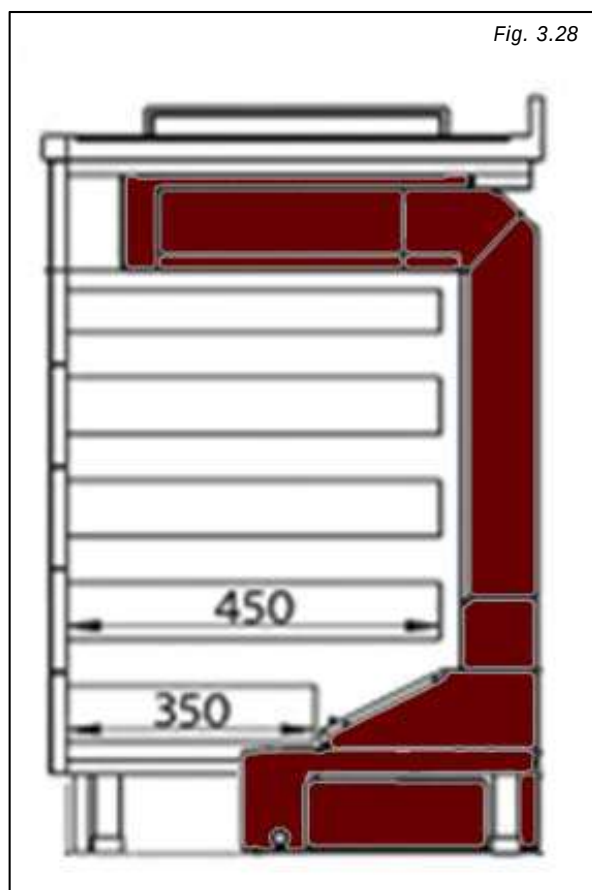


Fig. 3.28

El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).

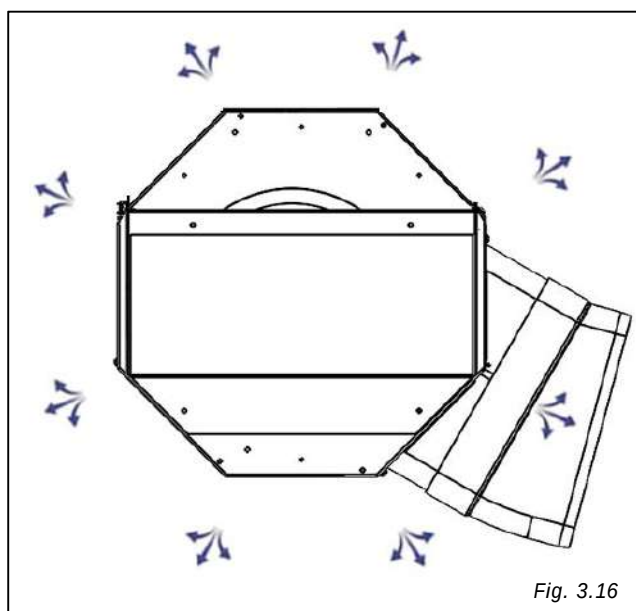
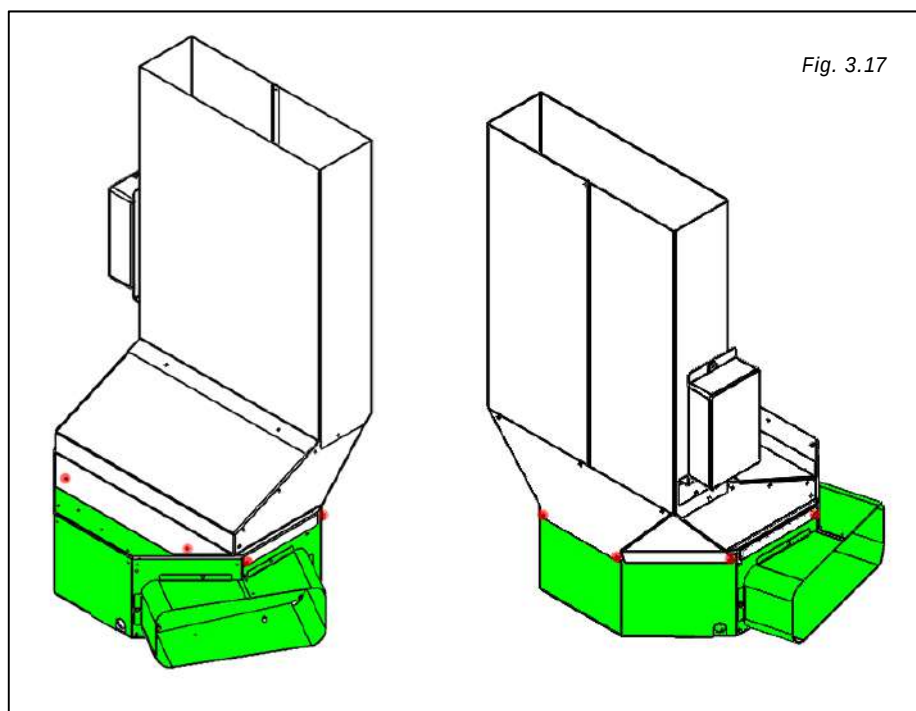


Fig. 3.16

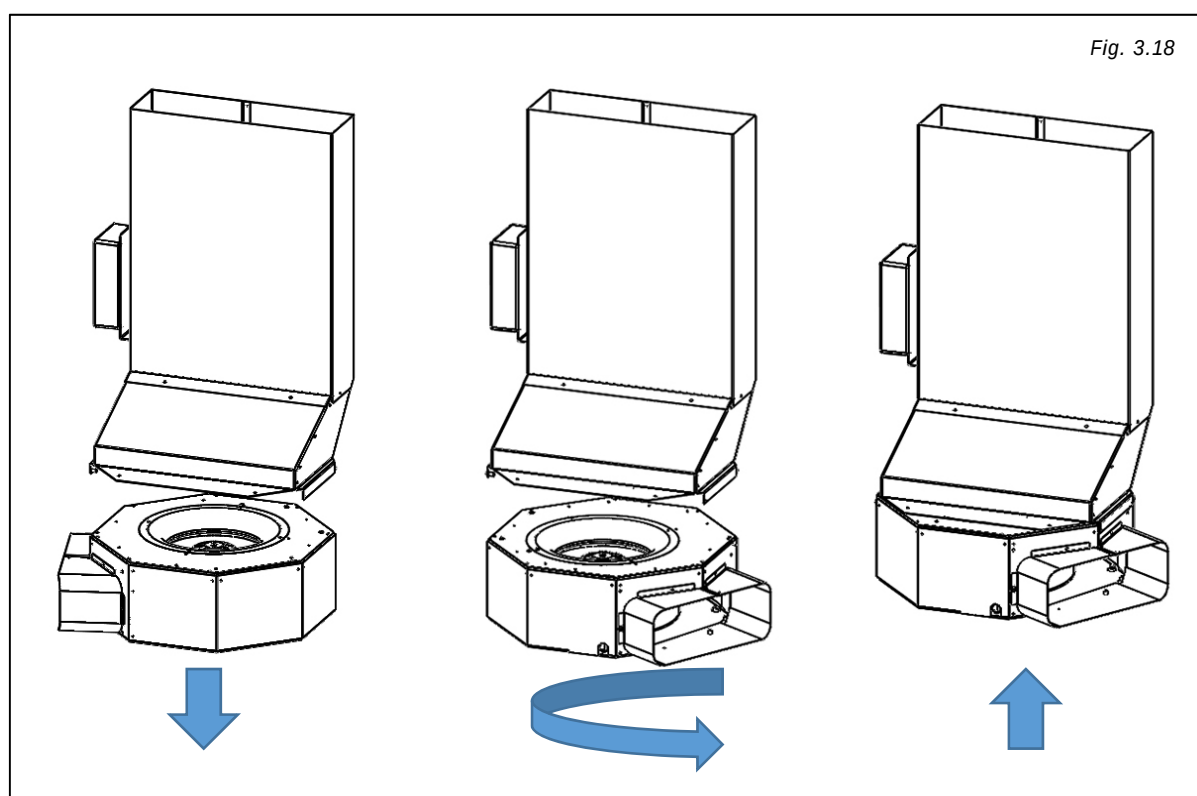
La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.3.17)



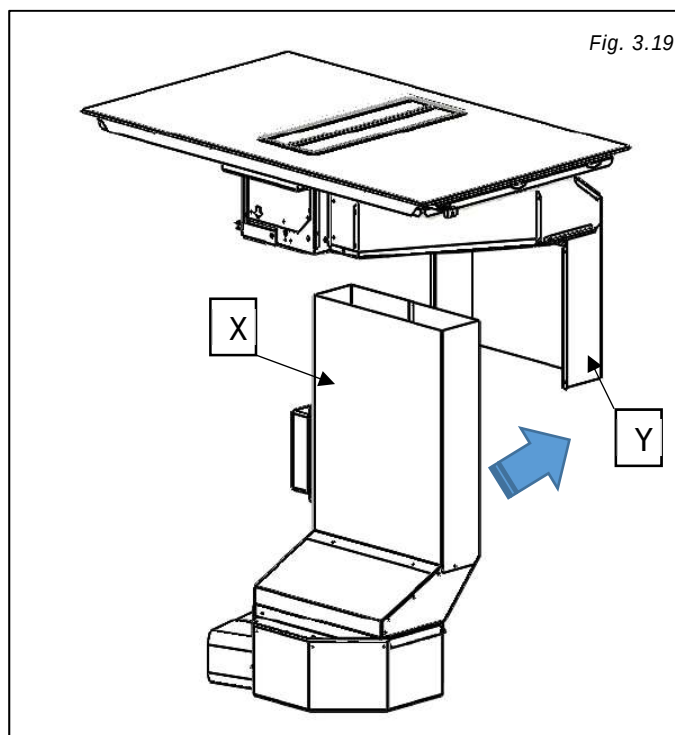
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

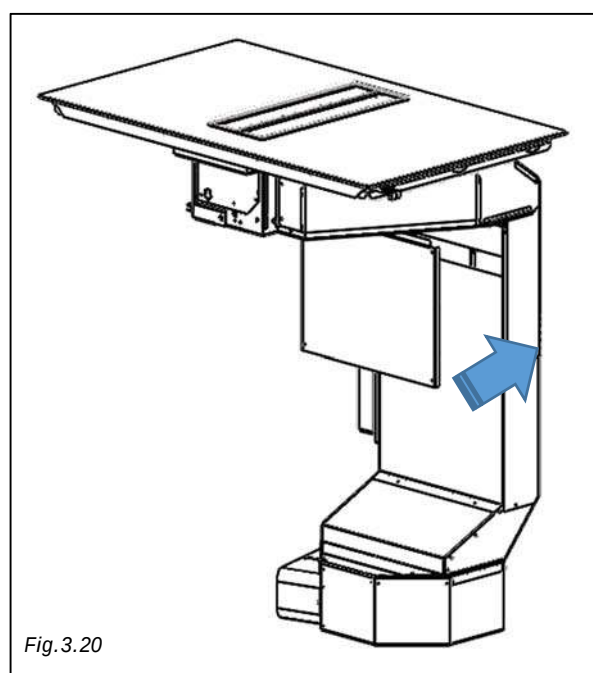


III.3.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 16), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 19-X) en el racor fijo (Fig. 3.19-Y).



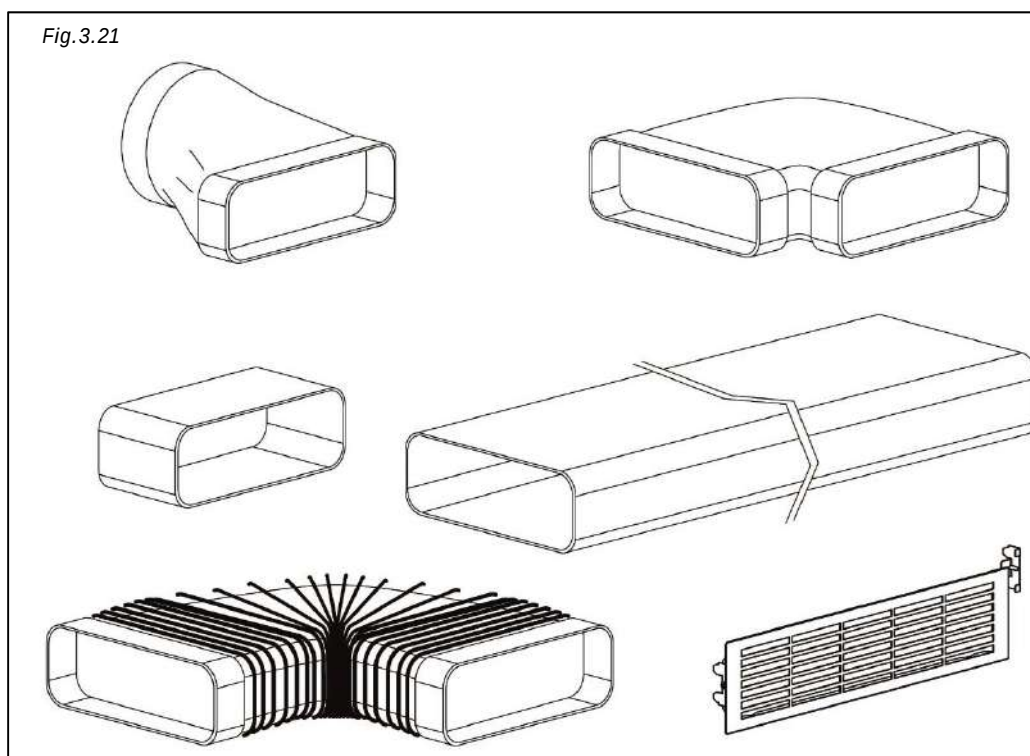
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.20) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.21).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.

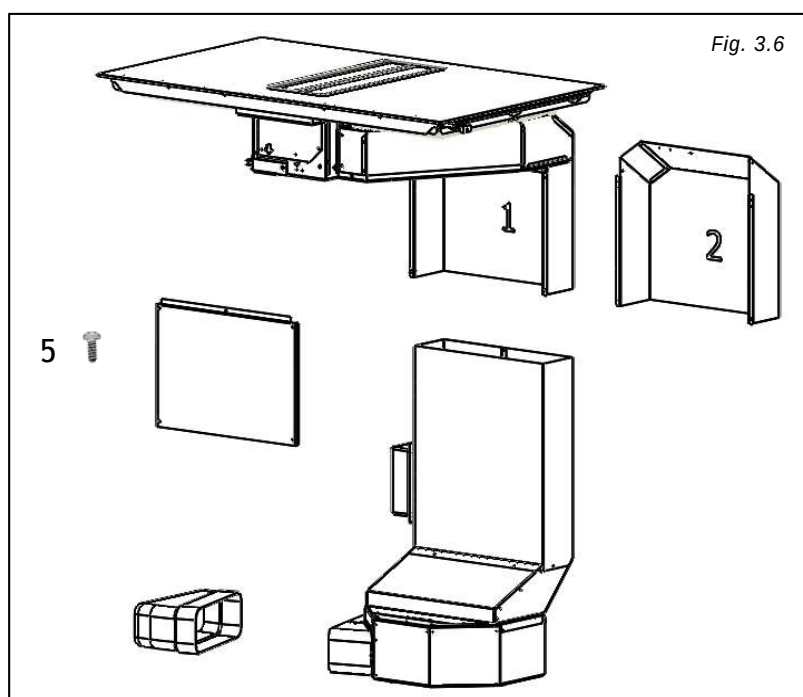


III.4 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD HASTA 900mm

Para muebles con una profundidad de 840mm la única forma es la descrita en los apartados precedentes III.2, III.3.

Si dispone de una superficie con una profundidad superior a 840mm además de las disposiciones precedentes se puede girar la caja de ventilación para hacer sitio dentro del mueble.

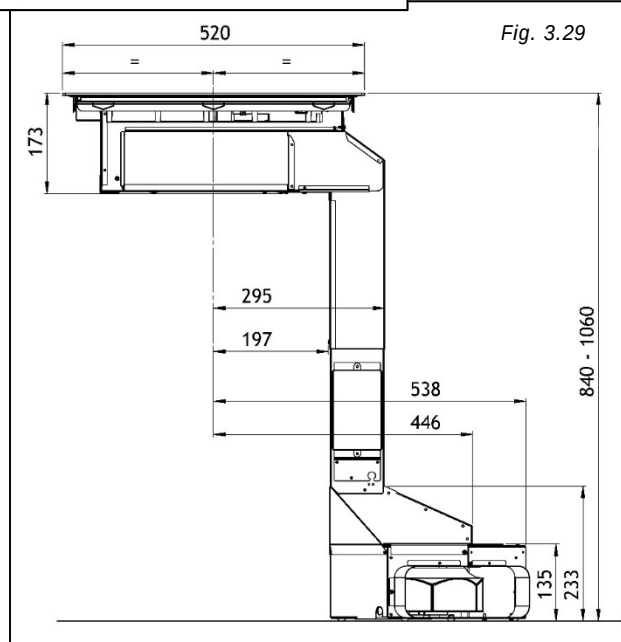
Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6. Para la instalación siga las instrucciones que se describen a continuación.



El racor de sustitución identificado con “2” mediante una marca en la parte de atrás no se utiliza en este tipo de disposición.

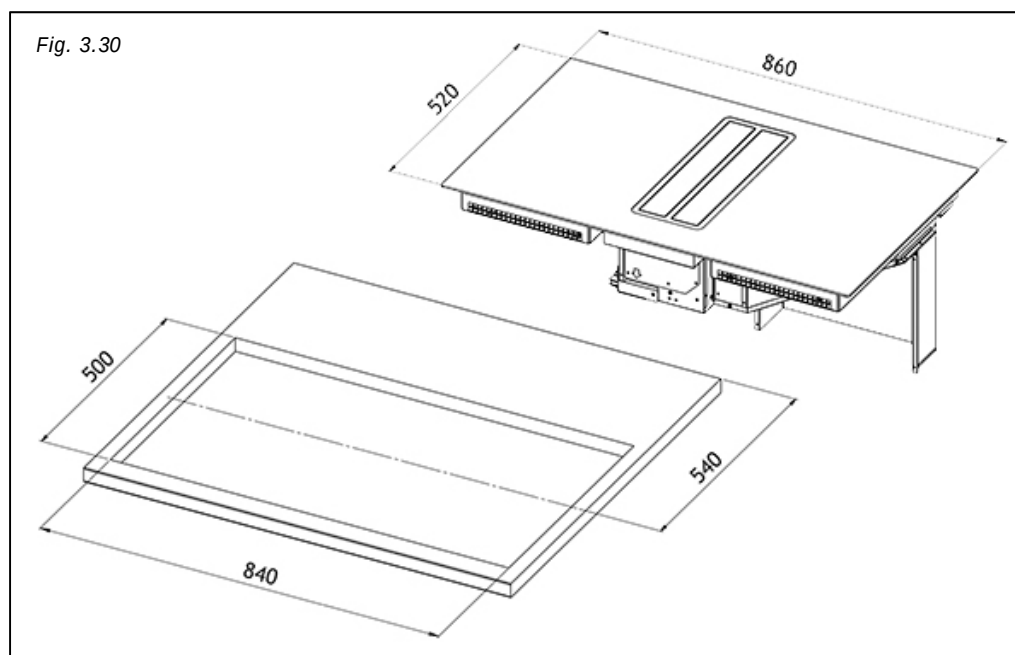
Las dimensiones del sistema una vez realizada la instalación se encuentran en la Fig. 3.29

Las medidas se refieren al eje de la placa de inducción y significa una disposición específica del mueble, de los cajones (si los hubiera) y de sus dimensiones

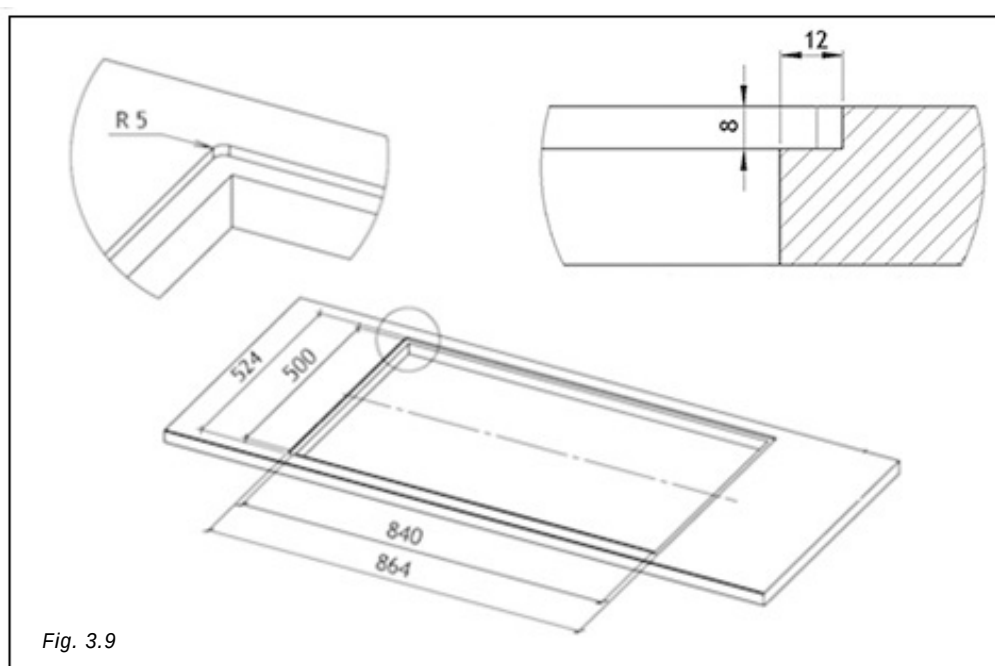


III.4.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 540mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás. La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada: taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.30.



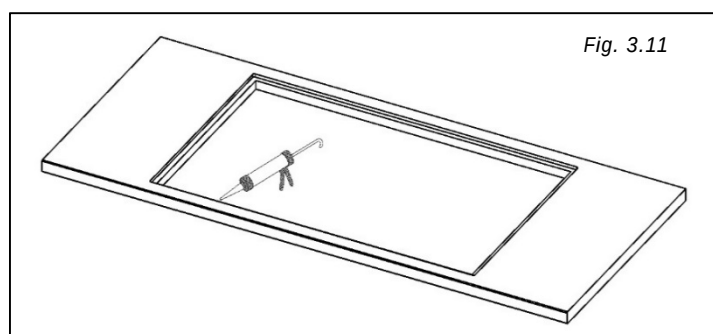
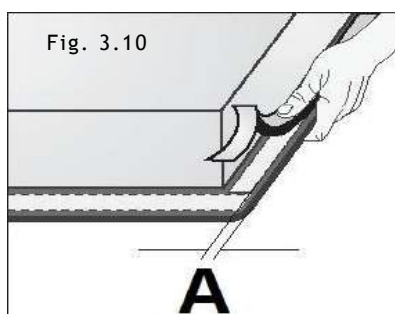
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



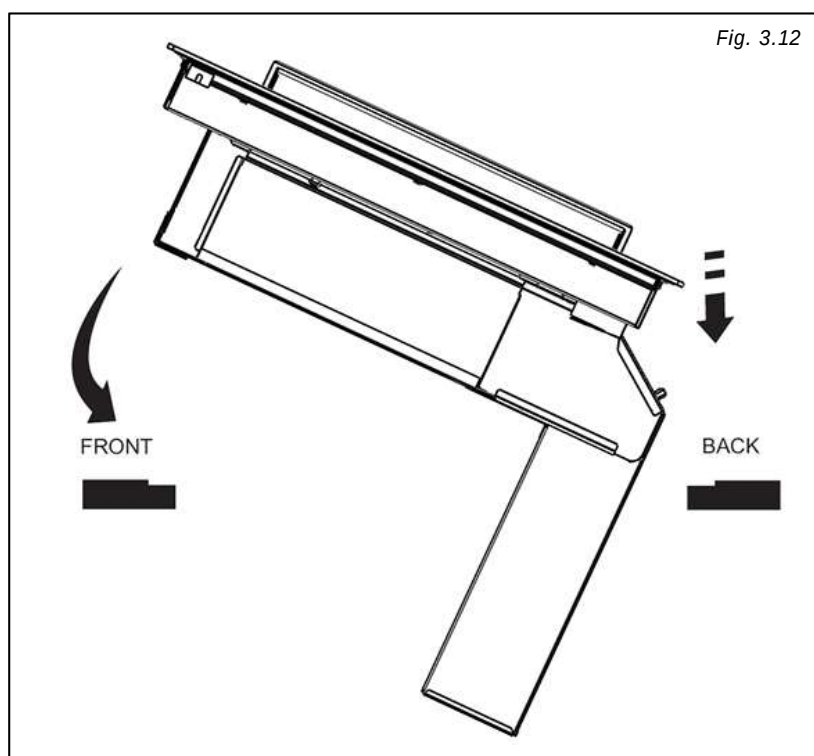
Antes de fijar la placa de inducción, pegar por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio ($A=2\text{mm}$), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

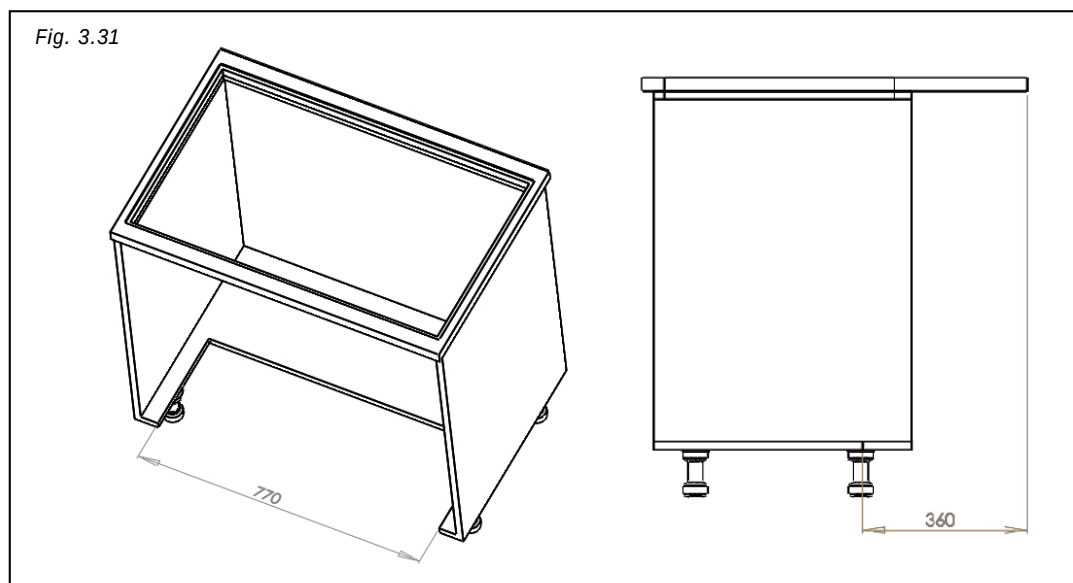


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

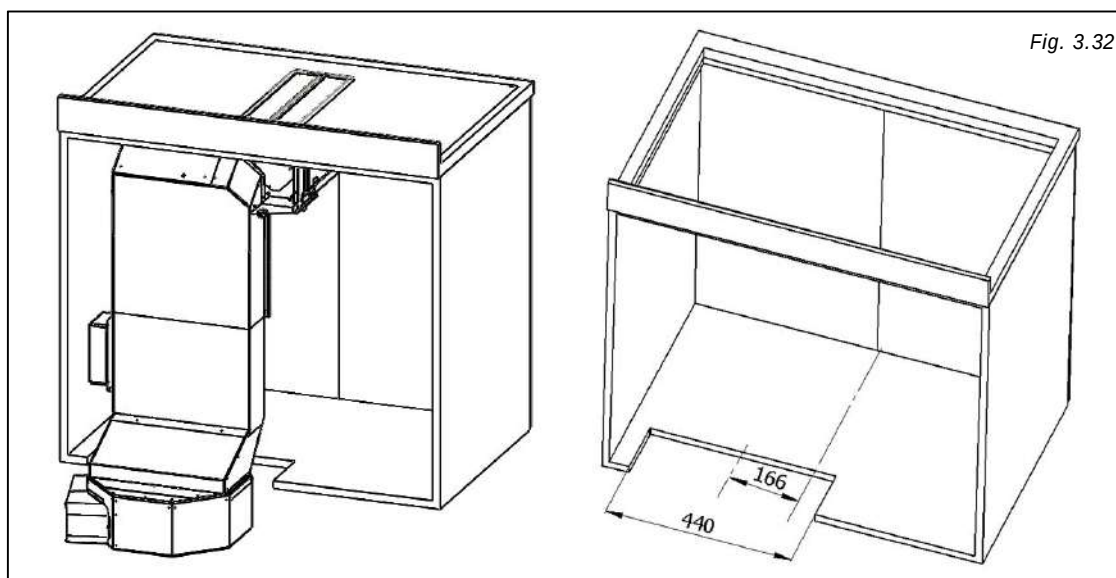


III.4.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.31 y si es posible sin la parte de atrás.

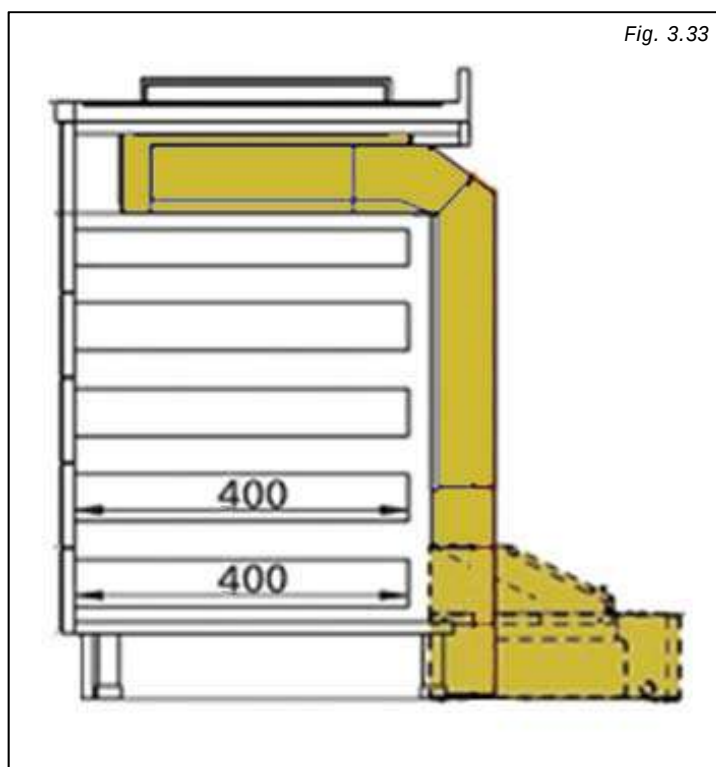


Si el kit filtrante plasma (disponible como opcional) está previsto el corte de la base del mueble puede ser reducido como en Fig. 3.32

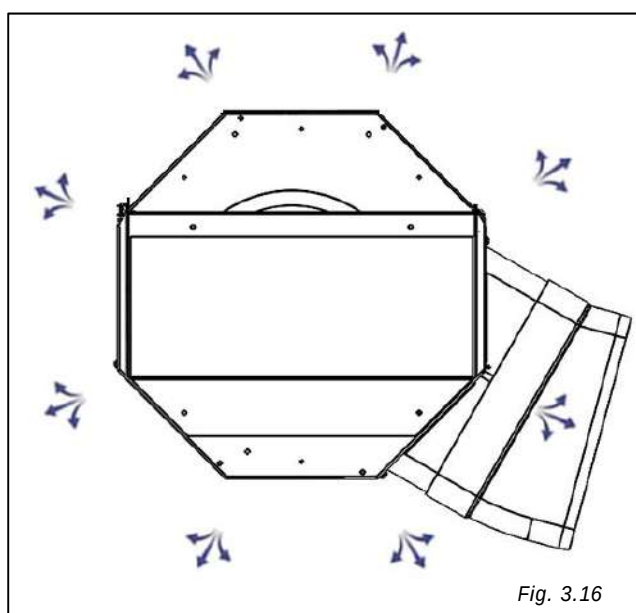


La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción: (Fig. 3.33)

- Profundidad cajones aproximada 400mm

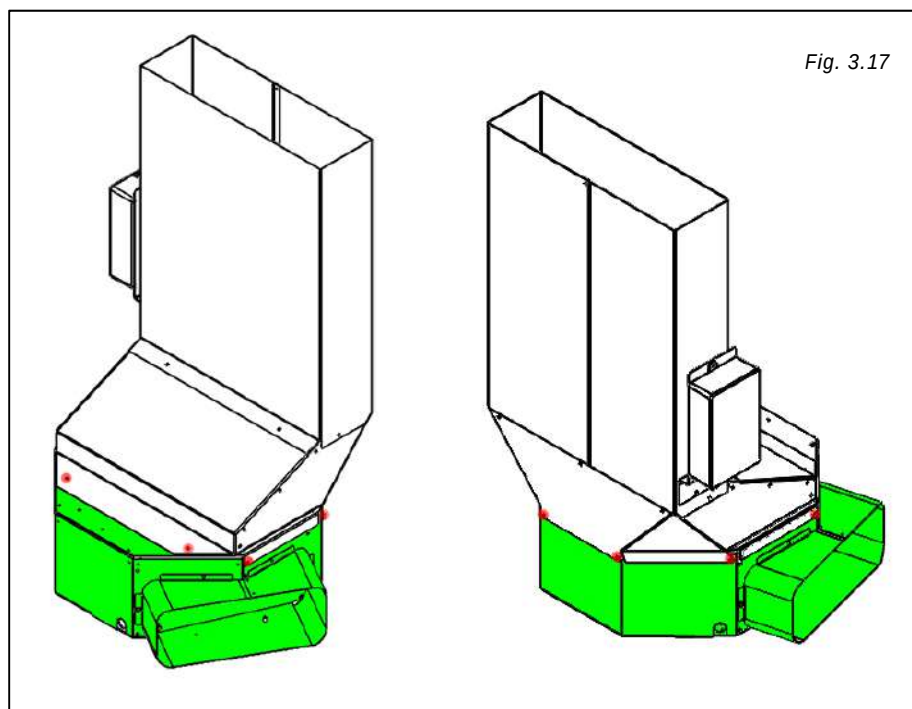


El paso sucesivo es determinar la salida del aire de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).



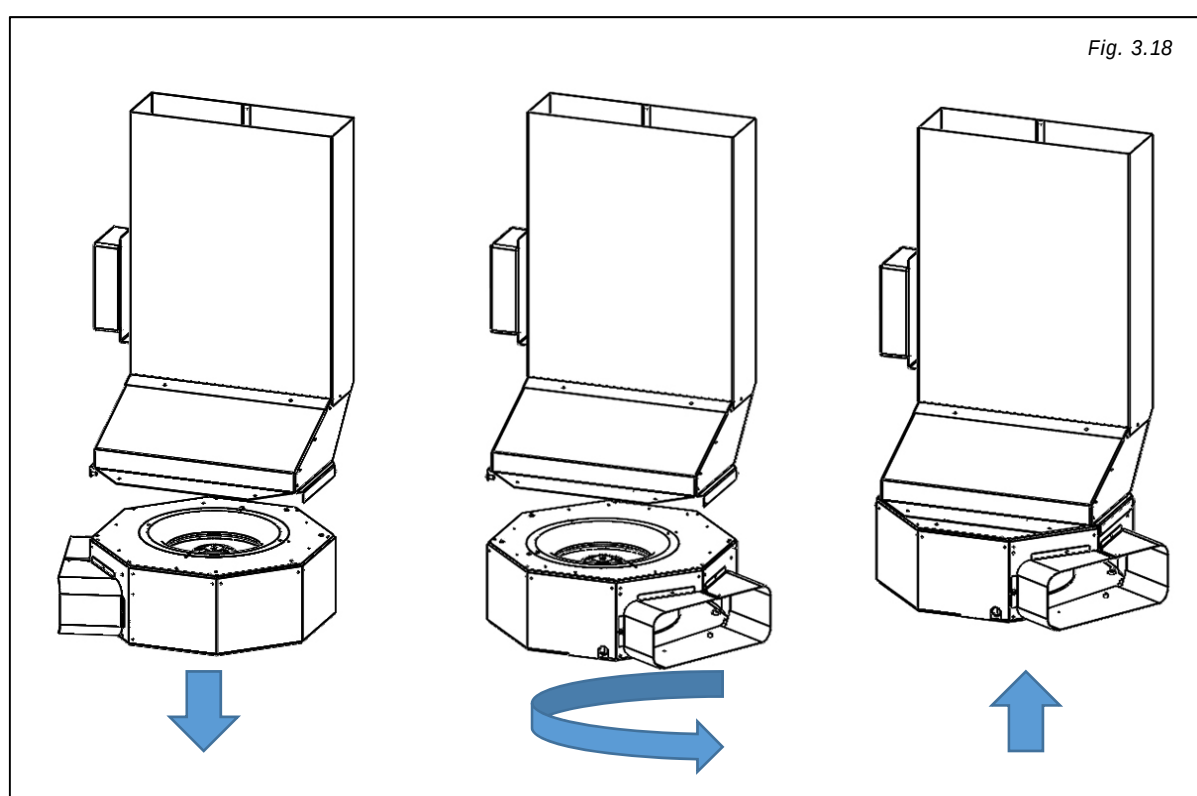
La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.17)



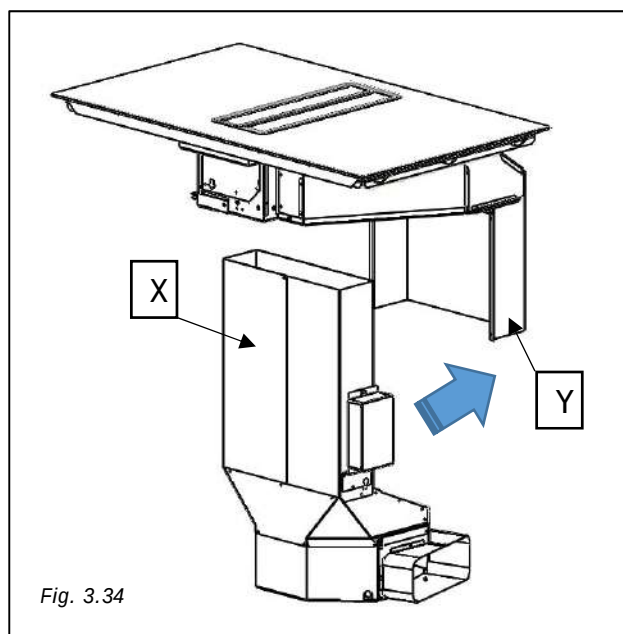
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

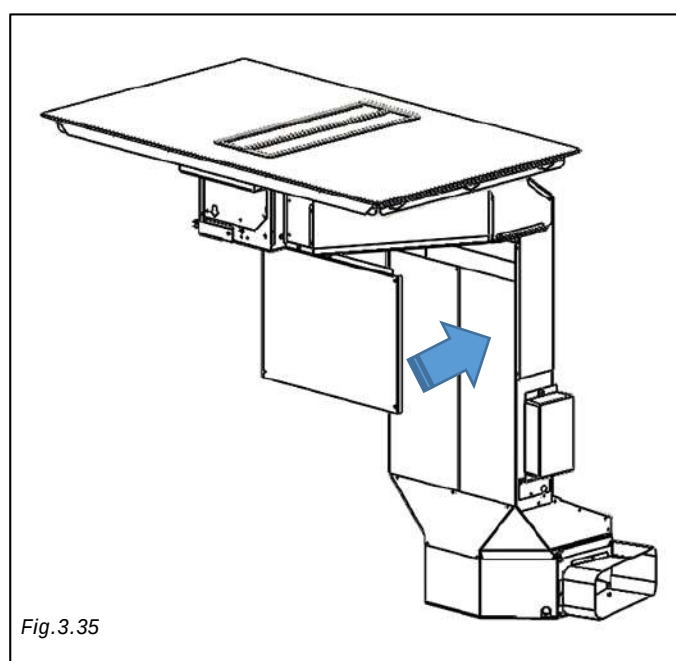


III.4.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.33), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.34-X) en el racor fijo (Fig. 3.34-Y).



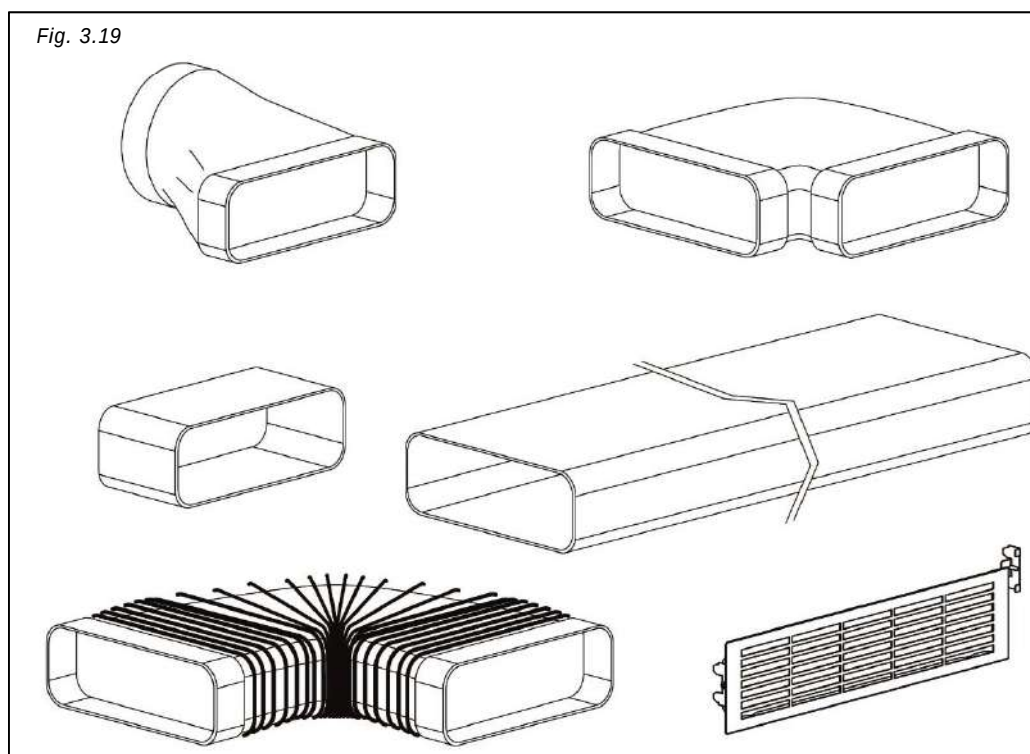
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.35) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.19).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



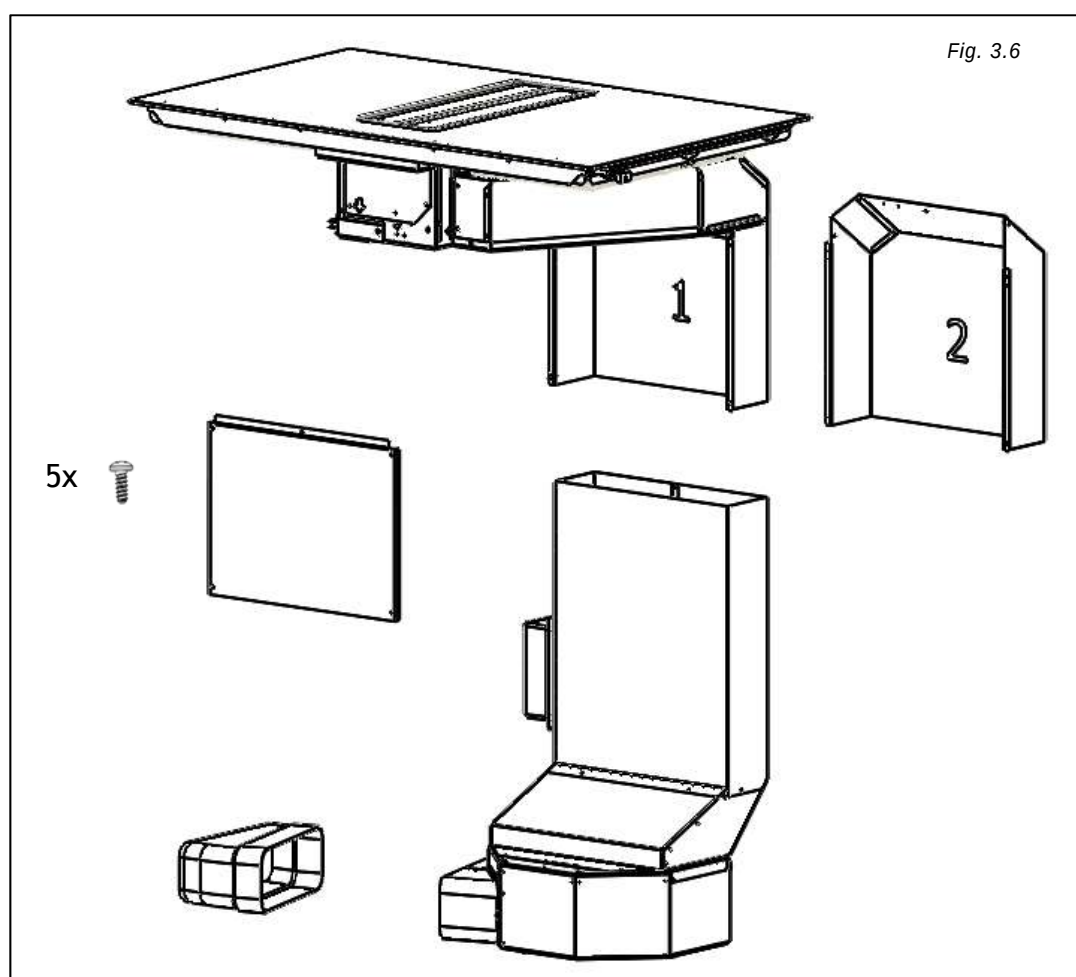
III.5 INSTALACIÓN EN MUEBLES CON UNA PROFUNDIDAD SUPERIOR A 900mm

Para muebles con una profundidad de 900mm se seguirán las formas descritas en los apartados precedentes III.2, III.3, III.4

Si tiene una encimera con una profundidad superior a 900mm además de las formas precedentes se puede aumentar la profundidad para los cajones gracias a la sustitución del racor identificado con “1” (marcado en la parte de atrás) con el identificado con “2”. Para realizar esta disposición se deberá girar la caja de ventilación para crear más espacio dentro del mueble.

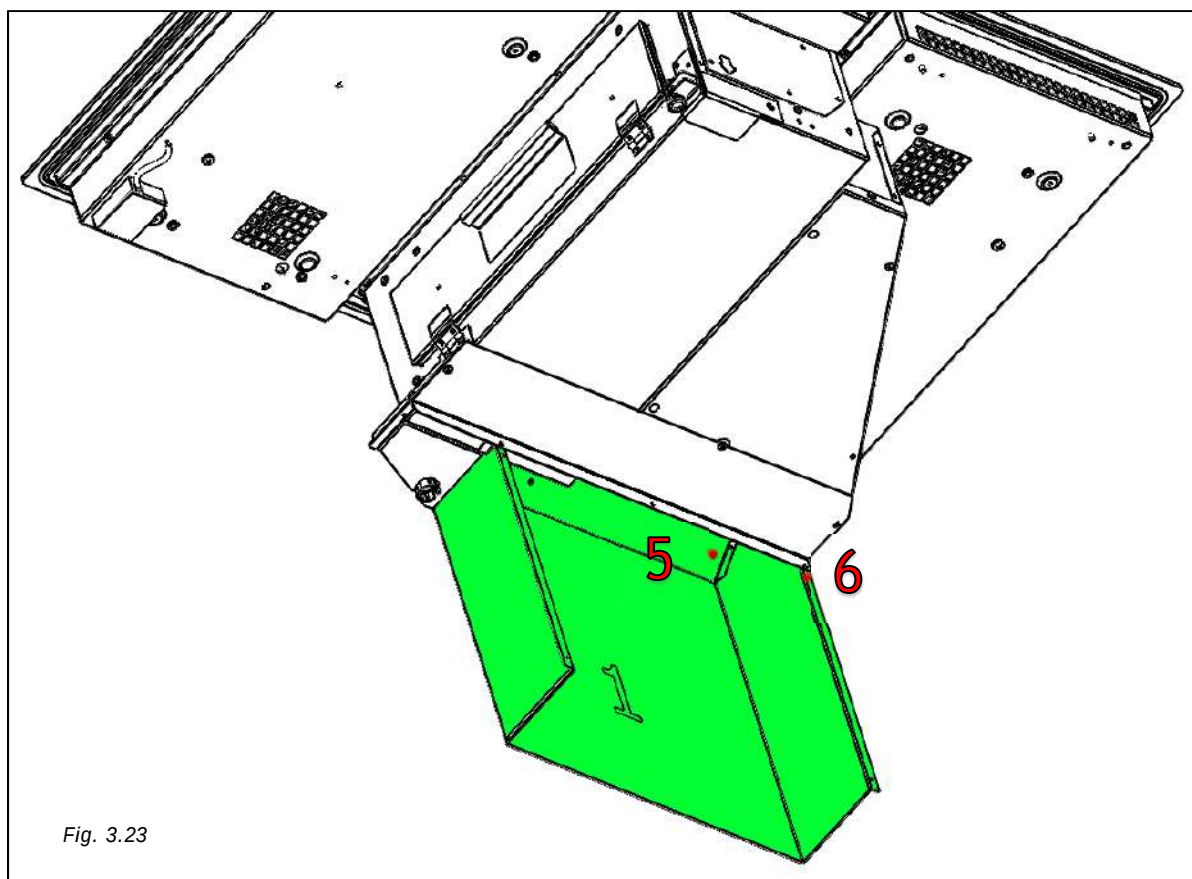
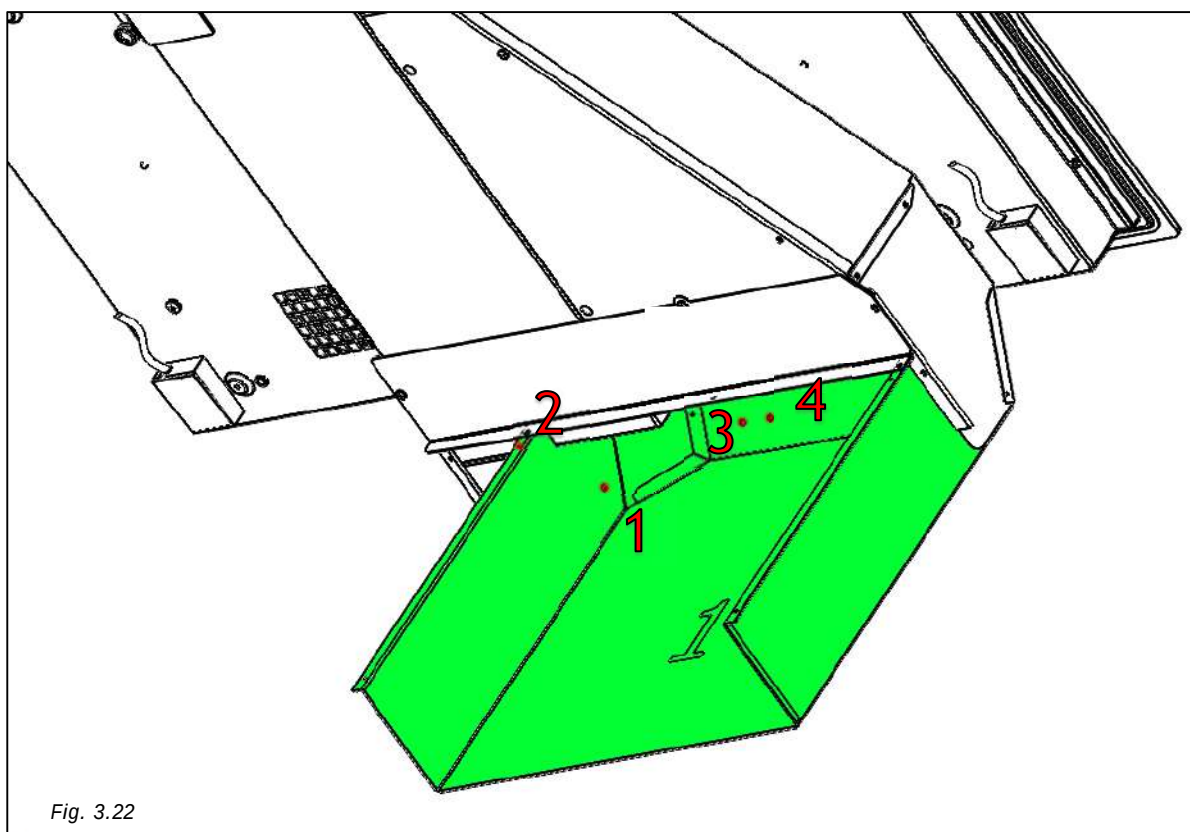
Deberá seguir el modo de instalación que se describe a continuación.

Cuando abrirá la caja el instalador encontrará los elementos como aparecen en la Fig. 3.6.



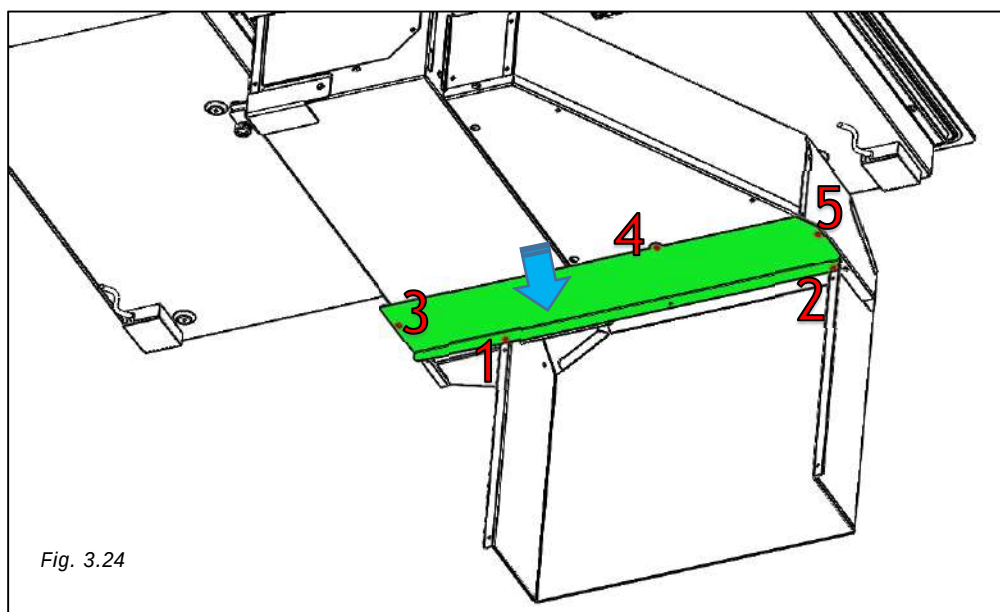
Quitar el racor “1”

Para realizar esta operación es necesario quitar todos los tornillos de fijación del racor que se indican en las Fig. 3.22-a y 3.22-b

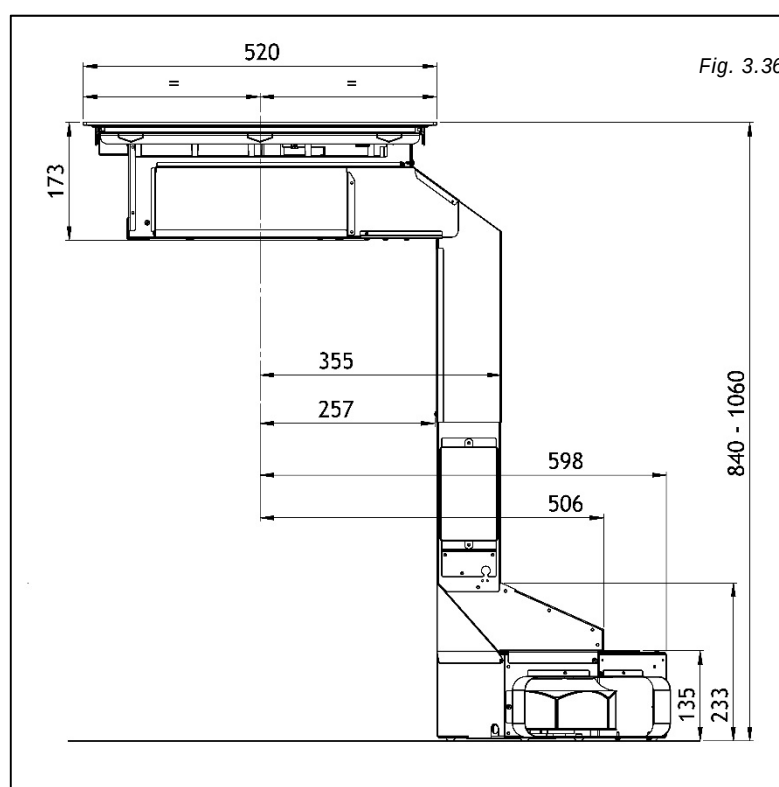


Montar el racor “2” con los 4 tornillos que se quitaron precedentemente (Fig. 3.22 - 3.23 n° 1-3-4-5) Los tornillos de la Fig. 3.22 a-b n° 2-6 no se podrán colocar antes de quitar la cobertura inferior.

Para mover la cobertura inferior quitar los tres tornillos (Fig. 3.24 3-4-5). Volver a colocar para cubrir el espacio vacío que ha dejado el nuevo racor colocando los tres tornillos en la nueva posición. Bloquear el racor y la cobertura con los dos tornillos restantes (Fig. 3.24 1-2)

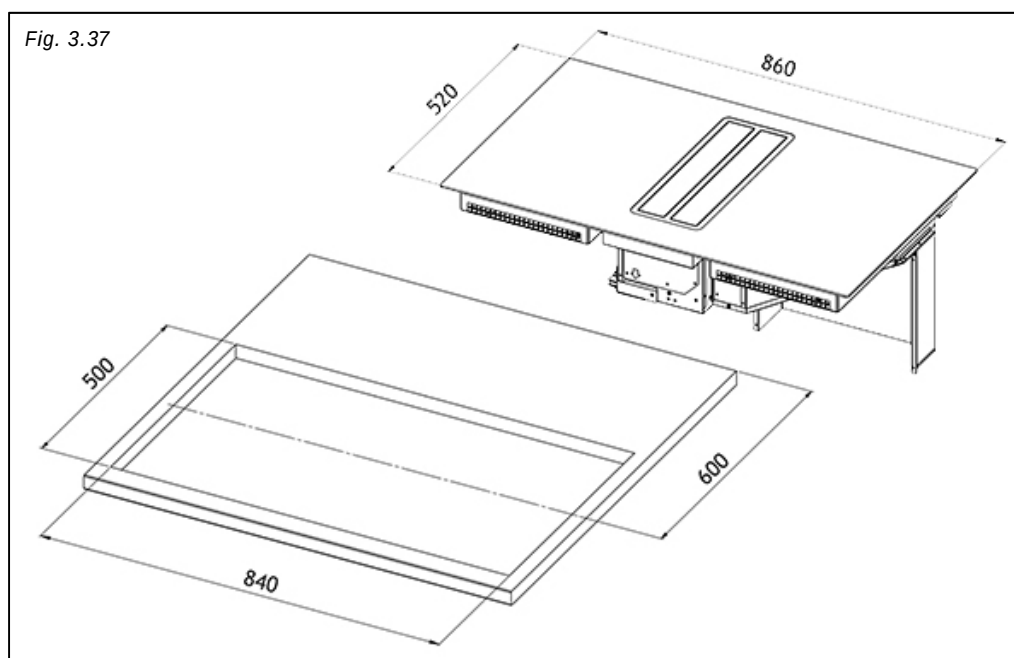


Con el racor nuevo montado las dimensiones una vez realizada la instalación serán las indicadas en la Fig. 3.36

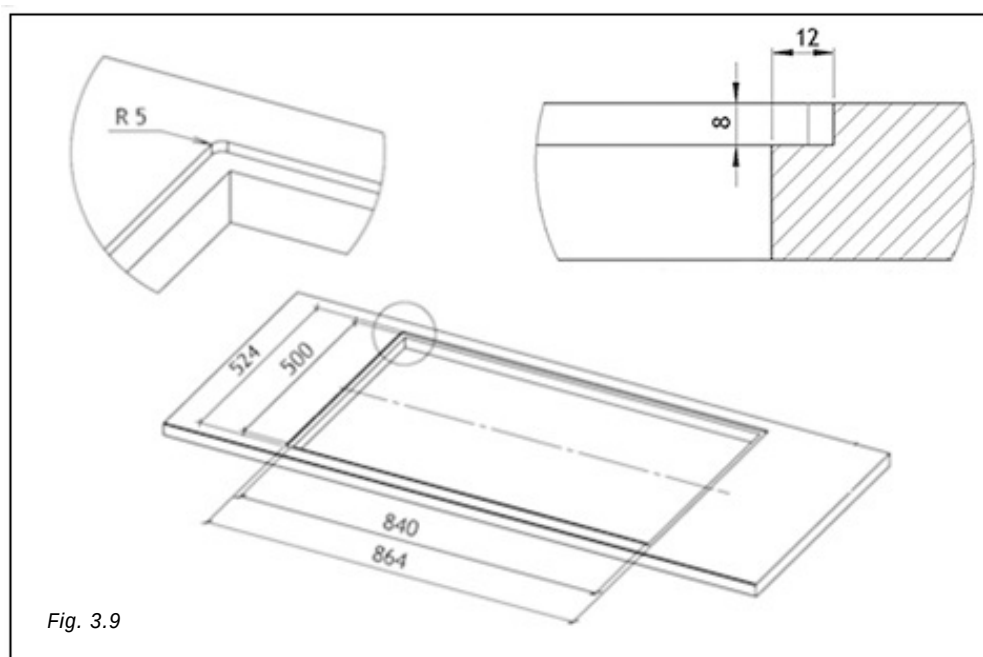


III.5.a INSTALACIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Para que los tubos del aire tengan el espacio necesario es importante instalar la placa de inducción con la línea media a más de 6000mm de la pared (si la hubiera) por la parte de atrás. La placa de inducción se puede instalar de dos maneras, apoyada en la encimera o a ras de la encimera. Para realizar la instalación apoyada: taladrar la encimera como se indica en la Fig. 3.37



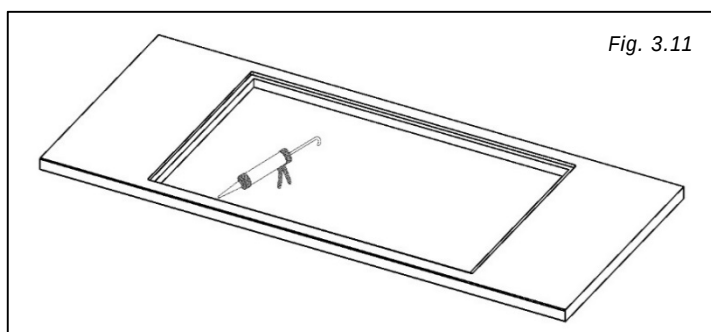
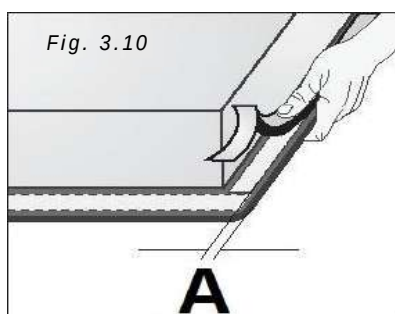
Para realizar la instalación a ras: taladrar la encimera y fresar la encimera por todo el borde del hueco de la instalación, respetando las medidas indicadas en la Fig. 3.9.



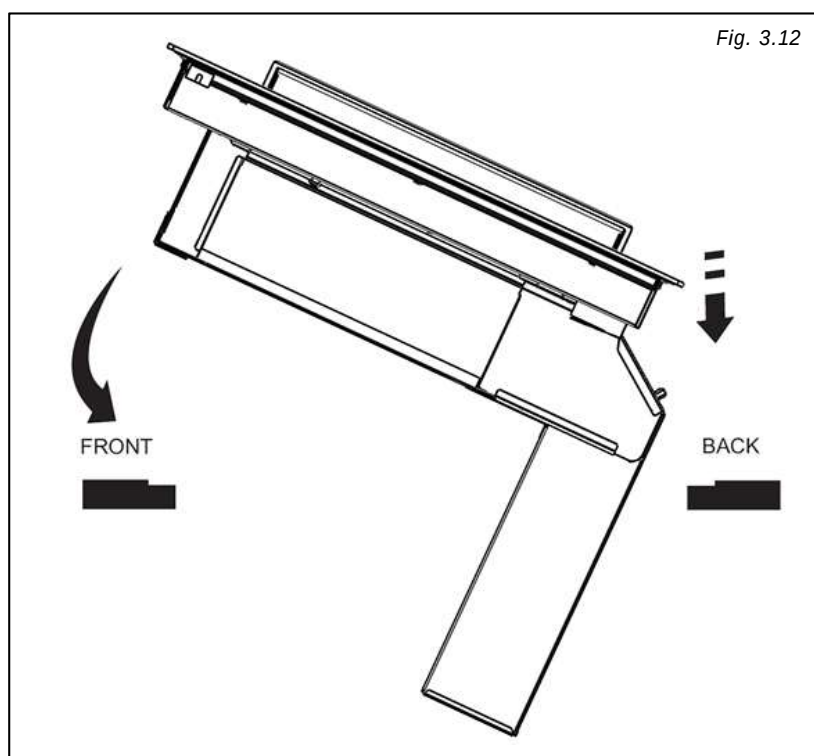
Antes de fijar la placa de inducción, pegue por la parte de atrás del vidrio, la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato



Retirar la película protectora y pegar la junta a 2mm del borde del vidrio (A=2mm), en los 4 lados sin superponerla en las esquinas (Fig. 3.10).

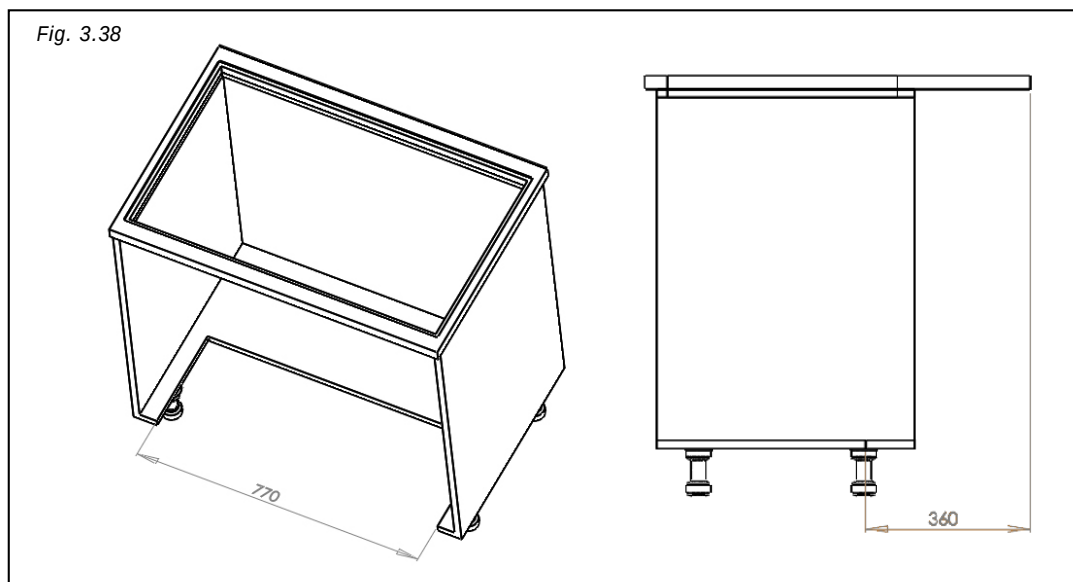


Aplicar el sellador de silicona por el borde del hueco (Fig. 3.11), donde se ha realizado el fresado y colocar la placa (Fig. 3.12)

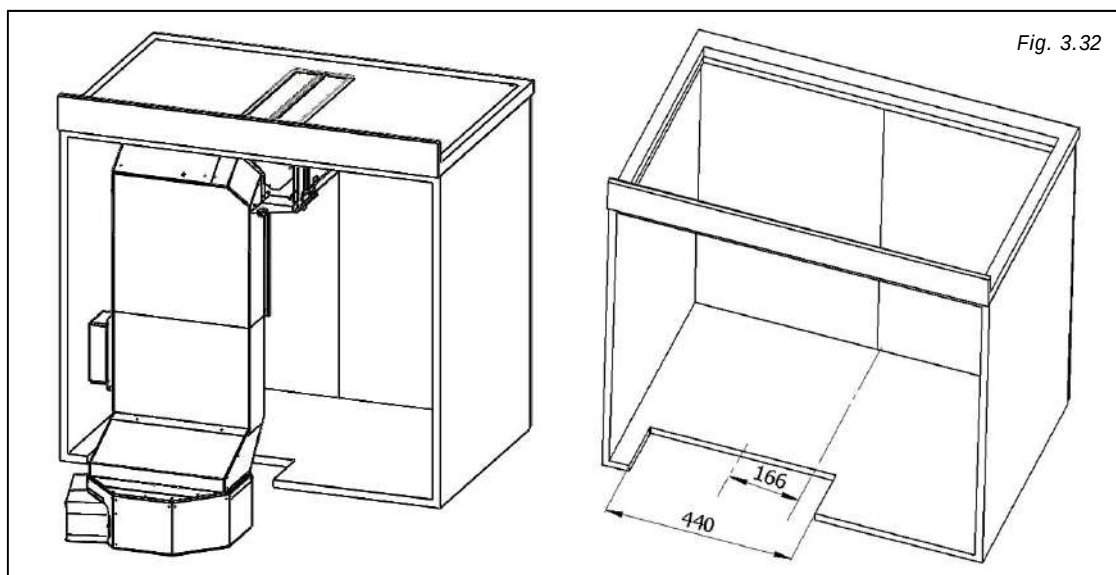


III.5.b INDICACIONES CONSTRUCTIVAS

La base del mueble tendrá que quedar al menos, como se indica en la Fig. 3.38 y si es posible sin la parte de atrás.



Si está previsto un kit filtrante plasma (disponible como opcional) el corte de la base del mueble puede ser reducido como se indica en la Fig. 3.32



- La introducción de este sistema extractor implica una longitud máxima para los cajones (si los hubiera) debajo de la placa de cocción: (Fig. 3.39)
- Profundidad cajones aproximada 450mm

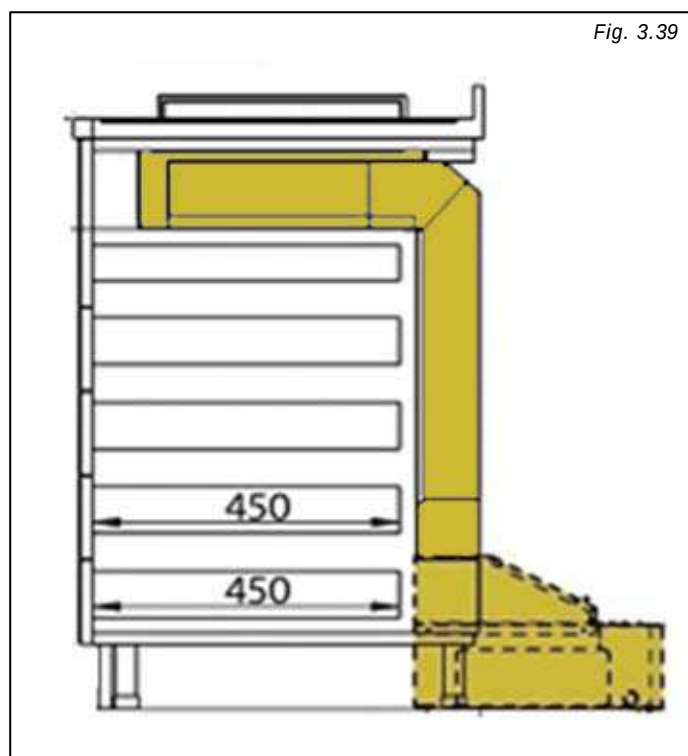


Fig. 3.39

El paso sucesivo es determinar la salida de humos de extracción en función de las necesidades de instalación (Fig. 3.16).

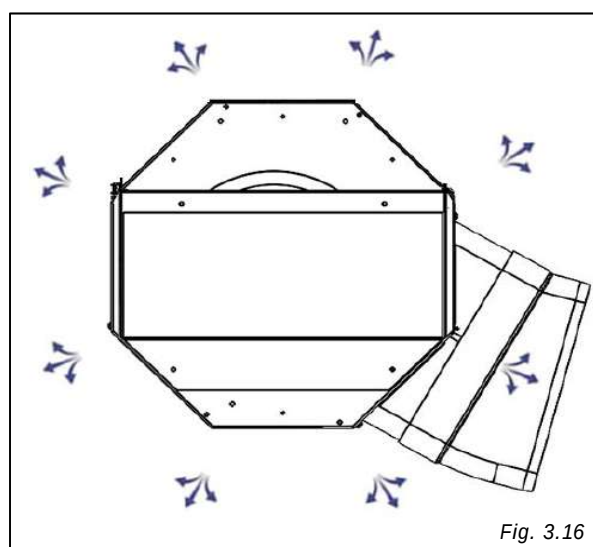
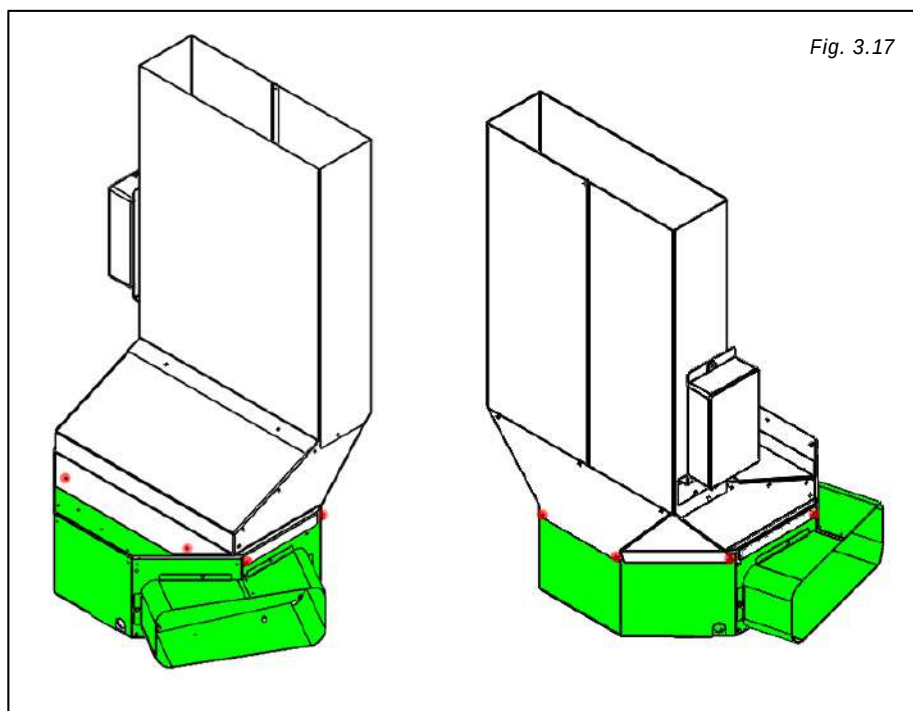


Fig. 3.16

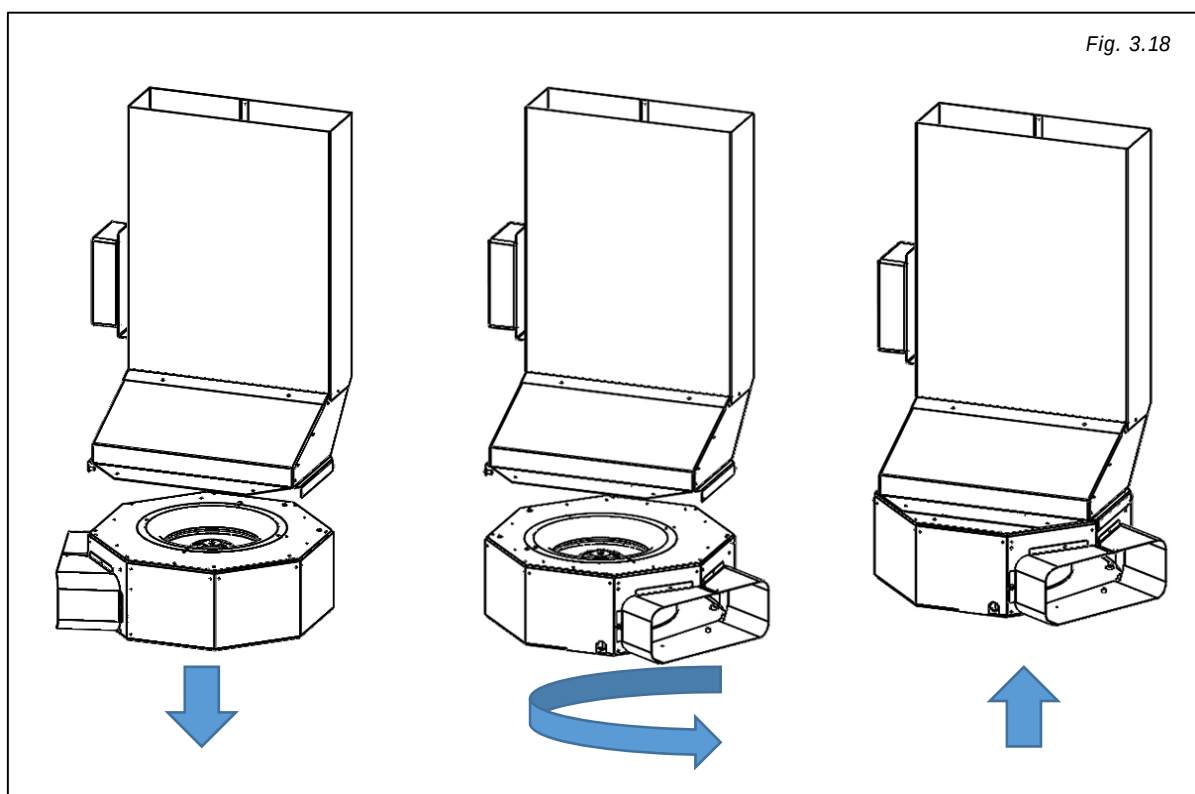
La salida de aire se puede girar cada 45° y gracias al accesorio de 15° suministrado con la unidad instalada en las dos direcciones, es posible identificar varias configuraciones para la salida del conducto de aire.

Para hacer esto, es necesario cortar la abrazadera que sujeta el cable de alimentación a lado del box y desatornillar los tornillos que fijan la caja octagonal (Fig.17)



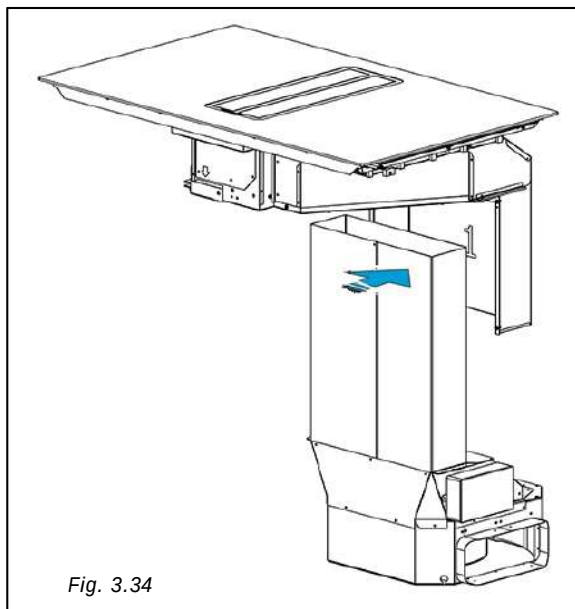
Girar el motor (Fig. 3.18) y colocarlo en la dirección deseada.

Una vez colocada la caja contenedora, montarla nuevamente con los tornillos que se quitaron precedentemente. Se puede colocar la salida de humos por la parte posterior o frontal conectando una curva específica no suministrada.

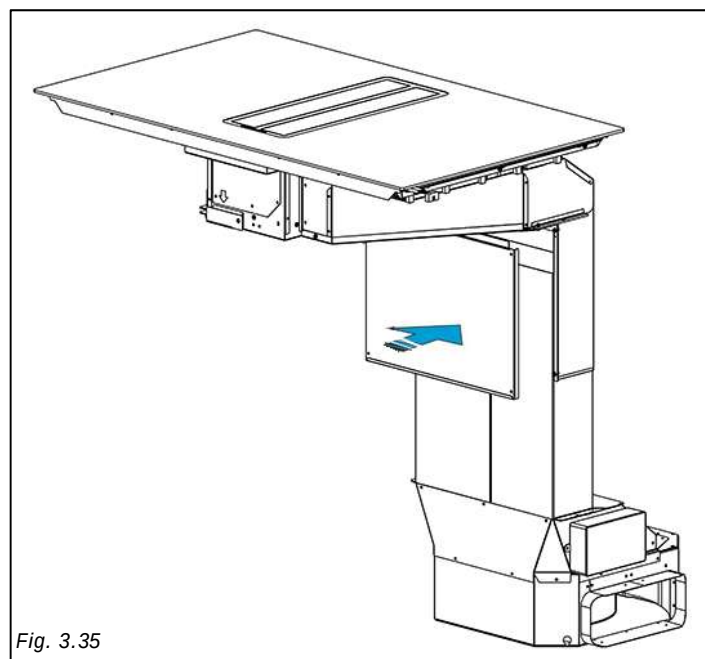


III.5.c MONTAJE CAJA DE VENTILACIÓN

Una vez definida la posición de la unidad de extracción, colocarla dentro de la salida de humos de la base del mueble realizada precedentemente (Fig. 3.33), asegúrese de encajar la parte superior (Fig. 3.33-X) en el racor fijo (Fig. 3.33-Y).



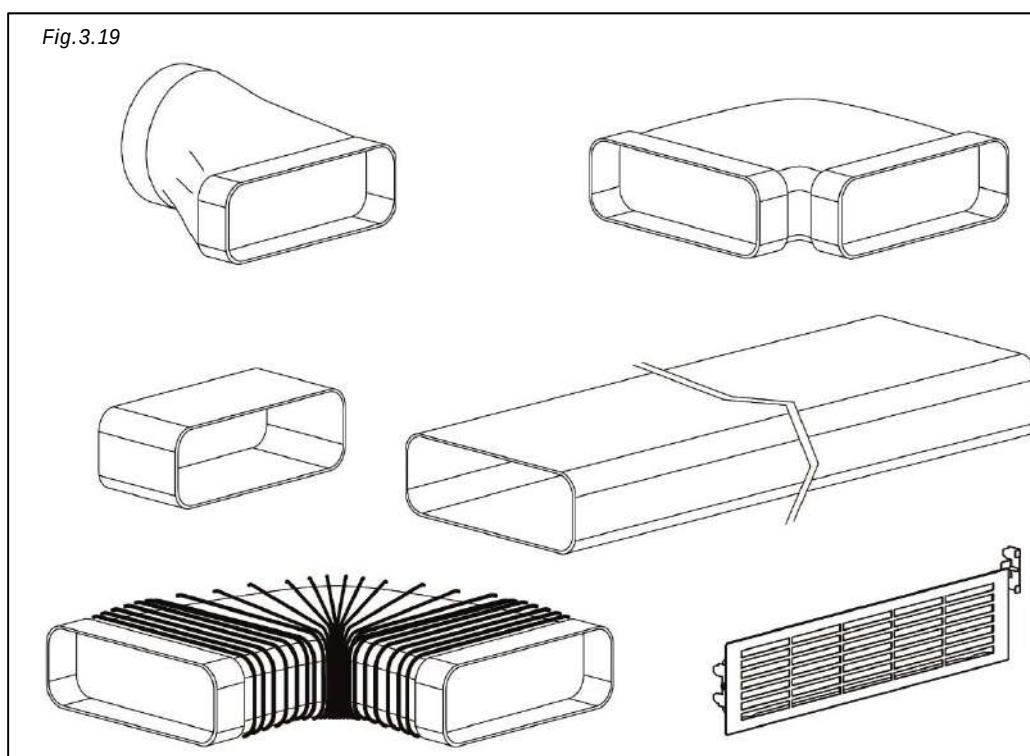
Fijar la cobertura en el tubo vertical (Fig. 3.34) con los tornillos correspondientes suministrados.



Llegados a este punto se llevará a cabo el empalme desde la salida del ventilador hasta el exterior para la descarga de humos.

Para colocar la salida de humos en la posición deseada es necesario instalar el tubo comprando racores por separado (Fig. 3.19).

Todas las tuberías tendrán que pasar necesariamente por debajo de la base del mueble, por el espacio del zócalo.



III.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica se llevará a cabo SOLO por técnicos especializados.

La protección eléctrica de la conexión eléctrica antes del aparato deberá respetar las normas vigentes.

	¡Atención! Asegúrese de que la tensión (V) y la frecuencia (Hz) que se indican en la placa de datos que se encuentra en el interior del aparato se corresponden con las disponibles en el lugar de instalación.
---	--

Cualquier modificación que sea necesaria en la instalación eléctrica para instalar la campana se llevará a cabo solo por personal competente.

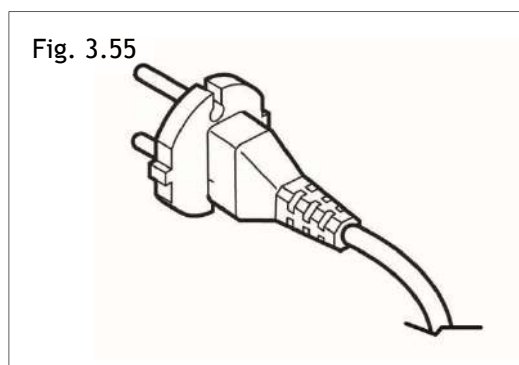
Después de la instalación, las partes aisladas y las que tienen corriente eléctrica se protegerán de posibles contactos.

	¡Atención! Si la conexión eléctrica se realiza de manera incorrecta o no cumple las normas se pueden estropear partes del aparato que anulan la garantía.
	¡Atención! Antes de cada intervención desconecte el aparato de la red eléctrica (fig.1-2 capítulo ADVERTENCIAS).

Estos aparatos se conectarán a una instalación con toma de tierra

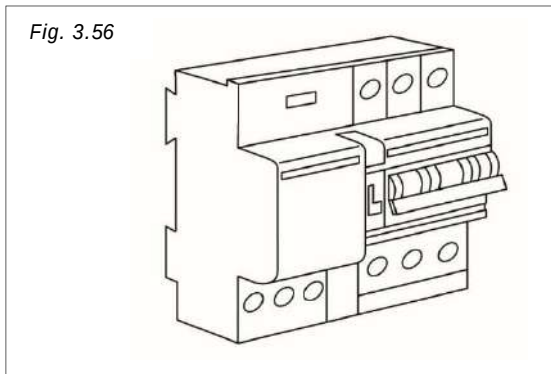
Existen dos tipos de conexión a la red eléctrica:

1. Con clavija normalizada (Fig. 4.1) a la que se conecta el cable de alimentación, que deberá enchufarse en una toma de corriente de la instalación que esté accesible (para poder desconectar en caso de mantenimiento). Asegúrese de que el enchufe esté accesible después de completar la instalación del aparato.



2. Mediante conexión fija a la red, colocando un interruptor bipolar que asegure la desconexión de la red eléctrica, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación (Fig. 4.2).

Fig. 3.56



La conexión de tierra (cable amarillo-verde) no se debe interrumpir bajo ninguna circunstancia.

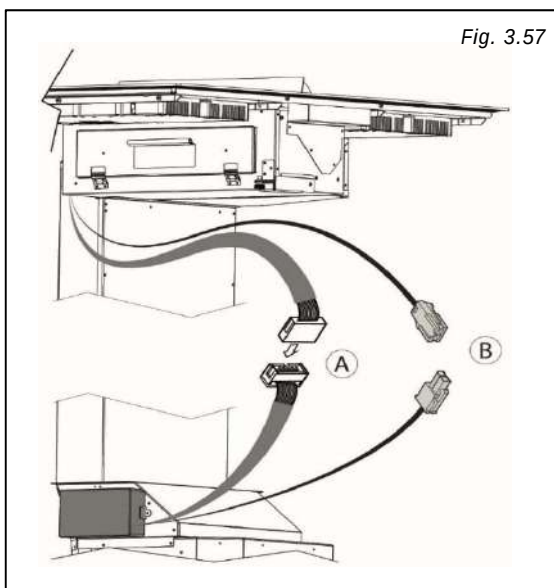
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada, para evitar cualquier tipo de riesgo.

Procedimiento de conexión:

En primer lugar realizar la conexión entre la caja de ventilación y la placa de inducción:

- Conectar eléctricamente el conector plano (macho-hembra) de la tarjeta principal, con los mandos de la placa de cocción (Fig. 4.3-A).
- Conectar el conector (macho-hembra) de la tarjeta principal, con los sensores electrónicos para detectar agua situados dentro del cuerpo de la campana (Fig. 4.3-B).

Fig. 3.57



El sistema está formado por tres aparatos que se conectan a la red eléctrica de manera independiente: las placas con los datos de la alimentación eléctrica permitida están

situadas en la parte inferior de cada lado de la placa de cocción y en el tubo superior de extracción.

Para la conexión usar cables H05V2V2-F y seguir el siguiente esquema de conexión:

LÍNEA	L	MARRÓN
TIERRA		AMARILLO/VERDE
NEUTRO	N	AZUL

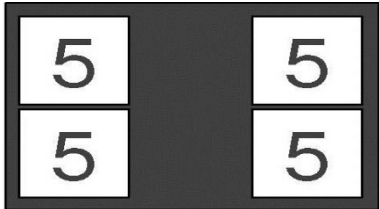
- Después de la conexión, encender la placa de cocción durante 3 minutos, para comprobar su funcionamiento.
- Los cables de conexión de los dos lados de la placa NO deben tocar la pared que se encuentra detrás del aparato porque se calienta mucho durante el funcionamiento.

Después de cada conexión a la red eléctrica, la adaptación de base que asegura el buen funcionamiento de los sensores, se pone en ejecución automática. En esta fase todas las pantallas se encienden durante algunos segundos. Mientras se realiza la adaptación de los sensores, no debe haber objetos en la superficie del aparato de lo contrario la operación se interrumpe.

Durante este tiempo, el mando no se puede utilizar.

IV FUNCIONAMIENTO

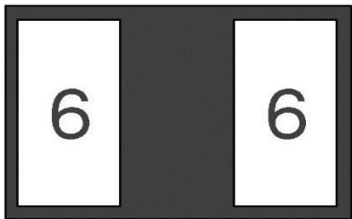
V.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

	
Tensión de alimentación	220-240Vac
Frecuencia de alimentación	50/60Hz
P _{TOT}	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

P = Potencia máxima

La potencia indicada puede variar dependiendo de las dimensiones y del material de la batería de cocina.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

	
TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	ENCAJADA
N° DE ZONAS DE INDUCCIÓN	2
EC _{PLACA ELÉCTRICA}	190,7 Wh/Kg
ZONA ELÉCTRICA	EC _{ZONA ELÉCTRICA}
6	18x22cm
	190,70h/kg

V.2 OLLAS APTAS PARA LA COCCIÓN

La zona de cocción de inducción funciona perfectamente cuando se utilizan las ollas aptas (Fig. 29) y cuando se respetan las medidas adecuadas de las ollas que se corresponden con la zona de trabajo del inductor.

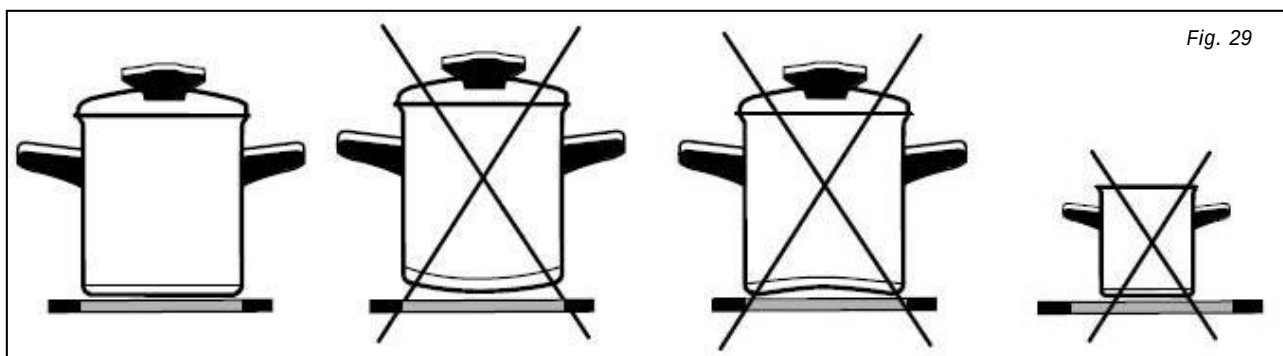
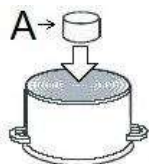


Fig. 29

Las ollas durante la cocción se colocarán en el centro de la zona de cocción.

Cuando se utiliza la olla a presión, es necesario controlarla hasta que empieza a salir el vapor. La placa de inducción debe funcionar al principio a la máxima potencia y después se seguirán las instrucciones del fabricante.

Prestar atención, al comprar las ollas, que lleven escrito “aptas para inducción”



Se puede comprobar con un pequeño imán si la base de la olla puede ser magnetizada (A). Solo las ollas donde el imán se queda pegado en la base son adecuadas.

ZONA	ØMÍN. BASE DE LA OLLA	ØMÁX. BASE DE LA OLLA
5 (individual)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (individual) con función puente	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (doble) con función puente	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

Notas: Cuando se selecciona la función “puente”, la zona que se crea se puede utilizar de dos maneras, con una o dos ollas.

Cuando se usan ollas más grandes del tamaño máximo recomendado, aumenta el tiempo para alcanzar la temperatura, ya que el calor se propaga desde el centro hasta el borde de la olla por conducción. En este caso la temperatura no será homogénea.

V.3 FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

RECONOCIMIENTO DE LAS OLLAS

Una de las ventajas de los electrodomésticos de inducción es el reconocimiento de las ollas. Si en la zona de cocción no hay ollas, al encender el electrodoméstico en la pantalla de la zona de cocción aparecerá el símbolo 

Colocando la olla durante 10 minutos en la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en nivel programado. Al retirar la olla de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Cuando se usan ollas con un diámetro inferior, la zona de cocción usará solo la energía necesaria para calentarla.

SE OCASIONAN DAÑOS EN EL APARATO CUANDO:

- Está encendido y no hay ollas o las ollas colocadas están vacías;
- Se usan ollas no adecuadas (por ejemplo, con una base que no es lisa o un diámetro demasiado pequeño);
- Se usan ollas de barro, que arañan la superficie de vidrio;
- La olla no tiene la base perfectamente seca;
- Se usan ollas que no se pueden magnetizar

Las zonas de cocción por inducción son muy eficientes. El calor se crea directamente en la base de la olla, donde más sirve, a través de la superficie de vidrio, sin dispersiones inútiles.

La superficie de vidrio no se calienta directamente, sino con el calor que recibe de la olla.

Al encender el aparato, se encienden todas las pantallas/led (durante un minuto).

El aparato está equipado con sensores electrónicos que se encienden si se toca la superficie indicada durante 1 segundo.

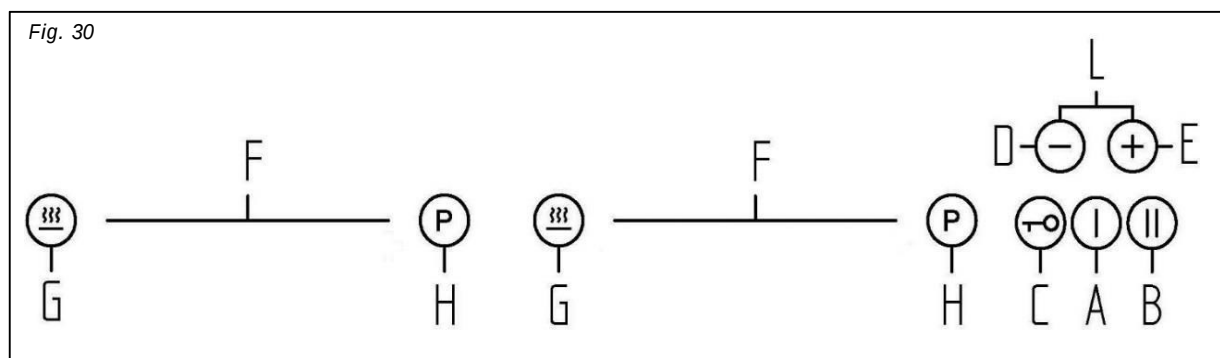
Cuando se encienden los sensores suena una señal acústica de confirmación.

No coloque objetos en la zona de los sensores (comunicación de errores .

Mantenga la zona de los sensores siempre limpia.

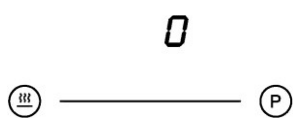
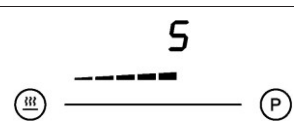
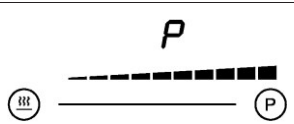
MANDOS

Los mandos de la placa de inducción se muestran en la Fig. 30. Sus funciones se indican en la:



- A. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) placa de cocción
- B. Pausa/Volver a encender
- C. ENCENDIDO (ON)/APAGADO (OFF) bloqueo
- D. - Temporizador
- E. + Temporizador
- F. Slider
- G. Descongelar / Calentar / Cocción a fuego lento
- H. Cocción rápida
- L. Temporizador

FUNCIONAMIENTO DEL CURSOR

	0
	Potencia media
	Potencia máxima

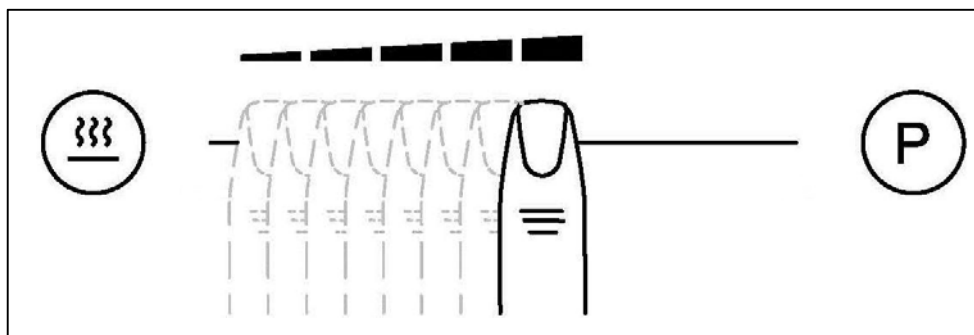
ENCENDIDO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Tocar ① durante 1 segundo. La placa de cocción está activada. Todos los indicadores de potencia mostrarán 0.

La siguiente programación deberá realizarse en 20 segundos de lo contrario el mando se apagará.

ENCENDIDO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

Después de encender la placa tocando ①, en 10 segundos encienda la zona de cocción deseada tocando el respectivo cursor. Para programar el nivel de cocción de 1-9 (consulte el capítulo “NIVELES DE COCCIÓN”) pase el dedo por el cursor (fig. 30)



En el primer contacto, el nivel está programado según la parte del cursor que se toca. Encima del cursor se encienden los Ledes del nivel programado.

Pasando el dedo por el cursor, se puede cambiar el valor del nivel de cocción: hacia la derecha el valor aumenta, hacia la izquierda disminuye.

Cuando el dedo se retira del cursor, la zona de cocción inicia a calentarse según la potencia programada.

Si se toca, durante 3 segundos, un punto concreto del cursor, se activa el sistema de cocción automático (consulte el capítulo "CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO").

APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

La zona de cocción seleccionada deberá estar activada.

Tocar el cursor en la parte inicial hasta que el valor en la pantalla sea 0. Una breve señal acústica confirmará el apagado.

APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento tocando ①

Se activa la señal acústica y se apagan todas las pantallas/Led menos las de las zonas de cocción que todavía están calientes y que muestran **H**, indicación del calor residual.

FUNCIÓN BLOQUEO

Esta Función impide que los niños puedan utilizar las zonas de cocción.

Activación

La placa de cocción tiene que estar encendida.

Tocar  durante 1 segundo, el Led correspondiente se encenderá, activando el bloqueo

El bloqueo protege todos los sensores de un accionamiento involuntario, menos  y 

Si la placa se apaga cuando la función de bloqueo está activada, permanecerá en la memoria hasta que la placa se vuelva a encender.

Cuando los temporizadores programados llegan al final de su respectivo tiempo, las alarmas se pueden apagar tocando  o  sin necesidad de desbloquear el control.

Desactivación

La placa de cocción tiene que estar encendida.

Tocar  durante 1 segundo, una breve señal acústica confirmará la desactivación.

FUNCIÓN PROTECCIÓN NIÑOS

Activando esta Función se puede impedir que los niños utilicen las zonas de cocción. Se puede activar solo si no hay ninguna zona de cocción seleccionada o funcionando.

Activación

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán .

Tocar a la vez, durante 10 segundos  y . Después de la señal acústica tocar otra vez . Todas las pantallas mostrarán .

La Función está activada.

Desactivación temporal para la cocción

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán .

Tocar a la vez, durante 10 segundos  y . Después de la señal acústica tocar otra vez . Las pantallas de las zonas de cocción mostrarán .

Se pueden programar las zonas para la cocción.

Si la placa se apaga, la Función permanece activada hasta el próximo encendido.

Desactivación

Tocar  para encender el mando. Todas las pantallas mostrarán .

Tocar a la vez, en 10 segundos  y . Después de la señal acústica tocar otra vez .

La Función no está activada.

FUNCIÓN PAUSA

Esta función se activará solo si al menos una zona de cocción está funcionando.

La pausa se puede activar incluso con errores específicos de las zonas de cocción, escondiendo el error; también la indicación del calor residual, mensajes especiales como **R**, **P** o **U**, se pueden esconder. La pausa tiene la prioridad. Si se produce un error genérico durante la pausa, el control se apaga y termina la modalidad.

Activación

Tocar ② durante 1 segundo, el Led correspondiente se encenderá y todas las pantallas mostrarán **||**.

Durante la función

Los temporizadores programados antes de la pausa (también el temporizador de alarmas) permanecerán bloqueados durante la pausa y continuarán al terminar la función.

El calentamiento automático y la función booster se apagan.

Seguirá el cálculo del calor residual y la limitación del tiempo de funcionamiento.

Las otras funciones de los Ledes (temporizador, circuitos múltiples, etc...) permanecerán encendidos según el estado.

La Función puede durar máx. 10 minutos.

La placa de cocción se podrá encender o apagar en cualquier momento tocando ①. En este caso la modalidad de pausa activada se desactiva.

Desactivación

Tocar ②. Se iluminarán los Ledes situados encima del cursor de una de las zonas de cocción.

Tocar y deslizar, de izquierda a derecha, en 10 segundos, el cursor de la zona iluminada.

El Led situado encima del mando de pausa se apaga y se restablece la condición anterior a la modalidad de pausa.

FUNCIÓN VOLVER A ENCENDER

Usando esta función las configuraciones se pueden salvar rápidamente cuando, por error, el control se apaga tocando ①

Después de apagar, el usuario tiene 6 segundos para volver a encender el control y otros 6 segundos para tocar ②.

Esta función se puede utilizar solo si está activada al menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0), independientemente de que la función de bloqueo esté activada o no.

INDICACIONES PARA EL CALOR RESIDUAL

El aparato está equipado con el indicador de calor residual **H**. La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor que le transmite la olla. Después de apagar la zona, la pantalla mostrará **H** iluminado y, mientras que permanecerá encendido, se podrá utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando **H desaparece, la zona de cocción permanece caliente.**



FUNCIÓN COCCIÓN RÁPIDA

Se puede usar esta función para una cocción rápida. Aumentando la potencia se pueden calentar rápidamente incluso grandes cantidades de alimento. Después de ser seleccionada, la potencia adicional permanecerá activada durante 10 minutos, a continuación pasará automáticamente al nivel de cocción 9.

Cuando está activada la cocción rápida, la potencia de una de las zonas de cocción está limitada. En la pantalla aparecerán, de manera alternada durante algunos segundos, el nivel de cocción y la potencia limitada por la cocción rápida en la otra zona de cocción.

Activación

Tocar  de la zona de cocción deseada

La potencia adicional está activada.

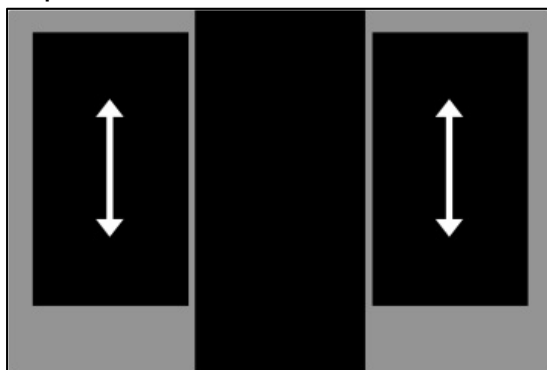
La pantalla mostrará el símbolo **P**

Desactivación

Tocar y mover el cursor de la zona de cocción deseada, hasta llegar a  si se desea apagar la zona o, hasta el nivel de cocción deseado.

SISTEMA POWER MANAGEMENT

El sistema Power Management distribuye la potencia disponible entre las zonas de cocción colocadas en pareja (fig. 31), proporcionando la potencia máxima a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra zona de cocción. La pantalla de la segunda zona de cocción alterna, durante algunos segundos, la potencia de cocción seleccionada y la potencia limitada.



¡Atención! En algunas circunstancias, el sistema suplementario “power management” podría apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos que se encuentran dentro de la placa de cocción.

CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Esta función pre-calienta la zona a la temperatura máxima para que alcance rápidamente la temperatura requerida. Después de un tiempo establecido (indicado en la tabla que se muestra a continuación) el nivel de cocción vuelve al nivel programado anteriormente. Se puede activar en cada zona y en todos los niveles de cocción, menos en el nivel 9 donde la potencia está constantemente al máximo.

Activación

Tocar durante 3 seg cualquier punto del cursor de la zona de cocción seleccionada;

En la pantalla correspondiente, durante algunos segundos, aparecerá **A** de manera alternada con el nivel de cocción seleccionado, que será el nivel de cocción con el que funcionará la zona tras finalizar el calentamiento rápido;

Al finalizar el tiempo indicado en la tabla, la función se desactiva y **A** se apaga. El sistema de cocción automático se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de la cocción.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración del calentamiento automático (minutos)	40	72	120	176	256	432	120	192

FUNCIÓN PUENTE

Con esta función se pueden utilizar dos zonas con el **mismo diámetro y potencia**.

Las dos zonas se activan en el mismo instante y se controlan tocando solo en una de ellas.

Activación

- Ya sea que las dos zonas de cocción funcionen con un nivel diferente o que tengan el nivel 0, tocar a la vez cualquier punto de los respectivos cursores;
- Ahora las dos zonas funcionan a la vez, se encienden los Ledes situados a la derecha de las respectivas pantallas. En la pantalla de la zona de control aparecerá el nivel, mientras que en la pantalla de la zona controlada aparecerá  ;
- Cuando la función está activada, se puede programar el temporizador, el Led se encenderá junto con las dos pantallas y no se podrá programar la función de cocción rápida.
- Si en 10 minutos no se detecta ninguna olla en la zona de cocción final, la función puente se desactiva automáticamente.

Desactivación

Tocar a la vez un punto cualquiera de los respectivos cursores de las zonas interesadas (mismo procedimiento que para la activación).

Si desactiva la función, las pantallas de las dos zonas de cocción mostrarán  y podrán ser programadas de nuevo.

FUNCIÓN PARA CALENTAR

La función para calentar se usa para mantener caliente los alimentos cocinados precedentemente y también como función para descongelar o cocción a fuego lento.

Activación

Tocar  de la zona de cocción deseada, se activará la modalidad “descongelar” ; Si se toca de nuevo , se activará la modalidad “calentar” .

Si se toca la tercera vez , se activa la modalidad “cocción a fuego lento” ; Si  se vuelve a tocar, la función se desactiva.

APAGADO DE SEGURIDAD

El funcionamiento ininterrumpido a la potencia máxima de cada zona de cocción tiene una duración limitada (véase la tabla). Cuando se apaga la zona de cocción con el mecanismo de seguridad, en la pantalla se ilumina el símbolo **D** o **H** si hay calor residual.

Nivel	Minutos antes del apagado de seguridad
Descongelar	480
Calentar	480
Cocción a fuego lento	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Ejemplo: programar la zona de cocción en el nivel 5 y dejar que funcione durante un tiempo. Si el nivel de cocción no se cambia, transcurridos los 210 min de funcionamiento, el mecanismo de seguridad apagará la zona de cocción.

SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

La placa de inducción está dotada con un sistema de seguridad contra el sobrecalentamiento, que protege la parte electrónica de los daños. Este sistema de seguridad funciona en muchos niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, se activa primero el ventilador con dos niveles. Si esto no fuera suficiente, la "Función de cocción rápida" se desactiva. De este modo se baja el nivel de cocción de algunas zonas o interviene el sistema de seguridad y lo apaga completamente. Cuando la superficie se enfría, todavía queda a disposición toda la potencia de las zonas de cocción.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

Esta función facilita la cocción

Activación

- La placa de cocción tiene que estar encendida y la zona en la cual se desea programar el temporizador tiene que estar funcionando.
- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$, en la pantalla del temporizador aparecerá 0.00 y, se encenderá el símbolo ⏏ de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$ el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona que se desea programar con el temporizador. El símbolo ⏏ se encenderá solo para las zonas de cocción que han sido activadas.
- Presionando durante 10 segundos $\ominus$ y $\oplus$ podrá programar el valor del temporizador tocando en $\ominus$ o $\oplus$.

El valor del temporizador se podrá visualizar:

- en minutos y segundos, hasta 9min 59seg;
- en horas y minutos, hasta 9h 59min. En este caso aparecerá escrito “min” debajo de la pantalla del temporizador.

El tiempo de cocción se podrá programar independientemente para cada zona de cocción.

MODIFICACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

El tiempo de cocción se podrá modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.

- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$.
- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$ el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona en la cual se desea modificar el temporizador. Para identificar la zona se encenderá el símbolo ⏏ ;
- En 10 segundos tocar $\ominus$ y $\oplus$ para modificar el tiempo.

Tiempo residual

- Aparece siempre el tiempo mínimo (el símbolo ⏏ de la zona de cocción interesada tiene una iluminación más fuerte que las otras);
- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$
- Tocar a la vez $\ominus$ y $\oplus$ el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona en la cual se desea ver el tiempo residual. Para identificar la zona se encenderá el símbolo ⏏ ;

- En la pantalla del temporizador aparecerá el tiempo residual de la zona de cocción seleccionada

Desactivación

Al finalizar el tiempo de funcionamiento programado, se activa la señal acústica y la zona de cocción se apaga. La señal acústica se puede apagar tocando  o  o se apaga sola transcurridos 2 minutos.

Desactivación antes de que finalice el tiempo programado

- Tocar a la vez  y .
- Tocar a la vez  y  el número de veces que sea necesario para seleccionar la zona a  en la cual se desea desactivar el temporizador.
- Para identificar la zona se encenderá el símbolo .
- Tocar  hasta el valor .
- El símbolo  de la zona de cocción se apaga y el temporizador se desactiva.

FUNCIÓN AVISADOR

El temporizador se puede usar como avisador aunque se esté usando la cocción con temporizador.

Activación

Si el panel de cocción está apagado:

- Tocar  para encenderlo;
- Tocar a la vez  y  para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá . Si está activada alguna zona de cocción, se encenderá el símbolo  de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.
- Tocar a la vez  y  el número de veces que sea necesario para seleccionar el avisador. El símbolo  se encuentra entre  y .
- El valor del temporizador se programará tocando  o .
- El avisador también se puede programar en minutos y segundos o en horas y minutos.

Desactivación

Al finalizar el tiempo programado, se enciende la señal acústica a intervalos, que se puede apagar tocando  o , o se apaga sola transcurridos 2 minutos.

Si desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

- Tocar a la vez  y .
- Tocar a la vez  y  el número de veces que sea necesario para seleccionar el avisador. El símbolo  se iluminará;
- Tocar  hasta el valor . El avisador está desactivado.

NIVELES DE COCCIÓN

Las zonas de cocción tienen nueve niveles diferentes de potencia. En la tabla se describen los ejemplos para cada configuración.

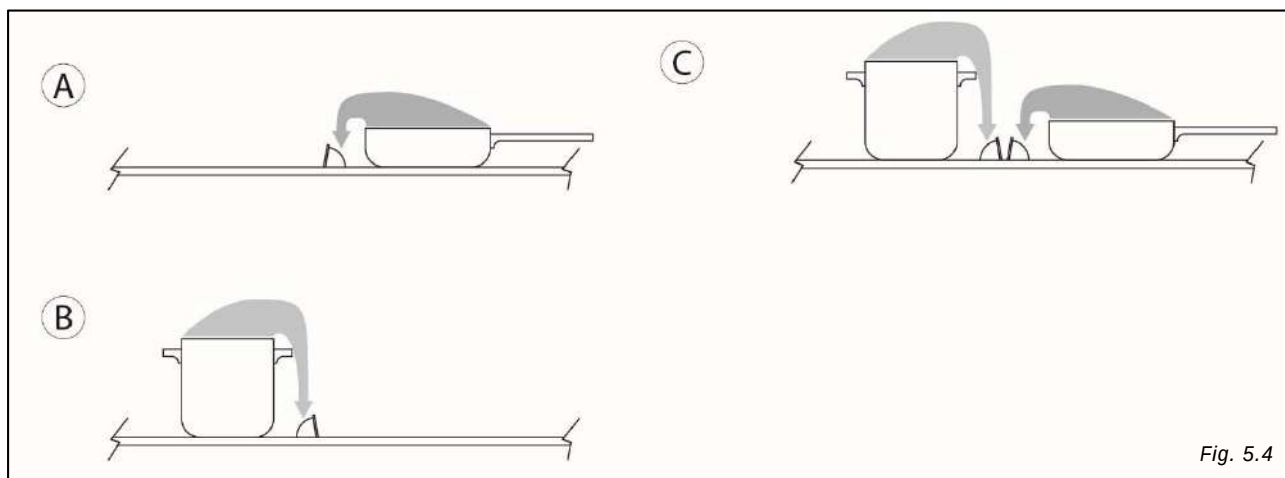
NIVEL	TIPO DE COCCIÓN
0	Apagado, uso del calor residual
1-2	Mantener la comida caliente, cocción de pequeñas cantidades de comida
3	Cocción lenta (continua la cocción después de calentar la comida con una temperatura fuerte)
4-5	Cocción lenta de grandes cantidades.
6	Cocción para asar o saltear comida.
7-8	Cocción para asar comida.
9	Inicio cocción, asado
A	Calentamiento rápido automático
P	Cocción rápida, para grandes cantidades de comida

CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO

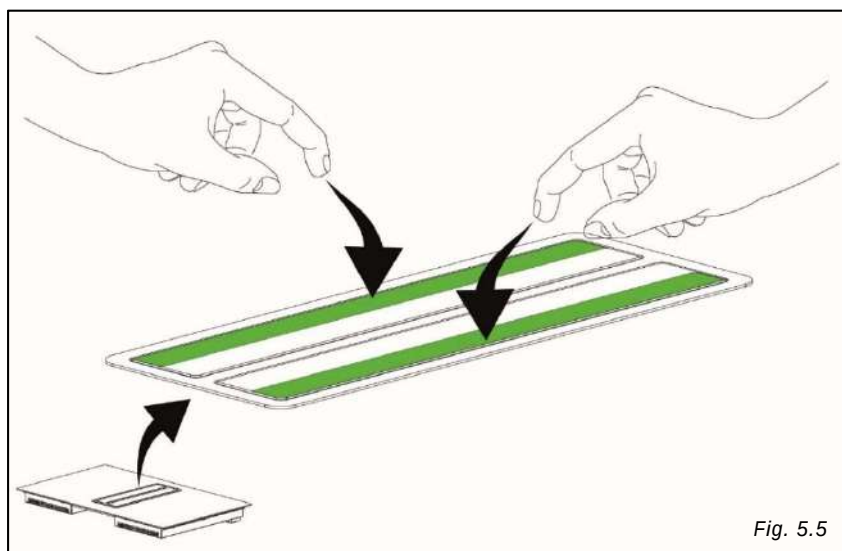
- Fíjese a la hora de comprar las ollas que el diámetro indicado se corresponda con el diámetro superior o la tapa, que normalmente es mayor que la base de la olla;
- Las ollas a presión están particularmente indicadas para el ahorro energético, ya que, gracias a la elevada presión interna, terminan la cocción en menos tiempo. Gracias al tiempo de cocción más breve también las propiedades de los alimentos se conservan mejor;
- Controle que la olla a presión tenga siempre el líquido necesario, de lo contrario, podría producirse el sobrecalentamiento dañando la olla y el aparato;
- Tapar siempre las ollas con las tapas adecuadas;
- Use las ollas adecuadas para la cantidad de comida que desea cocinar.

V.4 FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA

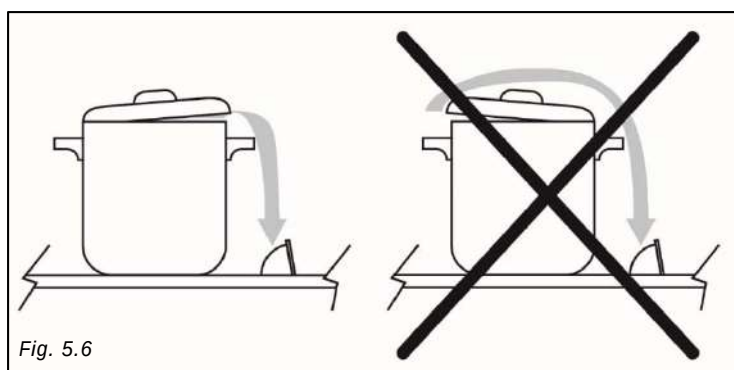
Para encender la campana, sobre todo, deberá abrir uno o dos flap según sea necesario (Fig. 5.4)



Para abrir los flap presionar en cualquier punto de la zona externa del mismo (Fig. 5.5).



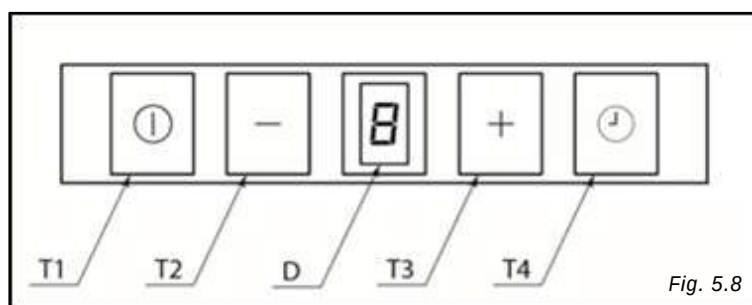
Para facilitar una mejor extracción de humos hágalos salir por la parte que está más cerca del extractor (Fig. 5.6).



No apoye ningún objeto encima del borde decorativo y de los flap de la campana (Fig. 5.7).



Los mandos táctiles se encuentran situados delante de la campana y se componen de 4 mandos y una pantalla central (Fig. 5.8).



ENCENDIDO DEL EXTRACTOR

Tocando T1 durante 1seg se enciende la campana con la primera velocidad .

Para aumentar la velocidad (2ª - 3ª - 4ª o intensiva) tocar T3.

Para disminuir la velocidad tocar el mando T2 (4ª o intensiva - 3ª - 2ª - 1ª).

Si se programa la 4ª velocidad (intensiva) la campana funcionará a la máxima velocidad del extractor durante 5 minutos y después pasará automáticamente a la 3ª velocidad. La pantalla mostrará los primeros 5 minutos el número “4” de manera intermitente en la pantalla, al pasar a la tercera velocidad, mostrará el número “3” de manera fija.

APAGADO DEL EXTRACTOR

Para apagar la campana tocar el mando T1.

La campana se podrá apagar mientras está funcionando, independientemente de su velocidad.

FUNCIÓN LIMPIEZA

La campana extractora tiene una función que inhibe los mandos táctiles para realizar la limpieza de la placa sin activar las funciones de dicha campana.

La función se activa presionando el mando T2 durante 5seg.

El mando táctil permanecerá inhibido durante un minuto para realizar la limpieza de la placa.

Durante este periodo la pantalla mostrará "C". Finalizado el minuto la campana volverá a funcionar normalmente.

FUNCIÓN AUTO-APAGADO RETARDADO AJUSTABLE

Con el mando T4 se activará la función de auto-apagado programado de la campana. La pantalla "D" mostrará el estado de la campana

Con la campana funcionando seleccione la velocidad deseada, después presionando el mando T4 se activará la función de auto-apagado retardado ajustable.

La pantalla mostrará un "1" intermitente seguido de un punto. El punto indica que la fase de programación está activada.

Tocando los mandos T2 y T3 respectivamente se ajustará el tiempo de auto-apagado ajustable de 1 a 4 respectivamente para:

1= 5 minutos

2= 10 minutos

3= 15 minutos

4= 20 minutos

La confirmación del tiempo de auto-apagado se llevará a cabo con el mando T4.

Durante el funcionamiento con auto-apagado se puede modificar la velocidad programada tocando los mandos T2 y T3 y apagar manualmente la campana tocando el mando T1.

Además, se podrá cambiar el tiempo de auto-apagado una vez programado volviendo a tocar el mando T4 y programar de nuevo el tiempo: la cuenta atrás iniciará desde 0.

Con el auto-apagado ajustable activado la pantalla mostrará cíclicamente durante 5seg la velocidad programada con una luz fija y con una luz intermitente durante otros 5seg el ajuste de auto-apagado retardado programado.

Si se elige la velocidad intensiva, al cabo de 5 minutos la campana pasará a la 3ª velocidad y el auto-apagado se llevará a cabo en esa velocidad.

FUNCIÓN AVISO LIMPIEZA FILTRO ANTI GRASA

Al apagar la campana después de 30 horas de funcionamiento, la pantalla mostrará la letra “G” durante 30 segundos para avisar que es necesario limpiar los filtros anti grasa.

Para restablecer el temporizador mantenga pulsado el botón T3 durante 5 seg con el extractor apagado, de lo contrario el dispositivo activará otra vez la alarma cuando se apaga la campana.

FUNCIÓN AVISO SUSTITUCIÓN FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO

Al apagar la campana después de 120 horas de funcionamiento, la pantalla mostrará la letra “S” durante 30 seg para recordar la sustitución de los filtros de carbón activado (si están instalados).

Para poner a cero el temporizador mantenga pulsado el mando T3 durante 5 seg con el extractor apagado, de lo contrario el dispositivo activará de nuevo la alarma cuando se apaga la campana.

El error se indicará también en campanas no filtrantes: en este caso se llevará a cabo la limpieza normal de los filtros anti grasa y se borrará el error.

AVISO PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DE LA CAMPANA

La campana está equipada con un sensor electrónico interior que apaga inmediatamente la campana en caso de acumulación de condensación o derrame accidental de líquidos en su interior a través de los flap. La pantalla mostrará esta alarma con un “8” intermitente durante un minuto.

El sistema funciona también con la campana apagada.

Para borrar el aviso y volver a encender la placa extractora es indispensable eliminar los líquidos.

	¡Atención! Desconectar eléctricamente el sistema desenchufando la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS)
---	---

Para poder realizar esta operación deberá retirar el pomo (fig. 37-X) y abrir la cobertura de la salida.

Se recomienda colocar el contenedor para la recogida de líquidos como indica la flecha.

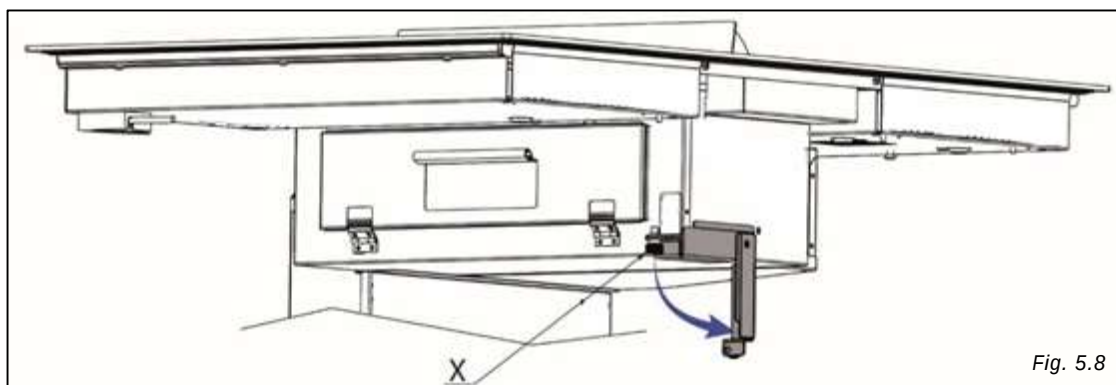


Fig. 5.8

Para optimizar la operación también se recomienda secar todo el interior de la campana, por lo tanto, abrir el flap derecho (Fig. 5.9-X) quitar por orden el filtro anti grasa de la (Fig. 5.9-Y) levantándolo con el pomo correspondiente (Fig. 5.9-W) y la grasera para recoger la grasa (Fig. 5.9-Z) levantándola con el pomo correspondiente (Fig. 5.9-K).

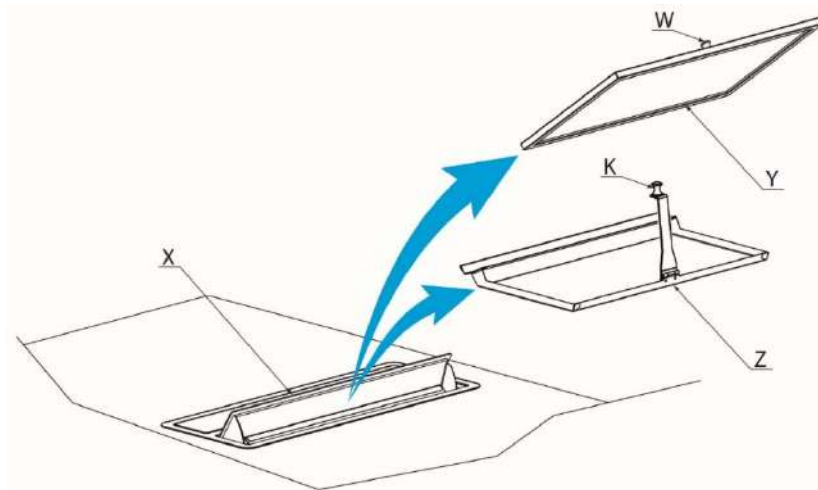


Fig. 5.9

Después de realizar estas operaciones se podrá abrir la tapa situada en la izquierda de la campana (fig. 5.10-X) y secar bien todo el interior.

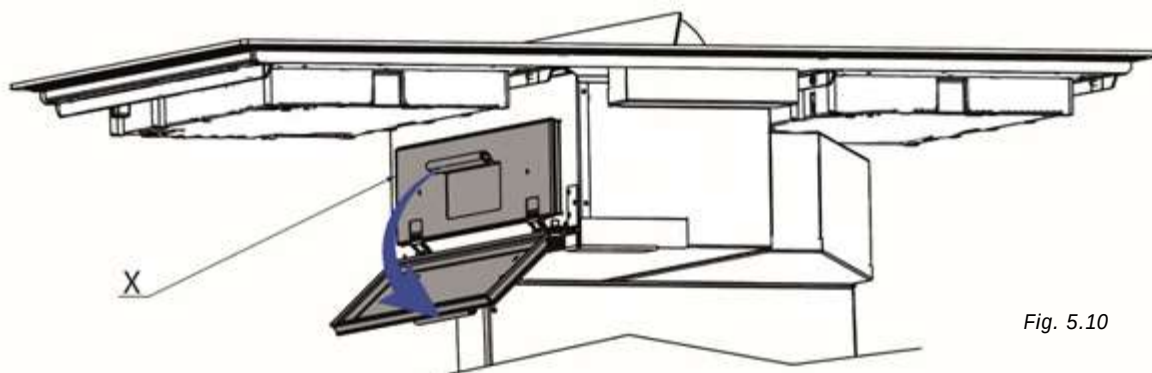


Fig. 5.10

V MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).

VI.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

La superficie de vidrio deberá limpiarse después de cada utilización, ya que las manchas se queman en la superficie caliente. Para el mantenimiento ordinario usar detergentes especiales que forman una especie de capa protectora contra la suciedad.

Antes de su utilización limpiar el polvo de la superficie y la suciedad de la base de las ollas, ya que podrían arañar el vidrio (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



También estropajos de aluminio, detergentes abrasivos, sprays agresivos, detergentes no adecuados, detergentes desincrustantes, pueden arañar la superficie (Fig. 6.2 y Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



La suciedad obstinada o quemada se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies en vidrio o con el raspador. Tenga cuidado para que la parte de plástico, no toque la placa de cocción caliente (Fig. 6.4).

	¡Atención! ¡Tenga cuidado para no hacerse daño cuando use el raspador!
---	---



Fig. 6.4

Las pequeñas manchas de suciedad se pueden eliminar con un estropajo húmedo.

¡Advertencia! No deje restos de detergente en la superficie, ya que podría dañarla.

El azúcar puede dañar definitivamente la superficie de vidrio, por lo tanto, va eliminado inmediatamente con el raspador, incluso con el vidrio aún caliente (véase precedente Fig. 6.4).

La serigrafía del vidrio puede desaparecer con el uso de detergentes agresivos, estropajos de acero, base sucia de las ollas.

Posibles cambios de color de la superficie de vidrio no influye en el funcionamiento o en la estabilidad de la superficie, pero se debe a la utilización de ollas de cobre, o de aluminio, o de residuos de comida en la base de las ollas.

¡Advertencia! Todos los defectos arriba indicados son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Estos no pueden eliminarse en garantía.

VI.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Deberá limpiar la campana inmediatamente después de su instalación y deberá retirar el material de protección para eliminar cualquier residuo de cola o de impurezas en general. Es necesario limpiar la campana con frecuencia, por dentro y por fuera (al menos una vez al mes).

No deje que se acumule la suciedad en las superficies externas e internas de la campana. Para la parte estética de la campana de acero inoxidable tratada negra brillante se pueden utilizar los siguientes productos: Disolvente Nitro

- Detergentes líquidos o productos para la limpieza del vidrio;
- Jabón neutro líquido (en caso de grasa);
- Paños suaves (utilizados con movimientos que siguen la dirección del acabado y no transversalmente a la misma o formando círculos).

¡Advertencia! Los productos que **NO** deberá usar son:

- Productos con cloruros, sobre todo los que contienen ácido clorhídrico;
- Productos a base de halogenuros;
- Productos a base de peróxido de hidrógeno;
- Lejías a base de ácido hipocloroso;
- Productos agresivos que contienen ácidos;
- Detergentes con polvos abrasivos;
- Productos para la limpieza de la plata;
- Detergentes cuya composición química no sea conocida;
- Estropajos, cepillos o discos abrasivos;
- Paños no suaves o papel rugoso;
- Utensilios usados para limpiar anteriormente otros metales o aleaciones.

Limpieza antes de la primera utilización

Después de retirar el plástico de protección, si hubiera huellas o manchas, deberá realizar un primer lavado con disolvente nitro seguido por otro lavado con jabón neutro o detergente líquido, utilizando solo paños suaves y con movimientos que siguen la dirección del acabado y no haciendo círculos o transversalmente al mismo.

Limpieza ordinaria

- La limpieza ordinaria se llevará a cabo antes de que se acumule una cantidad de suciedad que puede causar fenómenos abrasivos.
- Antes de llevar a cabo la limpieza, es necesario quitar las partículas de polvo con aire o aspirándolas, para evitar roces en la superficie.
- Secar bien la superficie que se ha limpiado o enjuagado con agua, para prevenir la aparición de manchas de cal.
- Para evitar contaminaciones causadas por partículas de hierro, asegúrese de que los utensilios elegidos para la limpieza no se hayan utilizado anteriormente para otros metales o aleaciones.
- Los materiales para la limpieza de los productos de acero inoxidable se usarán exclusivamente para esta tarea.
- Una atención particular se prestará al filtro anti grasa, que sirve para retener las partículas de grasa de los vapores, y a la grasera, que sirve para recoger la grasa que podría gotear del filtro anti grasa. Estos dos elementos deberán limpiarse cuando aparece el relativo aviso o al menos una vez al mes con agua caliente y detergente (también en el lavavajillas).
- Los filtros pueden perder color después de algunos lavados. Esto es normal y no significa que tengan que ser reemplazados.
- Para realizar el mantenimiento del filtro metálico anti grasa y de la grasera es indispensable sacarlos de la campana.
- Para quitar el filtro metálico anti grasa y la grasera, siga las instrucciones de la imagen 46 del apartado AVISO PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DE LA CAMPANA - capítulo FUNCIONAMIENTO).

La operación se llevará a cabo en los dos flap.

- El filtro anti olor de carbón activado, si lo hubiera, no debe ser lavado sino sustituido cuando aparece el relativo aviso (véase FUNCIÓN AVISO DE SUSTITUCIÓN FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO del capítulo FUNCIONAMIENTO) o al menos 3-4 veces al año.
- Solicitar los filtros al fabricante.
- Para sustituir el filtro anti olor de carbón activado consulte el manual de instrucciones del kit comprado por separado.

VI GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

¡Advertencia! Durante el periodo de garantía solo el Servicio de Asistencia Autorizado podrá llevar a cabo las reparaciones.

	¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).
---	--

- Las intervenciones y las reparaciones no autorizadas pueden provocar la electrocución o el corto circuito, por lo tanto, no las lleve a cabo. Deje estos trabajos a los técnicos autorizados.
- En caso de pequeños problemas intente solucionarlos siguiendo los consejos de las instrucciones de uso.
- La solución de estas averías o las reclamaciones por el uso o por la instalación no correcta del aparato, no se llevarán a cabo en garantía. Los gastos de reparación correrán a cargo del usuario.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	MANUAL DE INSTRUCCIONES
E03 + Sonido continuado,  o O Er03	Activación continuada de los sensores durante más de 10 segundos, provocada por la presencia de objetos o líquidos en el vidrio en la zona del mando.	Retirar objetos y/o líquidos + limpieza del vidrio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E21	El mando se apaga a causa de una sobre-temperatura para evitar daños en la electrónica.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E22 o Er22	Error de los sensores del mando. El mando se apaga después de 3.5-7.5 segundos. En uno o más sensores el nivel de detección es erróneo.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E20 o Er20	Anomalía en la memoria del micro-controlador.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E36 o Er36	Corto circuito en el sensor de temperatura del mando.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error

E31 o Er31	Anomalía en la configuración de las zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E47 o Er47	Comunicación anómala entre el mando y una o más zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E2	Sobre-temperatura en las bobinas de una o más zonas de cocción, a causa del uso incorrecto del plano de cocción o por avería del ventilador de refrigeración.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
EA	Error tarjeta de potencia. Componente averiado.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
U400	El mando se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. Puede ser causado por: 1) Suministro de tensión elevado 2) Error de conexión de la placa de cocción con la red de alimentación.	1) Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error 2) Póngase en contacto con un electricista para verificar la red doméstica.
E5	Anomalía del filtro de la tarjeta de potencia.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E6	Anomalía de la tarjeta de potencia.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E8	Velocidad equivocada del ventilador. Error del ventilador izquierdo o derecho.	Salida de aire bloqueada, por ejemplo, por un papel. Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error
E9	Defecto del sensor de temperatura de una zona de cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado, especificando el código de error

VII PUESTA FUERA DE USO, DESMANTELAMIENTO Y ELIMINACIÓN

PUESTA FUERA DE USO

Con puesta fuera de uso se entiende la puesta fuera de funcionamiento definitiva y el desmantelamiento del aparato. Después de la puesta fuera de uso, el aparato puede ser incorporado en otro mueble, vendido privadamente o eliminado.

	¡Atención! Para la puesta fuera de uso deberá apagar el aparato y desconectar la alimentación eléctrica de la campana (fig. 1-2 capítulo ADVERTENCIAS).
	¡Atención! La desconexión y el cierre de las líneas eléctricas se llevarán a cabo solo por personal especializado.

DESMANTELAMIENTO

El desmantelamiento requiere que el aparato pueda ser desmontando y que haya sido desconectado de la alimentación de tensión.

Para llevar a cabo esta operación es necesario:

- Aflojar los tornillos y soportes de fijación
- Quitar posibles sellados de silicona
- Desconectar el motor y el canal de extracción de la placa de cocción
- Extraer la placa de cocción desde arriba

ELIMINACIÓN



Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

El símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe ser considerado como un residuo normal doméstico, sino que debe ser

 llevado en los puntos limpios para la recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Eliminando este producto de manera adecuada, se contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud, que podrían derivarse de una eliminación incorrecta del producto. Para más información sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde fue comprado.



CAMPANAS PARA COCINAS

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE

Viale dell'Industria 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy

T +39 049 5942144 - **F** +39 049 5940061

E-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it

KompakTech

MANUEL D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



CE

230-240Vca - 50Hz

395.498.5

Sommaire

I	GÉNÉRALITÉS	5
II	MISES EN GARDE	6
III	INSTALLATION	8
III.1	INDICATIONS PRÉLIMINAIRES	8
III.1.a	TRAITEMENT AIR	10
III.2	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 660 mm	11
III.2.a	INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION	12
III.2.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	14
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	17
III.3	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 840mm	19
III.3.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	22
III.3.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	24
III.3.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	27
III.4	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 900mm	29
III.4.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	30
III.4.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	32
III.4.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	35
III.5	INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR AU-DELÀ DE 900mm	37
III.5.a	INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION	40
III.5.b	INDICATIONS DE CONSTRUCTION	42
III.5.c	ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT	45
III.6	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	47
IV	FONCTIONNEMENT	50
V.1	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA PLAQUE À INDUCTION	50
V.2	CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON	51
V.3	FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION	52
V.4	FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE	64

V	MAINTENANCE ET NETTOYAGE	69
	VI.1 NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION	69
	VI.2 NETTOYAGE DE LA HOTTE ASPIRANTE	71
VI	GUIDE POUR LA SOLUTION DES PROBLÈMES	73
VII	MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET MISE AU REBUT	75

I GÉNÉRALITÉS

Ce manuel d'emploi décrit l'appareil et son utilisation. Ce manuel fait partie intégrante de l'équipement et doit donc être conservé avec soin et doit TOUJOURS l'accompagner, même en cas de transfert à un autre propriétaire ou utilisateur, ou à une autre installation.

Le système aspirant est composé de deux appareils électroménagers :

- Plan de cuisson à induction
- Une hotte aspirante du plan de cuisson

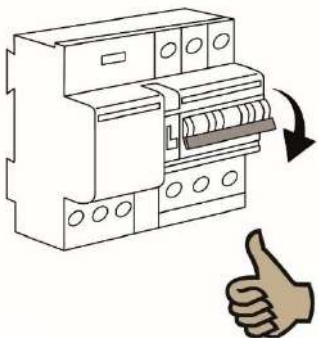
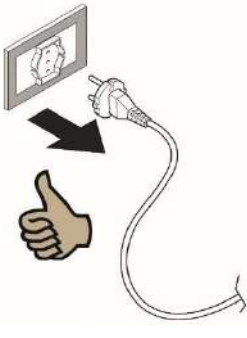
Ces deux éléments sont indépendants du point de vue électrique et fonctionnel et, pour cette raison, il existe deux plaques d'immatriculation différentes et deux étiquettes d'énergie.

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

II MISES EN GARDE

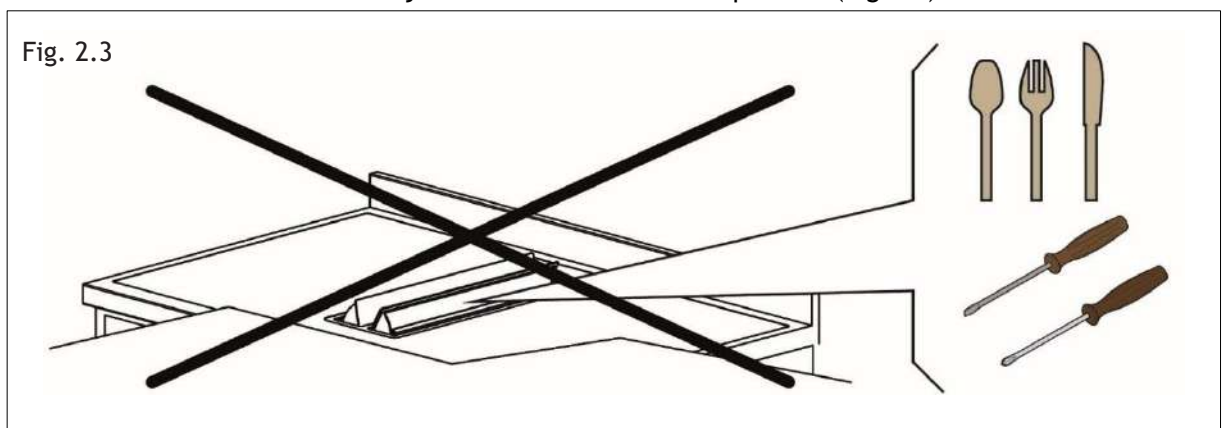
ATTENTION : Cet appareil n'a pas été conçu pour les cuisinières à gaz.

- L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- L'utilisation de l'appareil ne peut pas être différente de celle pour laquelle il a été fabriqué, c'est-à-dire d'un plan de cuisson à induction pour la cuisson d'aliments et mets installé dans les cuisines domestiques dotées d'un extracteur des fumées de cuisson.
- Toute responsabilité du fabricant pour les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux choses, suite à des erreurs d'installation, de maintenance ou d'utilisation non conformes est exclue.

	Attention ! La cuisson automatique avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. Soyez extrêmement prudent lorsque vous préparez des aliments qui nécessitent l'utilisation de saindoux ou d'huile.
	Attention ! Risque d'incendie : ne pas conserver d'objets sur les surfaces de cuisson.
	Attention ! Ne pas tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre immédiatement l'appareil puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
	Attention ! Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
	Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance ou en cas d'orage, débrancher l'appareil en plaçant l'interrupteur principal du système sur "éteint" (fig.2.1) ou en débranchant la prise (fig.2.2).  Fig. 2.1  Fig. 2.2

- Ne pas laisser tomber d'objets ou de vaisselle sur la surface en verre. Même des objets légers peuvent fissurer ou endommager la plaque de verre.
- Lorsque le plan de cuisson est en marche, les pièces du plan aspirant adjacentes aux tables à induction peuvent également devenir chaudes.

- Il y a un risque d'incendie si les opérations de nettoyage ne sont pas effectuées comme indiqué dans le mode d'emploi.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant une motricité réduite ou des capacités motrices réduites, et manquant d'expérience et de connaissances, à moins que l'utilisateur ne soit surveillé ou instruit sur son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des appareils à vapeur ou à haute pression.
- Il est interdit d'introduire tout objet à travers les volets d'aspiration (Fig.2.3).



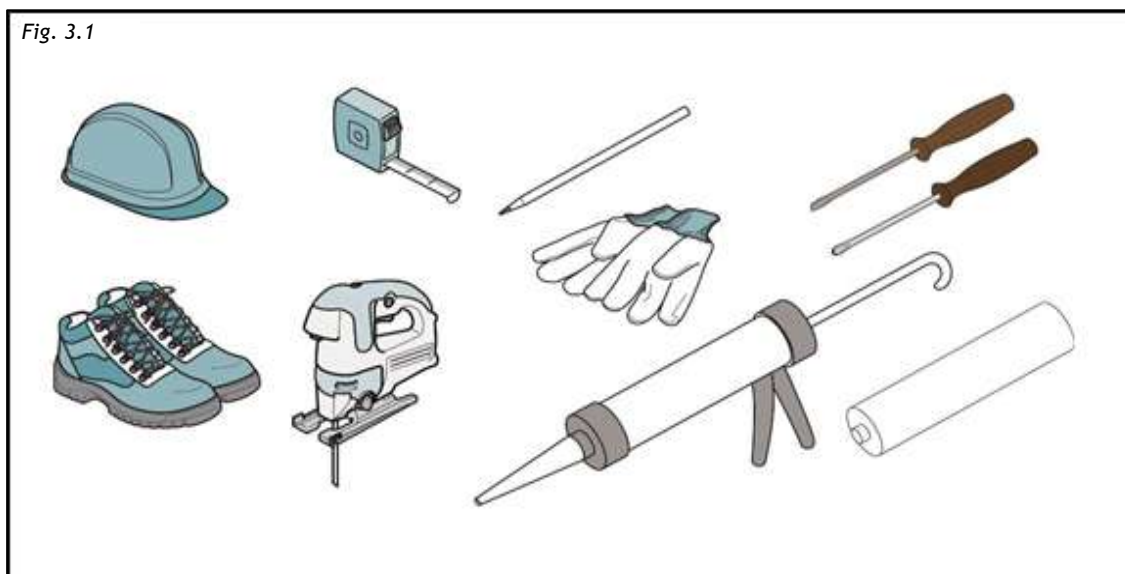
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande à distance. • Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer l'atmosphère.
- Faire attention que le branchement électrique d'autres appareils à proximité n'entre pas en contact avec l'appareil chaud.
- Ne pas conserver d'objets sensibles aux variations de température sous l'appareil, tels que détergents, sprays, etc.
- En cas de perturbations, débrancher immédiatement l'alimentation et appeler l'assistance technique.
- Brancher l'appareil à une connexion permanente.
- Ne pas brancher le plan de cuisson au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples, car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil au réseau ne peuvent être effectués que par du personnel technique qualifié et spécialisé. • Il est interdit de tirer, débrancher ou tordre les câbles électriques sortant de l'appareil même si celui-ci est débranché de l'alimentation électrique.
- Les zones cuisson ne doivent pas fonctionner à vide, sans casseroles.
- La surface en verre ne doit pas être utilisée comme plan de travail, les objets pointus peuvent la rayer.
- La cuisson des aliments dans des contenants en plastique et en aluminium est interdite.
- Après avoir utilisé le plan de cuisson, le déconnecter de l'interface utilisateur.
- Il est interdit de vaporiser ou de projeter de l'eau sur l'appareil.
- La cuisson à la flamme est interdite.

III INSTALLATION

III.1 INDICATIONS PRÉLIMINAIRES

Lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'équipement.

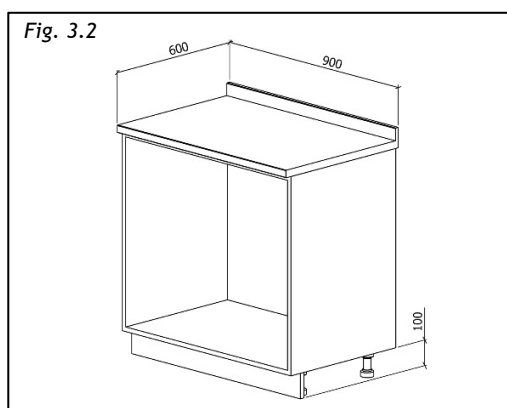
Pour l'installation des appareils, un dispositifs de sécurité et une série d'équipements sont nécessaires, comme indiqué à la Fig.3.1.



Le plan aspirant est doté de toutes les fixations nécessaires à son installation et convient à la plupart des meubles.

Remarque : le nombre de vis fournies est supérieur au nombre de vis nécessaires pour l'installation et il est donc normal qu'il en reste à la fin de l'installation.

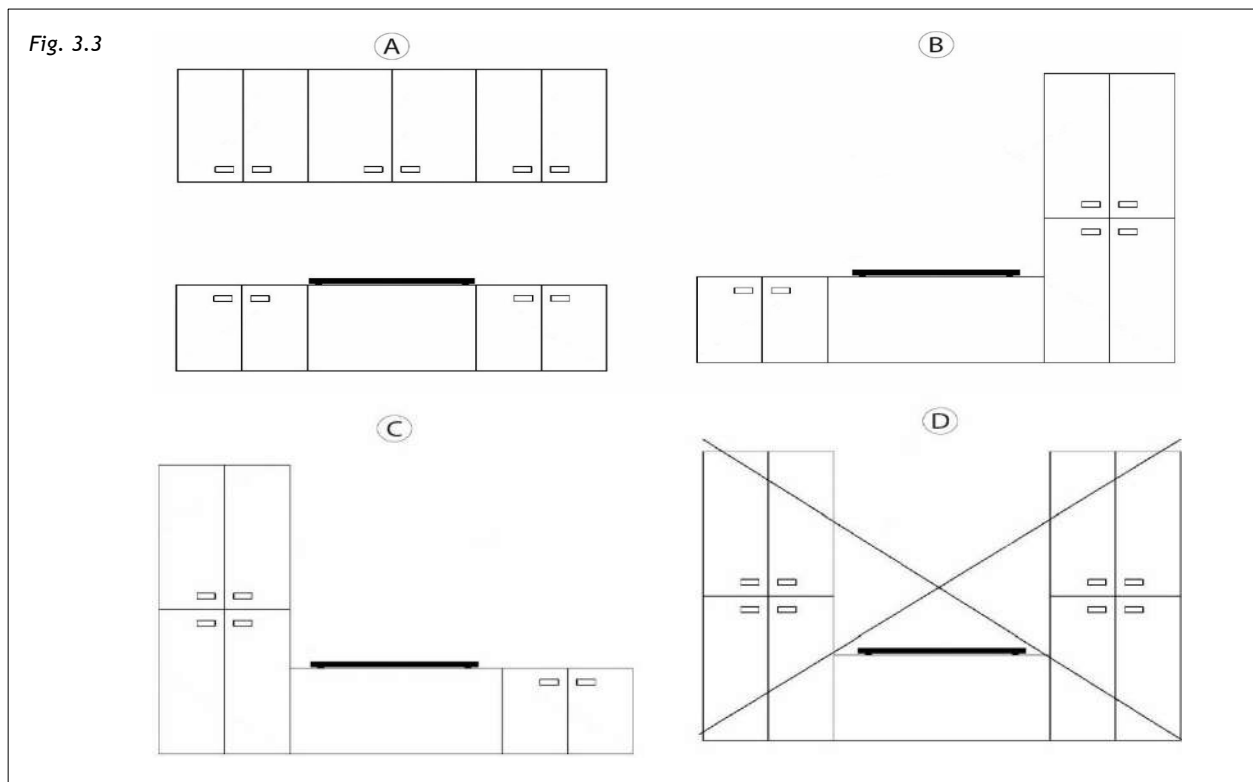
Vérifier les dimensions minimum du meuble pour l'installation (Fig. 3.2). La hauteur minimum du socle de la cuisine (min. 100 mm) est importante pour permettre le passage de tuyaux d'air sous la base des meubles. Sur demande, il est possible d'acheter un kit pour l'installation du système sur les cuisines avec socle jusqu'à 60 mm de hauteur.



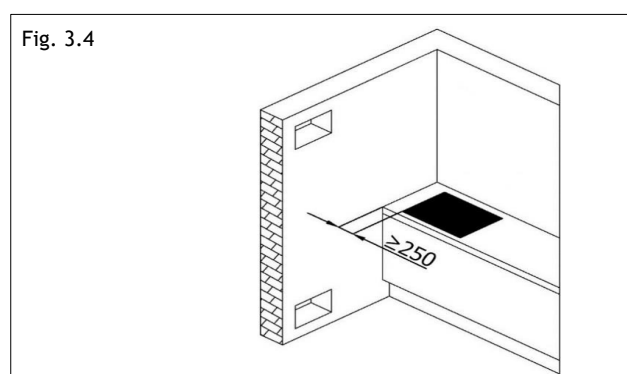
Le revêtement du meuble doit être traité avec des colles thermorésistantes (100 °C), dans le cas contraire, en raison de la résistance thermique inférieure, la forme et la couleur peuvent changer.

Dans l'idéal, l'appareil doit être installé sans meubles colonnes ni parois des deux côtés (Fig.3.3-A). La présence de meubles colonnes ou de parois n'est autorisée que sur un côté de l'appareil (Fig.3.3-B et Fig.3.3-C). Il est absolument impossible de placer les meubles ou les parois plus haut que l'appareil des deux côtés (Fig.3.3-D) afin d'éviter les risques d'incendie.

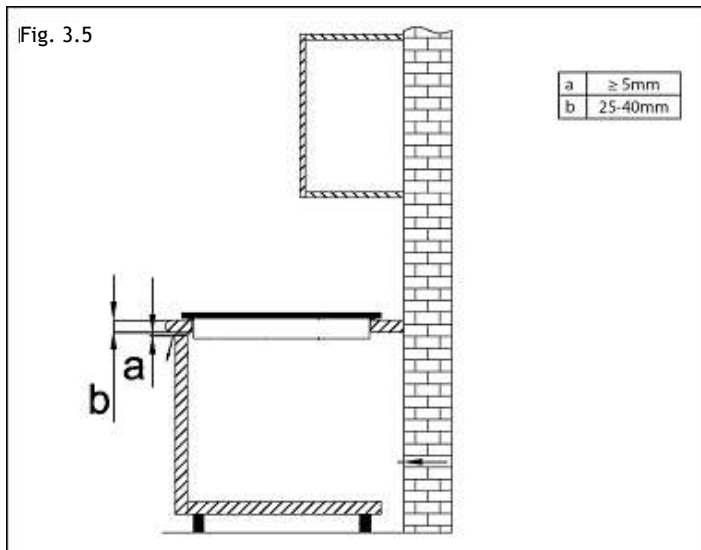
L'utilisation de lattes de décoration en bois n'est pas autorisée.



La distance minimum entre le bord de l'appareil et le meuble / la paroi est de 250 mm (Fig.3.4).



Il doit y avoir une ouverture d'au moins 5 mm dans la partie avant (Fig.3.5 hauteur a).
Nous recommandons d'installer l'appareil uniquement après avoir monté le meuble haut afin d'éviter tout endommagement du plan en verre.



III.1.a TRAITEMENT AIR

Cet appareil permet le traitement des vapeurs de cuisson. Le système peut être utilisé en mode aspiration ou filtrage (kit filtre à charbon actif ou kit avec filtre plasma fourni séparément).



Aspirant (évacuation extérieure). Les vapeurs de la cuisine sont expulsées vers l'extérieur à travers la tuyauterie (non fournie avec la hotte) reliée au raccord d'évacuation du moteur.



Attention ! En aucun cas, la tuyauterie ne doit être raccordée aux conduits d'évacuation de combustion (poêles, chaudières, brûleurs, etc.).

L'utilisation de tubes longs, à nombreuses courbes, ondulés et d'un diamètre inférieur à celui de la sortie du moteur entraînera une diminution des performances d'aspiration et une augmentation possible du bruit.

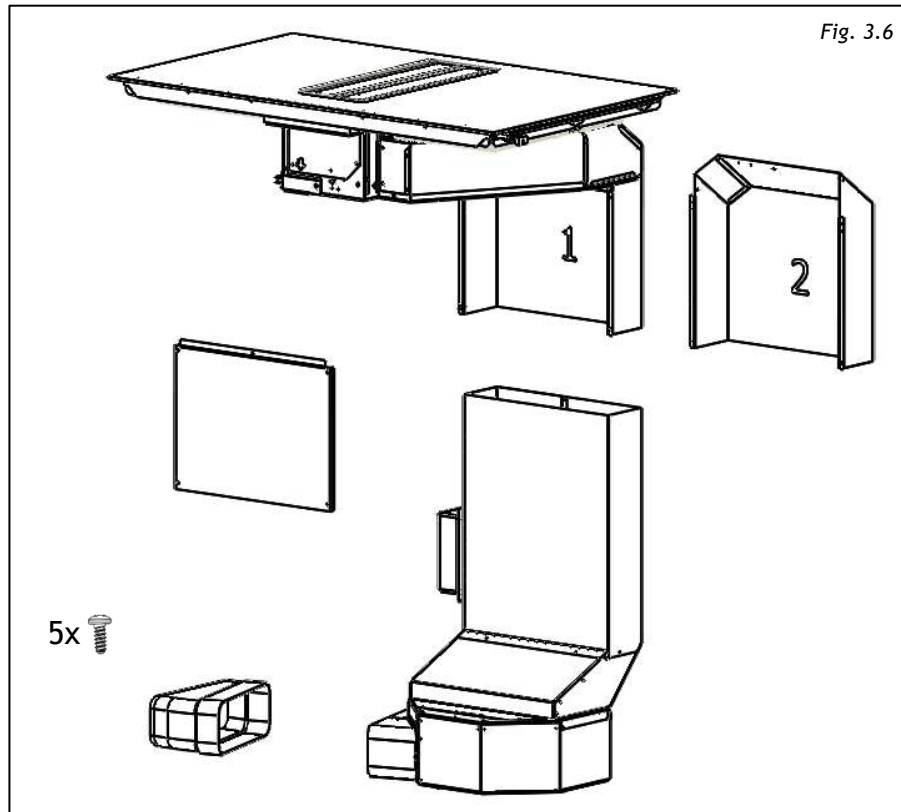


Filtrage (recirculation interne). Les fumées passent à travers le filtre anti-odeur à charbon actif ou le filtre plasma spécial (non standard sur la hotte, mais disponibles en kits séparés) pour être purifiées et recyclées dans la cuisine.

III.2 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 660 mm

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.

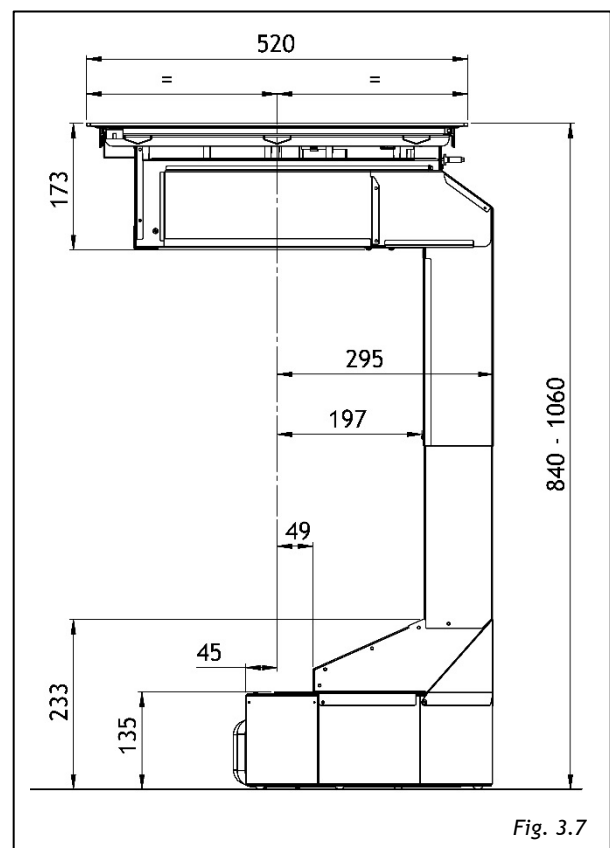
À monter selon le mode décrit dans ces pages.



Le raccord de remplacement identifié sous "2" par marquage sur la crédence ne s'utilise pas dans cette configuration.

Les dimensions du système après l'installation sont indiquées en Fig.3.7

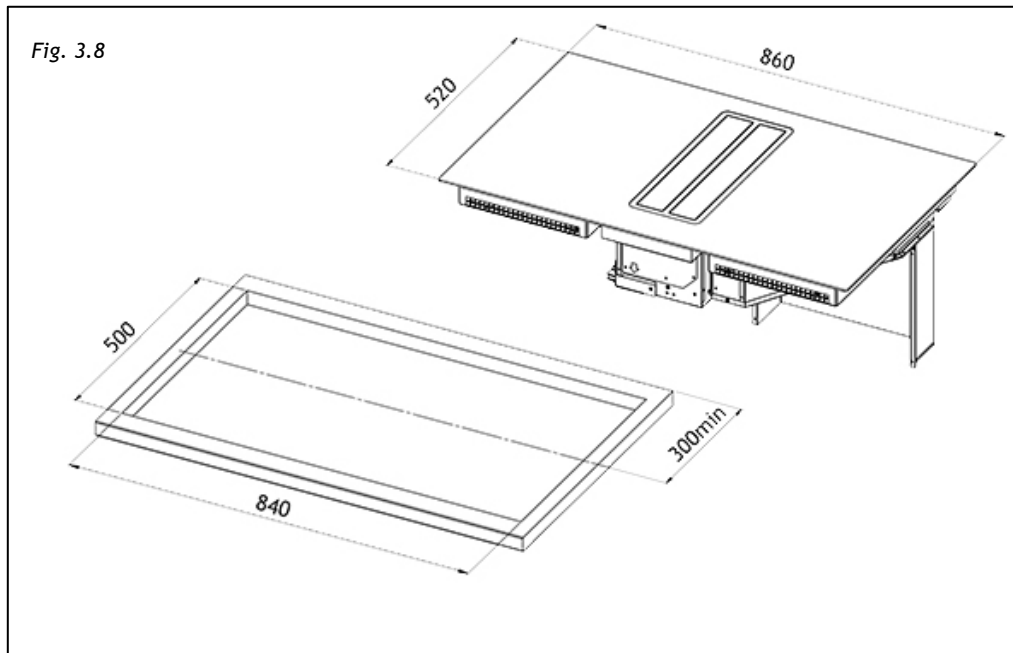
Les dimensions se rapportent à l'axe du plan à induction et comportent une configuration spécifique du meuble, des tiroirs éventuellement présents et de leurs dimensions



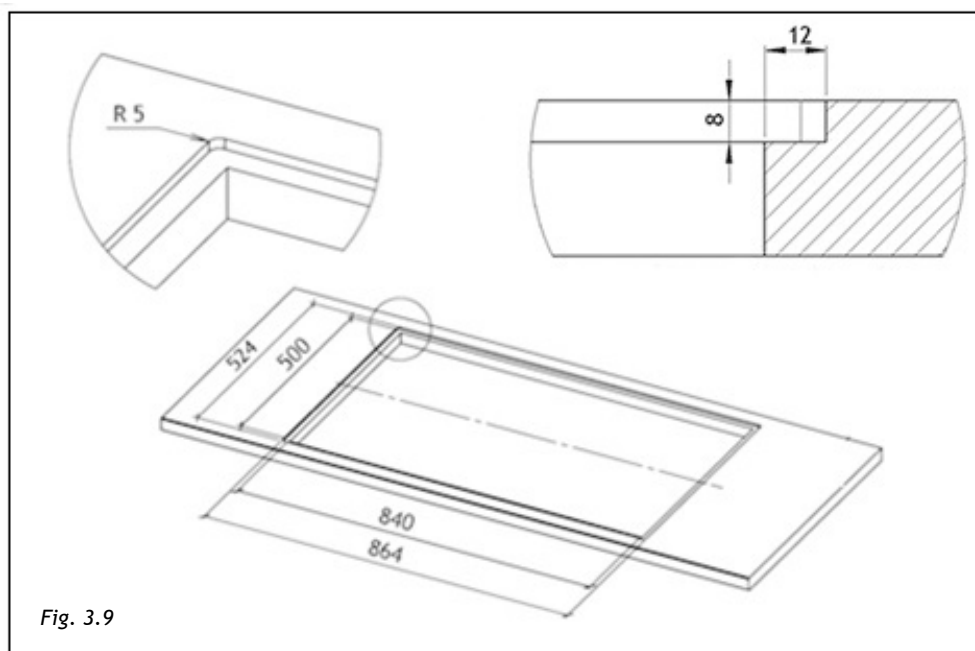
III.2.a INSTALLATION DU PLAN À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer le plan à induction avec la ligne centrale à plus de 300 mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.8.



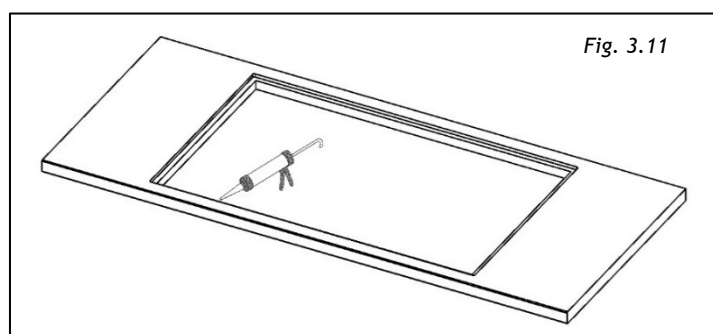
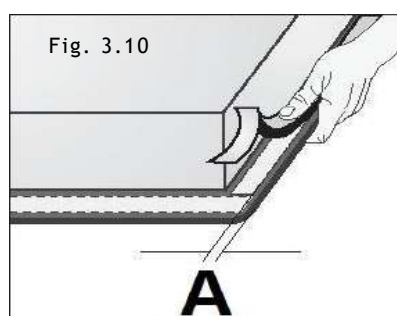
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



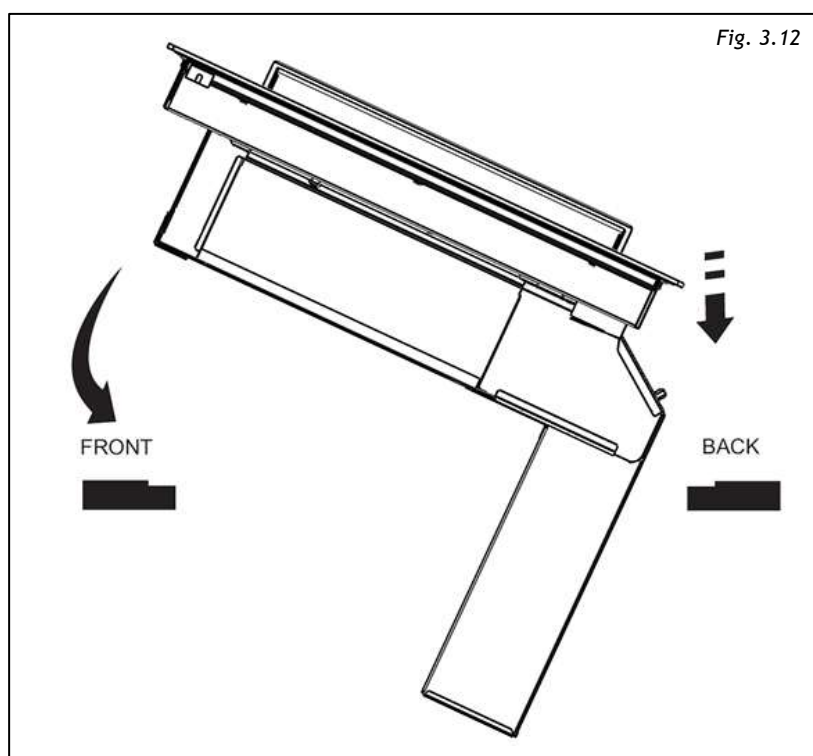
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.



Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre ($A=2$ mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

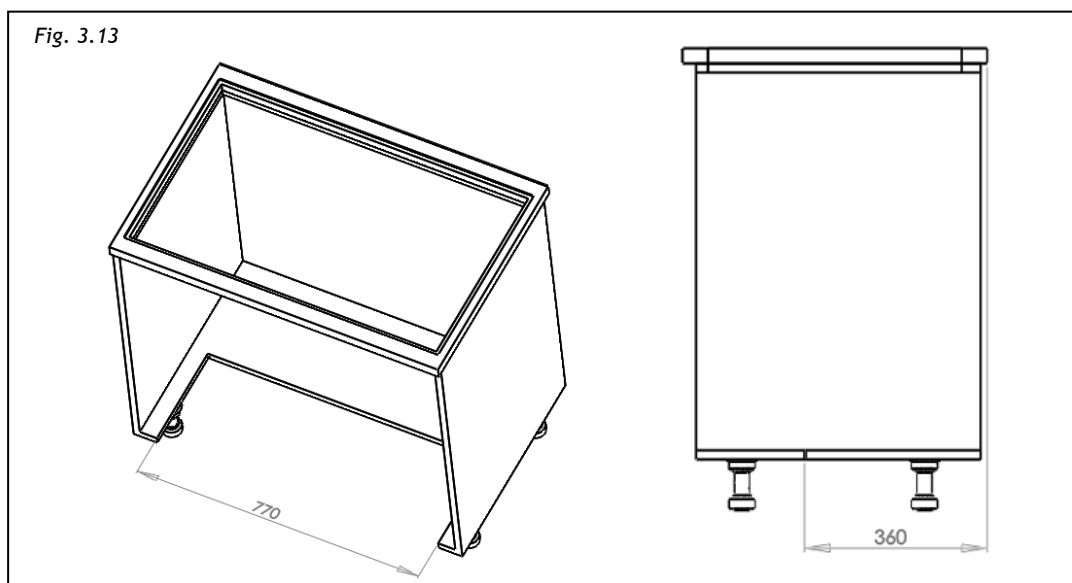


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)

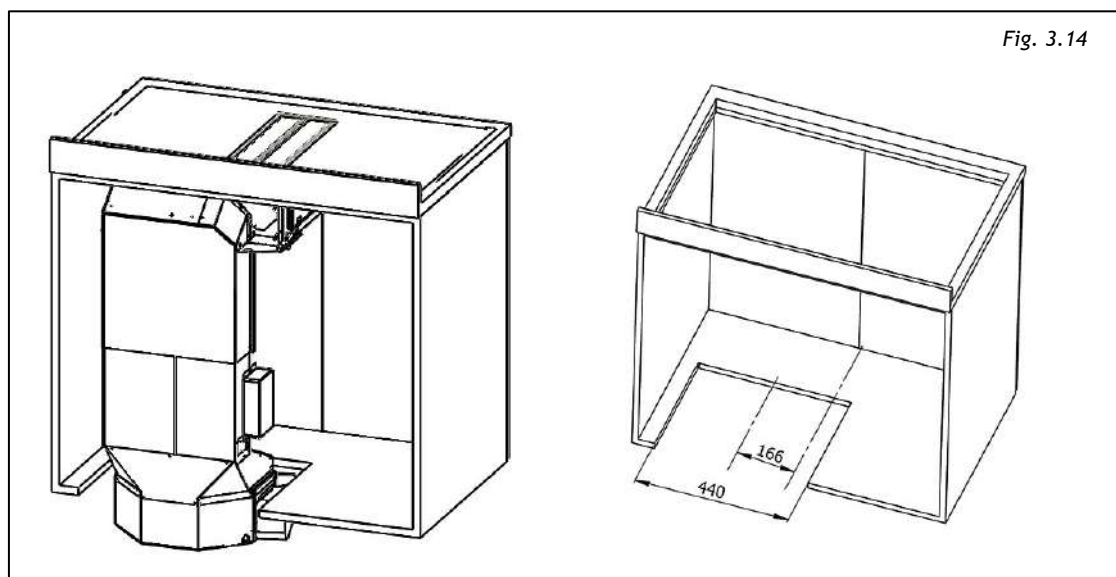


III.2.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être déchargée comme indiqué à la Fig. 3.13 et la crédence éventuellement retirée.



Si l'utilisation d'un filtre à plasma (disponible comme accessoire) n'est pas prévue, l'évacuation peut être réduite comme indiqué en Fig. 3.14



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson (Fig. 3.15)

- Profondeur tiroirs environ 400 mm
- Profondeur dernier tiroir environ 300 mm

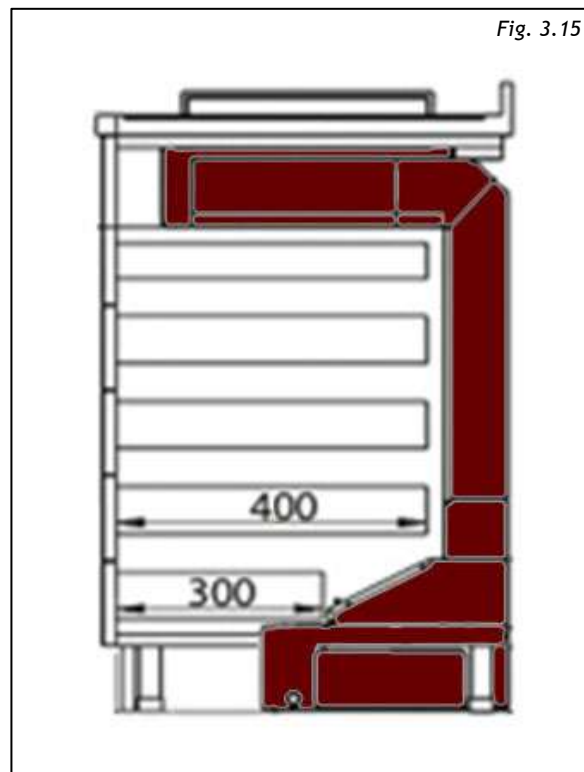


Fig. 3.15

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15). 3.16).

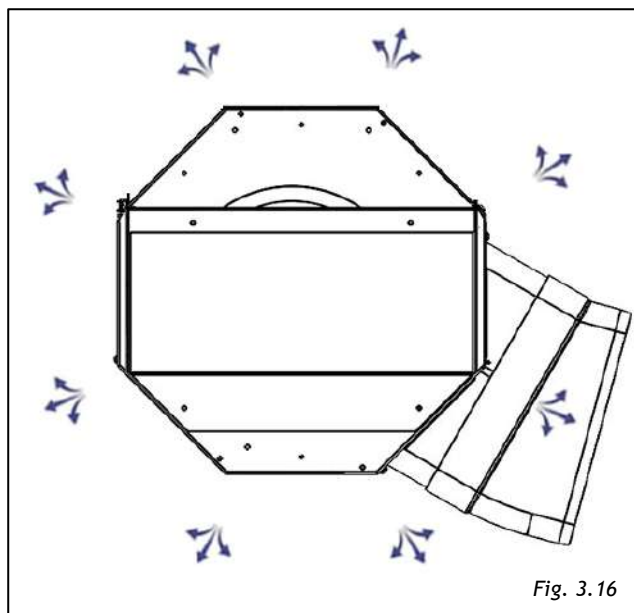
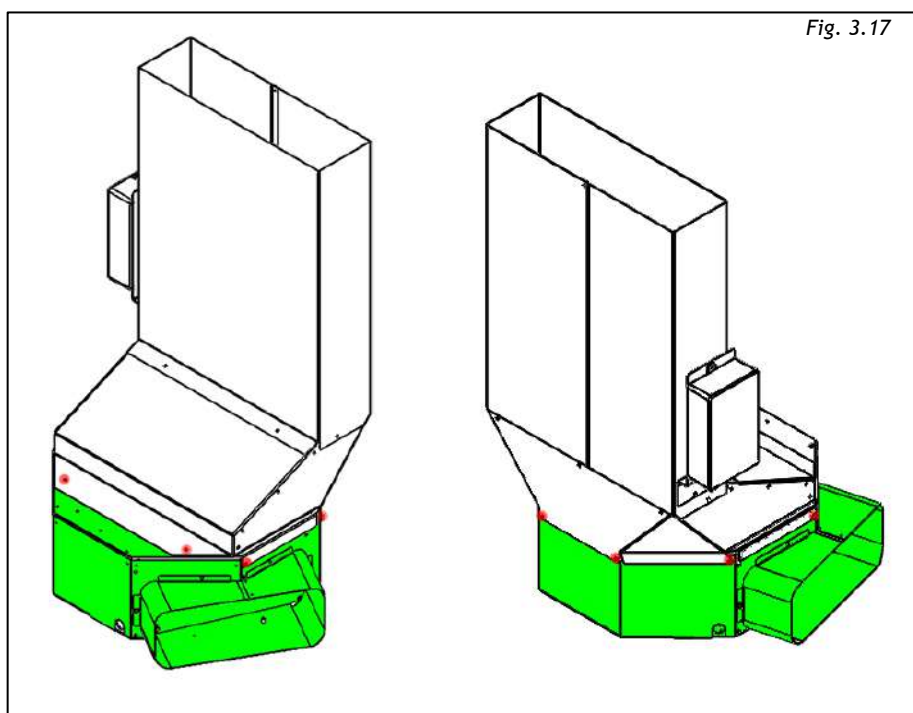


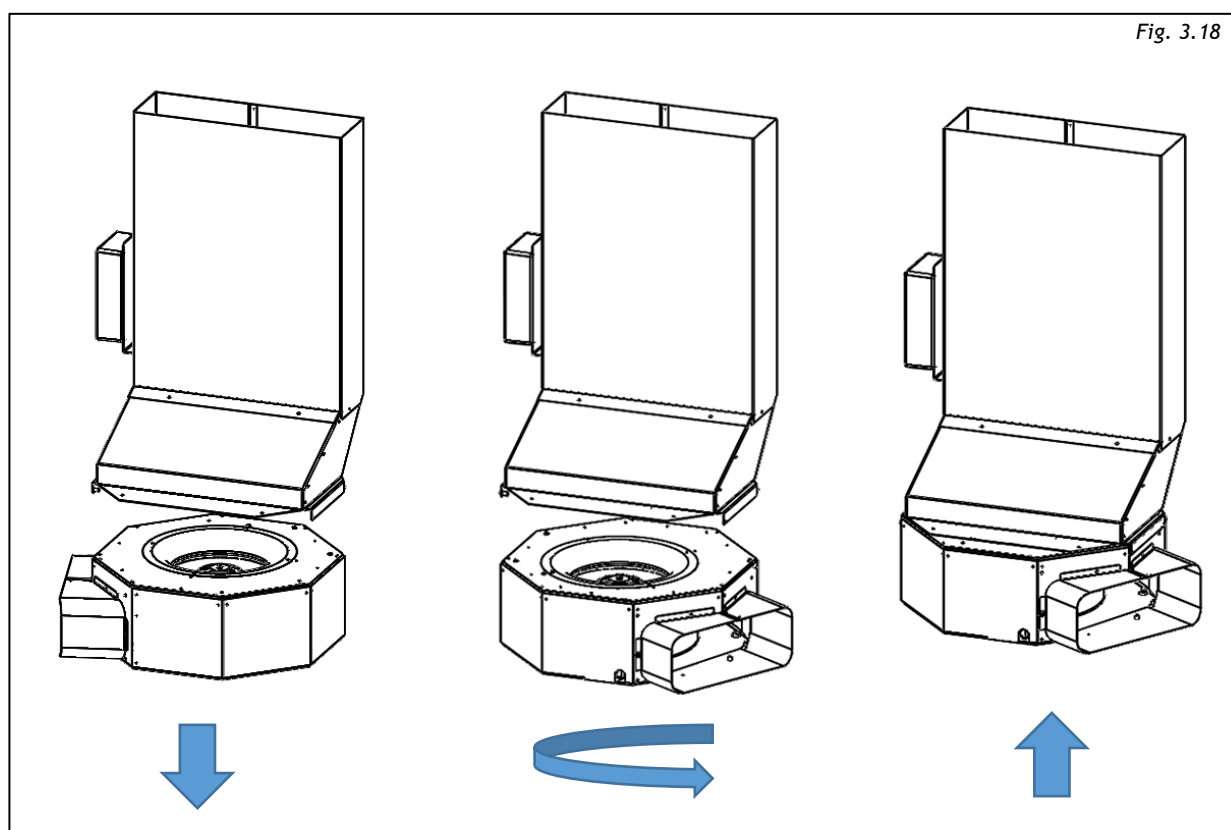
Fig. 3.16

La prise d'évacuation de l'air peut être tournée tous les 45° et grâce au raccord de 15° fourni, monté dans les deux directions, on peut identifier différentes configurations de sorties du conduit de l'air.

Pour effectuer cette opération, couper le collier qui maintient le câble d'alimentation sur le côté du boîtier, et dévisser les vis qui fixent le boîtier octogonal (Fig. 3.17)

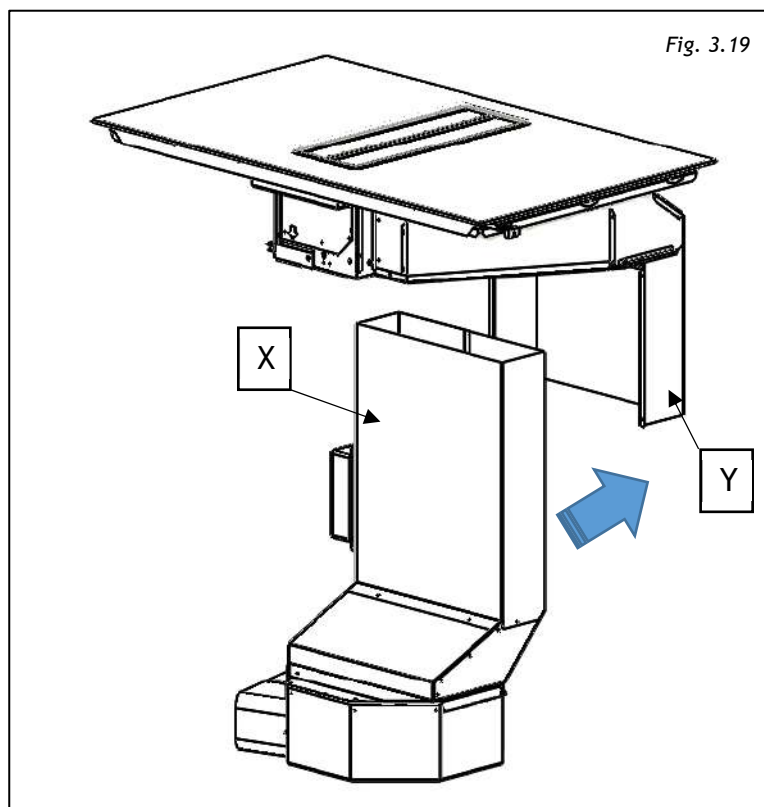


Tourner l'aspirateur (Fig. 3.18) et le positionner dans la direction souhaitée. Une fois le boîtier du conteneur positionné, l'assembler avec les vis précédemment retirées. La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale , non fournie

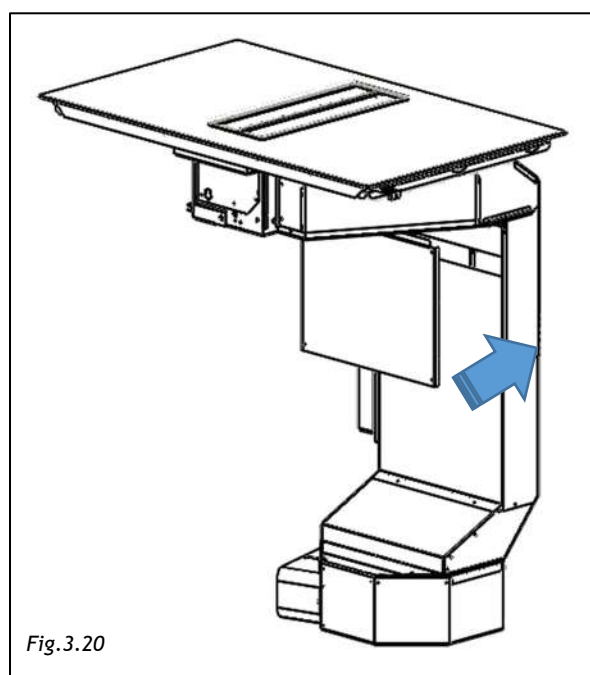


III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 3.13) en prenant soin d'encaster la partie supérieure (Fig. 3.19-X) au raccord fixe (Fig. 3.19-Y).



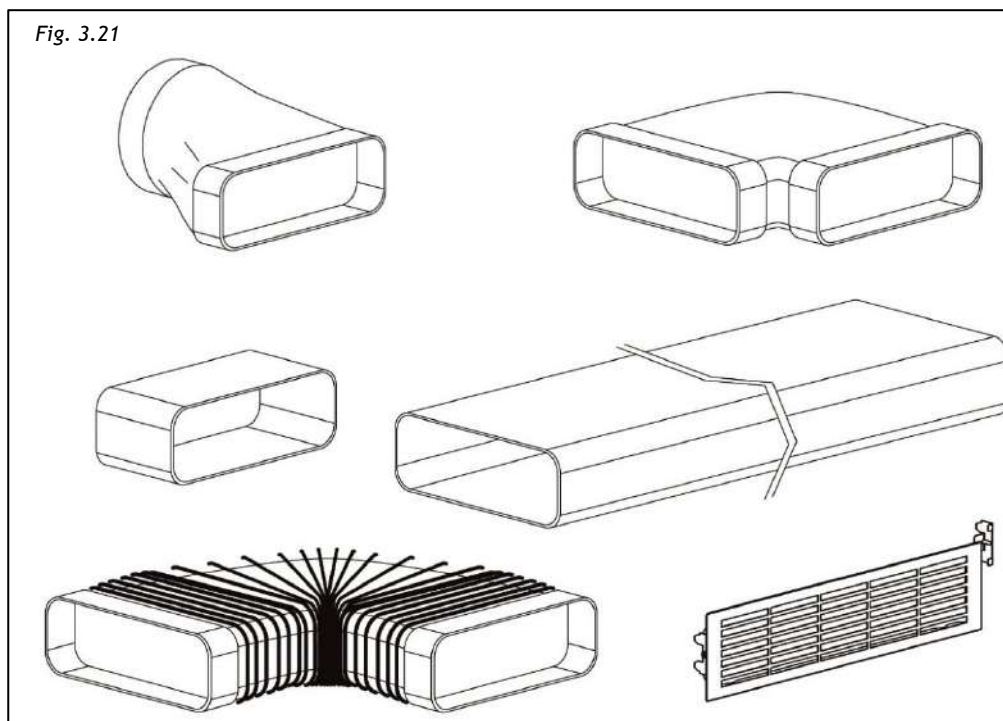
Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig.3.20) à l'aide des vis fournies.



A ce point, il sera possible de raccorder la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées.

Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig. 3.21).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



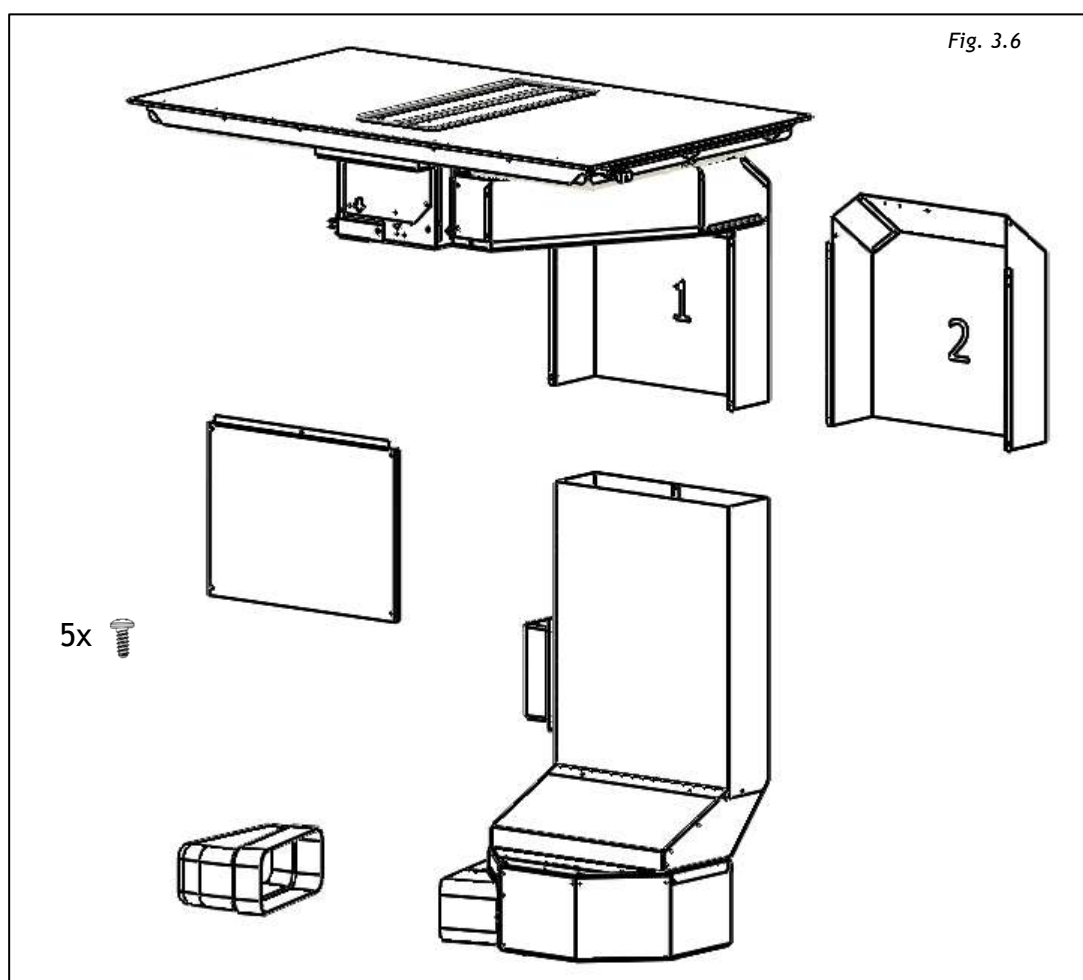
III.3 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 840mm

Pour une profondeur de meuble allant jusqu'à 660 mm, la seule configuration possible est celle décrite au paragraphe III.3.b.

Si l'on dispose d'un plan de profondeur supérieur à 660 mm, en plus de la configuration précédente, il est possible d'augmenter la profondeur à disposition des tiroirs en remplaçant le raccord identifié par "1" (marquage sur la crédence) par celui identifié par "2".

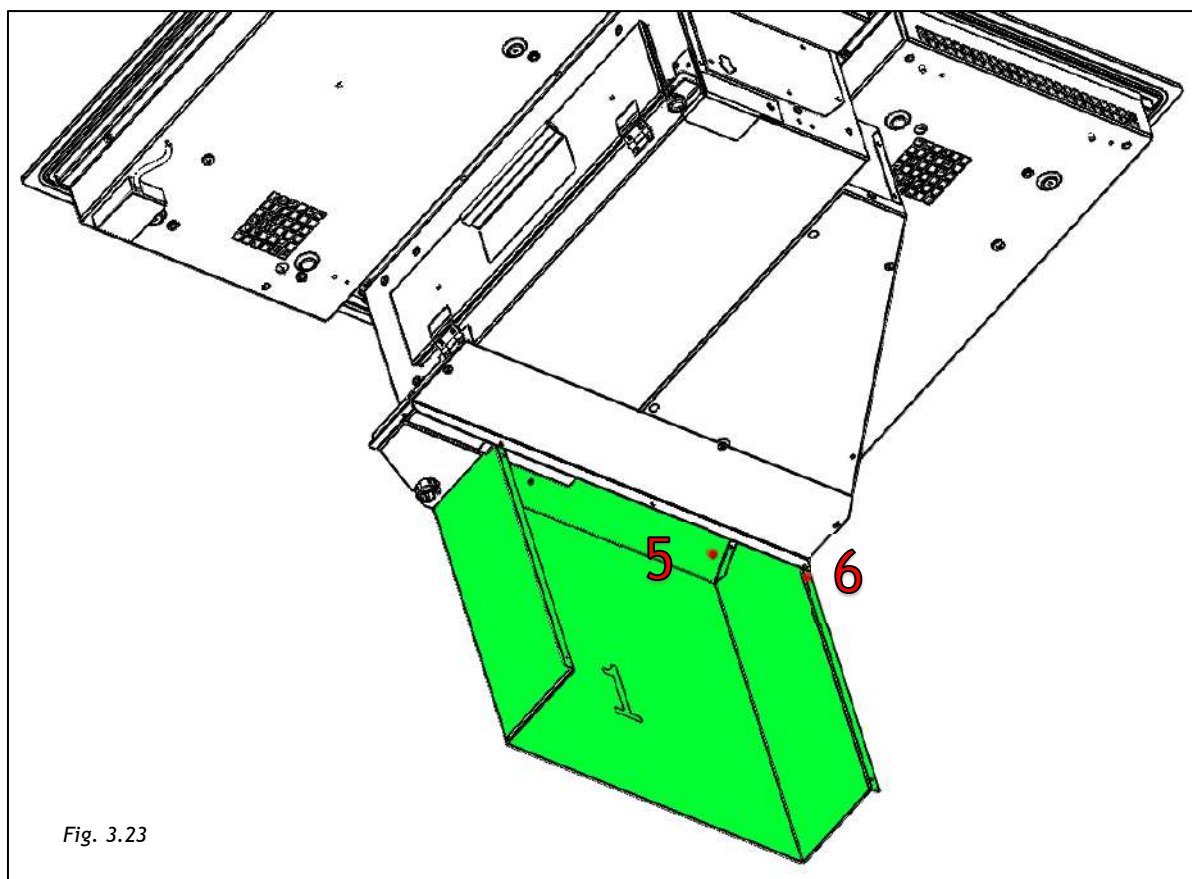
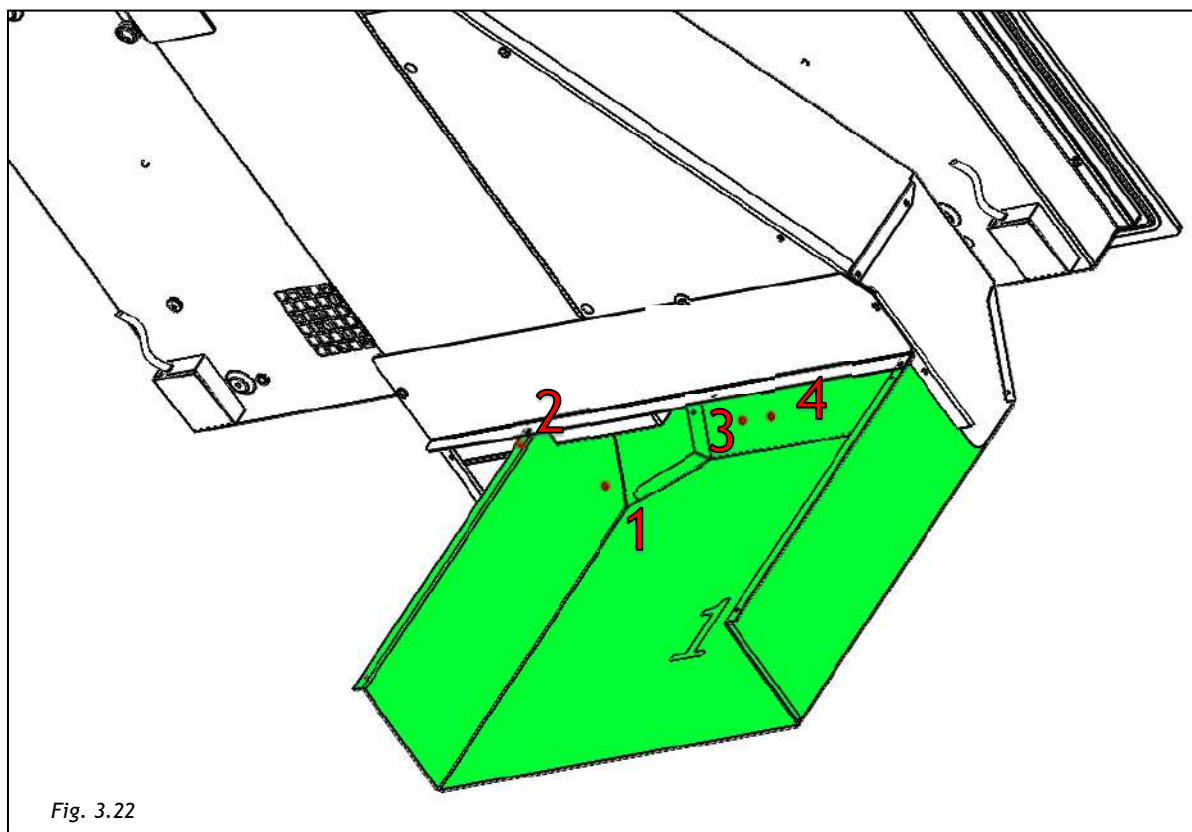
Pour cela, suivre la méthode d'installation décrite ci-dessous.

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.



Enlever le raccord «1 »

Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'enlever toutes les vis de fixation du raccord indiquées en Fig. 3.22 et 3.23



Procéder alors au montage du raccord « 2 » à l'aide des 4 vis précédemment retirées. Les vis indiquées en Fig. 3.22-3.23 a-b n° 2-6, à ce point, ne pourront pas être vissées avant d'avoir déplacé la couverture inférieure.

Pour déplacer la couverture inférieure, retirer les 3 vis (Fig. 3.24 3-4-5). Repositionner la couverture plus en avant de façon à couvrir l'espace laissé vide par le nouveau raccord, en revissant les 3 vis dans leur nouvelle position. Bloquer alors le raccord et la couverture à l'aide des 2 autres vis (Fig. 3.24 1-2)

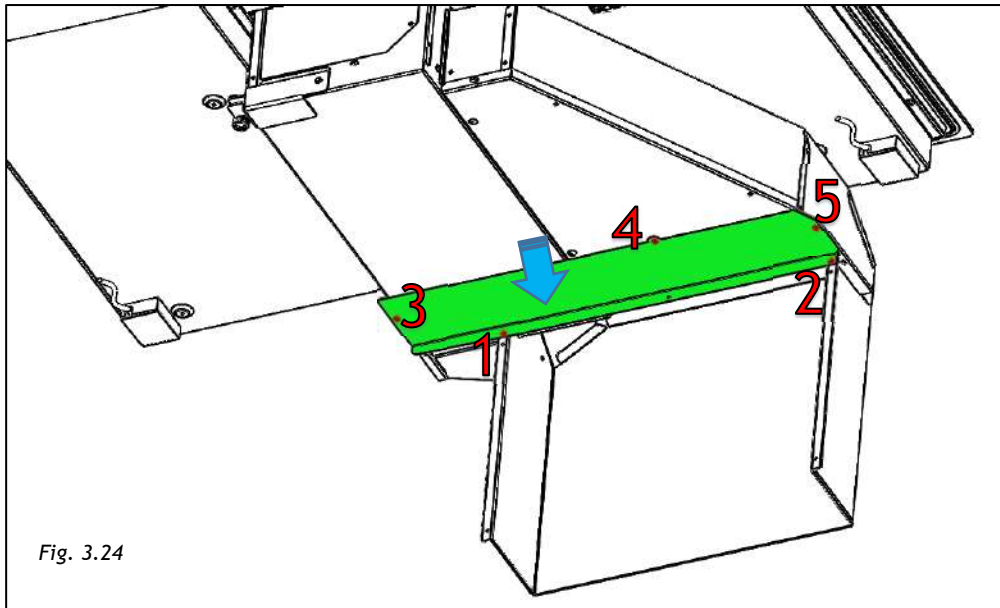


Fig. 3.24

Avec le nouveau raccord installé, les dimensions après l'installation seront celles indiquées en Fig. 3.25

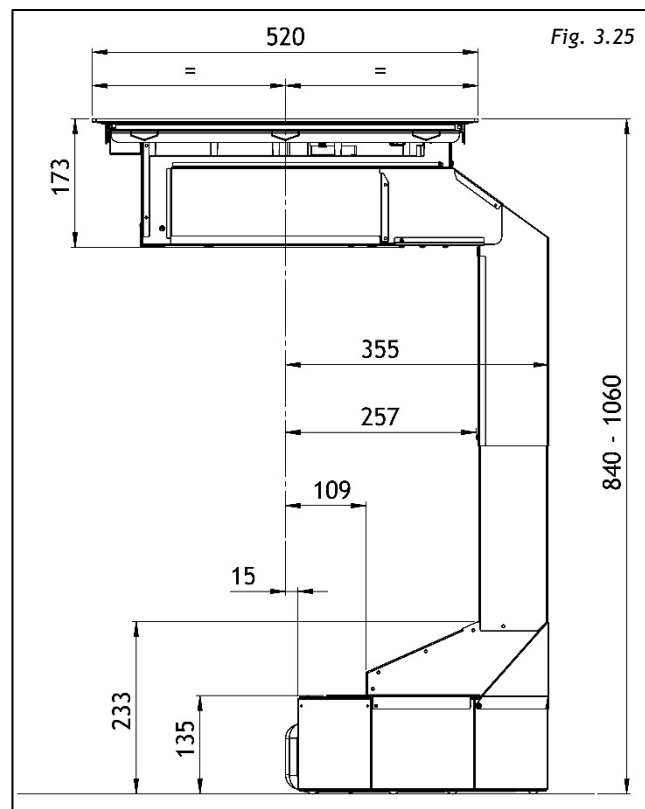
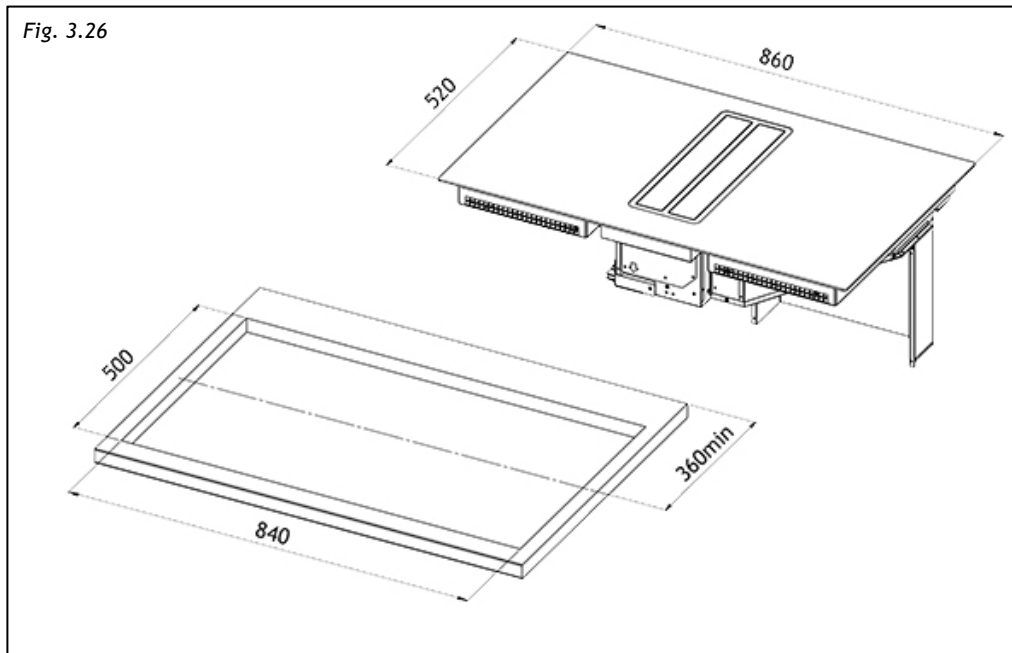


Fig. 3.25

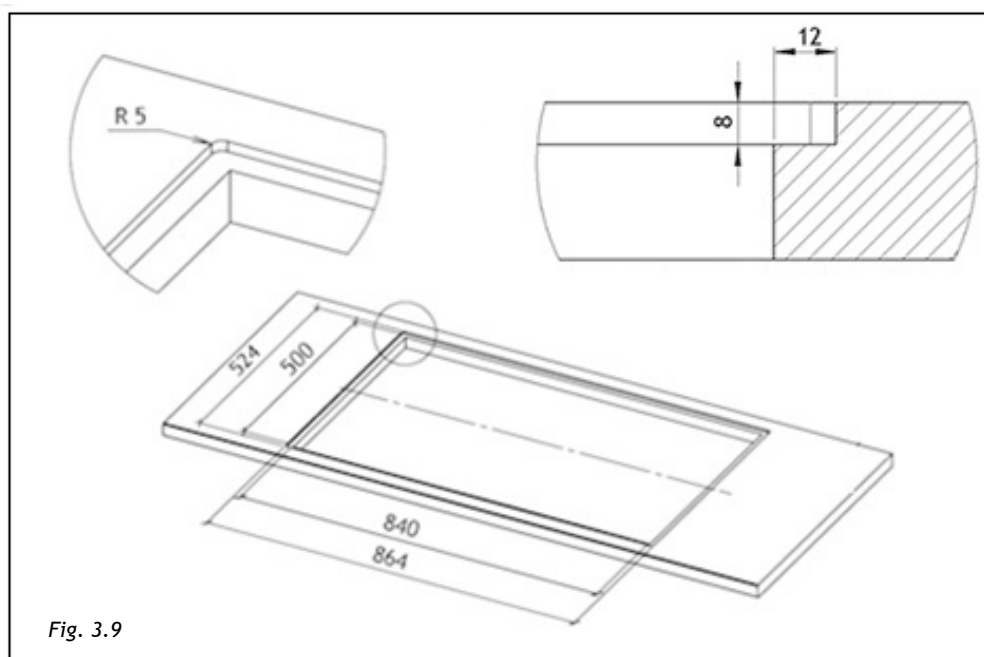
III.3.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 360mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.26



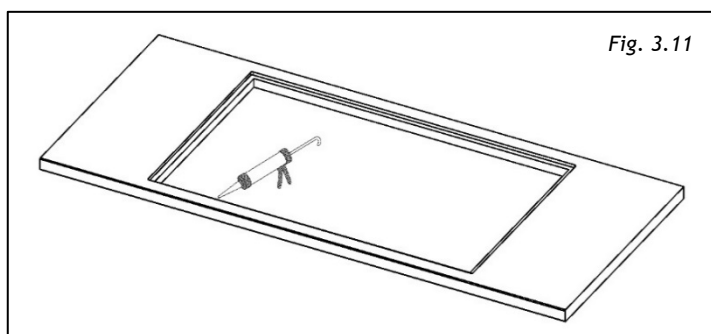
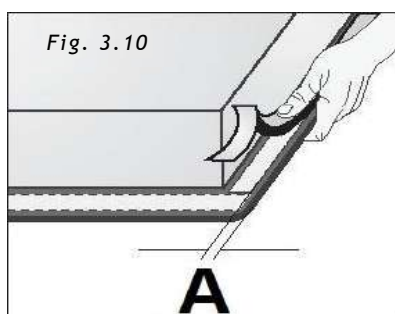
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



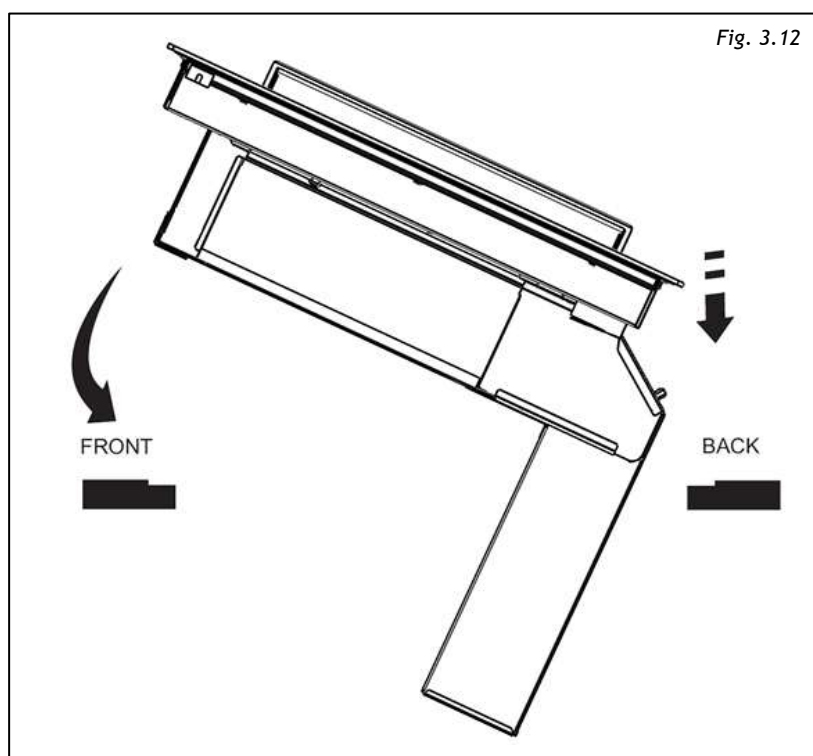
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.

	Attention ! L'installation du plan sans joint est interdite	
---	--	---

Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre ($A=2\text{ mm}$), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

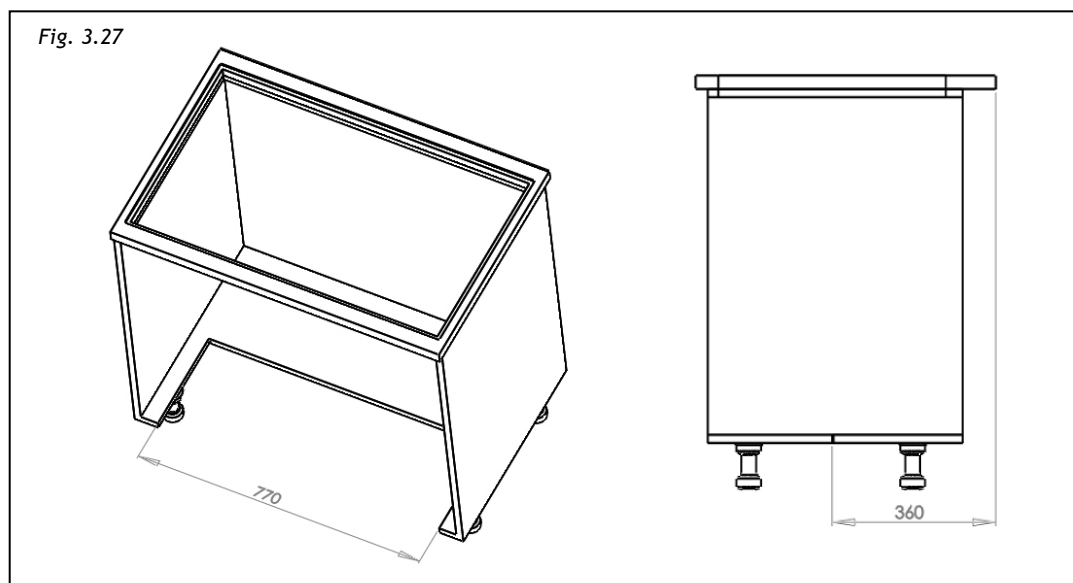


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)

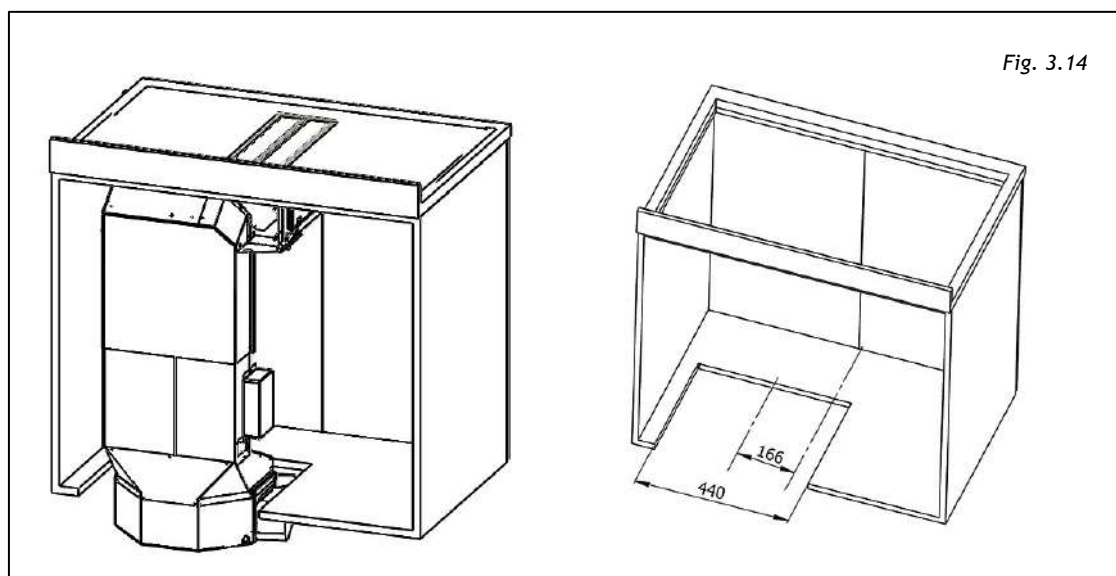


III.3.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.27 et la crédence éventuellement retirée.



Si l'utilisation d'un filtre à plasma (disponible comme accessoire) n'est pas prévue, l'évacuation peut être réduite comme indiqué en Fig. 3.14



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson : (Fig. 3.28)

- Profondeur tiroirs environ 450mm
- Profondeur dernier tiroir environ 350mm

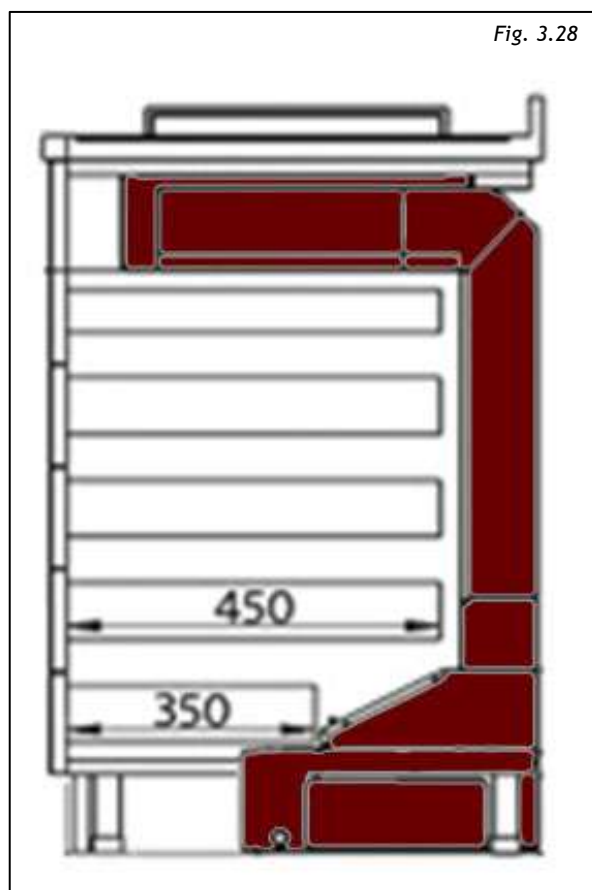


Fig. 3.28

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15). 3.16).

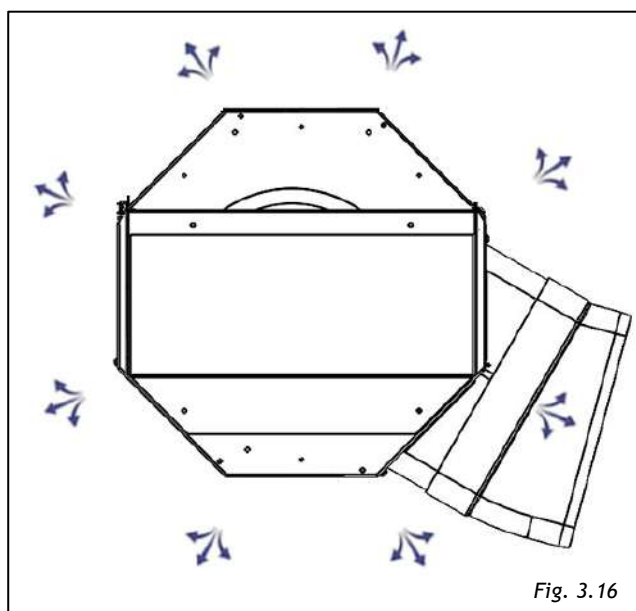
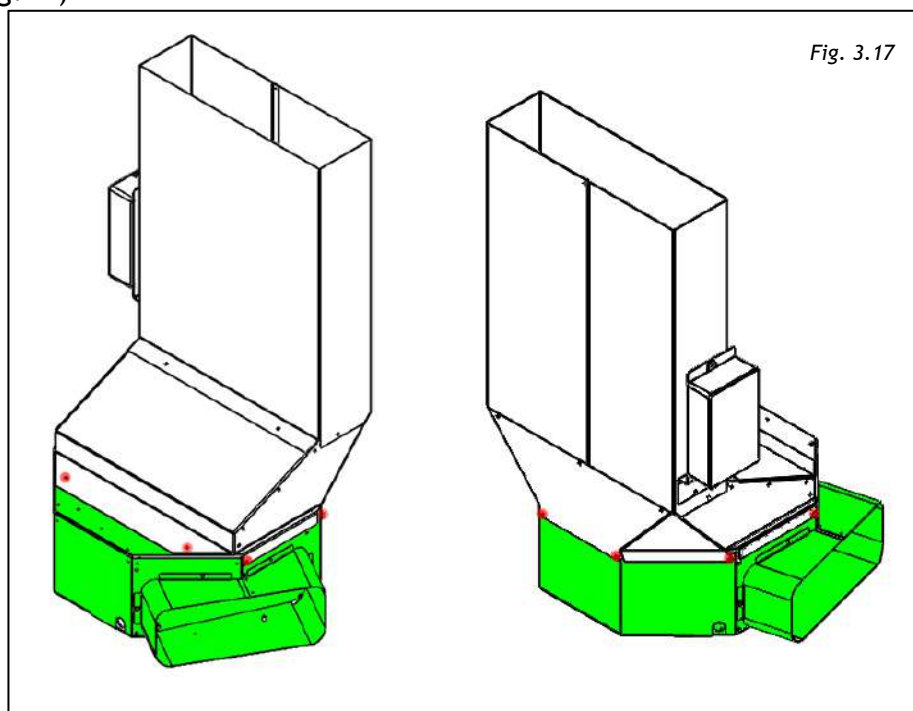


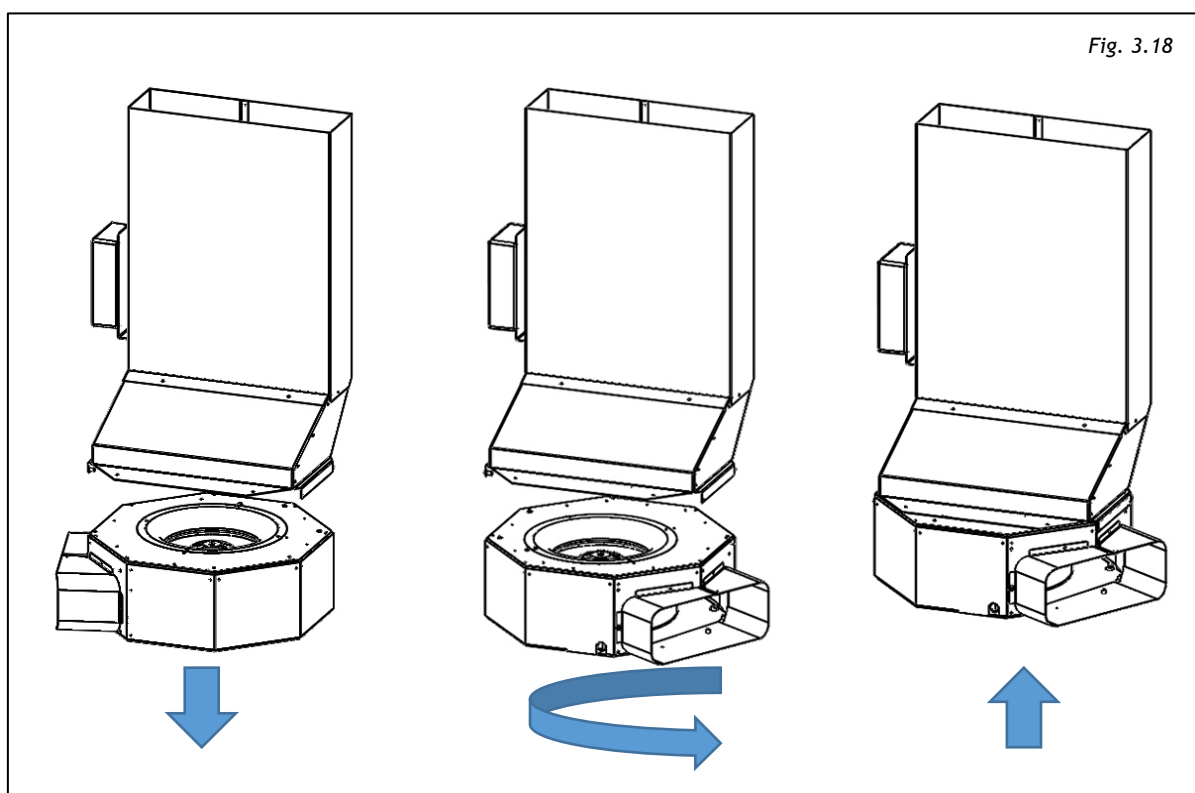
Fig. 3.16

La prise d'évacuation de l'air peut être tournée tous les 45° et grâce au raccord de 15° fourni, monté dans les deux directions, on peut identifier différentes configurations de sorties du conduit de l'air.

Pour effectuer cette opération, couper le collier qui maintient le câble d'alimentation sur le côté du boîtier, et dévisser les vis qui fixent le boîtier octogonal (Fig.17)

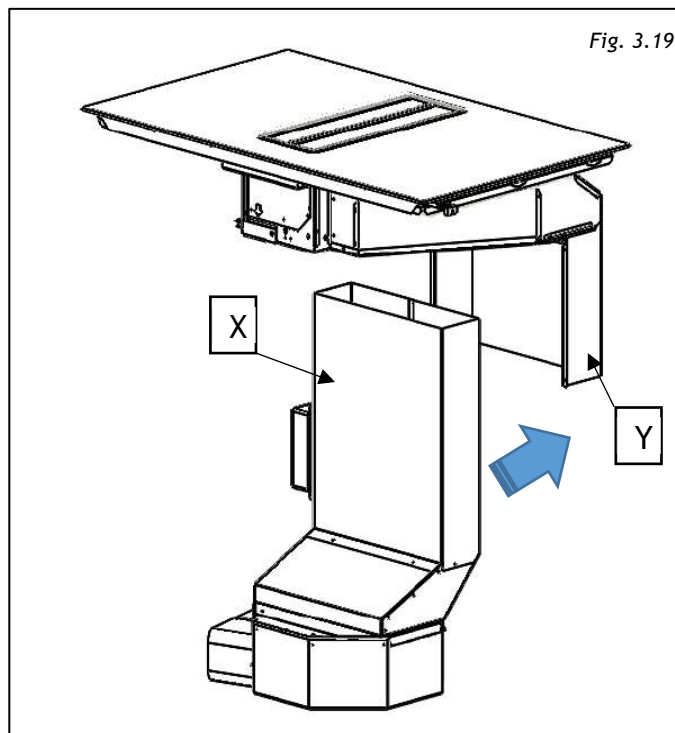


Tourner l'aspirateur (Fig.18) et le positionner dans la direction souhaitée. Une fois le boîtier du conteneur positionné, l'assembler avec les vis précédemment retirées. La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale, non fournie.

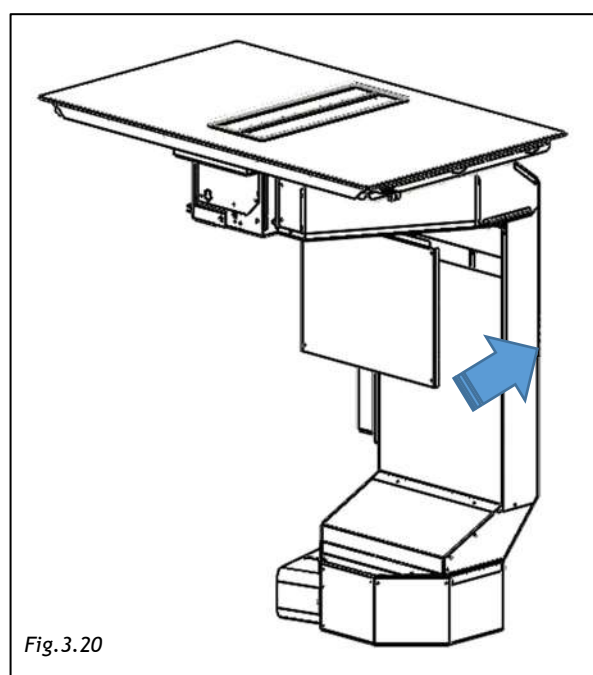


III.3.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 16), en ayant soin d'encastrer la partie supérieure (Fig. 19-X) dans le raccord fixe (Fig. 3.19-Y).



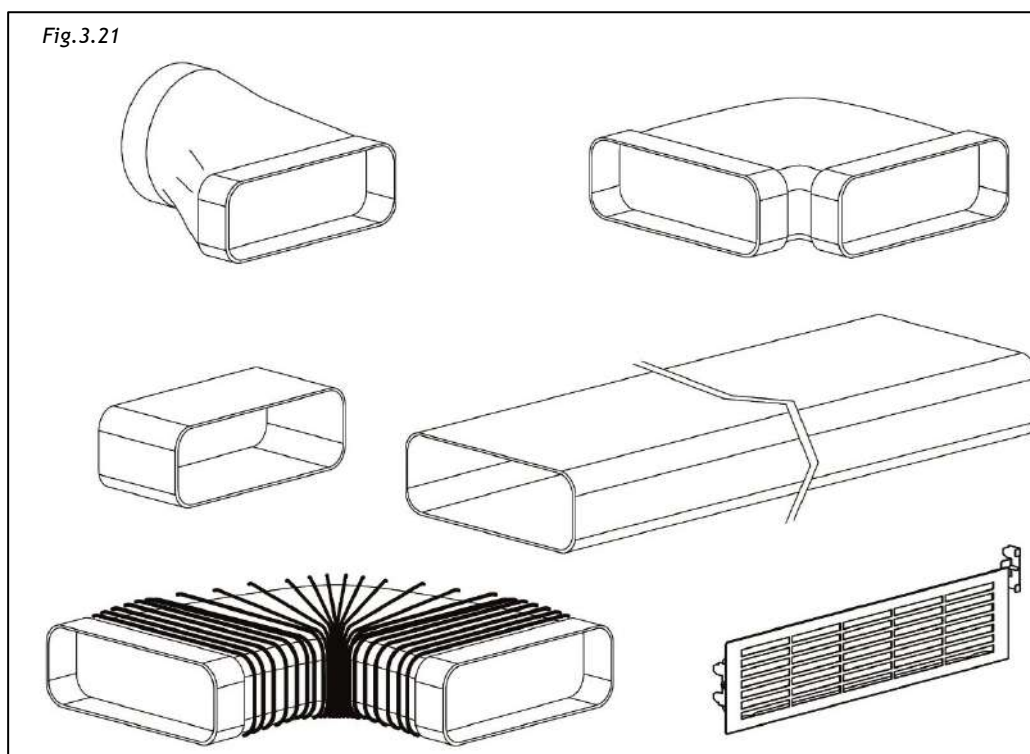
Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig. 3.20) à l'aide des vis fournies.



A ce point, il sera possible de raccorder la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées.

Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig.3.21).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



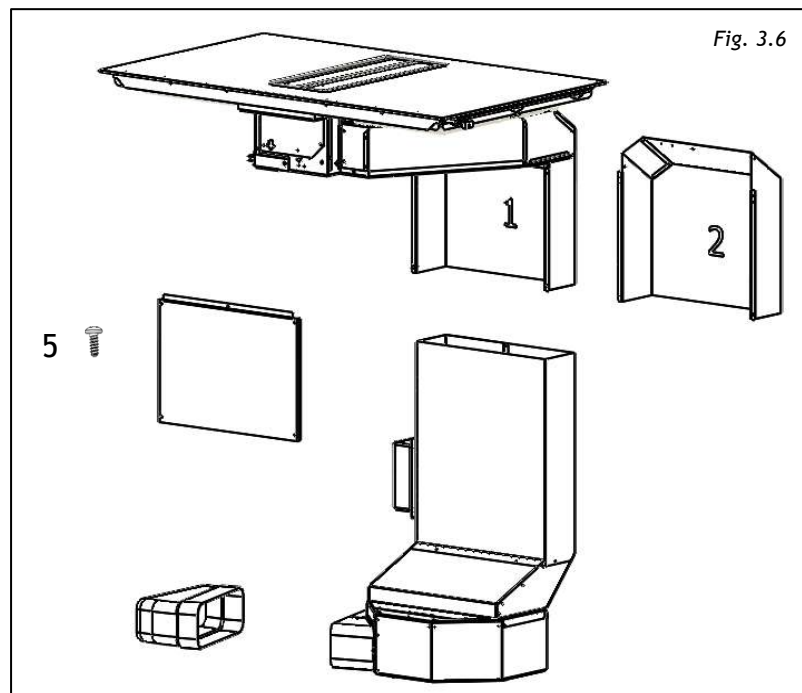
III.4 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR JUSQU'À 900mm

Pour une profondeur de meuble jusqu'à 840 mm, les seules configurations possibles sont celles décrites dans les paragraphes III.2 et III.3 précédents.

Si on dispose d'un plan d'une profondeur supérieure à 840 mm en plus des configurations précédentes, il est possible de faire pivoter le boîtier d'aspiration afin de libérer de l'espace à l'intérieur du meuble.

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.

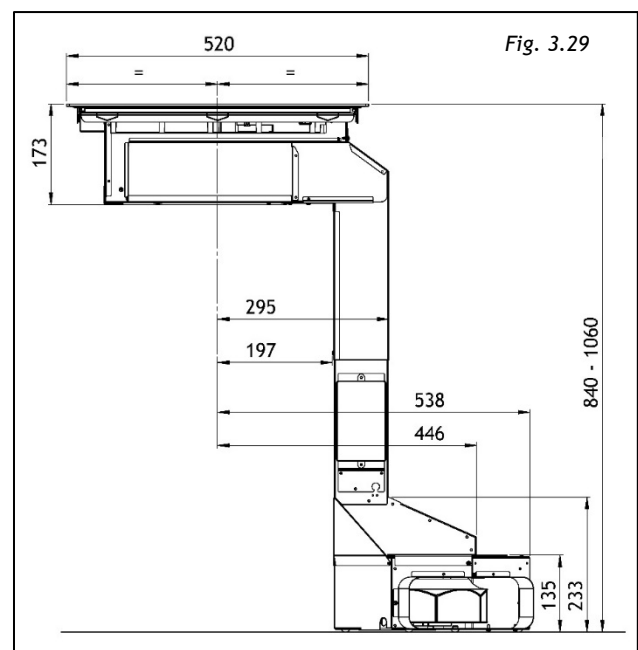
À monter selon le mode décrit dans ces pages.



Le raccord de remplacement identifié sous "2" par marquage sur la crédence ne s'utilise pas dans cette configuration.

Les dimensions du système après l'installation sont indiquées à la Fig.3.29

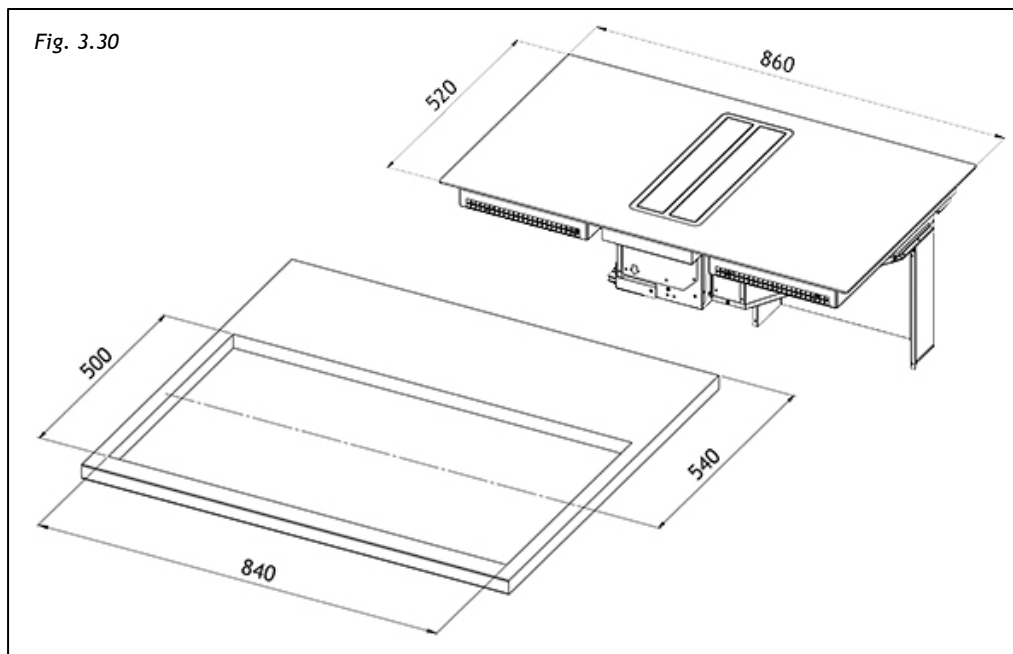
Les dimensions se rapportent à l'axe du plan à induction et comportent une configuration spécifique du meuble, des tiroirs éventuellement présents et de leurs dimensions



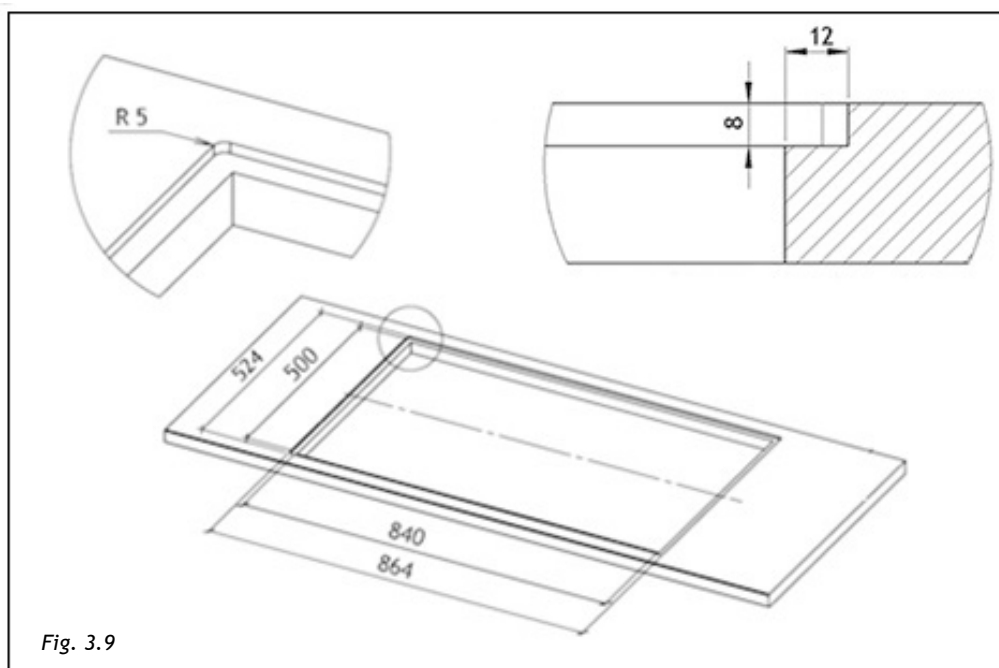
III.4.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 540mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.30.



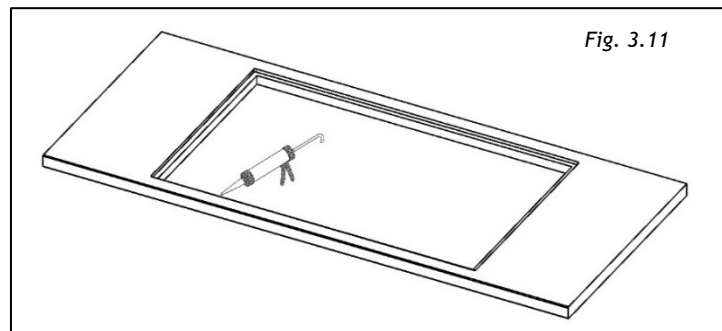
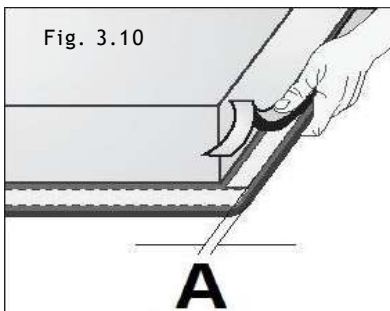
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



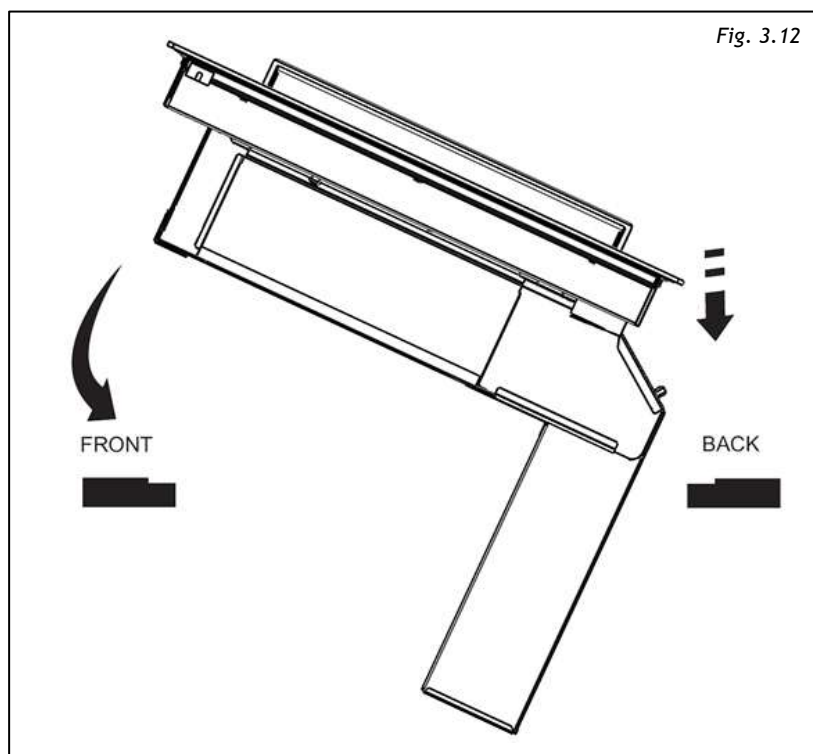
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.

	Attention ! L'installation du plan sans joint est interdite	
---	--	---

Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre ($A=2\text{ mm}$), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

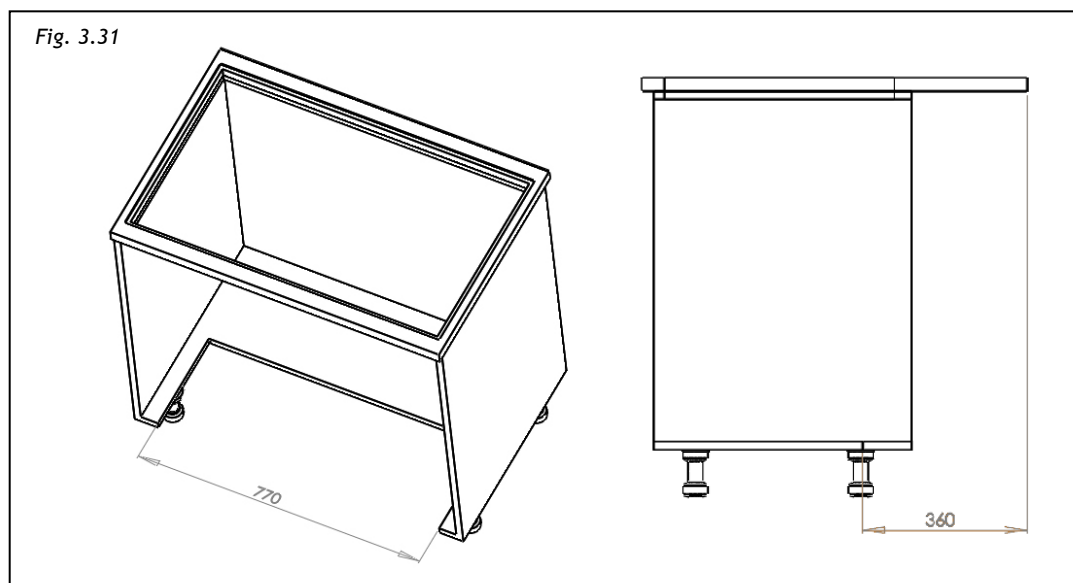


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)

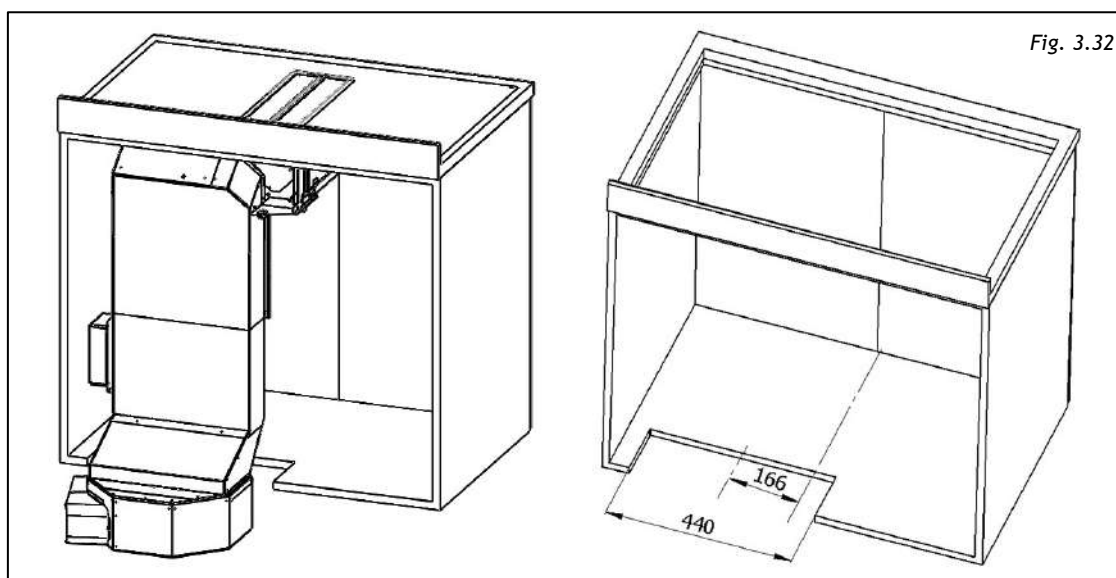


III.4.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.31 et la crédence éventuellement retirée.



Si l'utilisation d'un filtre à plasma (disponible comme accessoire) n'est pas prévue, l'évacuation peut être réduite comme indiqué en Fig. 3.32



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson : (Fig.3.33)

- Profondeur tiroirs environ 400 mm

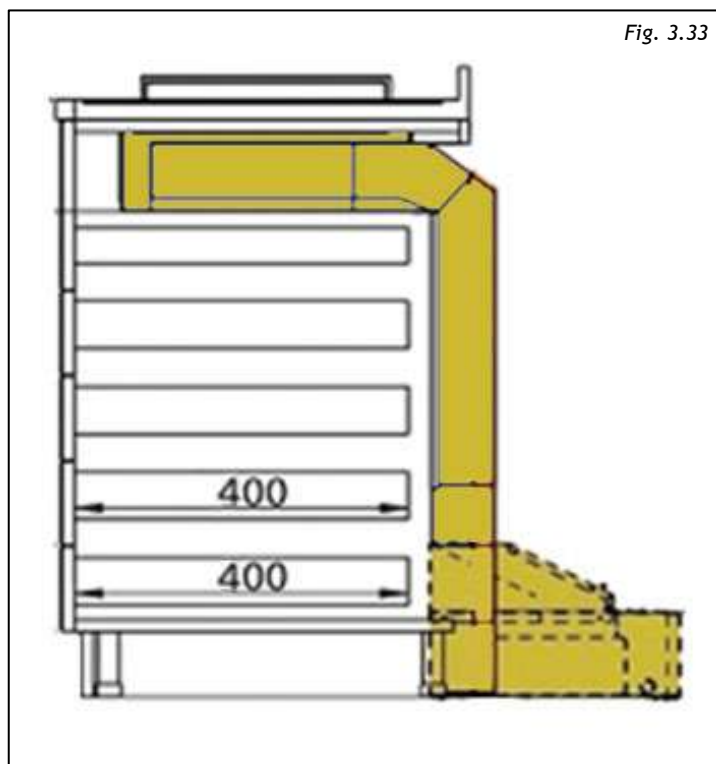


Fig. 3.33

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15). 3.16).

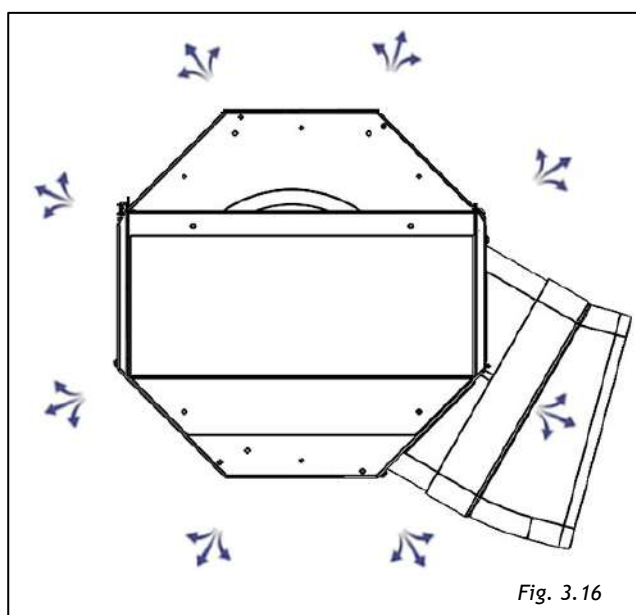
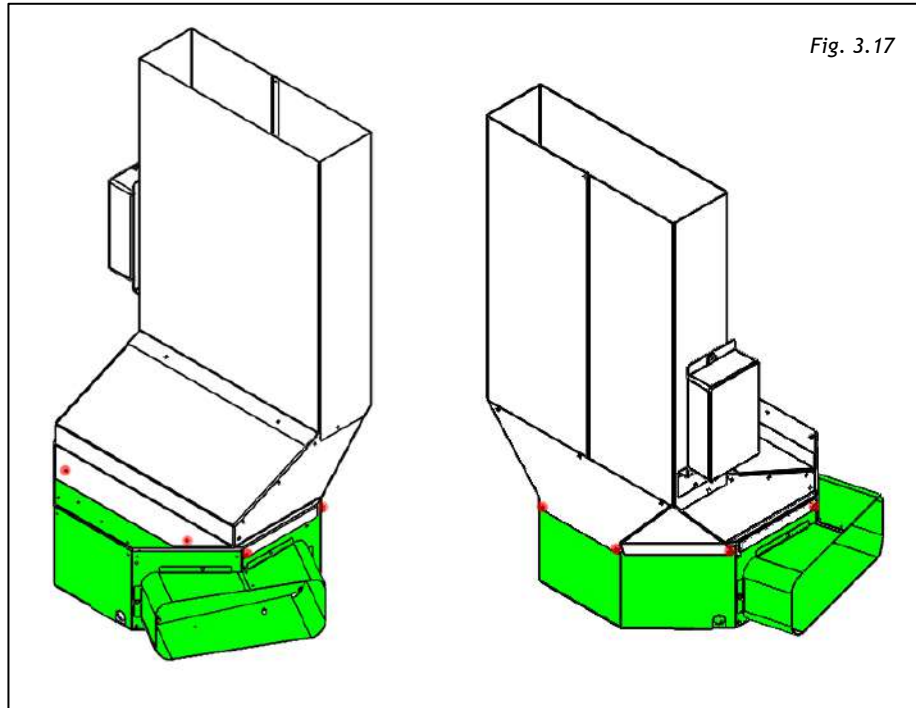


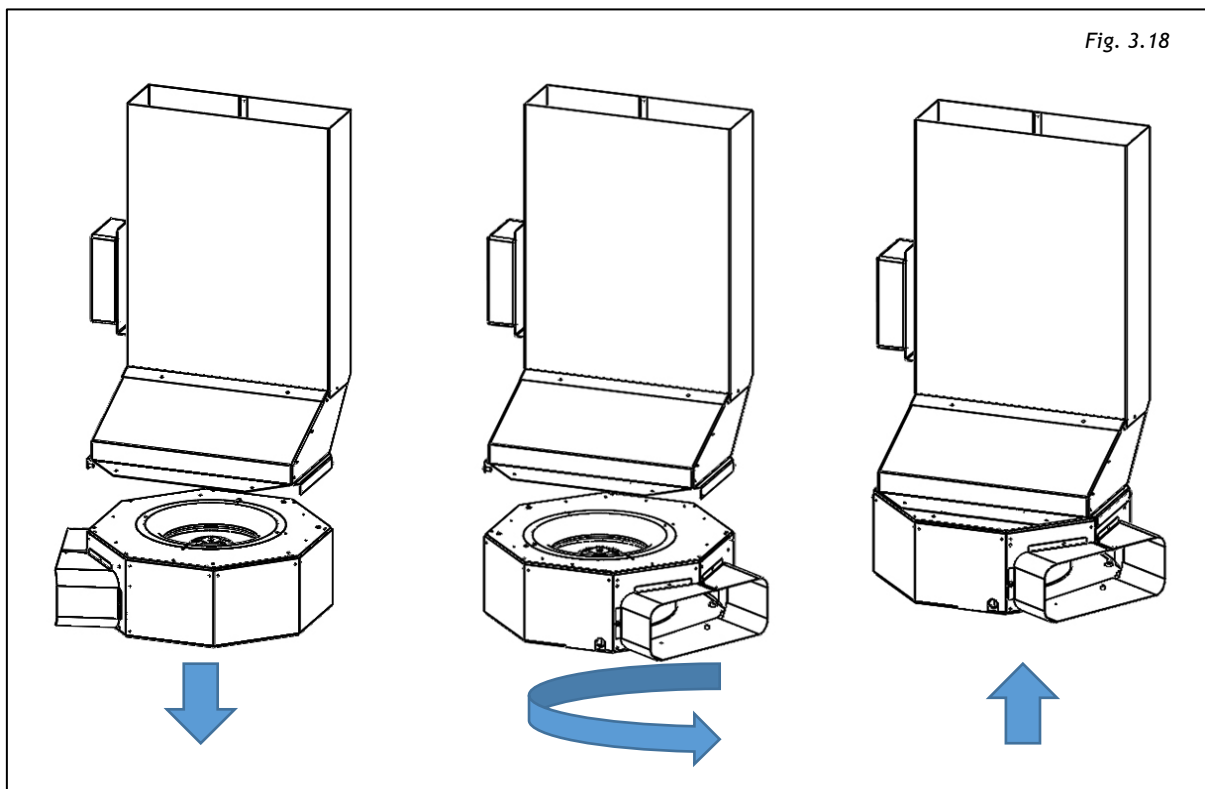
Fig. 3.16

La prise d'évacuation de l'air peut être tournée tous les 45° et grâce au raccord de 15° fourni, monté dans les deux directions, on peut identifier différentes configurations de sorties du conduit de l'air.

Pour effectuer cette opération, couper le collier qui maintient le câble d'alimentation sur le côté du boîtier, et dévisser les vis qui fixent le boîtier octogonal (Fig.17)

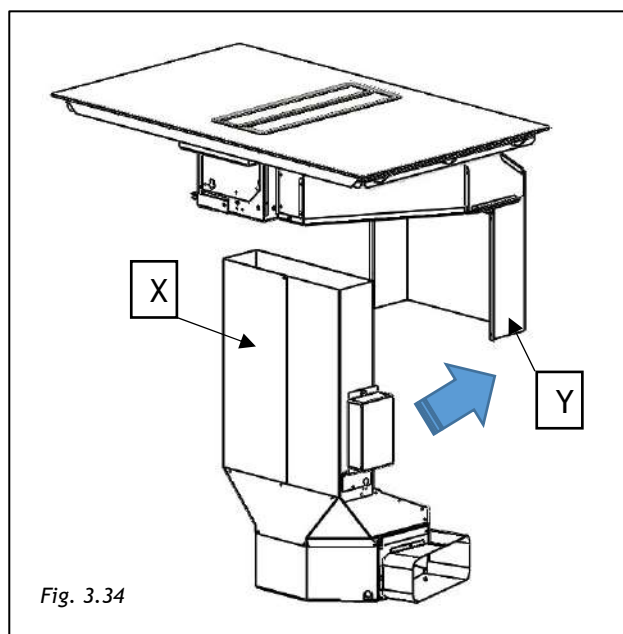


Tourner l'aspirateur (Fig. 3.18) et le positionner dans la direction souhaitée. Une fois le boîtier du conteneur positionné, l'assembler avec les vis précédemment retirées. La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale, non fournie.

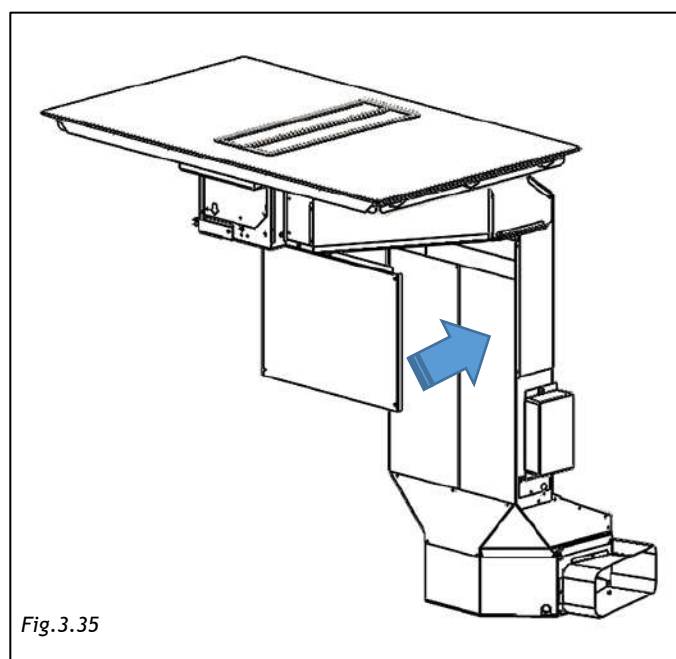


III.4.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 3.33) en prenant soin d'encaster la partie supérieure (Fig. 3.34-X) au raccord fixe (Fig. 3.34-Y).



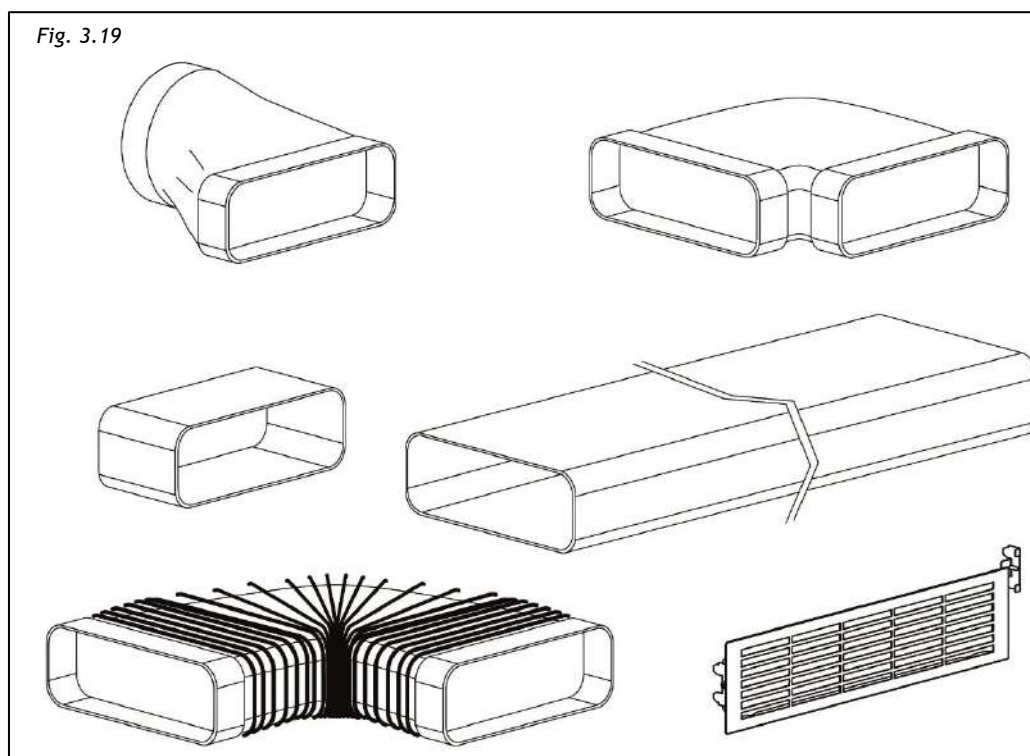
Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig.3.35) à l'aide des vis fournies.



A ce point, il sera possible de raccorder la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées.

Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig. 3.19).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



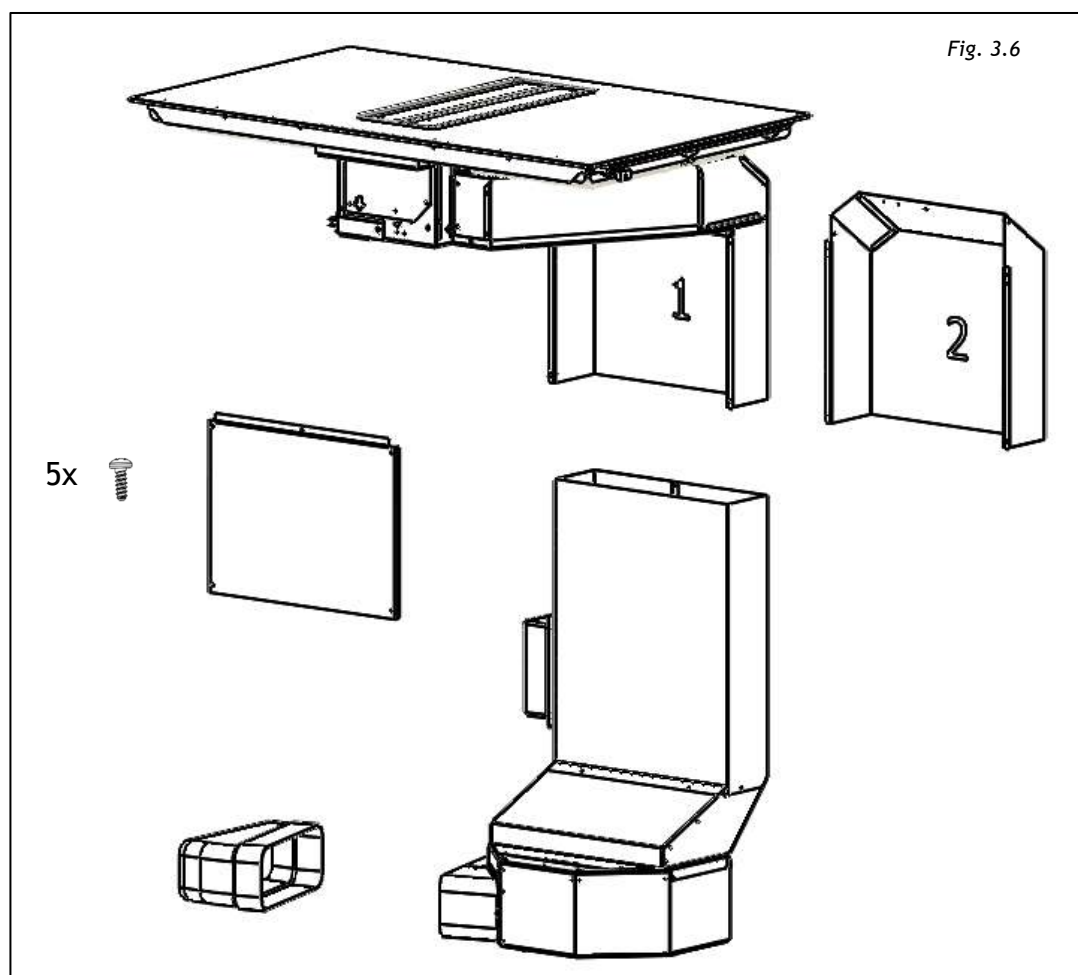
III.5 INSTALLATION SUR MEUBLES D'UNE PROFONDEUR AU-DELÀ DE 900mm

Pour une profondeur de meuble jusqu'à 900mm, les seules configurations possibles sont celles décrites dans les paragraphes III.2 et III.3 précédents, III.4

Si on dispose d'un plan de profondeur supérieur à 900mm, en plus des configurations précédentes, il est possible d'augmenter la profondeur à disposition des tiroirs en remplaçant le raccord identifié par "1" (marquage sur la crédence) par celui identifié par "2". Pour réaliser cette configuration, le boîtier d'aspiration doit être pivoté afin de libérer au maximum l'espace à l'intérieur du meuble.

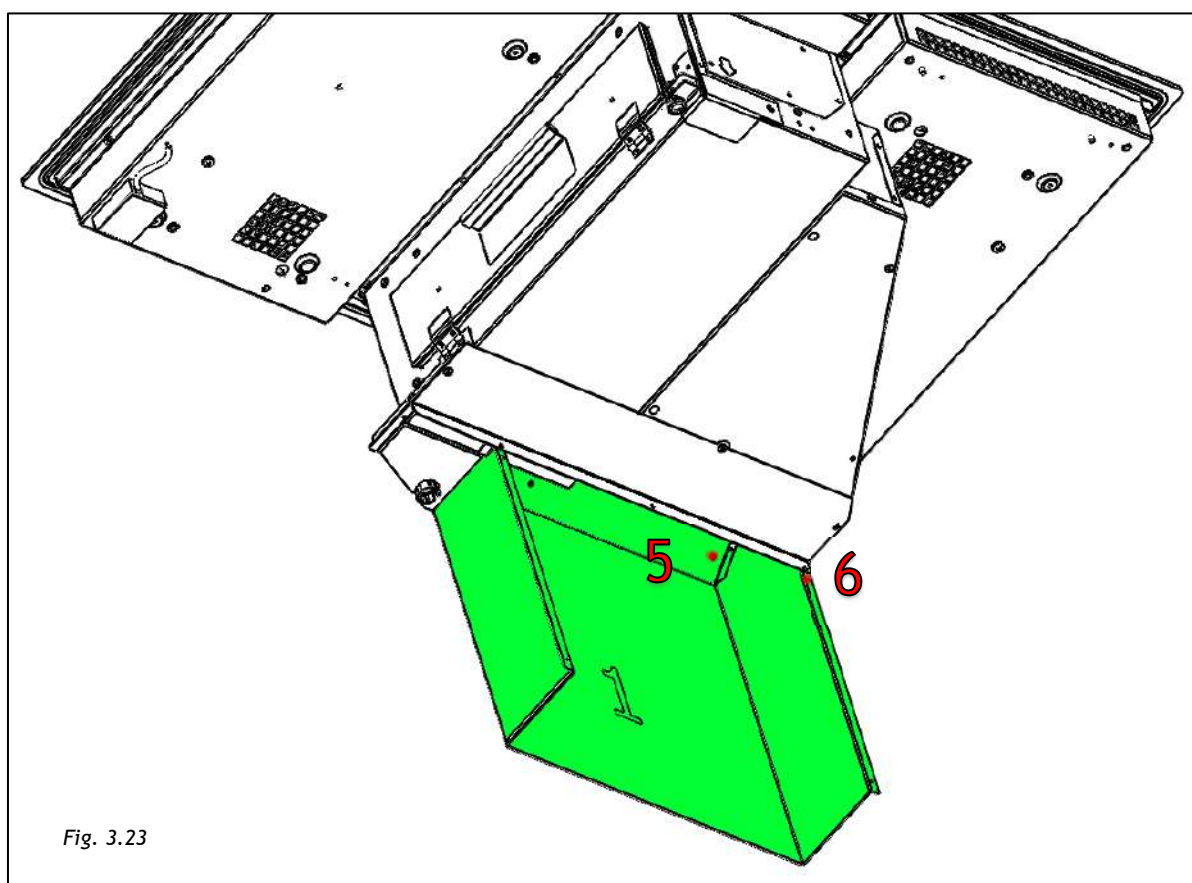
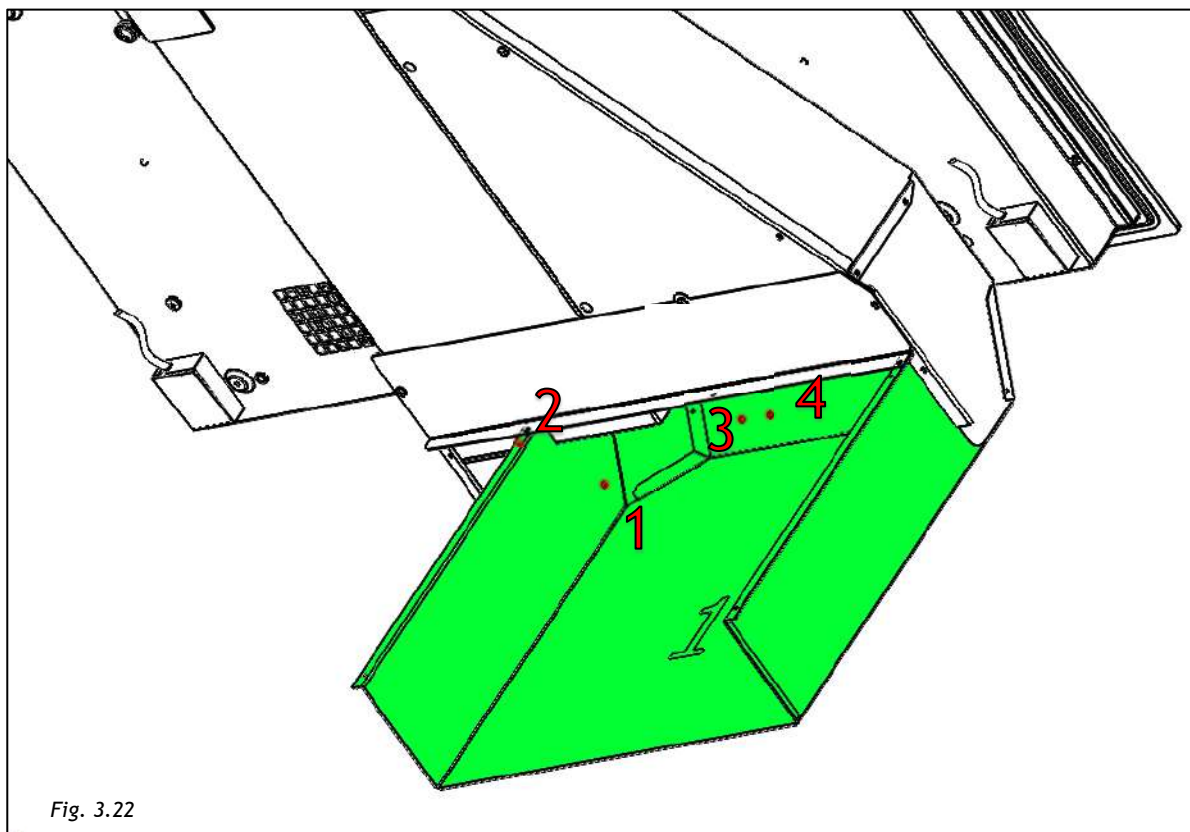
Pour cela, suivre la méthode d'installation décrite ci-dessous.

À l'ouverture du carton, l'installateur verra aussitôt les éléments représentés à la Fig. 3.6.



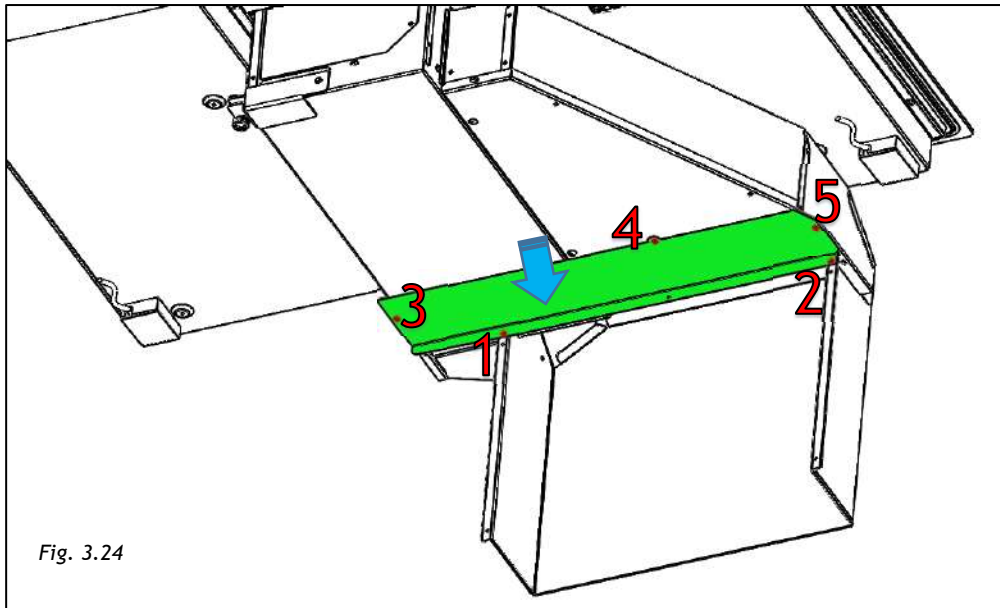
Enlever le raccord «1 »

Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'enlever toutes les vis de fixation du raccord indiquées en Fig. 3.22-a et 3.22-b

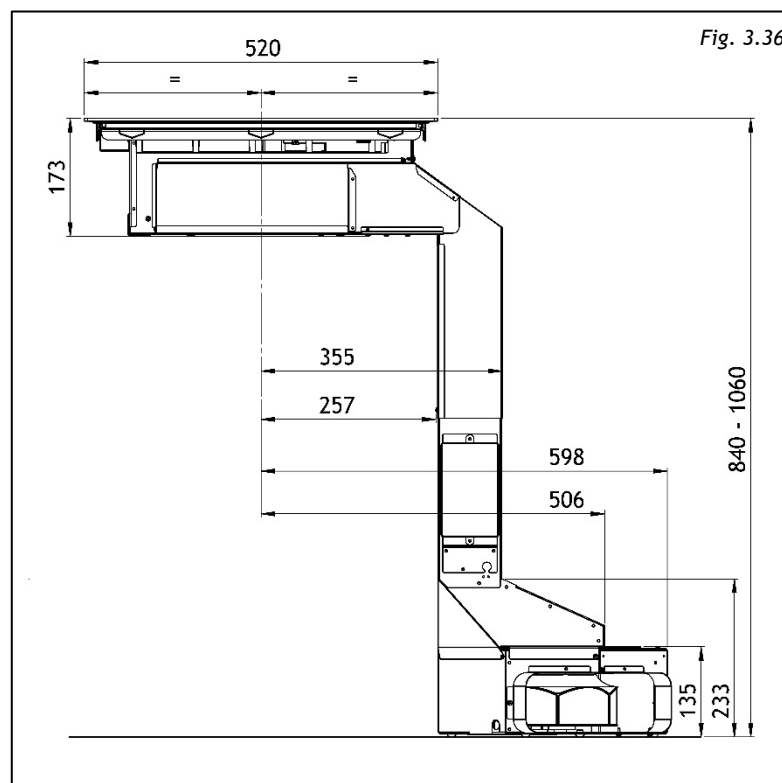


Procéder au montage du raccord « 2 » à l'aide des 4 vis précédemment retirées (Fig. 3.22 - 3.23 n° 1-3-4-5). Les vis de la Fig. 3.22 a-b n° 2-6, à ce point, ne pourront pas être vissées avant d'avoir déplacé la couverture inférieure.

Pour déplacer la couverture inférieure, retirer les 3 vis (Fig. 3.24 3-4-5). Repositionner la couverture plus en avant de façon à couvrir l'espace laissé vide par le nouveau raccord, en revissant les 3 vis dans leur nouvelle position. Bloquer alors le raccord et la couverture à l'aide des 2 autres vis (Fig. 3.24 1-2)



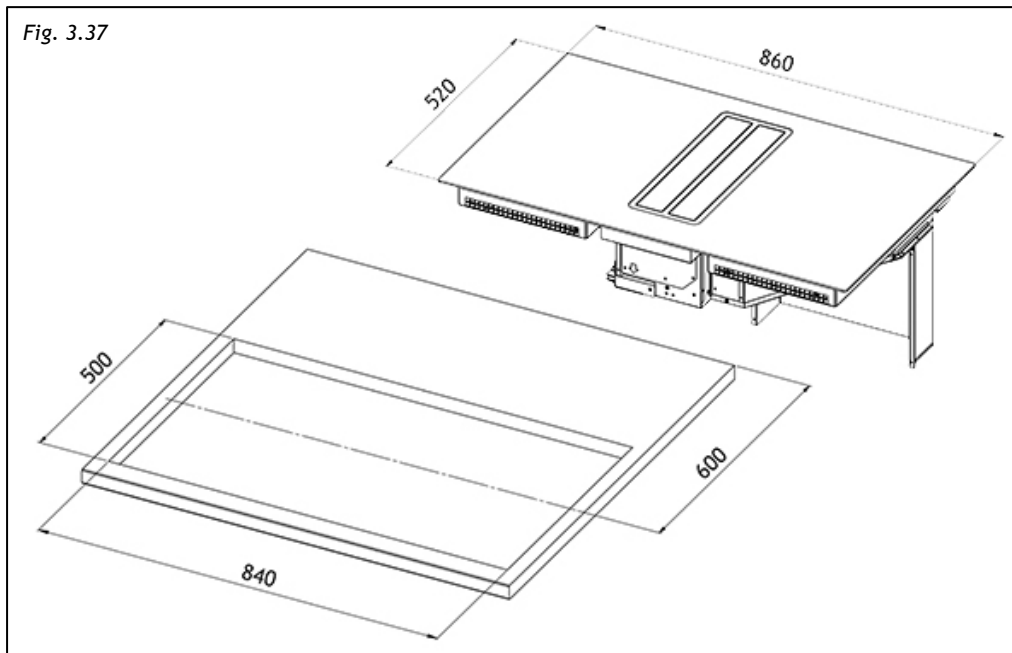
Avec le nouveau raccord installé, les dimensions après l'installation seront celles indiquées à la Fig. 3.36



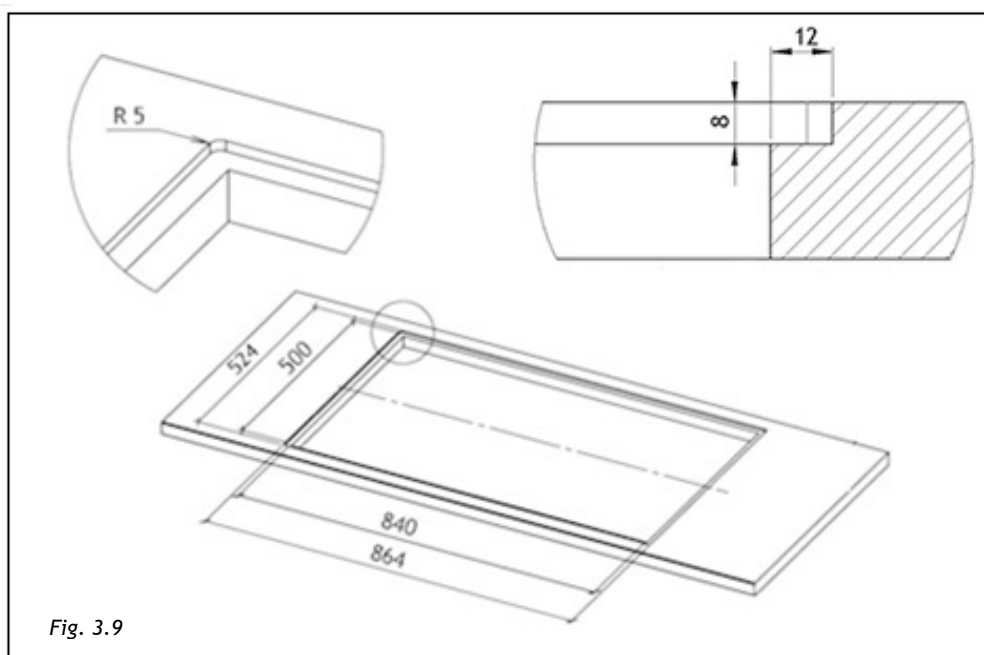
III.5.a INSTALLATION DE LA PLAQUE À INDUCTION

Pour laisser l'espace nécessaire à la tuyauterie de l'air, il est important d'installer la plaque à induction avec la ligne centrale à plus de 6000mm de l'éventuelle paroi sur la partie postérieure.

La plaque à induction peut être installée de deux manières ou en appui sur le plan de travail ou au ras du plan de travail. Pour effectuer l'installation en appui : percer le plan comme illustré à la Fig. 3.37



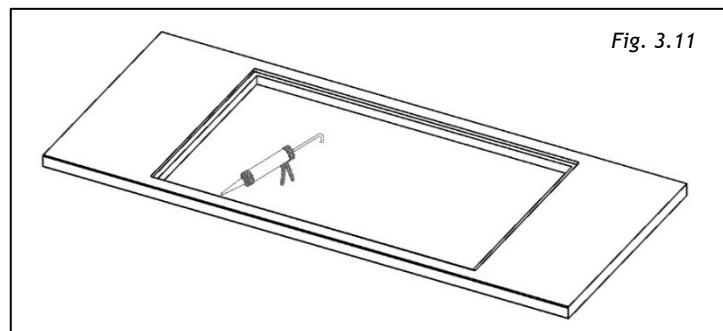
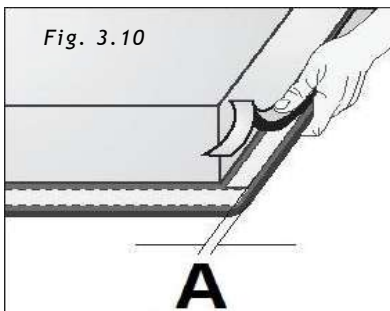
Pour effectuer l'installation au ras : percer le plan et fraiser le plan de travail le long du bord de l'orifice d'installation, en respectant les mesures indiquées à la Fig. 3.9.



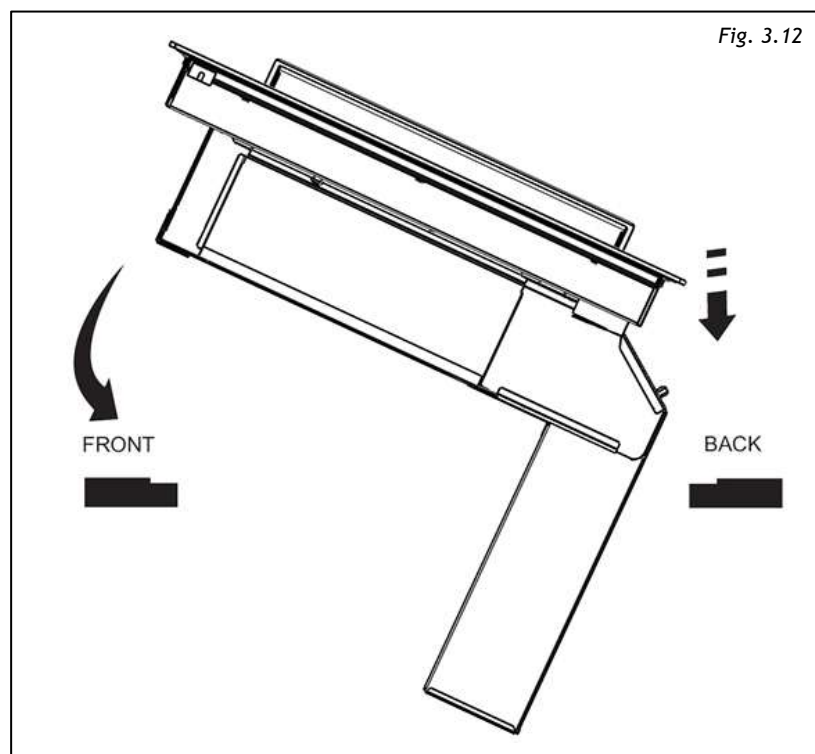
Avant de fixer la plaque à induction, coller, sur la partie inférieure du verre, le joint en mousse de polyuréthane expansé fourni avec l'appareil.

	Attention ! L'installation du plan sans joint est interdite	
---	--	---

Retirer le film de protection et coller le joint à 2 mm du bord du verre (A=2 mm), sur les 4 côtés, sans le superposer dans les coins (Fig.3.10).

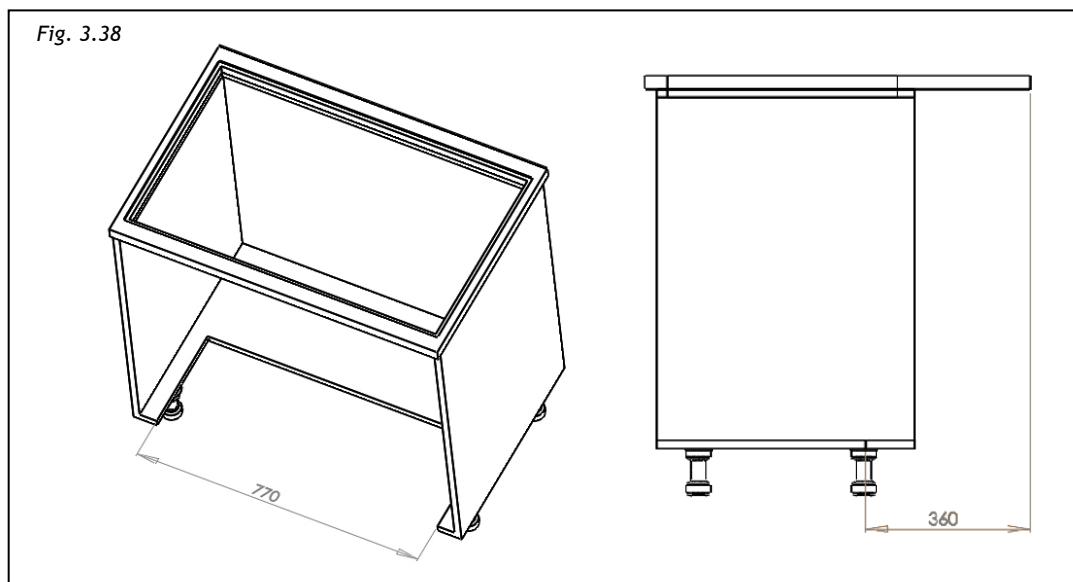


Étendre ensuite le scellant au silicone au ras du trou (Fig. 3.11), en correspondance du fraisage et poser le plan (Fig.3.12)

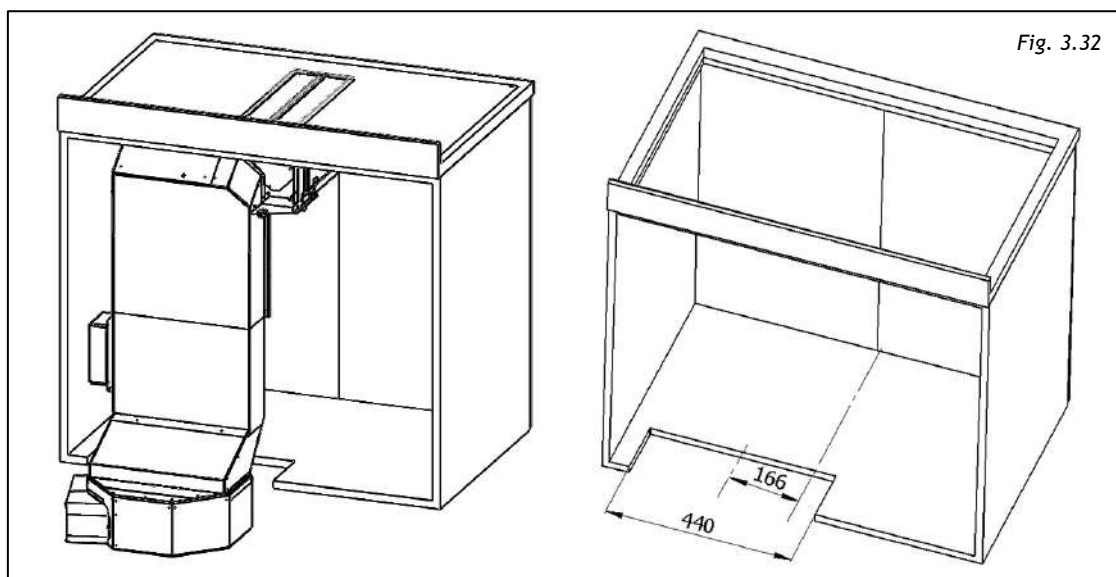


III.5.b INDICATIONS DE CONSTRUCTION

La base du meuble doit être au moins déchargée comme indiqué à la Fig. 3.38 et la crédence éventuellement retirée.



Si l'utilisation d'un filtre à plasma (disponible comme accessoire) n'est pas prévue, l'évacuation peut être réduite comme indiqué en Fig. 3.32



L'introduction de ce système d'aspiration implique une longueur maximum possible pour les tiroirs éventuellement prévus sous le plan de cuisson : (Fig.3.39)

- Profondeur tiroirs environ 450mm

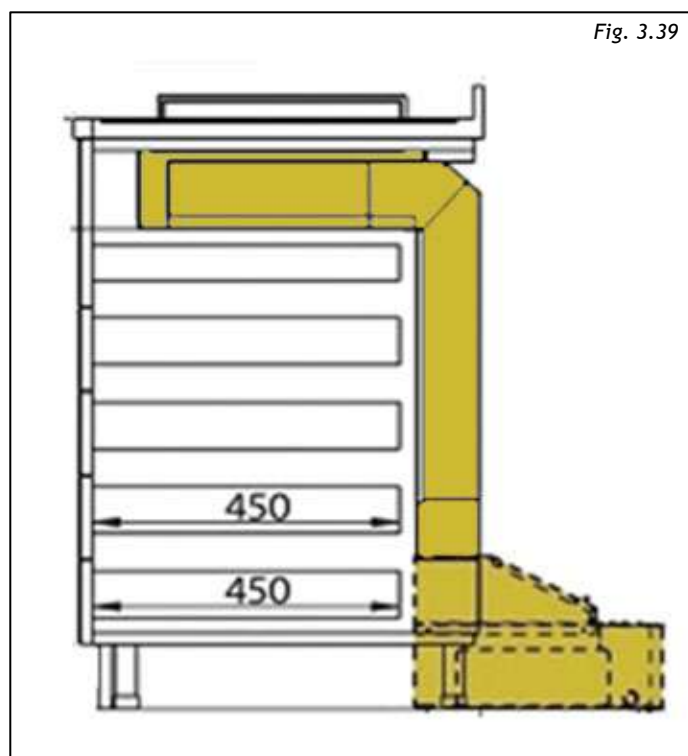


Fig. 3.39

La prochaine étape consiste à déterminer le débit des fumées d'aspiration en fonction des exigences d'installation (Fig.3.15). 3.16).

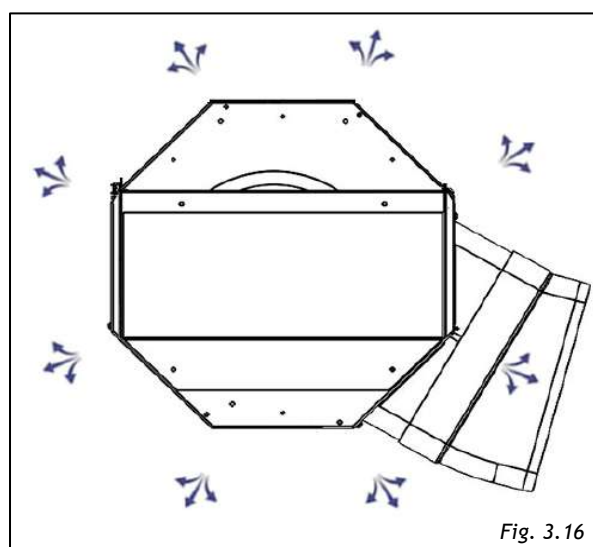
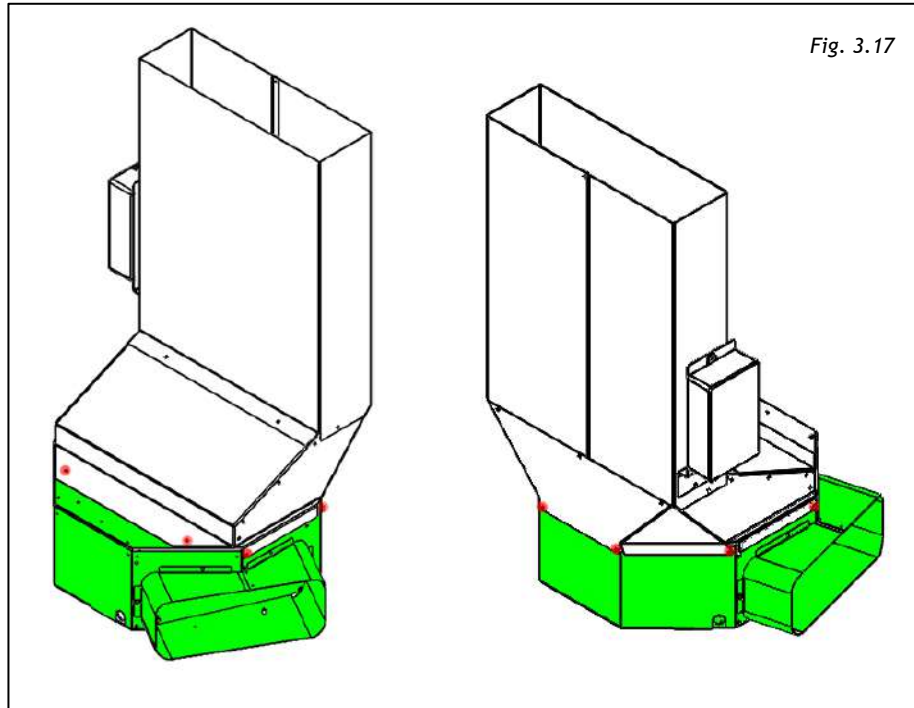


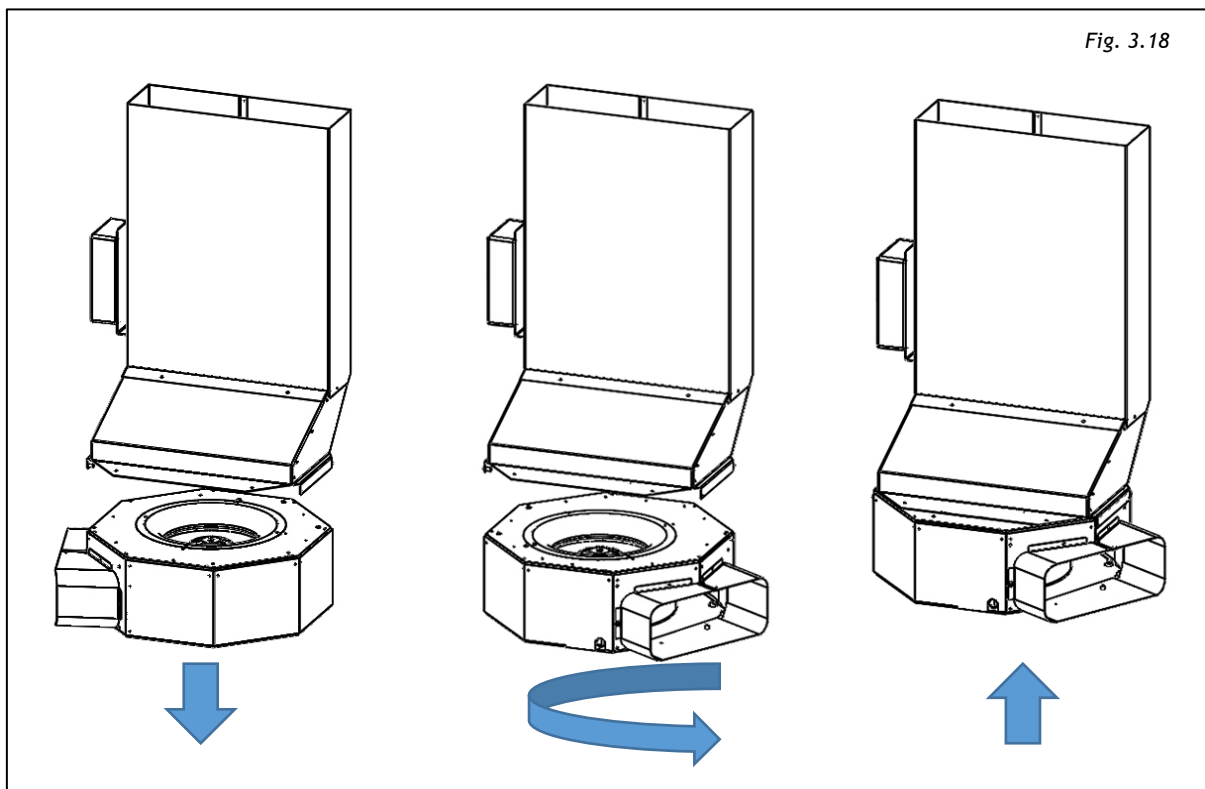
Fig. 3.16

La prise d'évacuation de l'air peut être tournée tous les 45° et grâce au raccord de 15° fourni, monté dans les deux directions, on peut identifier différentes configurations de sorties du conduit de l'air.

Pour effectuer cette opération, couper le collier qui maintient le câble d'alimentation sur le côté du boîtier, et dévisser les vis qui fixent le boîtier octogonal (Fig.17)

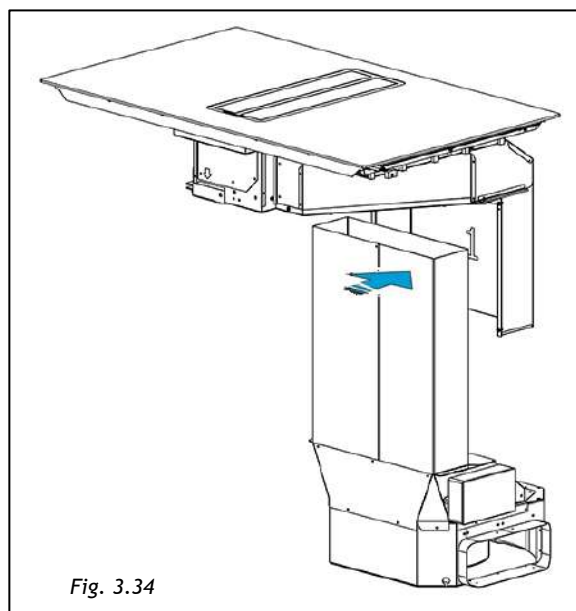


Tourner l'aspirateur (Fig. 3.18) et le positionner dans la direction souhaitée. Une fois le boîtier du conteneur positionné, l'assembler avec les vis précédemment retirées. La sortie arrière ou avant est possible en connectant une courbe spéciale, non fournie.

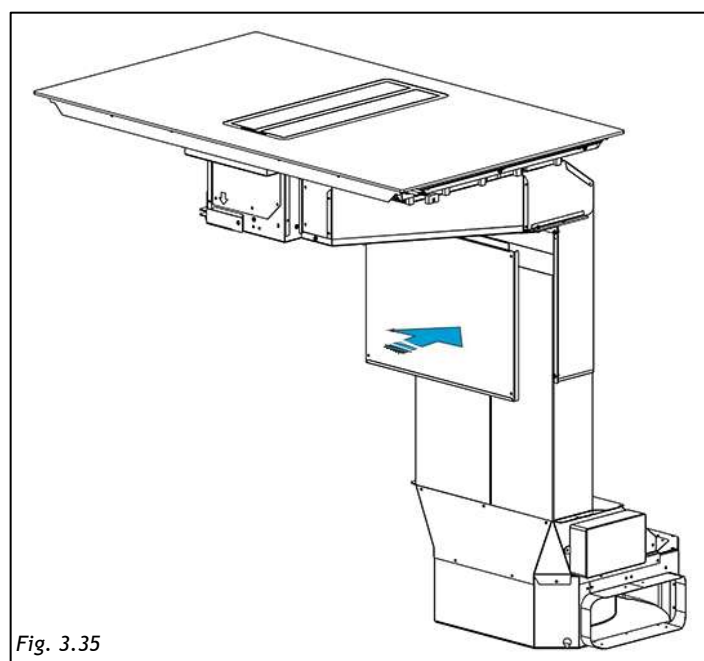


III.5.c ASSEMBLAGE BOX ASPIRANT

Une fois que la position du groupe d'aspiration a été définie, le placer à l'intérieur de l'évacuation de la base du meuble qui a été effectuée précédemment (fig. 3.33) en prenant soin d'encaster la partie supérieure (Fig. 3.33-X) au raccord fixe (Fig. 3.33-Y).



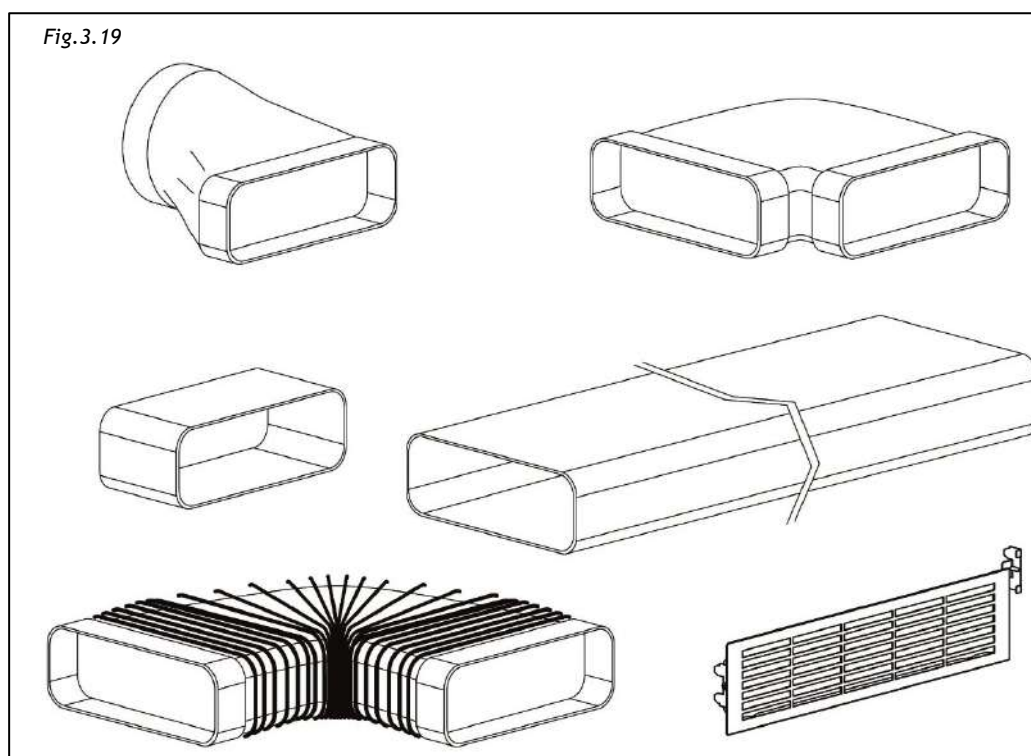
Fixer la couverture sur la conduite verticale (Fig. 3.34) à l'aide des vis fournies.



A ce point, il sera possible de raccorder la sortie de l'aspirateur à l'extérieur pour l'évacuation des fumées.

Pour amener l'évacuation dans la position souhaitée, il sera nécessaire d'installer le tuyau à l'aide de raccords qui peuvent être achetés séparément (Fig.3.35).

Toute la tuyauterie doit nécessairement passer sous la base du meuble, dans l'espace de la rehausse du socle.



III.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué **UNIQUEMENT** par des techniciens spécialisés.

La protection électrique du branchement électrique en amont de l'équipement doit être conforme à la réglementation en vigueur.

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

Toute modification nécessaire de l'installation électrique pour installer la hotte doit uniquement être effectuée par des personnes compétentes.

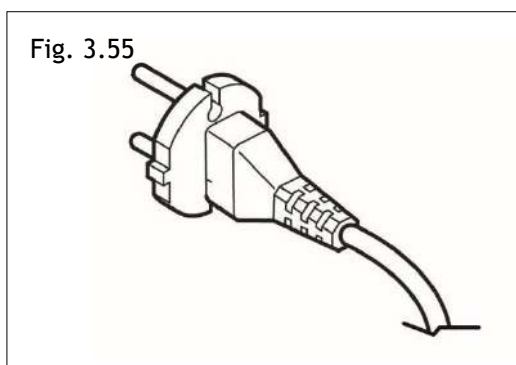
Après l'installation, les pièces isolées et celles qui transportent du courant électrique doivent être protégées de tout contact éventuel.

	Attention ! Si le branchement électrique est effectué de manière erronée ou non conforme aux normes, les pièces de l'appareil peuvent être endommagées et la garantie n'est pas valable.
	Attention ! Avant toute intervention, débrancher l'appareil du secteur (fig.1-2 chapitre MISES EN GARDE).

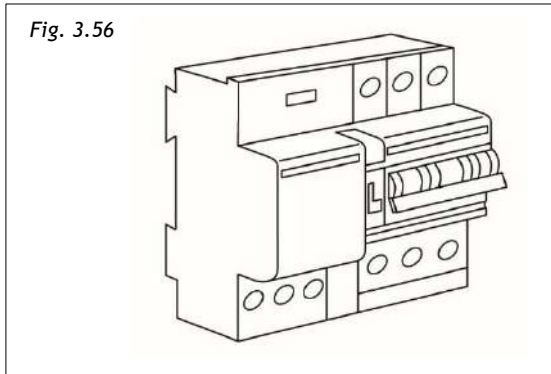
Ces appareils doivent être connectés à un système de mise à la terre.

Deux types de raccordement au réseau sont possibles :

1. En utilisant une fiche normalisée (Fig.4.1) à laquelle doit être raccordé le câble d'alimentation, insérée dans une prise de l'installation qui doit être accessible (pour pouvoir la débrancher en cas de maintenance). S'assurer que la fiche soit accessible même après l'installation complète de l'appareil.



2. Par le biais d'une connexion fixe au réseau, un commutateur bipolaire assurant la déconnexion du réseau est interposé, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation (Fig.4.2).

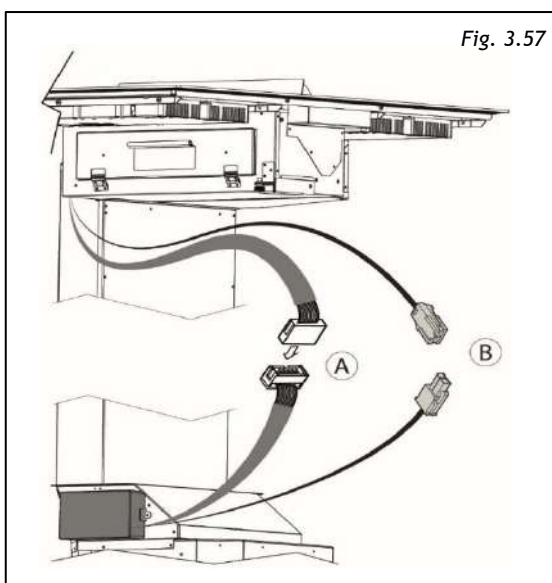


Le raccordement à la terre (câble jaune-vert) ne doit en aucun cas être interrompu. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le Service Assistance Technique autorisé ou, dans tous les cas, par une personne qualifiée, de manière à prévenir tous les risques.

Procédure de branchement :

Commencer par établir la connexion entre box aspirateur et plaque à induction :

- Raccorder électriquement le connecteur plat (mâle-femelle) de la carte principale, avec les commandes qui descendent du plan de cuisson (Fig.4.3-A).
- Raccorder le connecteur (mâle-femelle) de la carte principale avec les capteurs électroniques de détection d'eau situés à l'intérieur du corps de la hotte (Fig.4.3-B).



Le système est composé de trois appareils qui doivent être connectés au réseau électrique de manière indépendante : les plaques avec les données relatives à l'alimentation électrique autorisée sont placées sur les surfaces inférieures de chaque côté du plan de cuisson et dans le conduit d'aspiration supérieur.

Pour la connexion, utiliser des câbles de type H05V2V2-F et suivre le schéma de connexion ci-dessous :

LIGNE	L	MARRON
TERRE		JAUNE/VERT
NEUTRE	N	BLEU

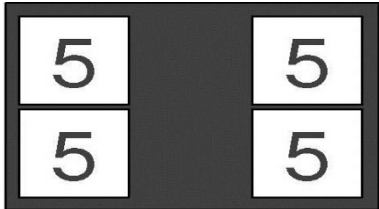
- Après la connexion, allumer le plan de cuisson pendant environ 3 minutes pour vérifier son fonctionnement.
- Les câbles de connexion des deux côtés du sol ne doivent PAS toucher la paroi arrière de l'appareil, car celle-ci devient très chaude pendant le fonctionnement.

Après chaque connexion au réseau électrique, l'adaptation de base assurant le fonctionnement optimal des capteurs passe en exécution automatique. Au cours de cette phase, tous les afficheurs s'allument pendant quelques secondes. Pendant l'adaptation des capteurs, aucun objet ne doit se trouver sur la surface de l'appareil, sinon l'opération s'interrompt.

Pendant ce temps, la commande ne peut pas être utilisée.

IV FONCTIONNEMENT

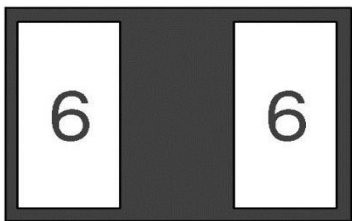
V.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA PLAQUE À INDUCTION

		
Tension d'alimentation	220-240Vca	
Fréquence d'alimentation	50/60Hz	
P _{TOT}	7400W	
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)	

P = Puissance maximum

La puissance indiquée peut varier en fonction des dimensions et de la matière de la vaisselle.

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

		
TYPE DE PLAN DE CUISSON	ENCAISSÉ	
N.BRE DE ZONES À INDUCTION	2	
EC _{PLAN ÉLECTRIQUE}	190,7 Wh/Kg	
ZONE ÉLECTRIQUE	EC _{ZONE ÉLECTRIQUE}	
6	18x22cm	190,70h/kg

V.2 CASSEROLES ADAPTÉES À LA CUISSON

La zone de cuisson à induction fonctionne parfaitement si des casseroles appropriées sont utilisées (Fig. 29) et si les mesures correctes des casseroles sont respectées par rapport à la zone de travail de l'inducteur.

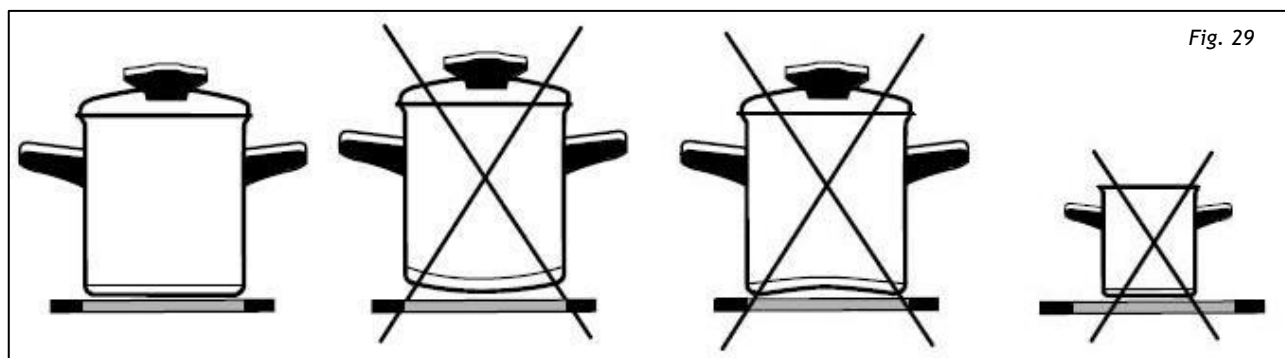
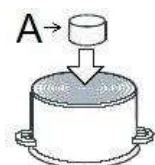


Fig. 29

Pendant la cuisson, les casseroles doivent être au centre de la zone de cuisson.

Si un autocuiseur est utilisé, il doit être surveillé de près jusqu'à ce qu'il soit sous pression. La plaque à induction doit tout d'abord fonctionner à la puissance maximale et il faut ensuite suivre les instructions du fabricant.

Faire attention, à l'achat des casseroles, qu'elles portent la note "adaptée pour la cuisson à l'induction"



Il est possible de vérifier si le fond de la casserole peut être magnétisé à l'aide d'un petit aimant (A). Seules les casseroles sur lesquelles l'aimant reste sur le fond sont adaptées.

ZONE	ØMIN. FOND CASSEROLE	ØMAX. FOND CASSEROLE
5 (individuelle)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (individuelle) avec fonction pont	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (double) avec fonction pont	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

Remarque : Lorsque la fonction "pont" est insérée, la zone créée peut être utilisée de deux manières, avec une ou deux casseroles.

Si l'on utilise des casseroles plus grandes par rapport à la taille maximale recommandée, le temps de chauffage sera plus long, car le chauffage se propage par conduction du centre aux bords de la casserole. Dans ce cas, la température sera également très inégale.

V.3 FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À INDUCTION

RECONNAISSANCE DES CASSEROLES

L'un des avantages des appareils à induction est la reconnaissance des casseroles.

S'il n'y a pas de casseroles sur la zone de cuisson, lorsque l'appareil est allumé, l'afficheur de la zone de cuisson affiche le symbole 

Si, pendant plus de 10 minutes, placer la casserole sur la zone de cuisson, la zone la perçoit et s'allume sur le niveau défini. Dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson, l'alimentation en énergie est interrompue. Si vous placez des casseroles d'un diamètre plus petit sur la zone de cuisson, la zone n'utilisera que l'énergie nécessaire pour la chauffer.

L'APPAREIL SERA ENDOMMAGÉ SI :

- Il est allumé et vous le laissez vide ou si vous placez une casserole vide au-dessus ;
- Vous utilisez des casseroles non adaptées (par exemple, avec le fond pas plat ou ayant un diamètre trop petit) ;
- Vous utilisez des casseroles en argile qui laissent des rayures sur la surface en verre ;
- Le fond de la casserole n'est pas parfaitement sec ;
- Vous utilisez des casseroles qui ne peuvent pas se magnétiser

Les zones de cuisson à induction sont très performantes. La chaleur se forme directement dans le fond de la casserole, là où elle est le plus nécessaire, sans dispersion inutile à travers la surface en verre.

La surface en verre ne chauffe pas directement, mais uniquement avec la chaleur qui revient de la casserole.

Lorsque l'appareil est allumé, tous les affichages/voyants s'allument (pendant un instant). L'appareil est doté de capteurs électroniques qui s'allument si vous touchez les surfaces indiquées pendant au moins 1 seconde.

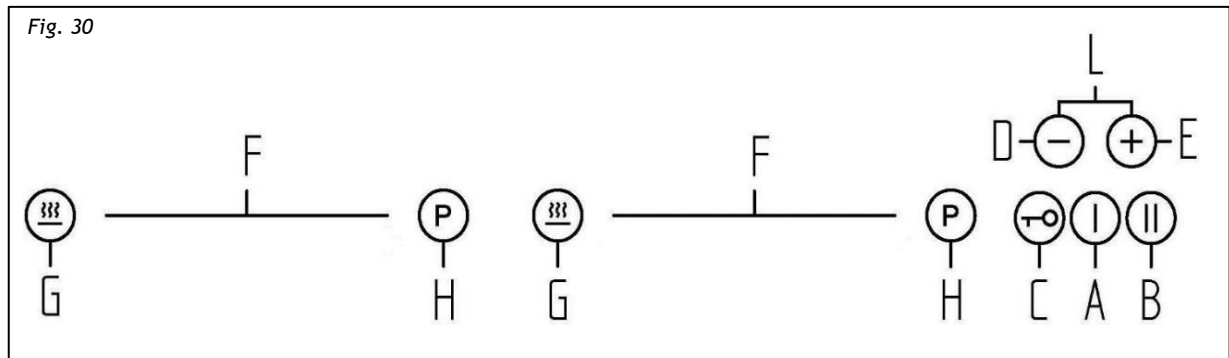
Chaque allumage des capteurs est confirmé par un signal sonore.

Ne pas placer d'objets dans la zone des capteurs (communication d'erreurs ).

Faire en sorte que la zone des capteurs soit toujours propre.

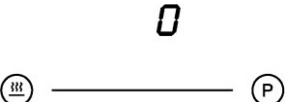
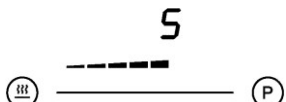
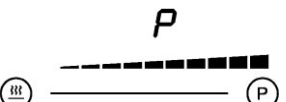
COMMANDES

Les commandes de la plaque à induction sont illustrés à la Fig. 30. Leur fonctionnement est indiqué ci-dessous :



- A. ON/OFF plan de cuisson
- B. Pause/Rappel
- C. ON/OFF blocage
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Décongélation / Réchauffement / Cuisson à petit feu
- H. Cuisson rapide
- L.Timer

FONCTIONNEMENT DU CURSEUR

	0
	Puissance moyenne
	Puissance maximum

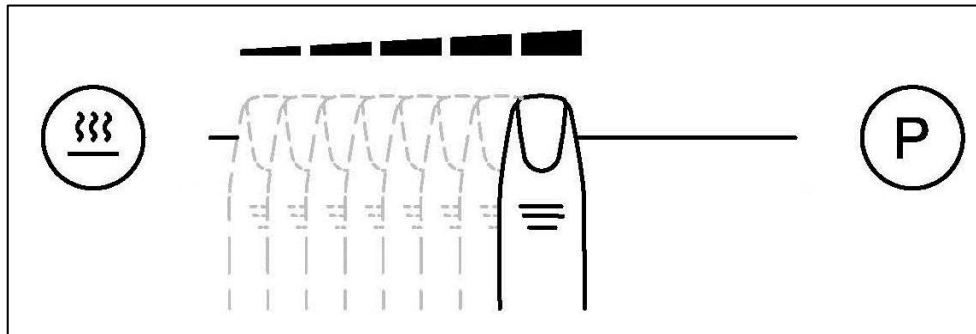
ALLUMAGE DU PLAN DE CUISSON

Taper sur ① pendant au moins 1 seconde. Le plan de cuisson est activé. Tous les indicateurs de puissance montrent 0.

Le prochain réglage doit être effectué dans les 20 secondes, sinon la commande s'éteint.

ALLUMAGE DES ZONES DE CUISSON

Après avoir allumé le plan en tapant sur ①, faire démarrer dans les 10 secondes qui suivent la zone de cuisson désirée en tapant sur le curseur respectif. Pour programmer le niveau de cuisson de 1-9 (voir chapitre « NIVEAUX DE CUISSON »), faire glisser le doigt sur le curseur (fig. 30)



Au premier contact, le niveau est programmé en fonction de la partie du curseur que l'on touche. Au-dessus du curseur, les LEDs relatives au niveau programmé s'allument.

En glissant le doigt sur le curseur, vous pouvez modifier la valeur du niveau de cuisson : vers la droite la valeur augmente, vers la gauche elle diminue.

Lorsque le doigt est retiré du curseur, la zone de cuisson commence à chauffer en fonction de la puissance réglée.

Si vous touchez un point précis du curseur pendant au moins 3 secondes, le système de cuisson automatique est activé (voir chapitre « RÉCHAUFFEMENT AUTOMATIQUE RAPIDE »).

EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

La zone de cuisson choisie doit être activée.

Taper sur le curseur sur sa partie initiale pour programmer la valeur sur l'afficheur à 0. Un signal sonore rapide confirme le déplacement.

EXTINCTION DU PLAN DE CUISSON

Le plan de cuisson peut être éteint à tout moment en tapant ① sur

Le signal sonore s'active et tous les afficheurs/VOYANTS à l'exception de ceux des zones de cuisson encore chaudes qui affichent **H**, indication de la chaleur résiduelle.

FONCTION BLOCAGE

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher l'utilisation de zones de cuisson, même par les enfants.

Activation

Le plan de cuisson doit être allumé.

Taper sur  pendant au moins 1 seconde, la LED respective s'allume, le blocage est actif

Le blocage protège tous les capteurs contre un actionnement involontaire  sauf  et

Si le plan est éteint lorsque la fonction de blocage est activée, cette dernière demeurera en mémoire jusqu'au prochain allumage du plan de cuisson.

Lorsque les minuteries terminent leur temps respectif, les alarmes peuvent être éteintes en tapant sur  ou  sans devoir débloquer le contrôle.

Désactivation

Le plan de cuisson doit être allumé.

Taper sur  pendant environ 1 seconde, la désactivation est confirmée par un signal sonore rapide.

FONCTION PROTECTION ENFANTS

En activant cette fonction, il est possible d'empêcher le fonctionnement et l'utilisation de zones de cuisson par des enfants. Il peut être activé uniquement si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou en fonctionnement.

Activation

Taper sur  pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .

Dans les 10 secondes qui suivent, taper simultanément sur  et . Après le signal sonore, taper de nouveau sur . Tous les afficheurs affichent .

La Fonction est activée.

Désactivation temporaire pour la cuisson

Taper sur  pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .

Dans les 10 secondes qui suivent, taper simultanément sur  et . Après le signal sonore, taper de nouveau sur . Les afficheurs des zones de cuisson affichent. .

Il est possible de définir les zones pour la cuisson.

Si le plan est éteint, la fonction reste active jusqu'à la prochaine mise en marche.

Désactivation

Taper sur  pour allumer la commande. Tous les afficheurs affichent .

Dans les 10 secondes qui suivent, taper simultanément sur  et . Après le signal sonore, taper de nouveau sur . La fonction n'est plus active.

FONCTION PAUSE

L'exécution de la fonction est possible seulement si au moins une zone de cuisson est en marche.

La pause peut être activée aussi avec des erreurs spécifiques dans les zones de cuisson, l'erreur est cachée ainsi que l'indication de la chaleur résiduelle, les messages spéciaux comme R , P ou U sont cachés. La pause est prioritaire sur les autres fonctions. En présence d'une erreur générique durant la pause, la commande s'éteint et termine la modalité.

Activation

Taper sur ② pendant au moins 1 seconde, la LED respective s'allume et tous les afficheurs visualisent //.

Durant la fonction

Les minuteries déjà programmées avant la pause (ainsi que la minuterie d'alarme) sont bloquées pendant la pause et continuent lorsque la fonction se termine.

Le réchauffement automatique et la fonction booster sont désactivés.

Le calcul de la chaleur résiduelle et la limitation du temps de fonctionnement se poursuivent.

Les autres fonctions des LEDs (minuteries, multicircuits, etc.) restent allumées selon leur état.

La fonction peut durer au maximum 10 minutes.

Le plan de cuisson peut être allumé ou éteint à tout moment en tapant sur ①. Dans ce cas, la modalité de pause active est désactivée.

Désactivation

Taper sur ②. Les LEDs situées sur le curseur de l'une des zones de cuisson s'allument.

Dans les 10 secondes qui suivent, taper sur le curseur sur le curseur de la zone éclairée en le faisant glisser de gauche à droite.

La LED au-dessus du bouton pause s'éteint et la condition précédente à la modalité de pause est rétablie.

FONCTION RAPPEL

En utilisant cette fonction, les programmations peuvent être sauvegardées rapidement lorsque, par erreur, la commande est éteinte en tapant sur ①.

Après l'arrêt, l'opérateur dispose de 6 secondes pour rallumer la commande et de 6 secondes supplémentaires pour taper sur ②.

Cette fonction peut être utilisée seulement si au moins une zone de cuisson est activée (niveau de cuisson > 0), indépendamment du fait que la fonction de blocage soit ou ne soit pas active.

INDICATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

L'appareil est doté de l'indicateur de chaleur résiduelle **H**. La zone de cuisson ne chauffe pas directement mais à travers la chaleur de retour transmise par la casserole. Après l'extinction de la zone, l'afficheur affiche **H** illuminé et, tant qu'il est activé, vous pouvez l'utiliser pour chauffer des mets ou décongeler les aliments.

Quand **H disparaît, la zone de cuisson est toujours chaude.**



Attention ! Risque de brûlures !

FONCTION CUISSON RAPIDE

Il est possible d'utiliser cette fonction pour une cuisson rapide. Grâce à une puissance additionnelle, de grandes quantités d'aliments peuvent également être réchauffées rapidement. Après l'activation, la puissance additionnelle est active pendant 10 minutes, après quoi elle passe automatiquement au niveau de cuisson 9.

Lorsque la cuisson rapide est activée, la puissance de l'une des zone de cuisson est limitée. L'afficheur visualise, de façon alternée, le niveau de cuisson et la puissance limitée due à la cuisson rapide sur l'autre de zone de cuisson.

Activation

Taper sur  dans la zone de cuisson désirée

La puissance additionnelle est activée.

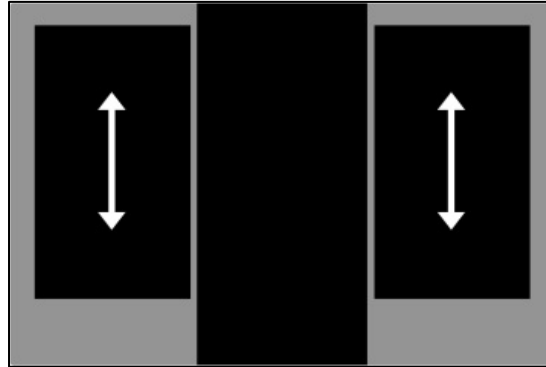
L'afficheur affiche le symbole .

Désactivation

Taper sur le curseur de la zone de cuisson désirée en le faisant glisser, jusqu'à  si on désire éteindre la zone ou jusqu'au niveau de cuisson désiré. 

SYSTÈME POWER MANAGEMENT

Le système Power Management distribue la puissance disponible parmi les zones de cuisson disposées deux par deux (fig. 31), en fournissant la puissance maximum à une zone de cuisson et en réduisant automatiquement la puissance disponible sur l'autre zone de cuisson. L'afficheur de la deuxième zone de cuisson alterne pendant quelques secondes la puissance de cuisson choisie et la puissance limitée.



Attention ! Dans certains cas, le système additionnel de « power management » peut s'éteindre automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur du plan de cuisson.

RÉCHAUFFEMENT AUTOMATIQUE RAPIDE

Cette fonction réchauffe la zone à la température maximale afin qu'elle puisse être rapidement amenée à la température souhaitée. Après un temps défini (indiqué dans le tableau ci-dessous), le niveau de cuisson reviendra au niveau programmé précédemment. Il peut être activé sur n'importe quelle zone de cuisson, pour tous les niveaux de cuisson, sauf pour le niveau 9 où la puissance est constamment au maximum.

Activation

Taper pendant au moins 3 secondes sur un point quelconque du curseur de la zone de cuisson sélectionnée ;

L'afficheur correspondant affiche **R** pendant quelques secondes en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné, qui sera le niveau de cuisson auquel la zone fonctionnera après le réchauffement rapide ;

A la fin du temps indiqué dans le tableau, la fonction est désactivée et **R** s'éteint. Le système de cuisson automatique peut être désactivé à tout moment en modifiant le niveau de puissance de la cuisson.

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée réchauffement automatique (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192

FONCTION PONT

Cette fonction permet de gérer deux zones d'un **même diamètre** et d'une **même puissance**.

Les deux zones sont activées au même instant et contrôlées en opérant sur elles.

Activation

- Que les deux zones de cuisson fonctionnent à un niveau différent ou au niveau 0, taper simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs ;
- À présent les deux zones fonctionnent ensemble, et les LEDs à droite des affichages respectifs s'allument. L'affichage de la zone de contrôle indique le niveau, tandis que l'affichage de la zone contrôlée visualise  ;
- Lorsque la fonction est active, il est possible de régler la minuterie, le VOYANT s'allume à côté des deux afficheurs et il n'est pas possible de régler la fonction de cuisson rapide.
- Si aucune casserole n'est détectée dans la zone de cuisson finale dans les 10 minutes, la fonction de pontage est automatiquement désactivée.

Désactivation

Taper simultanément sur un point quelconque des curseurs respectifs des zones concernées (même procédure que pour l'activation).

La fonction est désactivée, les afficheurs des deux zones de cuisson affichent  et peuvent être à nouveau réglés.

FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

La fonction de réchauffement est utilisée pour maintenir les aliments précédemment cuisinés au chaud et elle peut être utilisée aussi comme fonction de décongélation ou de cuisson à feu doux.

Activation

Taper sur  dans la zone de cuisson désirée, la modalité « décongélation » démarre  ;

Si on tape de nouveau sur  , la modalité « réchauffement » démarre  ;

Si on tape une troisième fois sur  , la modalité « cuisson à feu doux » démarre  ; Si on tape de nouveau sur  , la fonction est désactivée.

EXTINCTION DE SÉCURITÉ

Le fonctionnement ininterrompu à la puissance maximale de chaque zone de cuisson est limité dans le temps (voir tableau). Lorsque la zone de cuisson s'éteint pour le mécanisme de sécurité, le symbole **O** ou **H** s'illumine en présence de chaleur résiduelle.

Niveau	Minutes avant l'arrêt de sécurité
Décongélation	480
Réchauffement	480
Cuisson à feu doux	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Exemple : programmez la zone de cuisson au niveau de cuisson 5 et laissez-la fonctionner pendant un certain temps. Si le niveau de cuisson n'est pas modifié, le mécanisme de sécurité éteint la zone de cuisson après 210 minutes de cuisson.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ CONTRE LA SURCHAUFFE

La plaque à induction est dotée d'un système de sécurité contre la surchauffe, qui protège la partie électronique contre d'éventuels dommages. Ce système de sécurité fonctionne sur plusieurs niveaux. Lorsque la température de la zone de cuisson atteint des niveaux très élevés, le ventilateur à deux niveaux s'active en premier. Si cela ne suffit pas, la « Fonction cuisson rapide » est désactivée. De cette manière, le niveau de cuisson de certaines zones est abaissé ou le système de sécurité prend le relais et l'éteint complètement. Lorsque la surface se refroidit, toute la puissance des zones de cuisson est encore disponible.

FONCTION MINUTERIE

Cette fonction facilite la cuisson

Activation

- La plan de cuisson doit être allumé et la zone sur laquelle on désire programmer la minuterie doit être en marche.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$, l'affichage de la minuterie visualise 0.00 et le symbole $\mathcal{T}$ s'allume dans la première zone de cuisson activée, à partir de la gauche.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone où on désire programmer la minuterie. Le symbole $\mathcal{T}$ s'allume seulement pour les zones de cuisson activées.
- Dans les 10 secondes qui suivent la pression de $\ominus$ et $\oplus$, il est possible de programmer la valeur de la minuterie en agissant sur $\ominus$ ou $\oplus$.

La valeur de la minuterie peut être affichée :

- en minutes et en secondes jusqu'à 9 min et 59 sec ;
- en heures et en minutes jusqu'à 9h et 59 min. Dans ce cas, l'inscription « min » s'allume sous l'afficheur de la minuterie.

Le temps de cuisson peut être programmé indépendamment pour chaque zone de cuisson.

MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement.

- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone où on désire modifier la minuterie. La zone est identifiée par l'éclairage du symbole $\mathcal{T}$;
- Dans les 10 secondes qui suivent, taper sur $\ominus$ et $\oplus$ pour modifier le temps .

Temps résiduel

- Le temps le plus court est toujours affiché (le symbole $\mathcal{T}$ de la zone de cuisson concernée est plus lumineux que les autres) ;
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire, pour sélectionner la zone dont on désire voir le temps résiduel. La zone est identifiée par l'éclairage du symbole $\mathcal{T}$;
- L'afficheur de la minuterie visualise le temps résiduel de la zone de cuisson sélectionnée

Désactivation

À la fin du temps de fonctionnement programmé, le signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint. Le signal sonore peut être interrompu en tapant sur $\ominus$ ou $\oplus$ ou s'éteint tout seul au bout de 2 minutes.

Désactivation avant l'échéance du temps programmé

- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire pour sélectionner la zone où on veut exclure la minuterie.
- La zone est identifiée par l'éclairage du symbole ⏏ ;
- Taper sur ⏏ jusqu'à la valeur 0 .
- Le symbole ⏏ de la zone de cuisson s'éteint et la minuterie s'exclut.

FONCTION AVERTISSEUR

La minuterie peut être utilisée comme dispositif d'avertissement même si vous l'utilisez déjà pour une cuisson programmée.

Activation

Si le panneau de cuisson est éteint :

- Taper sur ⏏ pour l'allumer ;
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ pour activer la minuterie. L'afficheur de la minuterie visualise 0.00 . Si une zone de cuisson est active, le symbole ⏏ de la première zone de cuisson active s'allume depuis la gauche.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire pour sélectionner le signal sonore. Le symbole ⏏ se trouve entre $\ominus$ et $\oplus$;
- La valeur de la minuterie est réglée en actionnant $\ominus$ ou $\oplus$;
- Même pour le signal sonore, il est possible de programmer le temps en minutes et secondes ou en heures et minutes.

Désactivation

À la fin du temps programmé, le signal sonore se déclenche par intervalles, et peut être éteint en tapant sur $\ominus$ ou $\oplus$, ou s'éteint tout seul au bout de 2 minutes.

Si vous désirez éteindre l'avertisseur avant le temps défini :

- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$.
- Taper simultanément sur $\ominus$ et $\oplus$ autant de fois que nécessaire pour sélectionner le signal sonore. Le symbole ⏏ s'allume ;
- Taper sur $\ominus$ jusqu'à la valeur 0 . Le signal sonore est exclut.

NIVEAUX DE CUISSON

La puissance des zones de cuisson peut être sélectionnée sur neuf niveaux différents. Le tableau montre des exemples de configurations individuelles.

NIVEAU	TYPE DE CUISSON
0	Extinction, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Maintien des aliments chaud, cuisson de petites quantités de nourriture
3	Cuisson lente (continuation de la cuisson après chauffe élevée)
4-5	Cuisson lente de grandes quantités.
6	Cuisson pour rôtir ou brunir les aliments.
7-8	Cuire pour faire rôtir les aliments.
9	Début cuisson, grillé
A	Chauffe rapide automatique
P	Cuisson rapide, pour de grandes quantités de nourriture

RECOMMANDATIONS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Faire attention au moment de l'achat des casseroles que le diamètre indiqué corresponde à celui supérieur ou au couvercle qui est normalement plus grand que le fond de la casserole ;
- Les autocuiseurs sont particulièrement appropriés pour économiser car, grâce à la pression interne élevée, ils terminent la cuisson en moins de temps. Grâce au temps de cuisson réduit, les propriétés des aliments sont également mieux préservées ;
- S'assurer qu'il y a toujours assez de liquides dans l'autocuiseur car une surchauffe pourrait se produire, ce qui endommagerait la casserole et l'appareil ;
- Toujours couvrir les casseroles avec des couvercles adéquats ;
- Utiliser des casseroles adaptées à la quantité de nourriture que vous cuisinez.

V.4 FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE ASPIRANTE

Pour allumer La hotte, il faut d'abord ouvrir un ou deux volets selon vos besoins (Fig. 5.4)

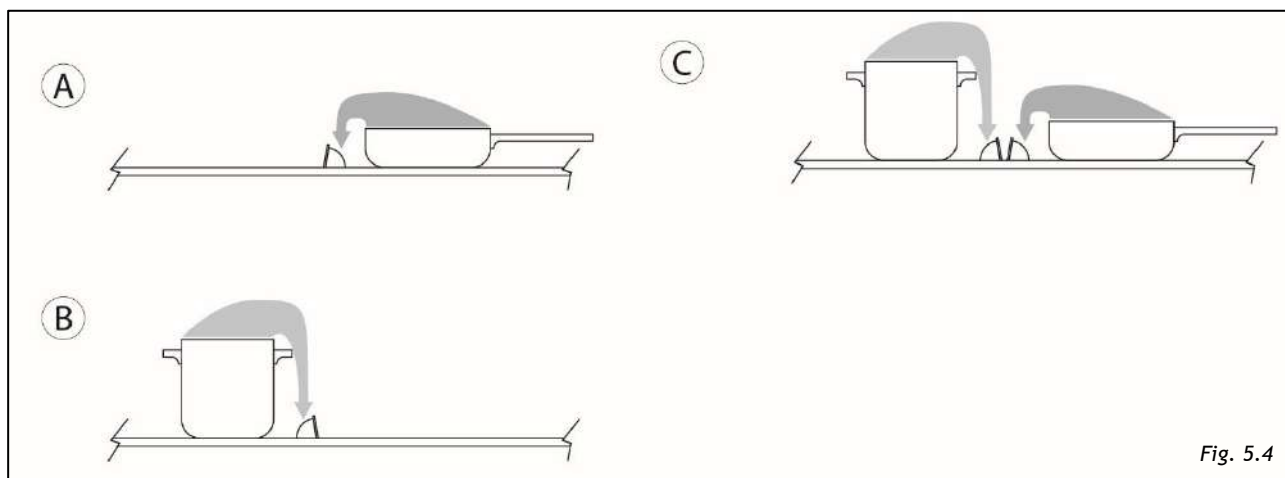


Fig. 5.4

Pour ouvrir les volets, appuyer simplement sur n'importe quel point de la zone extérieure du volet (Fig. 5.5).

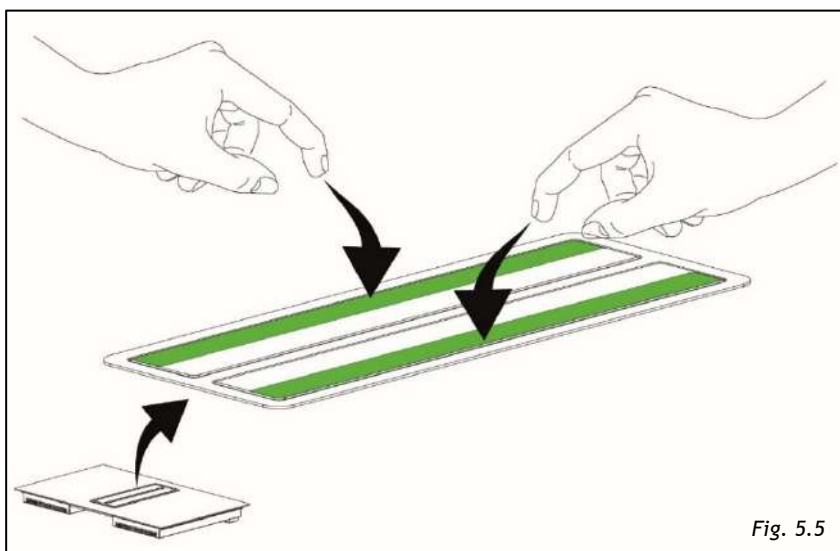


Fig. 5.5

Pour favoriser une meilleure aspiration des fumées, essayer de faire sortir celles-ci par la partie la plus proche de l'aspiration (Fig. 5.6).

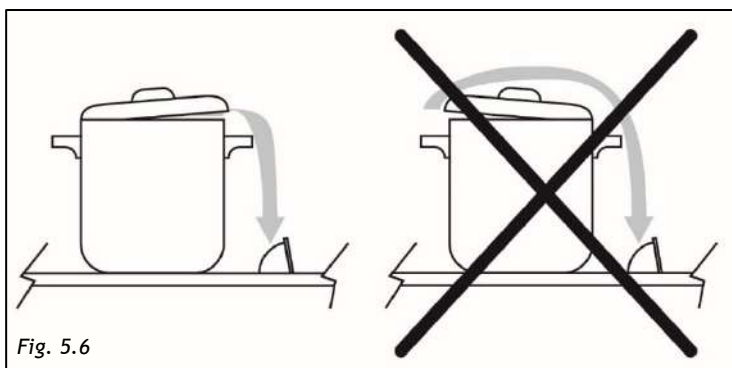
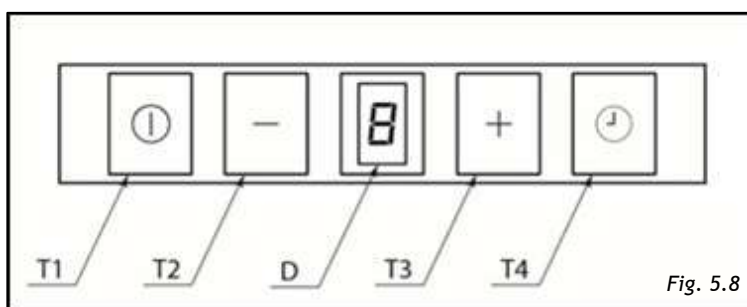


Fig. 5.6

Ne placer aucun objet sur le cadre esthétique et les volets de la hotte (Fig.5.7).



Les commandes tactiles sont situées à l'avant de la hotte et se composent de 4 touches et d'un afficheur central (Fig. 5.8).



MISE EN MARCHE DE L'ASPIRATION

En tapant sur T1 pendant 1 sec, on allume la hotte à la 1^{ère} vitesse.

Pour augmenter la vitesse (2^{ème} - 3^{ème} - 4^{ème} ou intensive), taper sur T3.

Pour diminuer la vitesse, taper sur le bouton T2 (4^{ème} ou intensive - 3^{ème} - 2^{ème} - 1^{ère}).

Si on règle la 4^{ème} vitesse (intensive), la hotte atteindra la vitesse maximale de l'aspirateur pendant 5 minutes, puis passera automatiquement à la 3^{ème} vitesse. L'afficheur indiquera pendant les 5 premières minutes le chiffre « 4 » clignotant puis, en passant à la troisième vitesse, il indiquera le nombre fixe « 3 ».

EXTINCTION DE L'ASPIRATION

Pour éteindre la hotte, effleurer le bouton T1.

L'extinction aura lieu quelle que soit la vitesse à laquelle la hotte fonctionne.

FONCTION NETTOYAGE

La hotte aspirante a une fonction pour inhiber les commandes tactiles afin de permettre le nettoyage du plan de cuisson sans activer les fonctions de la hotte.

La fonction est activée en appuyant sur le bouton T2 pendant 5 secondes.

Pendant une minute, la commande tactile restera inhibée et vous pourrez procéder au nettoyage du plan.

Pendant cette période, l'afficheur affichera « C ». Une fois la minute écoulée, la hotte reprendra son fonctionnement normal.

FONCTION AUTO-EXTINCTION RETARDÉE RÉGLABLE

Avec le bouton T4, la fonction d'auto-extinction programmée de la hotte sera activée.

L'afficheur "D" affiche l'état de la hotte

Avec la hotte en fonction, sélectionner la vitesse désirée puis, en appuyant sur le bouton T4, on active la fonction d'auto-extinction retardé réglable.

L'afficheur affiche un « 1 » clignotant suivi d'un petit point. Le petit point indique que la phase de programmation est active.

En actionnant les boutons T2 et T3 respectivement, le temps d'auto-extinction réglable de 1 à 4 sera réglé respectivement pour :

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

La confirmation du temps d'auto-extinction est effectué avec le bouton T4.

En mode de fonctionnement avec auto-extinction, il est possible de modifier la vitesse configurée à l'aide des boutons T2 et T3 et d'éteindre la hotte manuellement à l'aide du bouton T1.

Il sera également possible de modifier le temps d'auto-extinction une fois défini en appuyant à nouveau sur le bouton T4 et en réinitialisant le nouveau temps : le décompte recommencera à partir de 0.

Avec l'auto-extinction réglable activé, l'afficheur indiquera cycliquement pendant 5 secondes la vitesse configurée avec lumière fixe et, pendant les 5 secondes suivantes, le réglage de l'auto-extinction retardé configuré avec lumière clignotante.

Si on choisit la vitesse intensive, au bout de 5 minutes, la hotte passera à la 3^{ème} vitesse et l'auto-extinction se produira à la 3^{ème} vitesse.

FONCTION AVIS NETTOYAGE FILTRE ANTI-GRAISSE

Toutes les 30 heures de fonctionnement de la hotte, l'afficheur s'allume à l'extinction de celle-ci avec la lettre "G" pendant 30 secondes pour avertir que les filtres anti-graisse doivent être nettoyés.

Pour réinitialiser la minuterie, effleurer simplement le bouton T3 pendant 5 secondes avec l'aspirateur éteint, sinon l'appareil déclenchera à nouveau l'alarme à la mise hors tension suivante de la hotte.

FONCTION AVIS REMPLACEMENT FILTRES CHARBON ACTIF

Toutes les 120 heures de fonctionnement de la hotte, l'afficheur s'allume à l'extinction de celle-ci avec la lettre « S » pendant 30 secondes pour rappeler que les filtres à charbon actif (si présents) doivent être remplacés.

Pour réinitialiser la minuterie, effleurer simplement le bouton T3 pendant 5 secondes avec l'aspirateur éteint, sinon l'appareil déclenchera à nouveau l'alarme à la mise hors tension suivante de la hotte.

L'erreur sera signalée même si la hotte n'est pas filtrante : dans ce cas, procéder au nettoyage normal des filtres anti-graisse et réinitialiser l'erreur.

AVIS PRÉSENCE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE

La hotte est dotée d'un capteur électronique interne qui l'éteint immédiatement en cas d'accumulation de condensation ou de déversement accidentel de liquides à l'intérieur par les volets. L'afficheur mettra en surbrillance cette alarme signalant un "8" clignotant pendant une minute.

Le système fonctionne également avec la hotte éteinte.

Il est essentiel de vider les liquides pour réinitialiser l'avis et pouvoir rallumer le plan d'aspiration.

	Attention ! Débrancher électriquement le système en coupant l'alimentation électrique de la hotte (fig.1-2 chapitre MISES EN GARDE)
---	--

Pour ce faire, dévisser le pommeau (fig.37-X) et ouvrir la couverture de l'évacuation.

Il est recommandé de placer le récipient collecteur des liquides en correspondance avec la flèche.

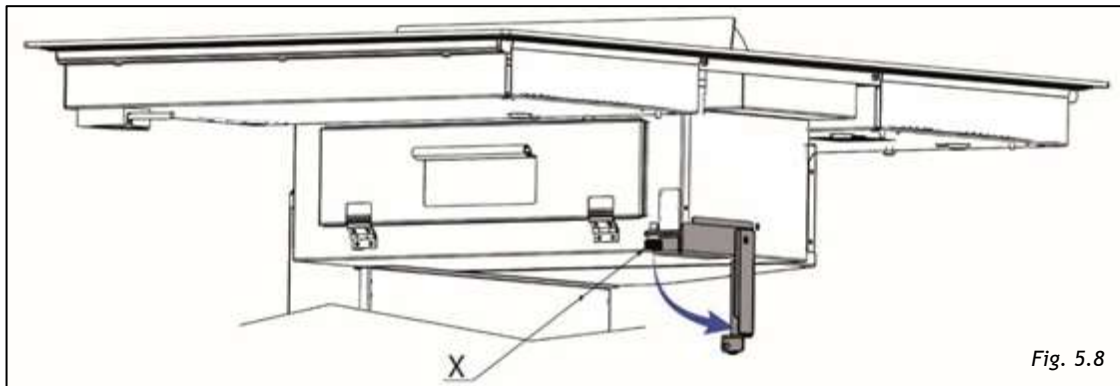


Fig. 5.8

Pour optimiser l'intervention, il est également conseillé de sécher tout l'intérieur de la hotte, puis d'ouvrir le volet droit (Fig.5.9-X), d'enlever dans l'ordre le filtre anti-graisse (Fig.5.9-Y) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-W), le plateau d'égouttement de la graisse (Fig.5.9-Z) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-K).

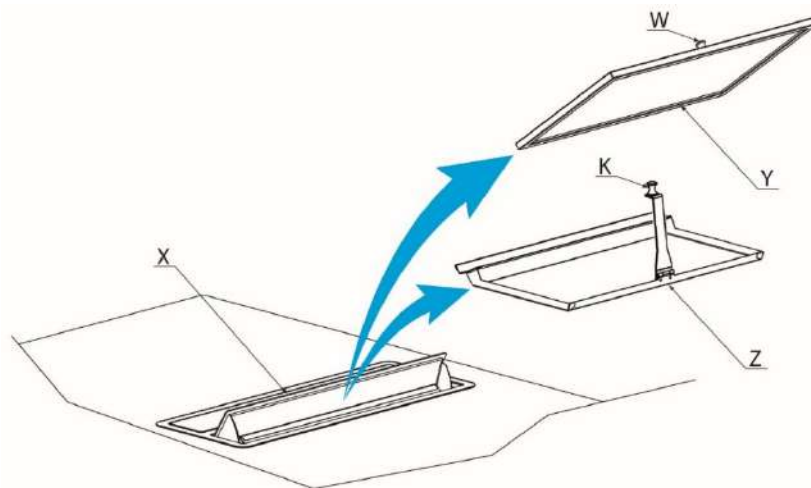


Fig. 5.9

Après avoir effectué ces opérations, il sera possible d'ouvrir la porte située à gauche du corps de la hotte (fig. 5.10-X) et bien sécher l'intérieur.

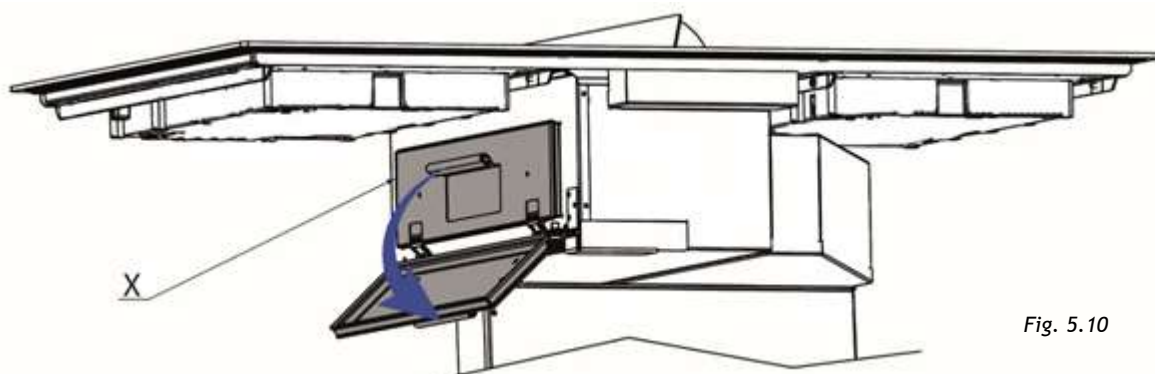


Fig. 5.10

V MAINTENANCE ET NETTOYAGE



Attention ! Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de la hotte (fig.1-2 chapitre MISES EN GARDE).

VI.1 NETTOYAGE DE LA PLAQUE À INDUCTION

La surface en verre doit être nettoyée après chaque utilisation, car toute petite tache restante brûlera sur la surface chaude. Pour l'entretien courant, utiliser des détergents spéciaux qui forment une sorte de film protecteur contre la saleté.

Avant chaque utilisation, éliminer la poussière de la surface et les salissures éventuelles du fond des casseroles car celles-ci peuvent rayer le verre (Fig. 6.1).

Fig. 6.1

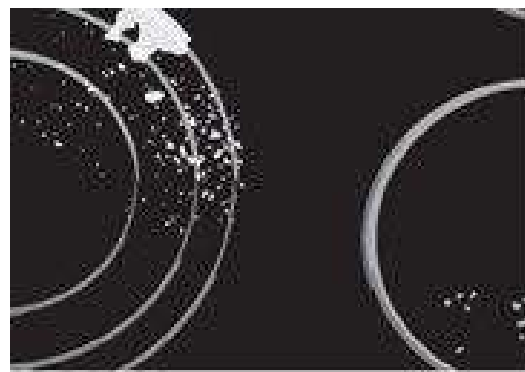


Les éponges en acier, les détergents abrasifs, les pulvérisateurs agressifs, les détergents inadéquats, les détergents de détartrage peuvent aussi rayer la surface (Fig. 6.2 et Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Les salissures les plus tenaces ou brûlées s'éliminent avec des détergents spécifiques pour le nettoyage des surfaces en verre ou avec le racloir. Veiller à ce que la partie en plastique n'entre pas en contact avec la table de cuisson chaude (Fig. 6.4).



Attention ! Veiller à ne pas se blesser en utilisant le racloir !

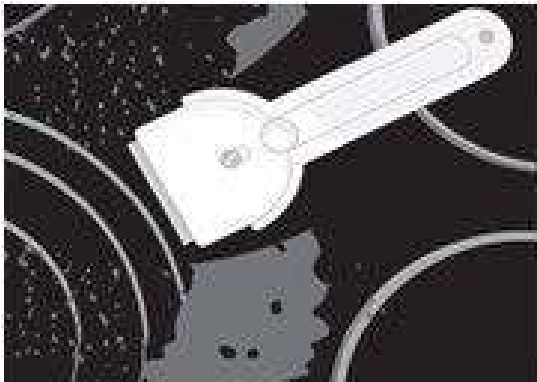


Fig. 6.4

Les petites salissures peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide.

Mise en garde ! Éliminer complètement le détergent de la surface, car certains résidus pourraient l'endommager.

Le sucre peut endommager définitivement la surface en verre et il convient donc de l'enlever immédiatement avec le racloir, même si le verre est encore chaud (voir Fig. 6.4).

La sérigraphie du verre pourrait s'abîmer avec les détergents agressifs, les éponges en acier, les fonds de casseroles sales.

L'éventuel changement de couleur de la surface en verre n'affecte pas le fonctionnement ou la stabilité de la surface, mais provient de l'utilisation de casseroles en cuivre ou en aluminium, ou de résidus d'aliments sur le fond des casseroles.

Mise en garde ! Tous les défauts indiqués ci-dessus sont de nature esthétique et n'affectent pas directement le fonctionnement de l'appareil. Ceux-ci ne peuvent pas être éliminés sous garantie.

VI.2 NETTOYAGE DE LA HOTTE ASPIRANTE

La hotte doit être nettoyée immédiatement après l'installation et le retrait de la protection afin d'éliminer tout résidu de colle ou d'autres impuretés.

La hotte doit être nettoyée fréquemment à l'intérieur et à l'extérieur (au moins une fois par mois).

Ne pas laisser la saleté s'accumuler sur les surfaces extérieures et intérieures de la hotte.

Les produits suivants peuvent être utilisés pour la partie esthétique de la hotte

en acier inoxydable traité noir poli : Solvant Neutre

- Détergents liquides ou produits de nettoyage pour le verre ;
- Savon liquide neutre (en cas de saleté grasse) ;
- Chiffons doux (à utiliser en exerçant des mouvements qui suivent la direction de la finition et non transversalement à celle-ci ou dans un sens circulatoire).

Mise en garde ! Les produits qui ne doivent **PAS** être utilisés sont :

- Produits contenant des chlorures, en particulier ceux contenant de l'acide chlorhydrique ;
- Produits à base d'halogénures ;
- Produits à base de peroxyde d'hydrogène ;
- Agents de blanchiment à base d'acide hypochloreux ;
- Produits agressifs contenant des acides ;
- Détergents contenant de la poudre abrasive ;
- Produits pour le nettoyage de l'argent ;
- Détergents dont la composition chimique est inconnue ;
- Tampons, brosses ou disques abrasifs ;
- Chiffons rugueux ou papier rugueux ;
- Ustensiles ayant préalablement nettoyé d'autres métaux ou alliages.

Nettoyage à la première utilisation

Après avoir retiré le plastique de protection, en présence d'éventuelles auréoles ou taches, il est nécessaire d'effectuer un premier lavage avec du solvant neutre, suivi d'un autre lavage avec du savon neutre ou du détergent liquide, en utilisant uniquement des chiffons doux et en effectuant des mouvements qui suivent le sens de la finition et non pas dans un sens circulatoire ou transversalement à celle-ci.

Nettoyage ordinaire

- Un nettoyage ordinaire doit être effectué avant que ne se crée une accumulation excessive de saleté susceptible de provoquer des phénomènes abrasifs.
- Avant d'effectuer les opérations de lavage, il est nécessaire d'éliminer les particules de poussière avec de l'air ou en les aspirant, afin d'éviter tout frottement sur la surface.
- Lorsque de l'eau a été utilisée comme moyen de nettoyage ou de rinçage, en particulier dans les zones où la présence de calcaire est importante, il est recommandé de sécher la surface pour éviter l'apparition de taches.
- Pour éviter toute contamination par des particules de fer, s'assurer que les ustensiles sélectionnés pour le nettoyage n'ont pas déjà été utilisés sur d'autres métaux ou alliages.
- Les matériaux de nettoyage des produits en acier inoxydable doivent être exclusivement réservés à cet usage.
- Une attention particulière doit être portée au filtre anti-graisse qui a la fonction de retenir les particules de graisse contenues dans les vapeurs, et au plateau d'égouttement qui a pour fonction de collecter la graisse susceptible de couler du filtre anti-graisse. Ces deux éléments doivent être lavés lorsque l'avertissement correspondant apparaît ou bien au moins une fois par mois dans de l'eau chaude et du détergent (même au lave-vaisselle).
- Le filtre peut se décolorer après quelques lavages. Ceci est normal et ne signifie pas qu'il doit être remplacé.
- Pour entretenir le filtre métallique anti-graisse et le plateau d'égouttement, il est essentiel de les détacher de la hotte.
- Pour retirer le filtre métallique anti-graisse et le plateau d'égouttement, procéder comme indiqué à l'image 46 de la section AVIS PRÉSENCE DE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE - chapitre FONCTIONNEMENT.
L'opération doit être effectuée à la fois sur les volets droit et gauche.
- Le filtre à charbon actif, s'il est présent, ne doit pas être lavé, mais il doit être remplacé lorsque l'avis correspondant s'affiche (voir FONCTION AVIS REMPLACEMENT FILTRES CHARBON ACTIF au chapitre FONCTIONNEMENT) ou au moins 3 à 4 fois par an.
- Demander le filtre au fabricant.
- Pour remplacer le filtre anti-odeur au charbon actif, consulter le livret d'instructions du kit acheté séparément.

VI GUIDE POUR LA SOLUTION DES PROBLÈMES

Mise en garde ! Pendant la période de garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par le service d'assistance agréé.

	Attention ! Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, débrancher l'alimentation électrique de la hotte (fig. 1-2 chapitre MISES EN GARDE).
---	---

- Les interventions et les réparations non autorisées peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit et, par conséquent, ne pas les effectuer. Laissez ces travaux aux techniciens autorisés.
- En cas de petites défaillances, vous pouvez essayer de résoudre le problème en suivant les instructions fournies dans le manuel d'emploi.
- L'élimination des défauts ou des réclamations causés par une utilisation ou une installation incorrecte de l'appareil ne sera pas effectuée sous garantie. Les coûts de réparation seront à la charge de l'utilisateur.

CODE ERREUR	DESCRIPTION ERREUR	MANUEL D'EMPLOI
E03 + Son continu ou  O Er03	Activation continue des capteurs pendant plus de 10 secondes, causée par la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone de commande.	Élimination des objets et/ou des liquides + nettoyage du verre. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en indiquant le code d'erreur
E21	La commande s'éteint à cause d'une surtempérature pour éviter d'endommager l'électronique.	Contacter le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E22 ou Er22	Erreur des capteurs de la commande. La commande s'éteint au bout de 3.5-7.5 secondes. Le seuil de détection d'un ou de plusieurs capteurs est défectueux.	Contacter le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E20 ou Er20	Anomalie de la mémoire du micro-contrôleur.	Contacter le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E36 ou Er36	Court-circuit dans le capteur de température de la commande.	Contacter le centre d'assistance technique

		autorisé en indiquant le code d'erreur
E31 ou Er31	Anomalie dans la configuration des zones de cuisson.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E47 ou Er47	Communication défectueuse entre la commande et une ou plusieurs zones de cuisson.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E2	Surtempérature dans les serpentins d'une ou plusieurs zones de cuisson, due à une mauvaise utilisation du plan de cuisson ou à une panne du ventilateur de refroidissement.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
EA	Erreur carte de puissance. Composant défectueux.	Contactez le centre d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
U400	La commande s'éteint après 1 seconde et émet un signal sonore continu. Cela peut être dû à : 1) Fourniture de tension élevée 2) Erreur de connexion du plan de cuisson au réseau d'alimentation.	1) Contacter le centre de service d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur 2) Contacter un électricien pour vérifier le réseau domestique.
E5	Anomalie du filtre de la carte de puissance.	Contactez le centre de service d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E6	Anomalie de la carte de puissance.	Contactez le centre de service d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E8	Erreur de vitesse du ventilateur. Erreur du ventilateur de gauche ou de droite.	Air d'évacuation bloqué, par exemple par du papier. Contactez le centre de service d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur
E9	Défaut du capteur de température d'une zone de cuisson.	Contactez le centre de service d'assistance technique autorisé en indiquant le code d'erreur

VII MISE HORS SERVICE, DÉMONTAGE ET MISE AU REBUT

MISE HORS SERVICE

Par mise hors service, on entend la mise hors service définitive et désassemblage de l'appareil. Après la mise hors service, l'appareil peut être incorporé dans un autre meuble, revendu à titre privé ou mis au rebut.

	Attention ! Pour la mise hors service, éteindre et couper l'alimentation électrique de la hotte (fig.1-2 chapitre MISES EN GARDE).
	Attention ! Faire effectuer la déconnexion et la fermeture des lignes électriques uniquement par du personnel spécialisé.

DÉMONTAGE

Le démontage nécessite que l'appareil soit accessible pour le démontage et qu'il ait été débranché de l'alimentation électrique.

Pour cette opération, il faut :

- Desserrer les vis et étriers de fixation
- Enlever les éventuels joints de scellement en silicone
- Débrancher le moteur et le canal d'aspiration du plan de cuisson
- Extraire le plan de cuisson par le haut

MISE AU REBUT



Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être considéré comme un déchet domestique normal, mais doit être emmené au point de collecte approprié pour le recyclage du matériel électrique et électronique.

La mise au rebut correcte de ce produit contribue à la prévention de conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine provenant d'une élimination inadéquate du produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter la mairie, le service local de traitement des déchets ou bien le magasin où le produit a été acheté.



HOTTES POUR CUISINES

GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE

Viale dell'Industria 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italie

T +39 049 5942144 - F +39 049 5940061

E-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it