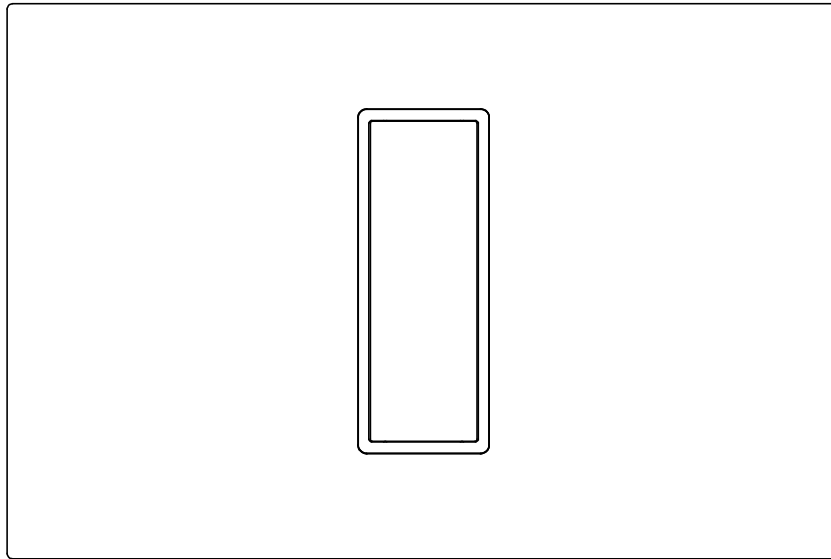


# **FRECAN**



## **FRECAN PLACA INDUCCION DE ASPIRACIÓN**

FLOW 53 - 3 ZONAS

FLOW 54 - 4 ZONAS

MANUAL DE INSTALACIÓN Y DE USUARIO

**1. General**

- 1.1. Para tu información
- 1.2. Uso previsto

**2. Advertencias e instrucciones de seguridad**

- 2.1. Para conexión y operación
- 2.2. Información general sobre la placa
- 2.3. Para personas
- 2.4. Explicación de símbolos e indicaciones

**3. Descripción del aparato**

- 3.1. Descripción del sistema
- 3.2. Panel de operación
- 3.3. Cómo funciona la campana de superficie
- 3.4. Cómo funciona la placa de inducción
  - 3.4.1. Manejo de la placa con las teclas
  - 3.4.2. Conocer el control deslizante (slider)

**4. Instalación**

- 4.1. Instrucciones generales de instalación
- 4.2. Contenido de la caja
- 4.3. Herramientas y ayudas
- 4.4. Instrucciones de montaje
  - 4.4.1. Distancias requeridas
- 4.5. Corte de la encimera
  - 4.5.1. Instalación de montaje en superficie
  - 4.5.2. Instalación empotrada
- 4.6. Preparación de la encimera
  - 4.6.1. Dimensiones de instalación
  - 4.6.2. Preparando la placa de cocción
- 4.7. Colocación de la placa de cocción y conexión al sistema de conductos
  - 4.7.1. Cocina de pared
  - 4.7.2. Cocina de Isla (acceso a la parte posterior del mueble de cocina)
  - 4.7.3. Conexión de los conductos
- 4.8. Insertar los filtros
- 4.9. Conexión eléctrica
- 4.10. Menú de servicio
  - 4.10.1. Acceso al menú de servicio
  - 4.10.2. Seleccionar y cambiar los valores del menú
  - 4.10.3. Salir del menú de servicio
  - 4.10.4. Descripción general de los elementos del menú de servicio

**5. Operación**

- 5.1. La placa de inducción
- 5.2. Reconocimiento del recipiente
- 5.3. Límite de tiempo de operación

- 5.4. Activación de tecla permanente
- 5.5. Protección contra sobrecalentamiento
- 5.6. Utensilios de cocina para placas de inducción
- 5.7. Cómo reducir el consumo de energía
- 5.8. Niveles de potencia
- 5.9. Pantalla de calor residual
- 5.10. Operando las teclas
- 5.11. Encender la placa y las zonas de cocción
- 5.12. Apagar una zona de cocción
- 5.13. Apagar la placa de cocción
- 5.14. Función de pausa
- 5.15. Función de recuperación
- 5.16. Bloqueo a prueba de niños
- 5.17. Función puente
- 5.18. Temporizador de zonas de cocción
- 5.19. Minutero
- 5.20. Calentamiento automático
- 5.21. Mantener el nivel de calor
- 5.22. Bloqueo
- 5.23. Power Boost
- 5.24. Gestión de energía
- 5.25. Función grill
- 5.26. Aspiración manual
- 5.27. Aspiración automática
- 5.28. Parada diferida
- 5.29. Temporizador de aspiración
- 5.30. Indicación del estado del filtro de grasa
- 5.31. Menú del Usuario

**6. Limpieza y cuidado**

- 6.1. Placa vitrocerámica
- 6.2. Suciedad específica
- 6.3. Trampilla de entrada y filtros de grasa
- 6.4. Retire los líquidos del aparato.

**7. Filtros de carbón**

- 7.1. Instrucciones de lavado
- 7.2. Especificaciones del filtro

**8. Solución de problemas****9. Desmantelamiento y eliminación**

- 9.1. Desmantelamiento
- 9.2. Desmontaje
- 9.3. Eliminación del embalaje
- 9.4. Eliminación de electrodomésticos viejos

**10. Datos técnicos**

## 1 General

### 1.1 Para tu información...

Lea este manual detenidamente antes de utilizar su aparato. Contiene importantes consejos de seguridad; explica cómo utilizar y cuidar su aparato para que le proporcione muchos años de servicio fiable.

Si surge un error, consulte primero la sección sobre "Solución de problemas". A menudo, usted mismo puede solucionar los problemas menores, ahorrando así costes de servicio innecesarios.

Guarde este manual en un lugar seguro y entréguelo a los nuevos propietarios para su información y seguridad.

El montaje y la instalación solo pueden ser realizados por especialistas capacitados y teniendo en cuenta las leyes, reglamentaciones y normas aplicables. Se debe respetar toda la información de seguridad y advertencia, así como las instrucciones de manejo en los documentos adjuntos.

### 1.2 Uso previsto

El aparato debe utilizarse únicamente para preparar alimentos en el hogar o en otros entornos. Entornos similares:

- Utilícelo en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares.
- Uso en empresas agrícolas.
- Utilizado por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de vida típicos.
- Utilizar en desayunos buffet.
- No puede usarse para ningún otro propósito y solo puede usarse bajo supervisión.

## 2 Advertencias e instrucciones de seguridad

### 2.1 Para conexión y operación

- Los aparatos están contruidos de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes.
- La conexión de los aparatos a la red eléctrica y la reparación y el mantenimiento de estos, solo pueden ser realizados por un electricista cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes. Por su propia seguridad, no permita que nadie más que un técnico de servicio calificado instale o repare el producto.
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio de atención al cliente del fabricante o por otra persona calificada para evitar peligros.
- El aparato no puede funcionar con un temporizador externo o un sistema de telecontrol externo.

### 2.2 Información general sobre la encimera

- Nunca permita que la placa de inducción funcione sin supervisión, ya que la configuración de alta potencia produce reacciones extremadamente rápidas.
- Al cocinar, preste atención a la velocidad de calentamiento de las zonas de cocción. Evite hervir las ollas en seco, ya que existe el riesgo de que las ollas se sobrecalienten.
- No coloque ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción encendidas.
- Tenga cuidado al utilizar sartenes a fuego lento, ya que el agua hirviendo puede secarse sin ser notada y dañar la olla y la placa de cocción, por lo que no se asumirá ninguna responsabilidad.
- Es fundamental que después de utilizar una zona de cocción la apague con la tecla menos respectiva y no solo con el dispositivo de reconocimiento de sartenes.
- Las grasas y aceites sobrecalentados pueden inflamarse espontáneamente. Supervise siempre la preparación de alimentos con grasas y aceites. ¡Nunca extinga grasas y aceites encendidos con agua! Apague el

aparato y luego cubra con cuidado la llama, por ejemplo con una tapa o una manta extintora.

- La superficie vitrocerámica de la placa de cocción es extremadamente robusta. Sin embargo, debe evitar dejar caer objetos duros sobre la placa vitrocerámica. Los objetos puntiagudos que caigan sobre la placa de cocción podrían romperla.
- Existe riesgo de descargas eléctricas si la placa vitrocerámica presenta fracturas, grietas, roturas o daños de cualquier otro tipo. Apague inmediatamente el aparato. Desconecte el fusible inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- Si la placa no se puede apagar debido a un defecto en el control del sensor, desconecte inmediatamente su aparato y llame al Servicio de atención al cliente.
- ¡Tenga cuidado al trabajar con electrodomésticos! Los cables de conexión no deben entrar en contacto con zonas de cocción calientes.
- Riesgo de incendio: nunca almacene artículos sobre la placa.
- La placa vitrocerámica no debe utilizarse como lugar de almacenamiento.
- No coloque papel de aluminio o plástico en las zonas de cocción. Mantenga todo lo que pueda derretirse, como plásticos, papel de aluminio y, en particular, azúcar y alimentos azucarados, lejos de las zonas de cocción calientes. Utilice un raspador de vidrio especial para eliminar inmediatamente el azúcar de la vitrocerámica (cuando aún está caliente) para evitar dañar la placa.
- Los artículos metálicos (ollas y sartenes, cubiertos, etc.) no deben depositarse nunca sobre la placa de inducción, ya que pueden calentarse. ¡Riesgo de quemaduras!
- No coloque objetos combustibles, inflamables o deformables por calor directamente debajo de la placa.
- Los elementos metálicos que lleva en el cuerpo pueden calentarse en las inmediaciones de la placa de inducción. ¡Precaución! ¡Riesgo de quemaduras! Los objetos no magnetizables (por ejemplo, anillos de oro o plata) no se ven afectados.

- No utilice nunca las zonas de cocción para calentar latas de alimentos sin abrir o envases de materiales compuestos. ¡La fuente de alimentación puede hacer que exploten!
- Mantenga limpias las teclas de los sensores, ya que la suciedad puede generar falsos contactos en el control táctil. ¡Nunca coloque nada (sartenes, paños de cocina, etc.) sobre las teclas táctiles!
- Si la comida se derrama sobre las teclas táctiles, le recomendamos que active la tecla de APAGADO.
- Las ollas y sartenes calientes no deben cubrir o acercarse demasiado a las teclas del sensor, ya que esto hará que el aparato se apague automáticamente.
- Coloque el recipiente lo más cerca posible del centro de la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, utilice las zonas de cocción traseras para sartenes grandes para que las teclas del sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del control táctil; mensaje de error E2, control táctil cortado).
- Active el seguro para niños si hay alguna mascota en la casa que pueda entrar en contacto con la placa.
- La placa de inducción no se puede utilizar cuando la operación de pirólisis se realiza en un horno empotrado.
- No coloque ollas en la trampilla de entrada de aire.
- ¡No limpie nunca la placa vitrocerámica con un limpiador a vapor o un aparato similar!
- Asegúrese de que no haya ningún elemento (por ejemplo, paños de limpieza) junto al extractor de placa. Podrían ser absorbidos por la corriente de aire. Los líquidos y artículos pequeños siempre deben mantenerse alejados del aparato.
- No opere el aparato sin filtros de grasa.
- Los filtros con demasiado depósito de grasa pueden provocar un incendio.
- La supervisión constante es esencial al freír; no se permite flamear.
- Se debe proporcionar un suministro suficiente de aire de entrada al operar estufas de leña,

carbón, gas o aceite que requieran una chimenea. La presión negativa permitida que resulta de la campana en la ubicación de las estufas que requieren una chimenea no puede exceder los 4 Pa (0.04 mbar) ya que esto da como resultado un riesgo de intoxicación.

### 2.3 Para personas

- Estos aparatos pueden ser utilizados por niños a partir de 8 años y por personas con impedimentos físicos, sensoriales o mentales o por personas que carecen de experiencia y / o conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan entendido los riesgos relacionados con el aparato. Los niños no pueden jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario solo pueden ser realizados por niños si están supervisados.
- Las superficies de las zonas de cocción y calentamiento se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños en todo momento.
- Solo se pueden utilizar las rejillas de protección y las cubiertas de las placas de cocción producidas por el fabricante de la placa o por alguien autorizado por el fabricante en las instrucciones de uso. El uso de rejillas de protección y cubiertas de placa de cocción inadecuadas puede provocar accidentes.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por la placa de inducción (el rango de frecuencia de la placa de inducción es de 20-50 kHz).


### 2.4 Explicación de símbolos e indicaciones


El siguiente aparato se fabricó de acuerdo con la tecnología más avanzada. No obstante, las máquinas dan lugar a riesgos que no pueden evitarse de forma constructiva.

Para garantizar una seguridad suficiente para el uso, también se dan instrucciones de seguridad. Estas instrucciones están marcadas por medio de los textos resaltados que siguen.


Solo se garantizará una seguridad suficiente en el funcionamiento si se siguen estas instrucciones.

Los pasajes de texto designados tienen diferentes significados:


	<b>PELIGRO</b> Nota que indica una amenaza inminente que puede provocar la muerte o lesiones muy graves.
---	---


	<b>PELIGRO</b> Nota que indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar la muerte o lesiones muy graves.
---	--

	<b>IMPORTANTE</b> Nota que indica una situación peligrosa que puede resultar en lesiones leves o daños al aparato.
---	---

	<b>NOTA</b> Nota a tener en cuenta para facilitar el manejo del aparato.
---	---

	<b>¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA! RIESGO DE LESIONES MORTALES</b> Se han instalado componentes activos cerca de este símbolo. Las cubiertas que lleven este letrero solo pueden ser retiradas por un electricista calificado certificado.
---	--

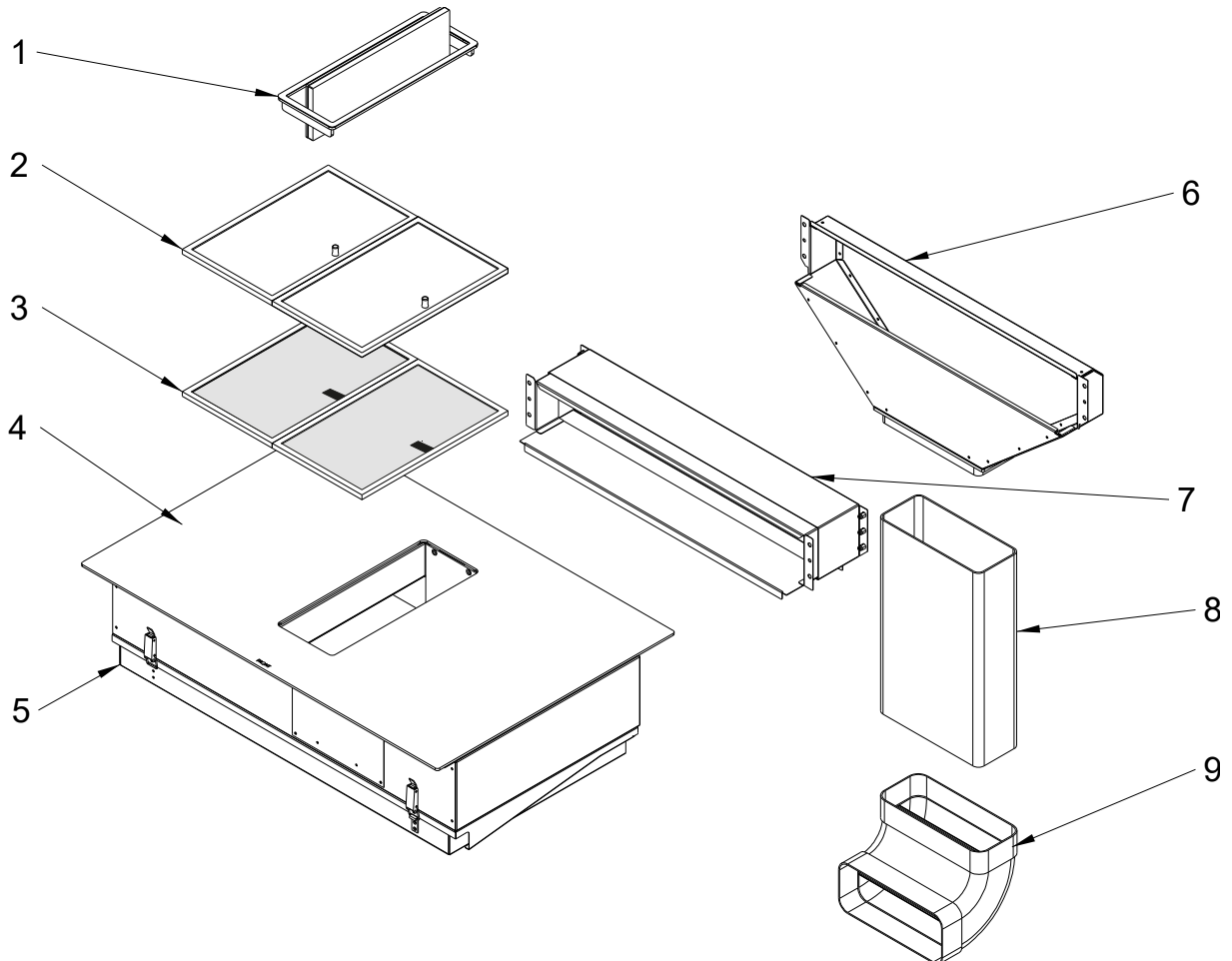
	<b>¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIES CALIENTES!</b> Este símbolo se ha aplicado a superficies que se calientan. Existe riesgo de quemaduras o escaldaduras graves. Las superficies también pueden no estar después de que se haya apagado el aparato.
---	---

	<b>OBSERVE LAS NORMAS PARA EL MANEJO DE COMPONENTES Y MÓDULOS SENSIBLES A LA ELECTRICIDAD (ESDS)</b> Los componentes y módulos en peligro electrostático se encuentran detrás de las cubiertas que llevan el símbolo de adyacentes. Nunca toque las conexiones de los enchufes, pele los cables o las clavijas de los componentes. Solo los miembros del personal calificado que estén familiarizados con las ESD están autorizados a realizar cualquier trabajo
---	---

### 3 Descripción del aparato

Observe toda la información de seguridad y advertencia durante el funcionamiento (consulte el capítulo Seguridad).

#### 3.1 Descripción del sistema

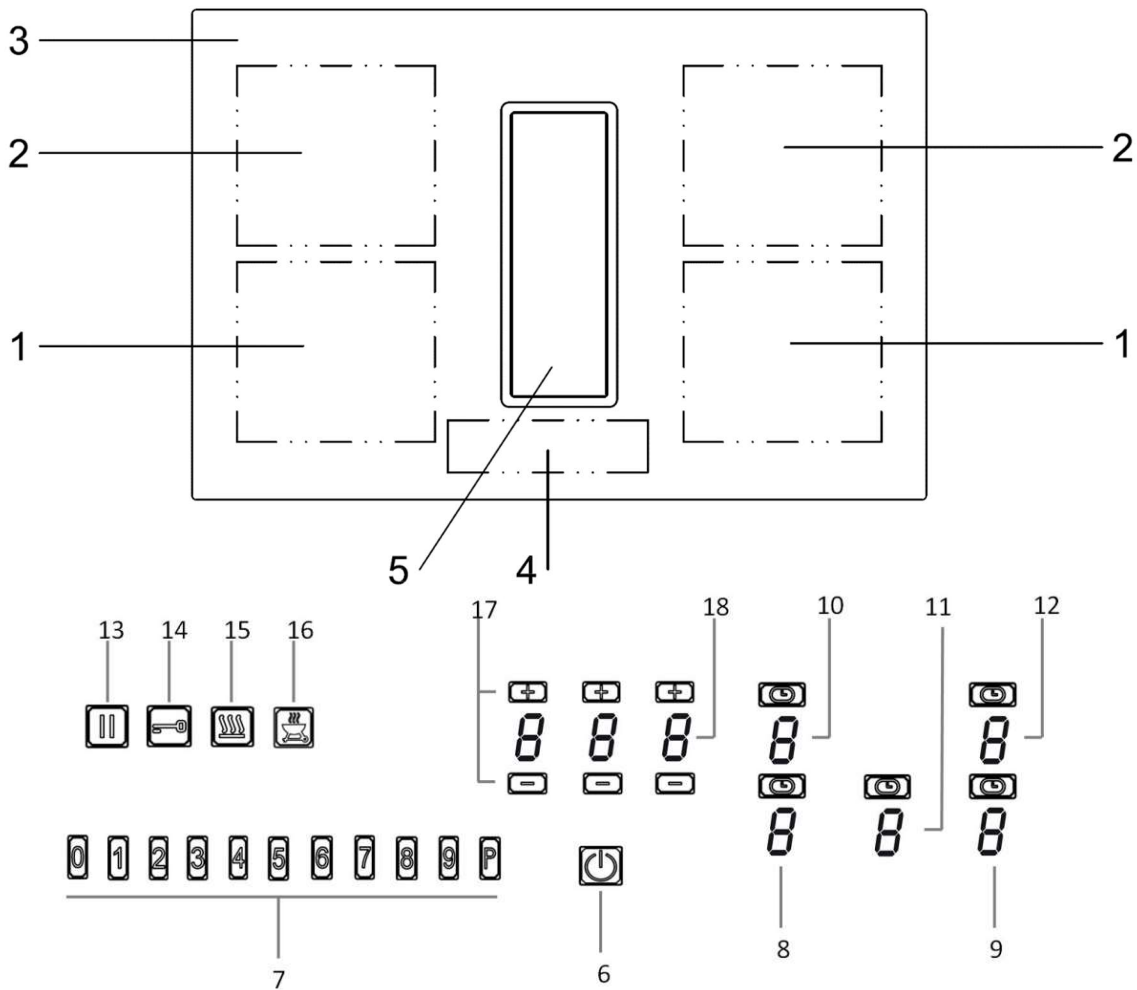


- 1. Trampilla giratoria de entrada de aire
- 2. Filtros de grasa
- 3. Filtros de carbón
- 4. Superficie de cocción
- 5. Colector de agua

- 6. Canalización de chapa negra
- 7. Extensión telescópica de chapa
- 8. Conductos verticales
- 9. Conducto de curvatura de 90 °

3.2 Panel de operación

MODELO FLOW 54



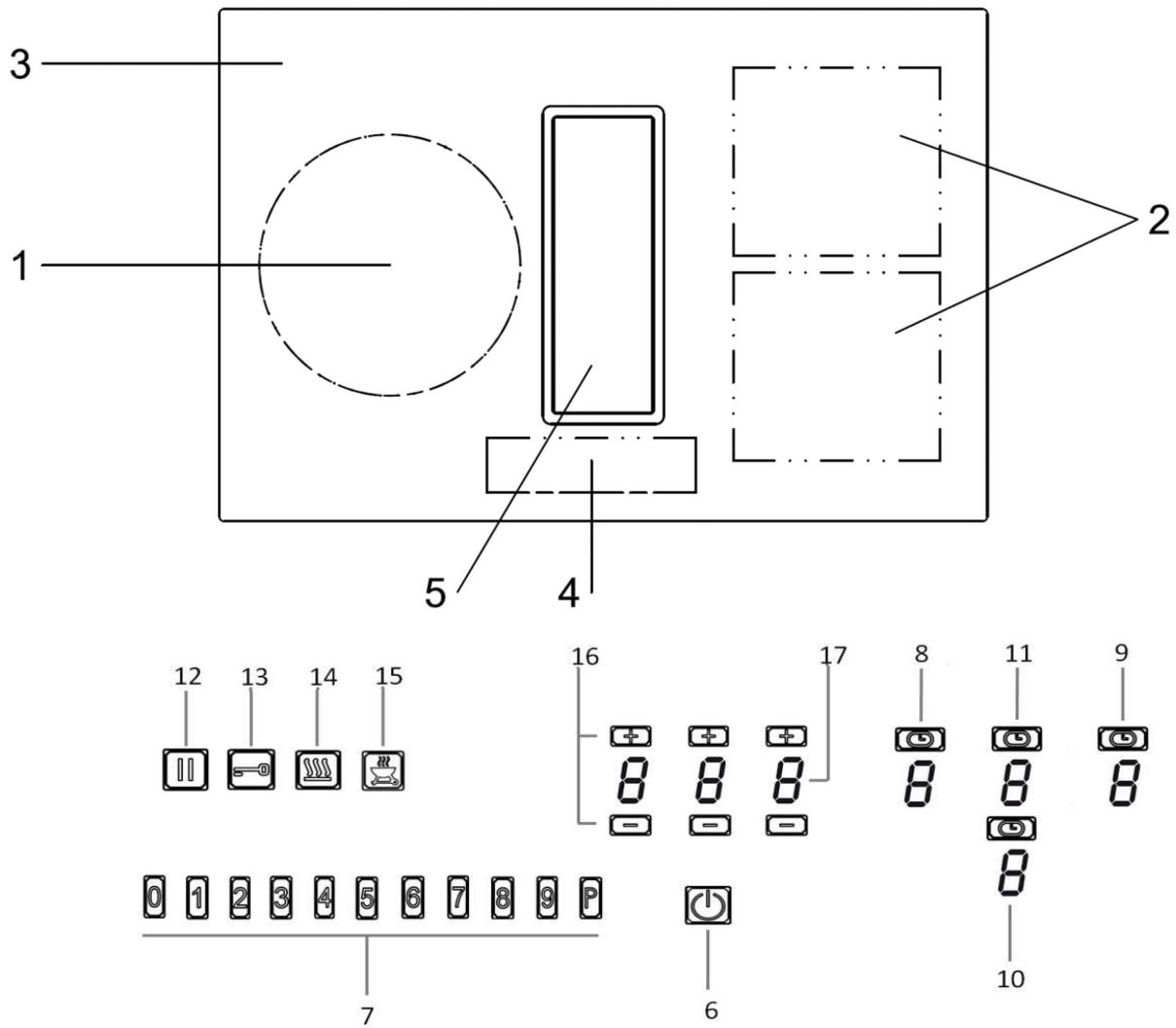
- 1. Zona de cocción por inducción frontal
- 2. Zona de cocción por inducción trasera
- 3. Placa vitrocerámica
- 4. Panel de operación
- 5. Aspiración
- 6. Tecla de ENCENDIDO / APAGADO
- 7. Control deslizante - Slider
- 8. Selector zona de cocción delantera izquierda
- 9. Selector zona de cocción delantera derecha
- 10. Selector zona de cocción trasera izquierda

- 11. Selector de aspiración
- 12. Selector zona de cocción trasera derecha
- 13. Tecla de pausa
- 14. Tecla de bloqueo
- 15. Tecla de calentamiento
- 16. Tecla grill
- 17. Tecla temporizador menos / más
- 18. Indicación de temporizador

**NOTA**  
 La mayoría de las teclas que se muestran aquí solo serán visibles cuando la placa esté encendida.



MODELO FLOW 53



- 1. Zona de cocción por inducción izquierda
- 2. Zona de cocción por inducción derecha
- 3. Placa vitrocerámica
- 4. Panel de operación
- 5. Aspiración

- 6. Tecla de ENCENDIDO / APAGADO
- 7. Control deslizante - Slider
- 8. Selector zona de cocción izquierda
- 9. Selector zona de cocción delantera derecha
- 10. Selector de aspiración
- 11. Selector zona de cocción trasera derecha
- 12. Tecla de pausa
- 13. Tecla de bloqueo
- 14. Tecla de calentamiento
- 15. Tecla grill
- 16. Tecla temporizador menos / más
- 17. Indicación de temporizador

**i** **NOTA**  
 La mayoría de las teclas que se muestran aquí solo serán visibles cuando la placa esté encendida.

### 3.3 Cómo funciona la campanas de superficie

Dependiendo del requerido, el sistema de aspiración de humos de la placa de cocción se puede instalar como extractor al exterior o aire recirculado.



#### Modo Extractor a exterior

El aire aspirado es purificado por el filtro de grasa y expulsado al exterior a través de un sistema de conductos. El aire de salida no se debe expulsar a:

- Un conducto de humos o gases en funcionamiento
- Un conducto utilizado para la aireación de las habitaciones donde se instalan las estufas de leña.

Si el aire de salida debe dirigirse a un conducto de humos o gases de salida que no esté en uso, la instalación debe ser verificada y aprobada por el ingeniero de calefacciones responsable.

### 3.4 Cómo funciona la placa de inducción

#### 3.4.1 Manejo de la placa con las teclas táctiles

La placa vitrocerámica se maneja con teclas de control táctil. Las teclas de sensor funcionan de la siguiente manera: toque ligeramente un símbolo en la superficie de la placa de vidrio cerámico. Un zumbido indicará cuando los controles se han operado correctamente.

La tecla del sensor de control táctil se indicará entonces como "tecla".

#### Tecla ON / OFF (placa) (6)

Esta tecla se utiliza para encender y apagar la placa.

#### Pantalla selector de la zona de cocción (8-9-10-12)

Esta pantalla muestra el ajuste de potencia que se ha seleccionado, o lo siguiente:

<b>H</b>	.....	Calor residual
<b>P</b>	.....	Power <u>B</u> oost
<b>U</b>	.....	Reconocimiento de recipiente
<b>A</b>	.....	Calentamiento automático
<b>  </b>	.....	Función de pausa
<b>L</b>	.....	Bloqueo a prueba de niños
<b>n</b>	.....	Función puente
<b>u</b>	.....	Mantener el nivel de calor
<b>-</b>	.....	Función grill
<b>E</b>	.....	Mensaje de error

#### Pantalla selector de aspiración (11)

Esta pantalla muestra la configuración para la aspiración seleccionada, o lo siguiente:

<b>A</b>	.....	Aspiración automática
<b>F</b>	.....	Indicación de Filtro Saturado
<b>E</b>	.....	Mensaje de error

#### Tecla de bloqueo (14)

La tecla de bloqueo se puede utilizar para bloquear todas las teclas.

#### Tecla Mantener caliente (15)

Para mantener el calor.

#### Power Bost en el control deslizante (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

El ajuste de Power Boost ofrece potencia adicional disponible para las zonas de cocción por inducción.

#### Tecla de pausa || (13)

La función Pausa se puede utilizar para detener brevemente el proceso de cocción.

#### Función de recuperación || (13)

El ajuste más reciente se puede recuperar si la placa se apaga involuntariamente.

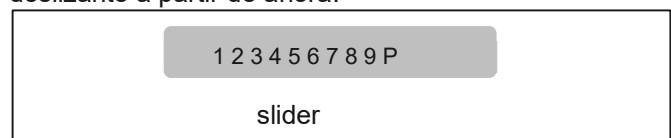
#### Tecla grill (16)

Función grill con plancha de inducción.

#### 3.4.2 Conocer el control deslizante

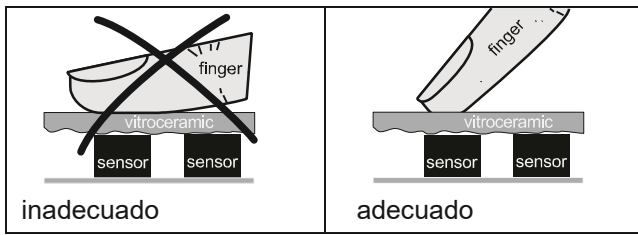
En principio, el control deslizante funciona igual que los controles táctiles; la única diferencia es que puede poner el dedo sobre la superficie de vitrocerámica y luego moverla. El control deslizante reconoce este movimiento y aumenta o disminuye la configuración de la pantalla (nivel de potencia) de acuerdo con el movimiento.

El término slider se utiliza para referirse a un control deslizante a partir de ahora.



#### ¿Qué se debe tener en cuenta al operar el slider?

Su dedo no debe colocarse plano sobre la superficie de vitrocerámica para evitar que las teclas / slider adyacentes reaccionen por error.

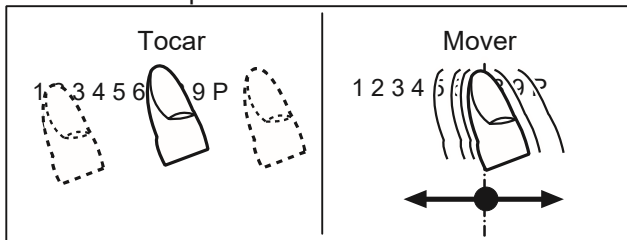


**Presione el slider ligeramente o mueva el dedo**

Puede presionar el slider muy ligeramente con el dedo; una vez hecho esto, el ajuste en la pantalla cambiará gradualmente.

Cuando coloque el dedo en el slider y luego lo mueva hacia la izquierda o hacia la derecha, la configuración de la pantalla cambiará progresivamente.

Cuanto más rápido sea el movimiento, más rápido será el cambio en la pantalla.



## 4 Instalación

- Respete toda la información de seguridad y advertencia (consulte el capítulo “Instrucciones de seguridad y advertencias”).
- Siga la información del fabricante.
- Asegúrese de que el área debajo de la placa tenga suficiente suministro de aire.

### 4.1 Instrucciones generales de instalación

- La toma de suministro de alimentación debe ser proporcionado por el cliente.
- El aparato no debe instalarse encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- La superficie de contacto de las encimeras y las tiras de sellado de paredes debe ser de un material resistente al calor (hasta aprox. 100 ° C).
- Los recortes de la encimera deben sellarse contra la humedad utilizando los medios adecuados y, en caso necesario, dotados de un aislante térmico.
- El extractor de superficie integrado no debe utilizarse con otras placas de cocción.
- Para garantizar que las placas de cocción funcionen de manera óptima en todo momento, debe haber suficiente ventilación debajo de las placas de cocción.
- El rendimiento de las placas de cocción se ve afectado o las placas de cocción se sobrecalientan si el aire caliente debajo de las placas de cocción no puede escapar.
- Si una placa de cocción se sobrecalienta, la potencia se reduce automáticamente o la placa de cocción se apaga por completo (consulte “Protección contra sobrecalentamiento”).
- Si se prevé una protección de cables (falso suelo) debajo del aparato, esta debe instalarse de forma que no obstruya la ventilación.

### 4.2 Contenido de la caja

Contenido de la caja	Cantidad
Placa de cocción con extractor integrado	1
Trampilla de entrada de aire	1
Filtro de grasa	2
Filtro de Carbón	2
Instrucciones de operación e instalación	1
Instrucciones de limpieza	1
Cinta adhesiva (Rollo)	1
Cinta de sellado	±5 m.
Bolsa con piezas de montaje	1
Canalización de chapa negra	1
Extensión telescópica de chapa	1
Conductos verticales	1
Conducto de curvatura de 90 °	1

### 4.3 Herramientas y ayudas

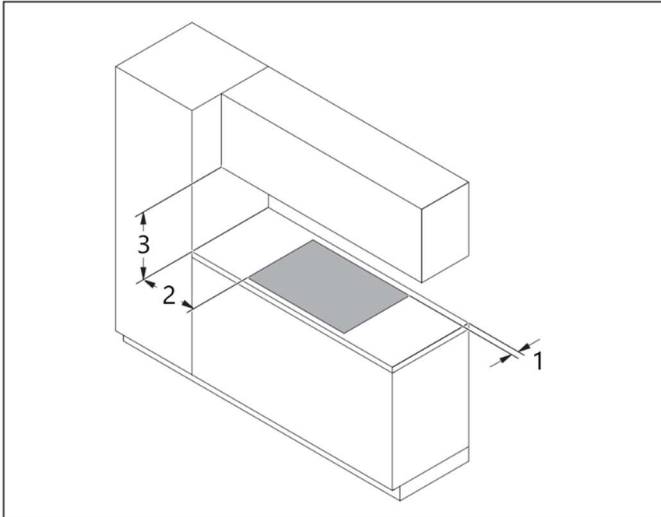
Se requieren las siguientes herramientas especiales para instalar correctamente la placa de cocción:

- Sierra de brújula o sierra de mano
- Metro
- Destornillador Torx 25
- Destornillador de Estrella
- Sellador de silicona negro resistente al calor

#### 4.4 Instrucciones de montaje

##### 4.4.1 Distancias de espacio libre requeridas

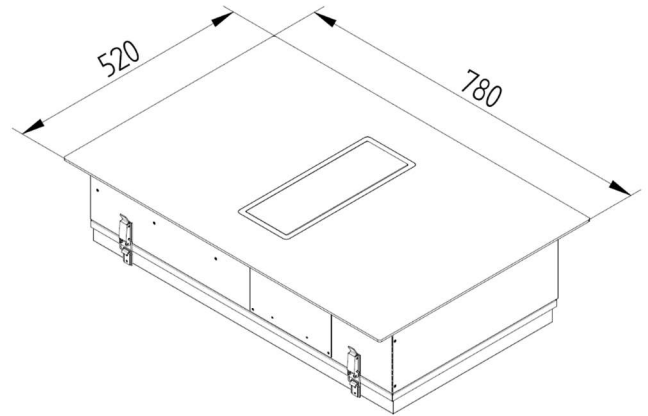
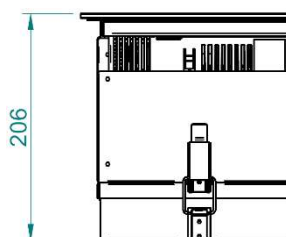
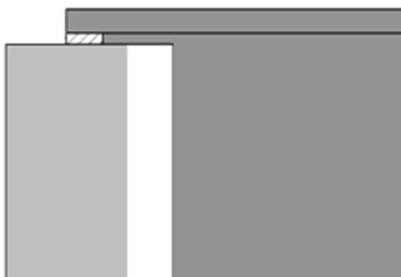
Respete las distancias libres requeridas.



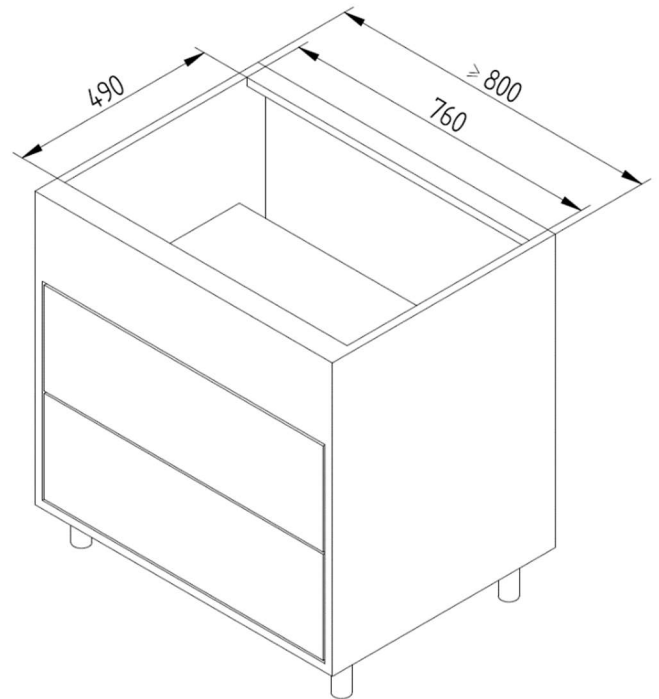
1. Distancia mínima de 50 mm entre el corte de la encimera y el borde trasero de la encimera.
2. Separación mínima de 250 mm desde la izquierda y la derecha del corte de la encimera hasta el armario o pared adyacente.
3. Distancia mínima de 800 mm entre encimera y mueble alto.

#### 4.5 Encimera recortada

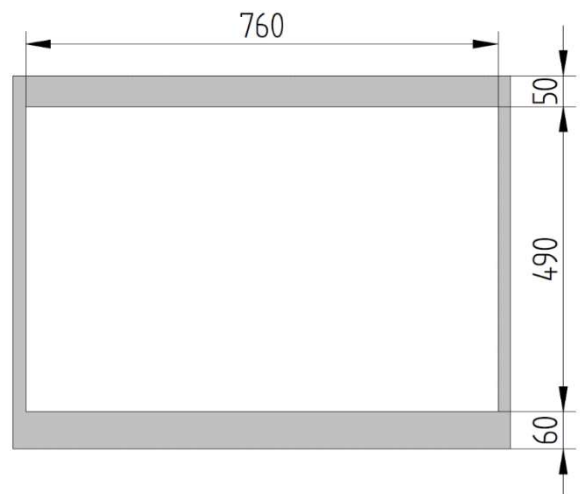
##### 4.5.1 Instalación de montaje en superficie (ENCASTRE)



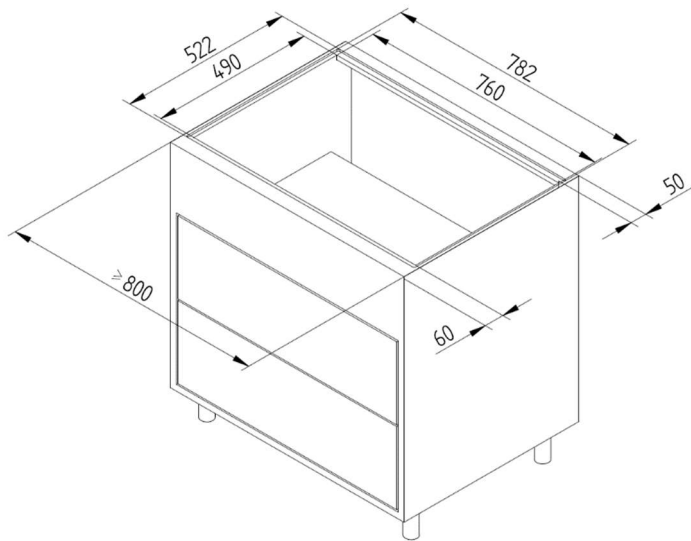
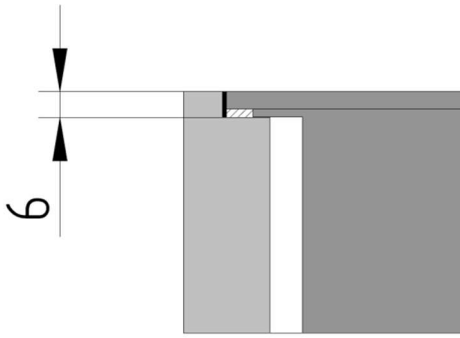
Dimensiones de vitrocerámica



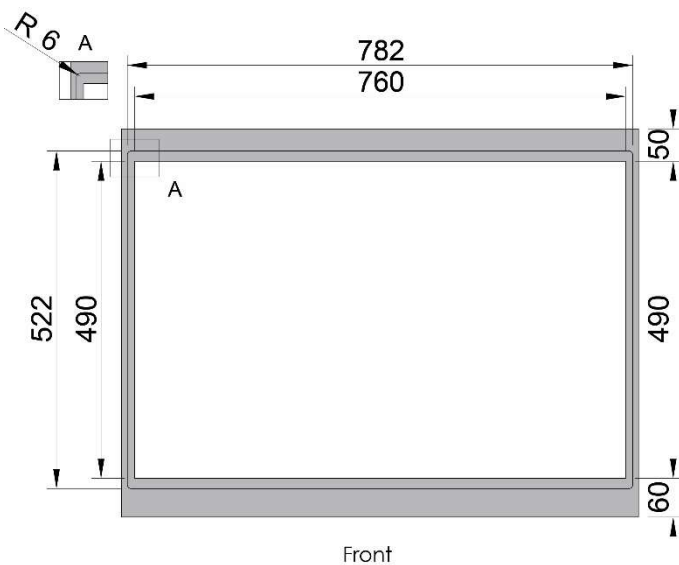
Dimensiones recortadas para montaje en superficie



4.5.2 Instalación empotrada enrasada

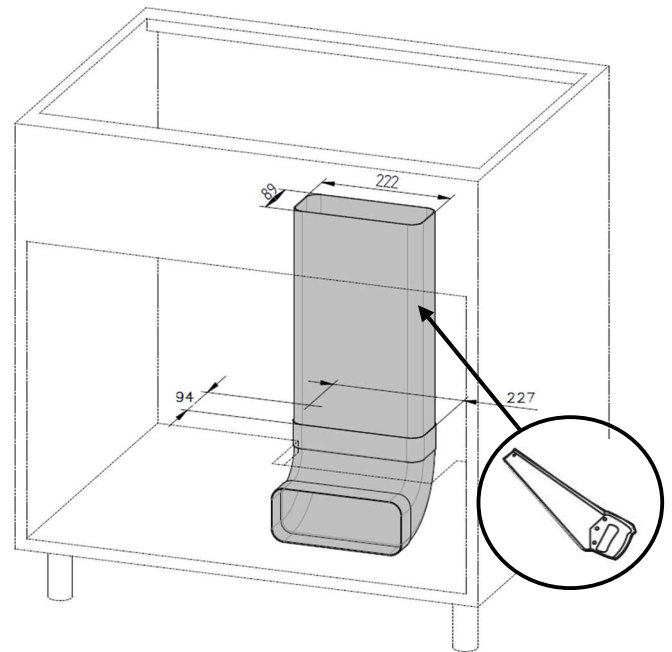


Dimensiones recortadas para montaje empotrado



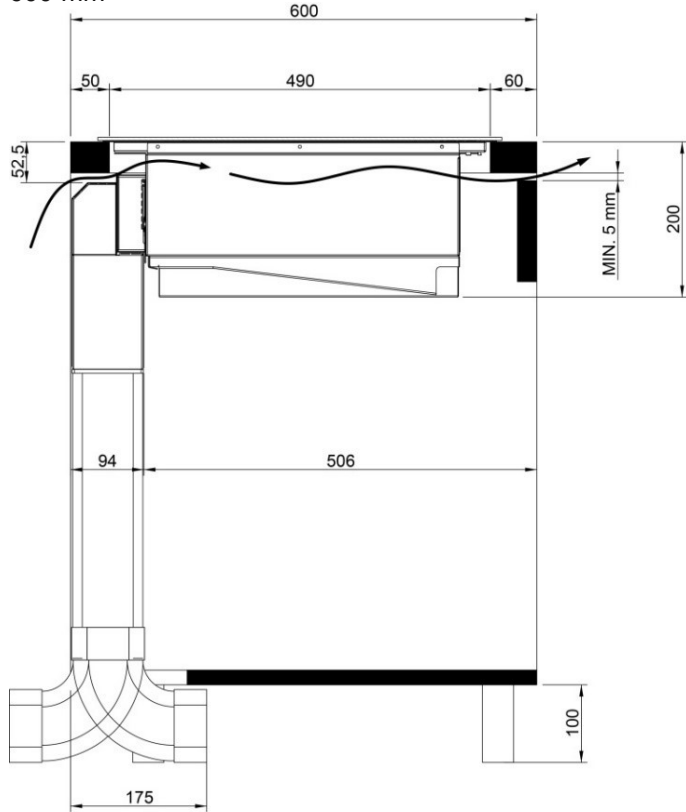
4.6 Preparación del mueble de cocina

- En el caso de encimeras delgadas, debe haber una placa de soporte suficientemente rígida.
- La pared trasera debe adaptarse al conducto de aire.
- Los cajones y / o estantes del mueble deben ser extraíbles.
- Para una correcta instalación, los cajones del mueble deben acortarse en función de la situación de instalación.
- El panel inferior del mueble debe cortarse para el conducto de aire, de acuerdo con la imagen a continuación y dependiendo de la situación de instalación.
- En caso de una profundidad de la encimera superior a 600 mm, es posible utilizar la extensión telescópica, para ahorrar más espacio para los cajones.
- La extensión es telescópica amplia de 90 a 130 mm.
- Asegúrese de que haya una ventilación de aire adecuada para la placa instalada. Es obligatorio dejar un espacio de aire de al menos 5 mm entre la parte inferior de la placa y la parte superior del cajón / bisel para evitar pérdidas de rendimiento. La situación del encastre de la placa afecta la capacidad de esta. La unidad de refrigeración integrada necesita suficiente aire frío en las entradas para evitar una reducción prematura de la potencia.

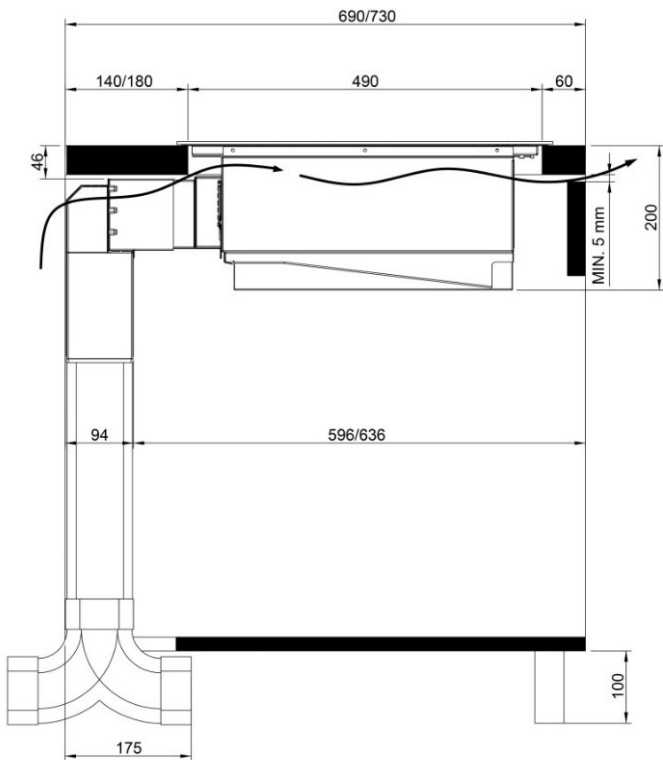


**4.6.1 Dimensiones de instalación**

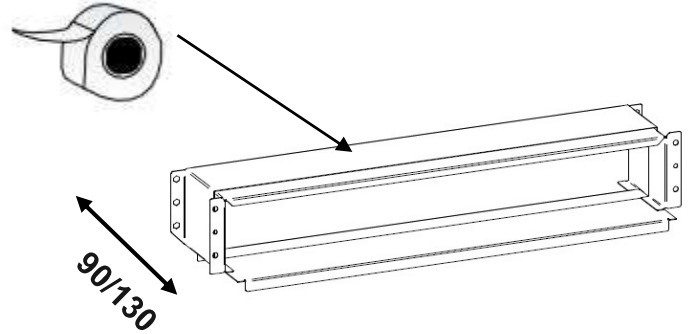
Dimensiones de instalación, profundidad de la encimera 600 mm



Dimensiones de instalación, profundidad de la encimera > 600 mm



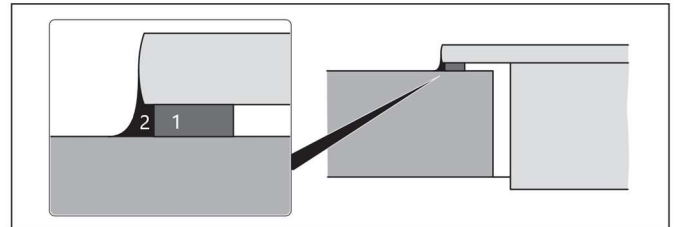
Extensión telescópica, para profundidad de encimera > 600 mm



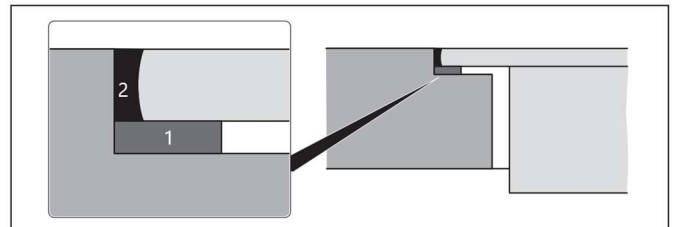
**4.6.2 Preparación de la placa de cocción**

**Colocación de la cinta de sellado**

Cinta selladora en caso de montaje en superficie



Cinta de sellado en caso de montaje empotrado



1. Cinta de sellado
2. Sellador de silicona negro resistente al calor.

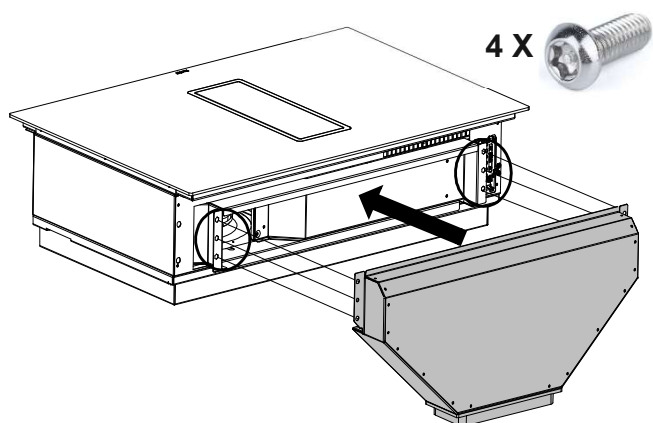
### 4.7 Colocación de la placa de cocción y conexión al sistema de conductos

- El sistema de conductos debe instalarse en el dispositivo sin carga y con la alimentación desconectada.
- Para una correcta instalación, los cajones del mueble deben acortarse en función de la situación de instalación.
- Utilice cinta adhesiva para sellar las partes de los conductos.

#### 4.7.1 Cocción de pared

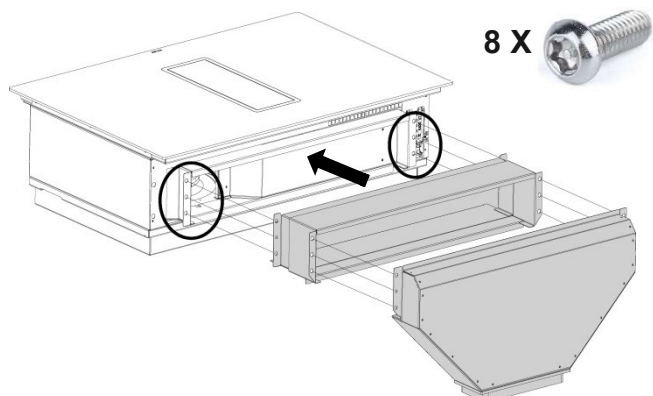
La canalización de chapa negra debe fijarse a la placa de cocción antes de su inserción en la encimera.

#### Conexión de conducto para encimera de 600 mm de profundidad

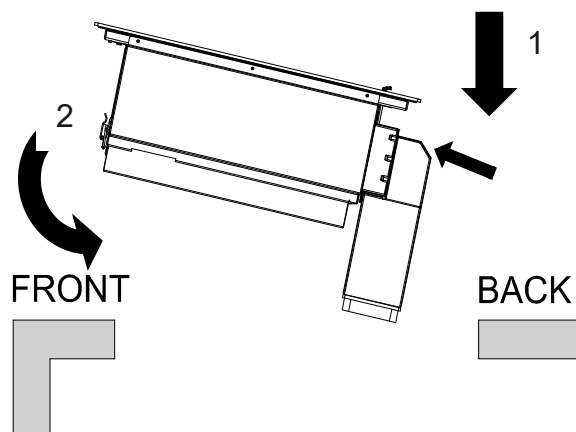


Fije la canalización negra a la placa de cocción con 4 tornillos Torx.

#### Conexión de conducto para profundidad de encimera > 600 mm

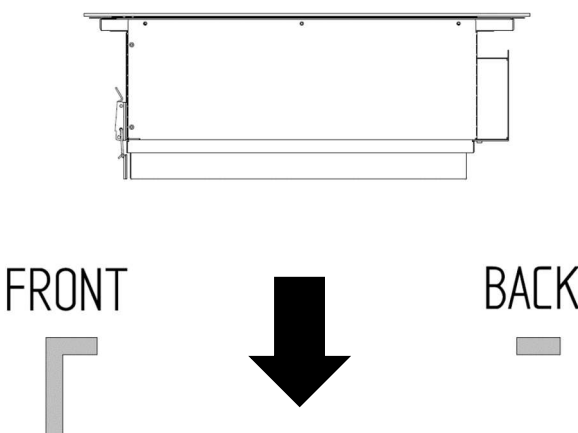


### Insertar la placa aspirante

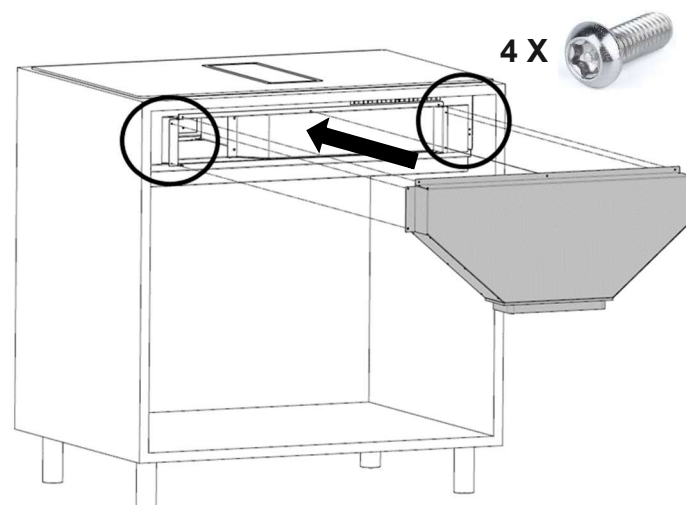


#### 4.7.2 Isla de cocina (acceso gratuito a la parte posterior del armario de cocina)

Con una isla de cocina es más fácil insertar la placa de cocción antes de fijar la canalización de la hoja negra.

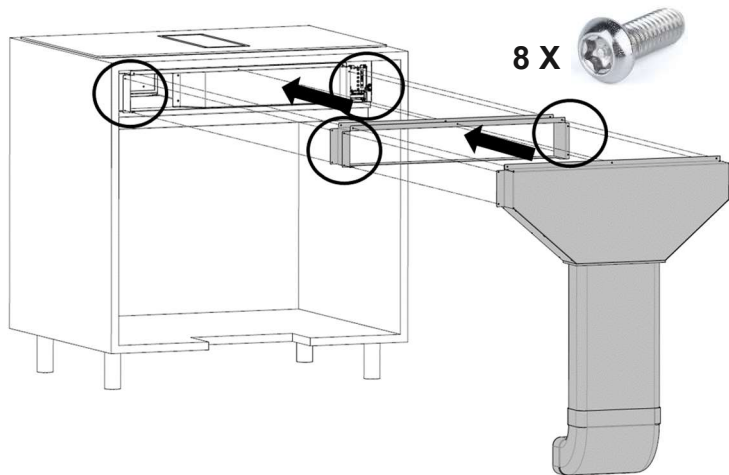


#### Conexión de conducto para encimera de 600 mm de profundidad



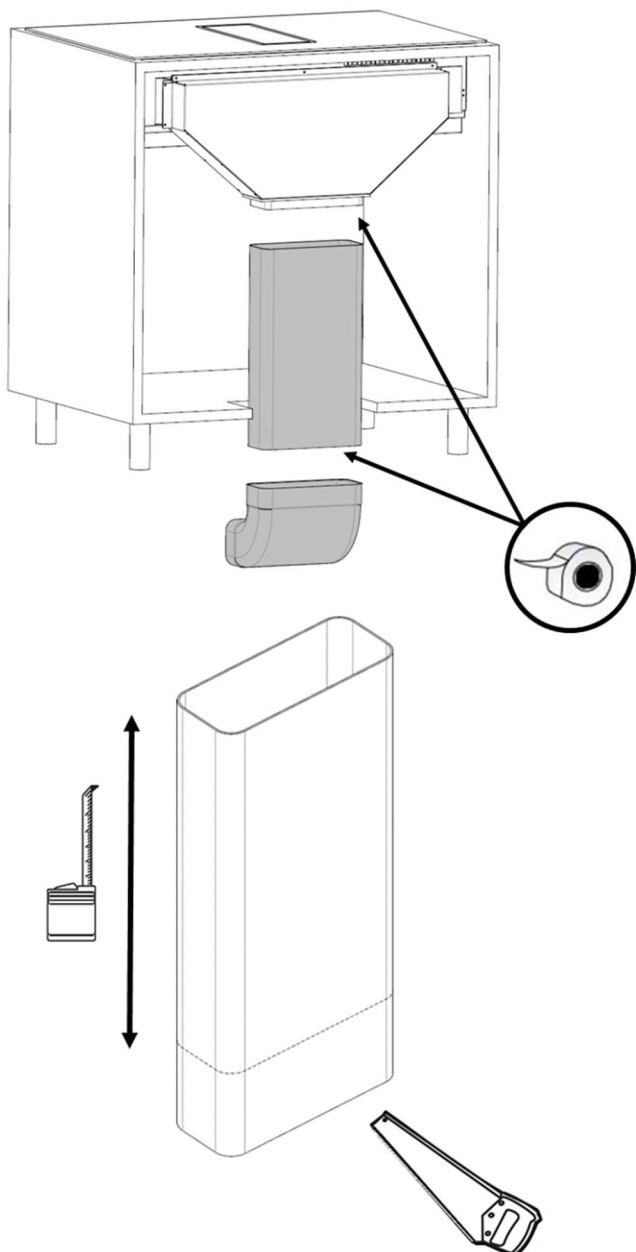


**Conexión de conducto para profundidad de encimera > 600 mm**



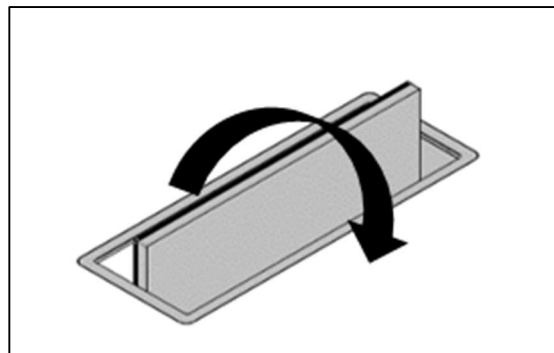
**4.7.3 Conexión de los conductos**

- Corte el conducto de aire vertical de acuerdo con la altura de la unidad de suelo.
- Utilice la cinta adhesiva para sellar las tuberías.



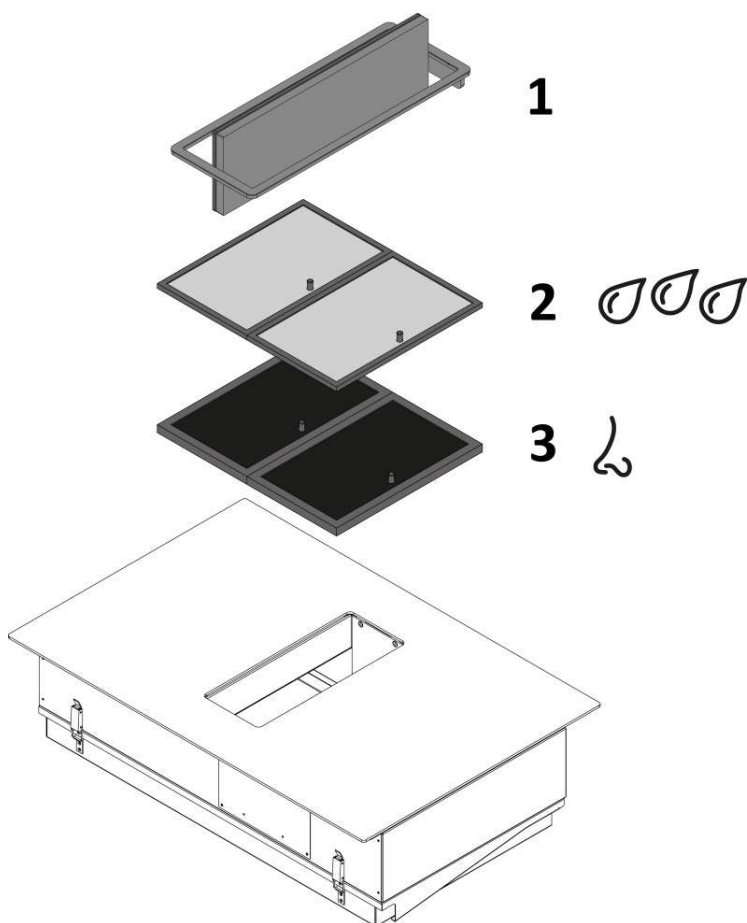
**4.8 Insertar los filtros**

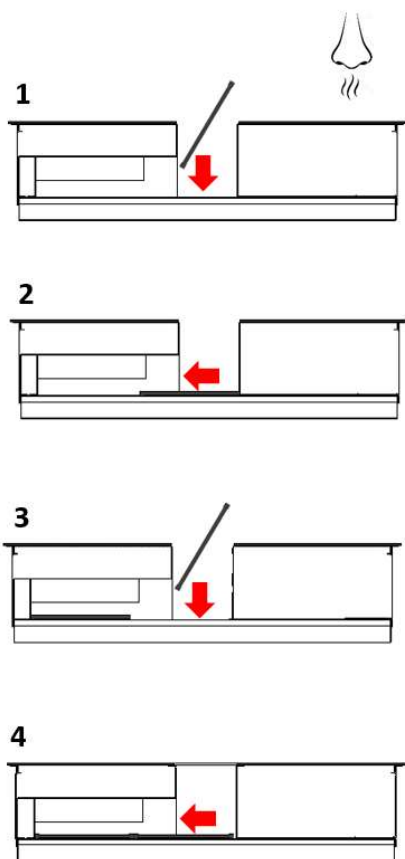
Retire la tapa de entrada de aire girando la parte giratoria de 90 grados.



La tapa de entrada de aire [1], los filtros de grasa [2] y los filtros de carbón [3] se pueden insertar / quitar fácilmente con las manos.

Vea la imagen a continuación.

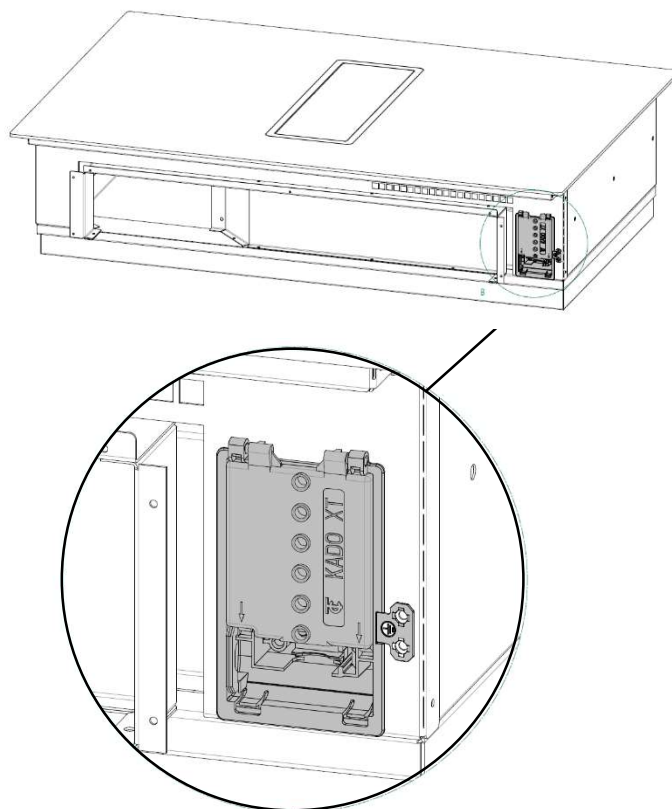




#### 4.9 Conexión eléctrica

- Respete toda la información de seguridad y advertencia (consulte el capítulo "Seguridad").
- Observe todas las leyes y normativas nacionales y regionales, así como las normativas complementarias de las empresas de servicios públicos locales.
- La conexión eléctrica solo puede ser establecida por especialistas certificados. El especialista también asume la responsabilidad de la instalación y puesta en servicio adecuadas.
- No se permiten conexiones a través de contactos enchufables (enchufes Schuko).

Posición de la caja de bornes en el aparato:



- Apague el interruptor principal / disyuntor automático antes de conectar la placa de cocción.
- Asegure el interruptor principal / disyuntor automático para que no se vuelva a encender sin permiso.
- Asegúrese de que la energía del aparato esté desconectada.
- La encimera viene equipada de fábrica con un cable de conexión resistente a la temperatura.

- Si el cable de alimentación está dañado, será necesario reemplazarlo por uno nuevo. Para evitar cualquier riesgo, esto debe ser realizado por un especialista certificado.
- Conecte la placa de cocción exclusivamente mediante una conexión fija a un cable de alimentación H05V2V2-F con la correspondiente sección mínima (consulte la tabla siguiente).
- La placa de características con información básica se encuentra en la parte inferior del aparato.
- El cable de red debe pasar a través del clip de sujeción que lo protege de una extracción accidental.
- Cierre la carcasa de la fuente de alimentación con la tapa.
- Asegúrese de que el cable no quede atrapado o dañado y no pueda entrar en contacto con áreas calientes de la placa.
- El aparato generalmente se configura a la potencia máxima disponible, que se muestra en la tabla de datos técnicos. Es posible configurar un modo de funcionamiento con limitación de potencia. Este ajuste puede ser realizado en el momento de la instalación o posteriormente por un técnico especializado. Consulte el capítulo sobre el menú de servicio.

**¡ADVERTENCIA! ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**

La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse cuando la continuidad es completa entre él y un sistema de puesta a tierra eficaz, que cumpla con las normativas de seguridad locales y nacionales vigentes.

Diagrama de conexión - Conexión monofásica  
1N 220 - 240 V 50/60 Hz 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

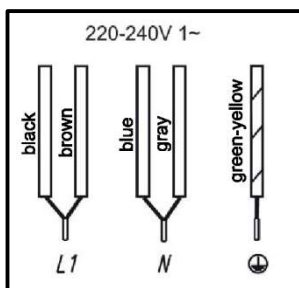
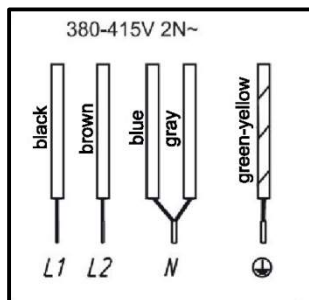



Diagrama de conexión - Conexión de dos fases  
2N 380 - 415 V 50/60 Hz 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>



**4.10 Menú de servicio**

- Se puede acceder al menú del distribuidor y del servicio hasta 2 minutos después de que el aparato se haya conectado a la fuente de alimentación.
- El sistema adopta y guarda la configuración realizada cuando sale del elemento de menú correspondiente.
- A continuación, encontrará explicaciones sobre cómo utilizar el menú y una descripción de los elementos más importantes del menú.
- El menú de servicio está destinado únicamente al servicio de atención al cliente.

**4.10.1 Acceso al menú de servicio**

1. El aparato se enciende durante un máx. 2 minutos después del reinicio de la red
2. El aparato no debe estar encendido
3. Mantenga presionada la tecla parpadeante 
4. Presione todas las zonas de cocción en sentido antihorario, comenzando con la tecla frontal derecha. Cada pulsación de tecla será reconocida por una señal acústica (bip).
5. Suelte la tecla que estaba pulsando
6. El menú de servicio está activo. La pantalla muestra C0 en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.

**4.10.2 Seleccionar y cambiar los valores del menú**

Condición previa: Ingrese al menú de servicio como se describe en la sección anterior.

1. Seleccione el elemento del menú que desea mostrar / cambiar mediante el control deslizante. El valor del artículo seleccionado se muestra en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda.
2. Para cambiar el valor del elemento del menú, seleccione el elemento del menú tocando en el elemento del menú mostrado.
  - El elemento de menú seleccionado se muestra con brillo total
  - Otras pantallas están atenuadas.
  - Elija el valor del elemento del menú con el control deslizante.

**4.10.3 Salir del menú de servicio**

- Toque la tecla pulsante. Se sale del menú de servicio. Todos los cambios se descartan.
- Toque la tecla de encendido durante 2 segundos. Se sale del menú de servicio. Los cambios se guardan.



**¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!  
¡RIESGO DE LESIONES FATALES!**  
Se han instalado componentes electri-  
coscerca de este símbolo. Las cubiertas  
que lleven este letrero solo pueden ser  
retiradas por un electricista calificado

**4.10.4 Descripción general de los elementos del menú de servicio**

**C0 y C9 - Configuración**

Los elementos de este menú de servicio son ajustes de fábrica. ¡No cambies!

**C1 - Variante**

Variante actual para el panel de control.

**C2 - Versión de software**

Versión de software actual para el panel de control.

**C3 - Horas de funcionamiento**

Número total de horas de funcionamiento. Las horas en funcionamiento en espera no se cuentan.

**C4 - Temperatura máxima NTC**

**C5 - Número de conexiones incorrectas**

Número total de conexiones incorrectas a sobretensión

**C6 - Modo de demostración**

Valor	Operación
0	Operación normal
1	Habilitación de todas las funciones del panel de control sin ninguna disipación de energía

**C7 - Prueba de pantalla**

Activación de todos los LED y displays de 7 segmentos para prueba funcional.

**C8 - Gestión de energía**

Valor	Consumo Max. de energía
0 y 5	7,4 kW
1	2.8
2	3,7
3	4.5
4	6

**El ajuste de la limitación de potencia SÓLO debe ser realizado por un técnico especializado.**

## 5 Operación

### 5.1 La placa de inducción


La placa está equipada con cocción por inducción. Las bobinas de inducción debajo de la placa vitrocerámica generan un campo alterno electromagnético que induce la corriente generadora de calor en la base de la olla.


Con una placa de cocción por inducción, el calor ya no se transfiere desde un elemento calefactor, sino, el calor necesario se genera directamente en el contenedor por medio de corrientes de inducción.

#### Ventajas de la placa de inducción.

- Cocción con ahorro de energía mediante la transferencia a la olla (se requieren ollas / sartenes adecuadas de material magnético).
- Mayor seguridad ya que la energía solo se transfiere cuando se coloca una olla sobre la placa.
- Transferencia de calor altamente efectiva entre una zona de cocción por inducción y la base de la olla.
- Calentamiento rápido.
- El riesgo de quemaduras es bajo ya que la zona de cocción solo se calienta a través de la olla; los alimentos derramados no se pegan a la superficie.
- Control rápido y sensible del suministro de energía.

### 5.2 Reconocimiento del recipiente

Si una zona de cocción está encendida y no hay sartén en la zona o si la sartén es demasiado pequeña, no habrá transmisión de potencia. Un parpadeo en  el indicador de nivel de potencia señala esto.

Si se coloca una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, se encenderá el nivel de potencia y se iluminará el indicador de nivel de potencia. La fuente de alimentación se cortará cuando se retire la sartén y el indicador de ajuste de energía indicará un parpadeo. 

Si las ollas y sartenes colocadas en la zona de cocción son de dimensiones más pequeñas, y el reconocimiento de ollas aún se enciende, se suministrará menos energía.

#### Límites de reconocimiento de recipiente

Zona de cocción	Diámetro mínimo del recipiente
190 x 210 mm	110 mm
Ø 250 mm (solo en el modelo B)	145 mm

La base de las ollas y sartenes debe tener un diámetro determinado; si no es así, la placa por inducción no se encenderá. Coloque siempre ollas y sartenes en el medio de una zona de cocción para lograr la mejor eficiencia.

Importante: ¡El diámetro mínimo requerido para activar el dispositivo de reconocimiento de ollas puede variar según el tipo de olla utilizada!

### 5.3 Límite de tiempo de operación

La limitación del tiempo de funcionamiento es una característica de seguridad adicional para APAGAR las zonas de cocción después de un cierto tiempo sin que el usuario opere la zona de cocción correspondiente.

El tiempo después del cual se apaga la zona de cocción se menciona en la tabla siguiente.

Cada operación del usuario relacionada con la zona de cocción restablecerá este límite de tiempo.

#### Límite de tiempo de operación

Nivel de potencia	Límite de tiempo [horas]
Calentamiento	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutos

### 5.4 Activación de tecla permanente

Si se presionan dos o más teclas de sensor al mismo tiempo (por ejemplo, cuando una olla se coloca por error en una tecla de sensor), no se activará ninguna función.

Todos los sensores están supervisados para la activación permanente de la llave. Si algún sensor se activa durante más de 10 segundos, la placa se apaga, emite un tono de señal durante 10 segundos y muestra "Er03" siempre que se reconozca la detección permanente. Tan pronto como desaparezca la activación permanente de la llave, la placa se podrá utilizar con regularidad.

### 5.5 Protección contra sobrecalentamiento

Si la encimera se utiliza a plena potencia durante un período más largo, no será posible enfriar el sistema electrónico como se requiere a una temperatura ambiente alta.

Para garantizar que no se produzcan temperaturas excesivas en el sistema electrónico, la potencia de las zonas de cocción puede reducirse automáticamente. Si E2 / ER21 se muestra con frecuencia durante el uso normal de la placa y a temperatura ambiente normal, es probable que la refrigeración no sea suficiente.

Esto puede ocurrir si las unidades de cocina no tienen aberturas. Es posible que deba comprobar la instalación.

## 5.6 Utensilios de cocina para placas de inducción

Los utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción deben ser de metal y tener propiedades magnéticas. La base debe ser lo suficientemente grande.

Utensilios de cocina adecuados	Utensilios de cocina inadecuados
Ollas de acero esmaltado con base gruesa	Ollas de cobre, aluminio, vidrio para horno, madera, cerámica y terracota
Ollas de hierro fundido con base esmaltada	
Ollas de acero inoxidable multicapa, acero inoxidable ferrita y aluminio con base especial	



Los utensilios de cocina con este símbolo son adecuados para placas de inducción.

### Así es como se determina la idoneidad de un utensilio:

Realice la prueba del imán que se describe a continuación o asegúrese de que la olla lleve el símbolo de idoneidad para cocinar con corriente de inducción.

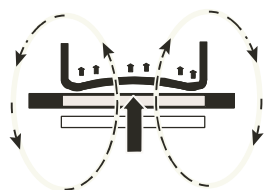
#### Prueba de imán:

Mueva el imán hacia la base de sus utensilios de cocina. Si se siente atraído, puede utilizar los utensilios de cocina en la placa de inducción.



#### Tenga en cuenta:

Cuando se utilizan cacerolas adecuadas para inducción de ciertos fabricantes, pueden producirse ruidos atribuibles al diseño de estas cacerolas.



Incorrecto: la base de la sartén está curva. La unidad electrónica no puede determinar la temperatura correctamente.

## 5.7 Cómo reducir el consumo de energía

Los siguientes son algunos consejos útiles que le ayudarán a reducir su consumo de energía y utilizar su nueva placa de inducción y los utensilios de cocina de manera eficiente.

- La base de las ollas de cocción debe tener el mismo tamaño que la zona de cocción.
- Al comprar ollas para cocinar, tenga en cuenta que con frecuencia lo que se indica es el diámetro de la parte superior de la olla. Suele ser más grande que la base de una olla.

- Las ollas a presión son particularmente bajas en energía y tiempo debido a la presión y al hecho de que están bien cerradas. Los tiempos de cocción cortos significan que se conservan las vitaminas.
- Asegúrese siempre de que haya suficiente líquido en su olla a presión, ya que la zona de cocción y la olla pueden dañarse como resultado de un sobrecalentamiento si la olla a presión hierve en seco.
- Cierre siempre las ollas de cocción con una tapa adecuada.
- Utilice la olla adecuada para la cantidad de comida que esté cocinando. Una olla grande que apenas se llena consumirá mucha energía.

## 5.8 Niveles de potencia

La potencia de calentamiento de las zonas de cocción se puede ajustar a varios niveles de potencia. En la tabla, encontrará ejemplos de cómo utilizar cada configuración.

Nivel de potencia	Adecuado para
0	Apagado, usando calor residual
Calentamiento	Mantenga la comida caliente
1-2	Cocer a fuego lento porciones pequeñas
3	Nivel de cocción a fuego lento
4 - 5	Hervir grandes cantidades o asar trozos de carne más grandes hasta que estén bien cocidos
6	Asar, sacar jugos
7	Asado
9	Llevar a ebullición, dorar, asar
P	Aumento de potencia (salida de potencia más alta)

Puede ser necesario seleccionar un nivel de potencia más alto para las ollas de cocción sin tapa.

## 5.9 Pantalla de calor residual



La placa vitrocerámica está equipada con una H como indicador de calor residual.

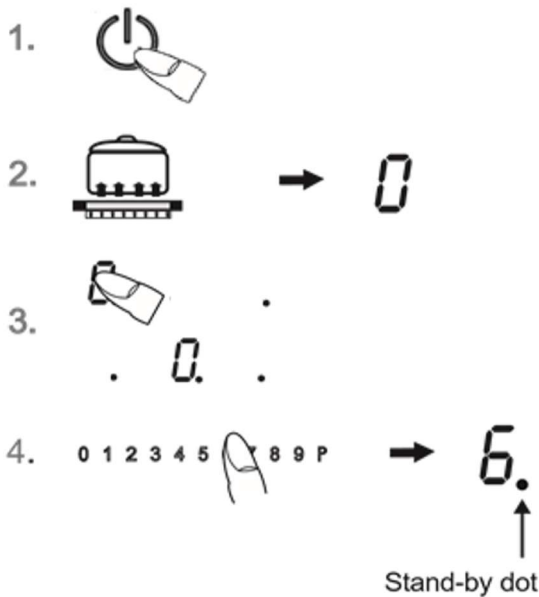
Mientras la H se encienda después de que se haya apagado la zona de cocción, el calor residual se puede utilizar para derretir alimentos o para mantenerlos calientes.

La zona de cocción puede estar todavía caliente cuando la letra H ya no se enciende. ¡Riesgo de quemaduras!

La vitrocerámica no se calienta directamente en el caso de una zona de cocción por inducción; solo se calienta por el calor reflejado por la sartén.

### 5.10 Operando las teclas

Los controles descritos aquí esperan que la presión de una tecla (de selección) sea seguida por la presión de una tecla posterior. La siguiente tecla deberá presionarse dentro de los 10 segundos; de lo contrario, la selección se eliminará.



### 5.11 Encendido de la placa de cocción y de las zonas de cocción

1. Presione la tecla ON/OFF (aproximadamente 1 segundo) hasta que suene una señal corta y el control táctil se active. Los controles están listos para funcionar.
2. Coloque recipientes adecuados para la cocción por inducción sobre la zona de cocción. El dispositivo de reconocimiento de plato activará la bobina de inducción. La pantalla de ajuste de potencia de la zona de cocción correspondiente muestra "0".
3. Utilice el selector para seleccionar una zona de cocción. Se iluminará el punto de espera de la zona de cocción seleccionada.
4. El control deslizante (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) debe activarse inmediatamente después. Se activará una configuración de energía.

- (4 5 6 7 8 9 P) ..... izquierda ..... Ajuste de potencia 0.
- (1 2 3 4 ● 8 9 P) ..... centro ..... Ajuste de potencia 6.
- (1 2 3 4 5 6 7 8 ● P) ..... derecha ..... Ajuste de potencia P

Consulte la sección sobre Conocer el control deslizante (slider).

Presione el slider respectivo (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) para cambiar un nivel de potencia o para encender una zona de cocción adicional.

Importante: el punto de espera de la zona de cocción seleccionada debe iluminarse.

Mientras no se coloque una olla sobre la zona de cocción, la pantalla alternará entre el nivel de potencia configurado y el símbolo U. Si no se coloca ninguna olla en la zona de cocción, se apagará después de 10 minutos por razones de seguridad. Consulte la sección sobre reconocimiento de platos.

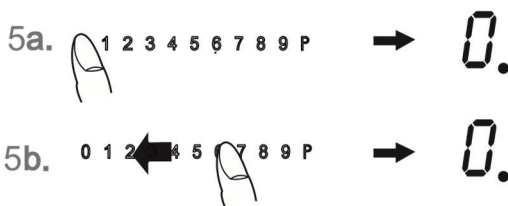
### 5.12 Apagado de una zona de cocción

Utilice el selector para seleccionar una zona de cocción. El punto de espera de la zona de cocción seleccionada debe encenderse.

5. a) Presione el área del control deslizante en el extremo izquierdo o

b) arrastre el dedo hacia la izquierda a través del control deslizante para reducir la configuración de energía a 0

c) Presione la tecla ON / OFF. Todas las zonas de cocción se apagan.





### 5.13 Apagado de la placa

6. Pulsar la tecla ON / OFF de la placa. La placa se apagará independientemente de los ajustes.

Tenga en cuenta:

- La placa se apagará automáticamente después de 10 segundos cuando todas las zonas de cocción y la zona de aspiración se apaguen manualmente (nivel de potencia 0) y no se presione ningún campo de tecla / sensor posteriormente.
- La zona de aspiración tiene una función de funcionamiento posterior (consulte el capítulo 4.28 - Aspiración después de funcionamiento)

### 5.14 Función de pausa ||

El proceso de cocción se puede interrumpir brevemente con la función Pausa, p. Ej. Si suena el timbre. La función Pausa debe estar desactivada para seguir cocinando al mismo nivel de potencia. Si se ha configurado un temporizador, se detendrá y luego continuará.

Esta función solo está disponible durante 2 minutos por motivos de seguridad. A continuación, se apagará la placa.



1. Las ollas y sartenes están en las zonas de cocción y se han configurado los niveles de potencia requeridos.
2. Presione la tecla de pausa "||". En lugar de los ajustes de potencia seleccionados, se iluminará el signo de pausa "||".
3. La interrupción finaliza presionando primero la tecla de pausa "||" y luego presionando cualquier otra tecla (excepto la tecla ON / OFF).

La segunda tecla debe presionarse dentro de los 10 segundos, ya que de lo contrario la placa se apagará.

#### Notas:

El símbolo de pausa "||" también aparece en la pantalla de la zona de aspiración cuando la pausa está activa. El nivel de aspiración (si es mayor que 0) se reduce al nivel 1.



### 5.15 Función de recuperación ||

El ajuste más reciente se puede recuperar si la placa se apaga involuntariamente.

La función de recuperación solo funciona si al menos una zona de cocción está encendida.

1. La placa se apaga inadvertidamente con la tecla ON / OFF de la placa.
2. Dentro de los 6 segundos posteriores a su apagado, vuelva a presionar la tecla ON / OFF de la placa.

La tecla Pause debe presionarse inmediatamente después. Se restauran los niveles de cocción originales.

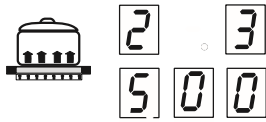
El proceso de cocción continúa.

#### Qué se puede restaurar:

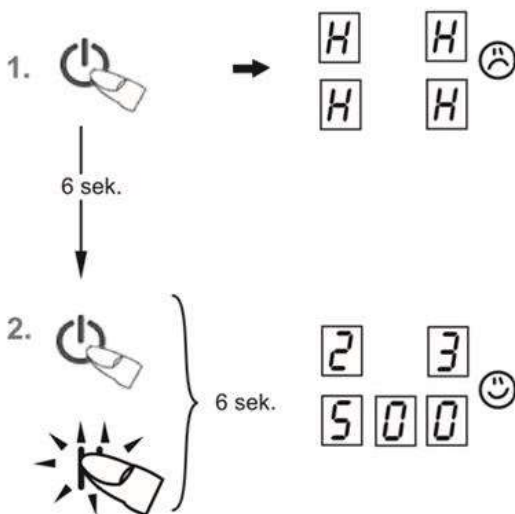
- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción
- Nivel de aspiración
- Minutos y segundos de funciones de temporizador programadas
- Función de refuerzo automático
- Aumento de potencia











#### No se restaurará:

- Límite de tiempo de operación (se cuenta desde 0)



La tecla de pausa parpadea.



1. 
2.   
  
 approx. 3 sec.
3.  → 
4. 
5.   
  
 approx. 3 sec.
6.  → 

## 5.16 Seguro para niños

El seguro para niños sirve para evitar que los niños enciendan la placa de inducción de forma accidental o intencionada. Los controles están bloqueados aquí.

### Activar el seguro para niños

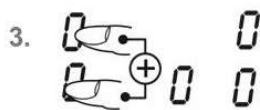
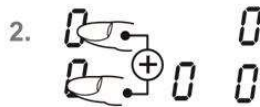
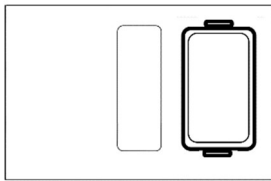
1. Pulsar la tecla ON / OFF de la encimera (1 s.) Hasta que aparezca el nivel de potencia 0.
2. Inmediatamente después presione el selector de una zona de cocción y manténgala presionada (durante aproximadamente 3 segundos) hasta que el slider se ilumine de 0-P.
3. Inmediatamente después, deslice sobre el campo completo del sensor de 0-P para activar el seguro para niños. Los indicadores de ajuste de potencia mostrarán una L para bloqueo para niños, los controles se desactivarán y la placa se apagará.

### Desactivar el seguro para niños

4. Presione la tecla ON / OFF.
5. Inmediatamente después presione un selector de una zona de cocción y manténgala presionada (durante aproximadamente 3 segundos) hasta que el slider se ilumine de 0-P.
6. Inmediatamente después, deslice sobre el campo completo de sensores de P-0 para desactivar el seguro para niños. La L se apagará.

### Notas

- En caso de un corte de energía, el seguro para niños no se cancelará.



## 5.17 Función puente

Las zonas de cocción delantera y trasera se pueden activar juntas para un proceso de cocción (función puente). Esto permite utilizar utensilios de cocina más grandes.

1. Encienda la placa y coloque una olla en las zonas de cocción que deben puentearse.
2. Pulse las dos teclas de selección de zona de cocción de las zonas de cocción delantera y trasera simultáneamente para activar la función de puente. La función de puente se ha activado y la configuración del nivel de potencia trasera muestra el puente . La operación se lleva a cabo con el ajuste del nivel de potencia frontal y el slider.
3. Vuelva a activar las zonas de cocción delantera y trasera simultáneamente o apague la placa para desactivar la función puente. Las zonas de cocción se vuelven a dividir en 2 zonas separadas.

### Tenga en cuenta

¡El tostador o la olla deberán cubrir al menos la mitad de las zonas de cocción utilizadas para que el dispositivo de reconocimiento de sartenes los reconozca!

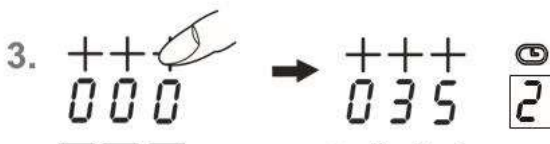
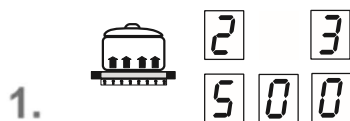
## 5.18 Temporizador de zonas de cocción

Los temporizadores de la zona de cocción se pueden utilizar para apagar una zona de cocción automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido.

Se puede ajustar en un rango de 1 min a 1 h 59 min.

Durante el tiempo transcurrido, la zona de cocción puede funcionar con normalidad, es decir, es posible cambiar el nivel de cocción.

Cada zona de cocción tiene un temporizador independiente, es decir, es posible una selección de tiempo individual por zona de cocción.



1. Condición previa: La olla se coloca en la zona correspondiente y se ha configurado un nivel de cocción para esta zona de cocción.
2. Seleccione la zona de cocción correspondiente. Las pantallas de indicación del temporizador muestran "---". Pulse las pantallas del temporizador.
3. Luego usa la tecla Más o la tecla Menos para configurar el tiempo requerido.  
Posición izquierda: horas  
Posición central: cada 10 minutos  
Posición derecha: cada minuto  
Después de unos segundos, la entrada se asumirá y el tiempo correrá.  
El símbolo del temporizador de la zona de cocción se enciende.

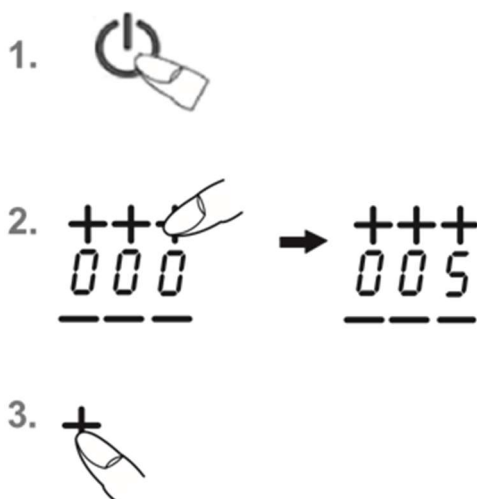
El temporizador comienza a contar hacia atrás. Si ha llegado a 0, se emitirá un tono de señal; las pantallas del temporizador muestran 000 y la zona de cocción correspondiente se apagará. Toque una tecla cualquiera para desactivar el tono de la señal.

#### Notas

- Repita los pasos 2 a 3 para programar el temporizador de cocción para otra zona de cocción.
- Para comprobar el tiempo transcurrido, presione la pantalla del temporizador (como una tecla). La configuración mostrada se puede leer y cambiar.
- Finalización del temporizador: seleccione la zona de cocción respectiva y presione la tecla Menos  $-$  para borrar la hora (0).
- Si se han programado varias zonas de cocción con la función de apagado automático, la pantalla del temporizador siempre mostrará la zona de cocción con el tiempo más corto.

#### 5.19 Minutero (cuenta atras)


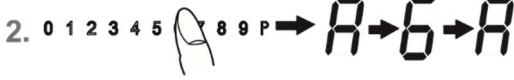
El minutero se puede ajustar en un rango de 1 min a 9 h 59 min.



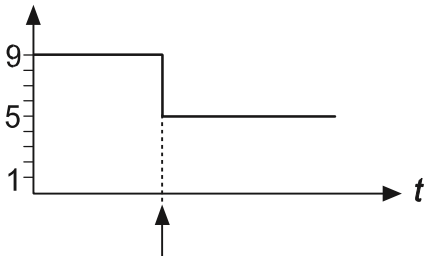
1. Enciende la encimera. No seleccione una zona de cocción. La pantalla del temporizador muestra "---".

2. Toque la pantalla del temporizador. Luego usa la tecla Más  $+$  o la tecla Menos  $-$  para configurar el tiempo requerido. No realice ninguna acción durante unos 5 segundos. El temporizador comienza a contar hacia atrás.

3. Una vez transcurrido el tiempo, sonará una señal durante un rato y se podrá apagar pulsando cualquier tecla (excepto la tecla ON / OFF de la encimera).

1. 
2. 
3. **6**

Cooking level	Heat-up Automatic time [sec]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available



## 5.20 Calentamiento automático *A*

El calentamiento automático es una función que permite calentar una olla fría con la máxima potencia de calentamiento y volver automáticamente al nivel de cocción deseado.

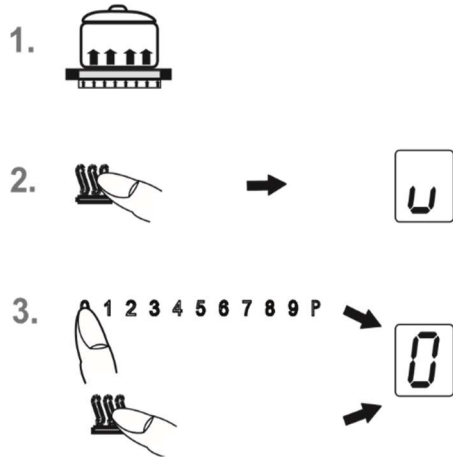
El tiempo durante el cual la zona de cocción se calienta a máxima potencia depende del nivel de cocción seleccionado y se menciona en la tabla siguiente.

El calentamiento automático es adecuado para platos, que inicialmente están fríos y luego se calientan a alta potencia.

1. Encienda la placa y seleccione la zona de cocción correspondiente.
2. Mantenga presionado el nivel de cocción deseado (1-8) y mantenga presionada la selección durante 3 segundos.
3. El calentamiento automático funcionará según lo programado. La zona de cocción correspondiente muestra A. Después de un cierto tiempo (ver tabla), el proceso de cocción continuará con el nivel de cocción a fuego lento.



### Notas

- Es posible aumentar el nivel de potencia mientras el calentamiento automático está activo.
- Disminuir el nivel de potencia mientras el calentamiento automático está activo desactivará el calentamiento automático.



### 5.21 Mantener el nivel de calor

Con la función de mantener caliente, mantiene la comida caliente con una temperatura específica. La zona de cocción respectiva funciona a un nivel de potencia bajo.


1. Los utensilios de cocina se colocan en una zona de cocción.
2. Pulsando la tecla de calentamiento  seleccione el nivel de mantener caliente.
3. Para apagar la función, presione el slider en el extremo izquierdo o presione la tecla Calentamiento .

La función de mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después de los cuales la zona de cocción se apagará.


### 5.22 Bloqueo

El bloqueo se puede utilizar para bloquear el funcionamiento de la tecla y los ajustes del nivel de cocción. Solo se puede utilizar la tecla ON / OFF para apagar la placa.

#### Activando el bloqueo

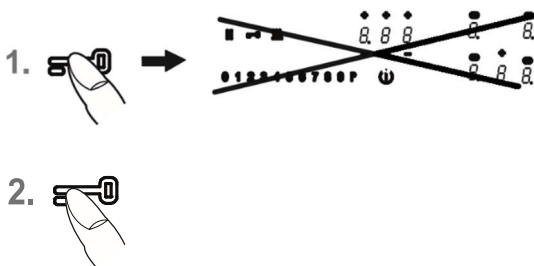
1. Presione la tecla de bloqueo . La llave de bloqueo se iluminará intensamente. El bloqueo ahora estará activado.

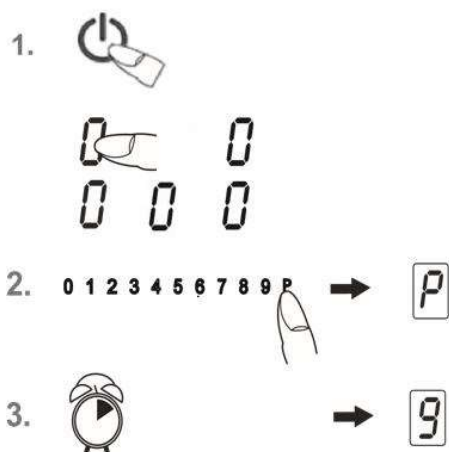
#### Apagando el bloqueo

2. Presione la tecla de bloqueo . La llave de la cerradura se iluminará con una luz tenue. La cerradura ahora está apagada.

#### Notas

- Por razones de seguridad, el bloqueo de teclas no influye en la tecla de ENCENDIDO / APAGADO.
- La tecla de función especial para la función de bloqueo de teclas tampoco se bloqueará para deshabilitar la tecla función de bloqueo de nuevo.
- El bloqueo de teclas permanece activo si la placa se APAGA y ENCIENDE nuevamente a través de la tecla ENCENDIDO / APAGADO
- Una interrupción del voltaje de la fuente de alimentación cancelará la función de bloqueo de teclas





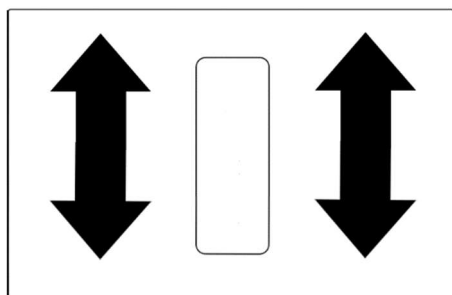
### 5.23 Aumento de potencia *P*

El ajuste Power Boost hace que haya potencia adicional disponible para las zonas de cocción por inducción. Se puede llevar a ebullición una gran cantidad de agua muy rápidamente.

1. Enciende la encimera. Utilice el selector para seleccionar una zona de cocción. Se iluminará el punto de espera de la zona de cocción seleccionada.
2. Toque el símbolo P en el slider. Se activa Power Boost para la zona de cocción seleccionada. La pantalla de la zona de cocción muestra una "P".
3. La función Power Boost se desactiva automáticamente después de 5 minutos.

#### Tenga en cuenta

Presione el control deslizante del slider para desactivar prematuramente el Power boost.



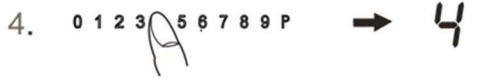
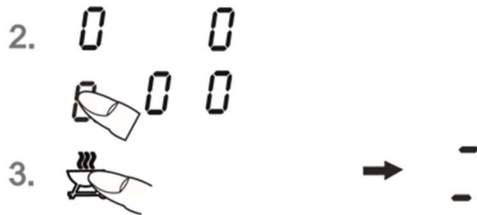
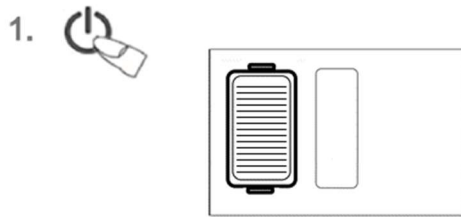
### 5.24 Gestión de energía

Por razones técnicas, dos zonas de cocción (es decir, delantera izquierda + trasera izquierda, o delantera derecha + trasera derecha) siempre comprenden un módulo y tienen un nivel de potencia máximo para evitar que la conexión a la red se sobrecargue.

La gestión de potencia es prioritaria, es decir, la zona de cocción cuya potencia de inducción se ha aumentado último obtendrá la potencia deseada y la otra zona de cocción del mismo módulo reducirá su potencia de inducción. Además, la reducción de potencia se señalará con un parpadeo.

## 5.25 Función grill

Utilice la función grill con una plancha recomendada para la inducción.



1. Encienda la placa y coloque la plancha.
2. Utilice el selector de zona frontal para seleccionar una zona de cocción. Se iluminará el punto de espera de la zona de cocción seleccionada.
3. Presione la tecla Grill para activar la función grill. Las zonas de cocción delantera y trasera se conectan juntas.
4. Seleccione el nivel de cocción deseado usando el área deslizante.  
colocar la comida que se va a asar.

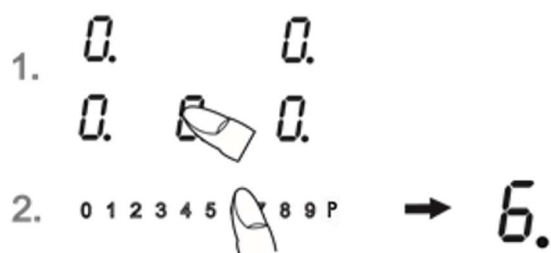
Nivel 1-3 para verduras  
Nivel 4-6 para pescado  
Nivel 7-9 para carne

5. Para apagar la función grill presione la tecla Grill o apague la encimera.

**Notas**

- Nunca opere el aparato sin supervisión.
- Configure los niveles de potencia como desee.





### 5.26 Aspiración manual

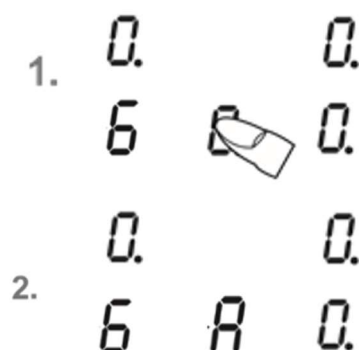
1. Requisito: la encimera está encendida. Presione el selector de zona de aspiración
2. Seleccione la velocidad de aspiración deseada usando el área del control deslizante (slider) de 0 a P.

#### Nota

Para apagar la aspiración, Presione el selector de zona de aspiración, luego toque el nivel 0 en el control deslizante.

### 5.27 Aspiración automática

Es posible dejar que la aspiración funcione automáticamente: la velocidad de aspiración se regula automáticamente en función de los niveles de potencia de las zonas de cocción.



1. Requisito: la encimera está encendida. Mantenga presionado el selector de zona de aspiración durante 3 segundos.
2. El modo automático está activado. Se muestra "A" en la tecla seleccionada y la aspiración reacciona según el perfil automático.

#### Notas

- Un aumento de la potencia de las zonas de cocción provocará un aumento automático de la velocidad de la aspiración.
- Una disminución de la potencia de las zonas de cocción provocará una disminución automática de la velocidad de la aspiración.
- Para desactivar la aspiración automática, presione la pantalla de configuración de potencia de la aspiración y seleccione la velocidad de la aspiración deseada en el área del control deslizante. Se activa el modo manual y se muestra el nivel activo.
- La generación de vapor real se retrasa. Al cambiar el nivel de cocción, el nivel de la aspiración automático sigue generalmente después de un retraso de 20 segundos.

### 5.28 parada diferida - funcionamiento

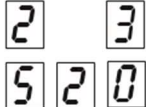
El sistema tiene una función de seguimiento / funcionamiento posterior, que debe garantizar que se puedan extraer los olores y el vapor existentes.


Una vez finalizado el proceso de cocción y apagado la encimera, la aspiración sigue funcionando.

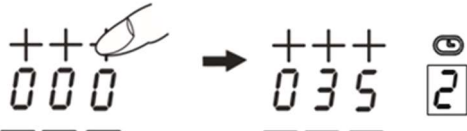
Hay una post-ejecución automática de 5 minutos en el nivel 1.

#### Notas

- El funcionamiento posterior de la aspiración se indica mediante un punto intermitente en la pantalla de ajuste de potencia de la aspiración.

1. 


2. 

3. 

- Cuando el modo automático está activo, A permanece en la pantalla. En el modo manual, se muestra el nivel de post-ejecución 1.
- La velocidad de la aspiración también se puede cambiar en el período posterior. La post-ejecución finaliza inmediatamente si se selecciona 0.

### 5.29 Temporizador de aspiración

Existe la posibilidad de configurar un temporizador de aspiración análogo al temporizador de la zona de cocción. El temporizador se muestra en la pantalla del temporizador. El temporizador de la aspiración no comienza a funcionar hasta que finaliza el proceso de cocción.

1. Condición previa: La aspiración está activa.
2. Seleccione la pantalla de configuración de potencia de aspiración. Las pantallas de indicación del temporizador muestran "---". Pulse las pantallas del temporizador.
3. Luego usa la tecla Más **+** o la tecla Menos **-** para configurar el tiempo requerido.  
El símbolo del temporizador  de la aspiración se enciende.

#### Notas

Pueden ocurrir las siguientes situaciones:

#### Situación1

Nivel de aspiración configurado, temporizador de aspiración configurado, todas las zonas de cocción están apagadas. La encimera permanece encendida; El nivel de la aspiración permanece activo durante el tiempo del temporizador. Luego, la placa se apaga por completo.

#### Situación2

Nivel de aspiración configurado, temporizador configurado; encimera apagada mediante tecla ON / OFF. El nivel 1 de funcionamiento posterior se establece y permanece activo durante el tiempo de configuración del temporizador. Luego, la placa se apaga por completo.

El temporizador se puede configurar con la aspiración en funcionamiento y comenzará funcionar tan pronto como todas las zonas de cocción estén apagadas.

### 5.30 Indicación del estado del filtro de grasa

El control táctil de la encimera incluye un temporizador de filtro que recuerda que es importante limpiar el filtro de grasa de la campana de forma regular (cada 50 horas).

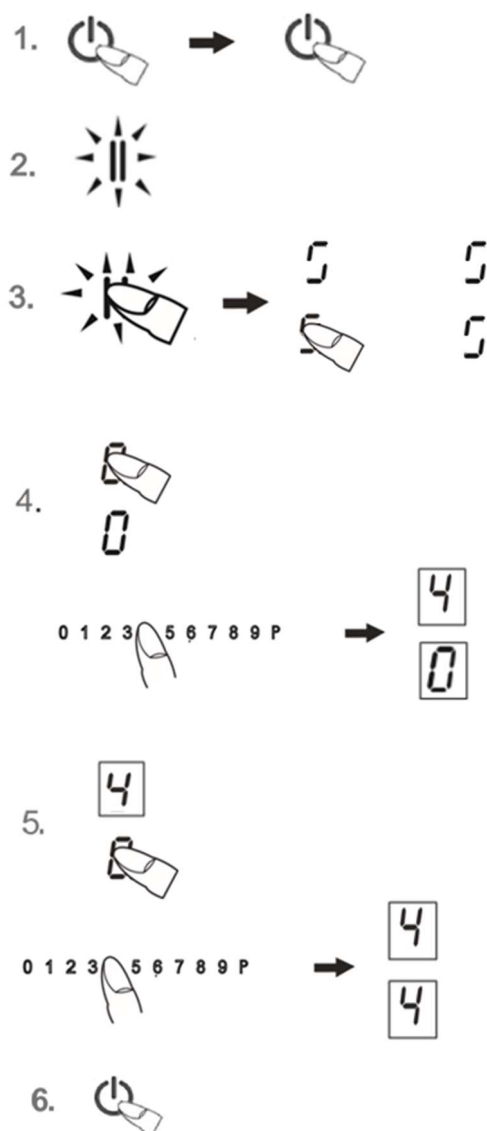
El tiempo de funcionamiento del filtro siempre se cuenta cuando la aspiración está funcionando, incluso durante el funcionamiento posterior. Una vez transcurrido el tiempo, se muestra una F parpadeante en la pantalla de ajuste de potencia de la aspiración.

Durante la post-ejecución, no se muestra la F. Vuelve a aparecer cuando se enciende la placa. La pantalla del filtro puede reconocerse o restablecerse:

- Una pulsación corta en la pantalla de ajuste de potencia de la aspiración significa reconocimiento. La pantalla aparece solo después de apagar y volver a encender la placa.
- Una pulsación larga durante 3 segundos provoca el reinicio del tiempo. Aparecerá un tono de confirmación y la F se mostrará estáticamente durante 2 segundos antes de que vuelva la pantalla estándar.

### 5.31 Menú de usuario

El menú de usuario está destinado a que el cliente final adapte el Touch Control a sus necesidades personales. Los elementos disponibles se describen en la tabla siguiente.



1. Requisito: la encimera está apagada.  
Toque la tecla ON / OFF para encender el Touch Control. Toque la tecla ENCENDIDO / APAGADO nuevamente dentro de los 3 segundos para configurar el Control táctil en el modo de espera nuevamente.
2. La tecla de pausa comienza a parpadear (durante un máximo de 60 segundos). Después de eso, se sale automáticamente del menú.
3. Presione y mantenga presionada la tecla de pausa parpadeante y presione todas las zonas de cocción en el sentido de las agujas del reloj como se muestra, comenzando con la zona de cocción delantera izquierda. El menú de usuario está activo. La pantalla de la zona de cocción trasera izquierda muestra la sección del menú de usuario seleccionada.
4. Seleccione el elemento del menú que desea mostrar / cambiar mediante el control deslizante. El valor del artículo seleccionado se muestra en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda.
5. Para cambiar el valor del elemento del menú, seleccione el valor del elemento del menú tocando la zona de cocción delantera izquierda. El valor del elemento de menú seleccionado se muestra con brillo total; las otras pantallas están atenuadas. Elija el valor del elemento del menú mediante el control deslizante mediante selección directa.
6. Para salir del menú de usuario, toque la tecla de encendido durante 2 segundos. Se saldrá del menú usuario. Los cambios se guardarán.

Artículo	Significado	Cambiable	Formato de valor	Observación
U0	Reservado para el fabricante	-	-	Reservado para el fabricante
U1	Reservado para el fabricante	-	-	Reservado para el fabricante
U2	Volumen para botón tonos	sí	0... 3	Ajuste del volumen por botón tonos 0: sin tonos de botón 1: min. volumen 2: medio. volumen 3: máx. volumen  Notas: Por razones normativas, los tonos de los botones para encender y apagar no se pueden desactivar. Se emitirán con el último nivel de volumen que se haya configurado antes de desactivar los tonos de los botones. Los tonos para errores siempre se emiten con máx. volumen (ajuste 3) y no se puede desactivar.
U3	Volumen de la señal tonos	sí	0... 3	Ajuste del volumen de los tonos de señal (por ejemplo, cuando se agota el temporizador) 0: min. volumen ... 3: máx. volumen
U4	Brillo de la pantalla	sí	0... 9	Ajuste del brillo de la pantalla. 0: Máx. brillo .... 9: Min. brillo
U5	Animación del temporizador	sí	0... 1	0: Sin animación de temporizador 1: El temporizador se anima 10 minutos antes de la expiración
U6	Olla permanente detección	sí	0... 1	0: Detección de recipiente permanente no activa 1: Detección de recipiente permanente activa
U7	Comportamiento cuando se agota el temporizador	sí	0... 2	0: Tono de señal durante 120 segundos 1: Tono de señal durante 10 segundos 2: Ni uno

Las secciones del menú Usuario que no se mencionan en la tabla anterior son configuraciones de fábrica. No los modifique.

## 6 Limpieza y cuidado

- Apague la placa y déjela enfriar antes de limpiarla.
- ¡No limpie nunca la placa vitrocerámica con un limpiador a vapor o un aparato similar!
- Cuando limpie, asegúrese de pasar solo un poco sobre la tecla de ENCENDIDO / APAGADO. De lo contrario, la placa podría encenderse accidentalmente.
- Respete toda la información de seguridad y advertencia.
- La limpieza y el mantenimiento regulares garantizan una larga vida útil del aparato y un funcionamiento óptimo.

Componente	Ciclo de limpieza
Panel de operación	Inmediatamente después de cada ensuciamiento
Placa vitrocerámica	Limpiar con detergentes para vitrocerámica convencionales inmediatamente después de ensuciar y semanalmente.
Trampilla de entrada de aire	Después de cocinar platos muy grasosos; al menos una vez por semana. Limpiar a mano (¡no poner esta pieza en el lavavajillas!)
Filtros de grasa	Limpiar cuando el indicador de nivel de potencia de la aspiración muestre F. (¡No coloque esta pieza en el lavavajillas!)
Carcasa de conducción de aire	Cada vez que limpie los filtros de grasa.
Colector de agua	Cuando algo de agua se desborda y fluye por la abertura de entrada de aire.

### 6.1 Placa vitrocerámica

**¡Importante!** No utilice nunca agentes de limpieza agresivos como desengrasantes ásperos, limpiadores abrasivos para cacerolas, quitamanchas y óxido, etc.

#### Limpieza después de su uso

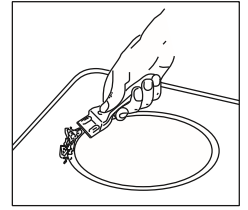
1. Limpiar siempre toda la encimera cuando se haya ensuciado. Se recomienda hacerlo cada vez que utilice la placa. Utilice un paño húmedo y un poco de detergente para limpiar. A continuación, seque la placa con un paño limpio y seco para asegurarse de que no quede detergente en la superficie de la placa.

#### Limpieza semanal

2. Limpie toda la placa a fondo una vez a la semana con productos de limpieza comerciales para vitrocerámica. Siga atentamente las instrucciones del fabricante. Cuando se aplica, el agente de limpieza cubrirá la placa con una película protectora resistente al agua y la suciedad. Toda la suciedad permanecerá en la película y luego podrá eliminarse fácilmente. Luego, frote la placa en seco con un paño limpio. Asegúrese de que no quede ningún agente limpiador en la superficie de la placa, ya que reaccionará agresivamente cuando la placa se caliente y cambiará la superficie.

### 6.2 Suciedad específica

**Mucha suciedad** y las manchas se eliminan mejor cuando la placa de cocción todavía está ligeramente caliente. Utilice agentes de limpieza comerciales para limpiar la placa. Como se describe en el punto 2.



Primero remoje los alimentos que se hayan desbordado con un paño húmedo y luego elimine la suciedad restante con un raspador de vidrio especial para vitrocerámica. A continuación, vuelva a limpiar la placa como se describe en el punto 2.

**Azúcar quemado** y los plásticos derretidos deben retirarse inmediatamente, cuando aún estén calientes, con un raspador de vidrio. A continuación, vuelva a limpiar la placa como se describe en el punto 2.

**Granos de arena** que pueden llegar a la placa de cocción al pelar patatas o lechuga limpia, pueden rayar la superficie de la placa al mover las ollas. Asegúrese de que no queden granos de arena en la encimera.

**Cambios en el color** de la superficie cerámica no tienen ningún efecto sobre la función y estabilidad de la vitrocerámica. Estos cambios de color no son cambios en el material, sino residuos de alimentos que no se eliminaron y que se han quemado en la superficie.

**Zonas brillantes** son causados por el desgaste del fondo de las sartenes o por agentes de limpieza inadecuados, especialmente cuando se utilizan utensilios de cocina con bases de aluminio. Son difíciles de eliminar con productos de limpieza estándar. Es posible que deba repetir el proceso de limpieza varias veces. Con el tiempo, la decoración se desgastará y aparecerán manchas oscuras como resultado del uso de agentes de limpieza agresivos y bases de sartenes defectuosas.

### 6.3 Trampilla de entrada de aire y filtros antigrasa

La trampilla de entrada de aire y los filtros de grasa absorben las partículas de grasa de los vapores de cocción.

- Asegúrese de que la placa de cocción y la aspiración de placa de cocción estén apagados (consulte el capítulo Funcionamiento).
- Espere hasta que el indicador de la aspiración muestre 0.
- Retirar la trampilla y los filtros de grasa.
- Use un limpiador y desengrasante en uno.
- Enjuague la trampilla de entrada de aire y los filtros de grasa con agua caliente.
- Utilice un cepillo suave para limpiar la tapa de entrada de aire y los filtros de grasa.
- Después de la limpieza, enjuague bien la trampilla de entrada de aire y los filtros de grasa.
- Seque la trampilla de entrada de aire y los filtros de grasa con un paño de cocina.

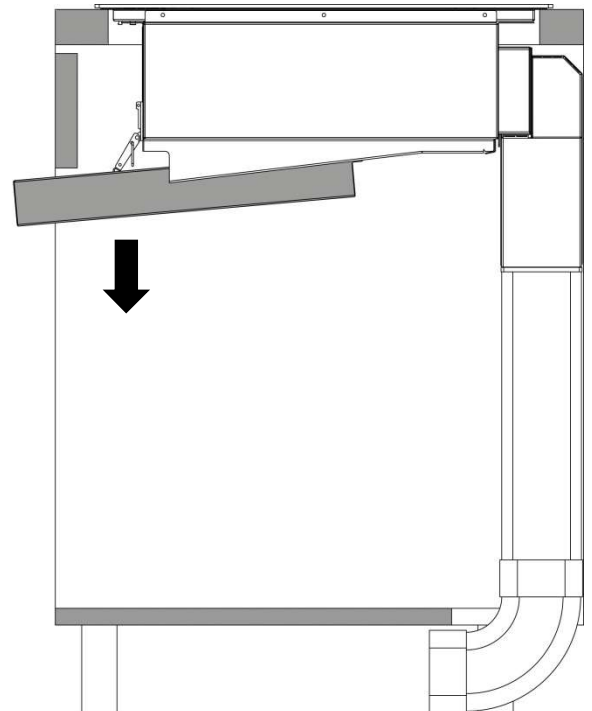
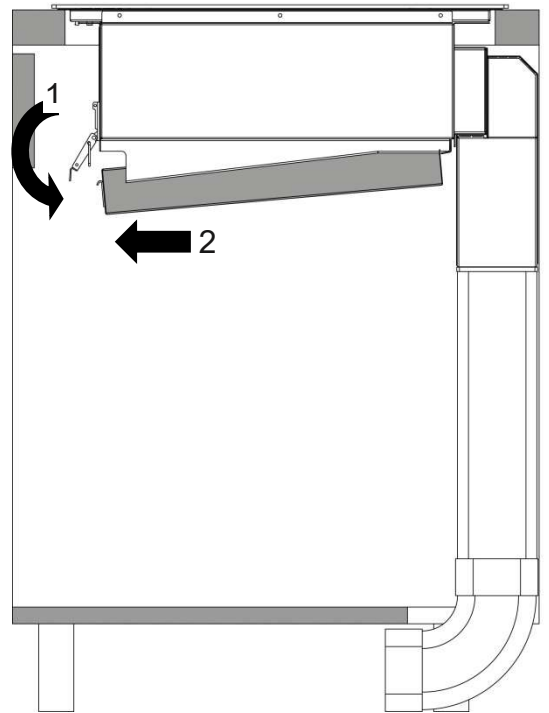
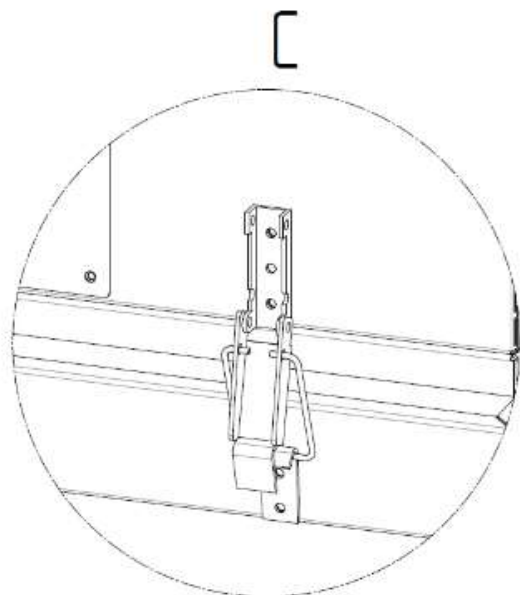
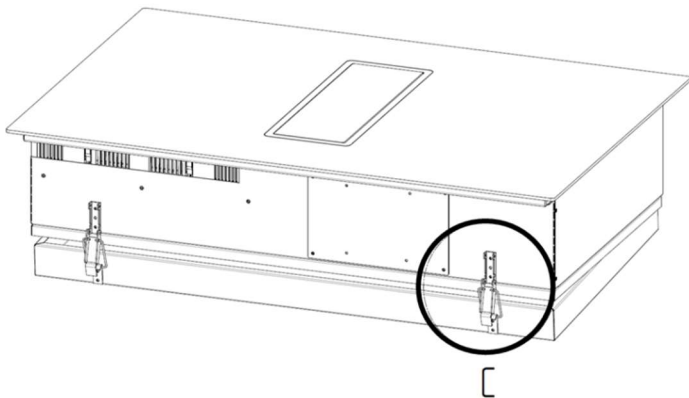
### 6.4 Retirar líquidos del aparato

El colector de agua recoge los líquidos que entran en el aparato a través de la abertura de entrada. Para una rápida eliminación de los líquidos, desenroscar el tapón del fondo del colector de agua con la mano o con la ayuda de un destornillador o un cuchillo; coloque un balde debajo para recoger los líquidos.

Para una limpieza a fondo, haga lo siguiente:

- 1 Apague la aspiración y desactive la función de funcionamiento posterior (consulte el capítulo Funcionamiento).
- 2 Retire la boquilla de entrada de aire y la grasa.
- 3 Retirar el colector de agua que se encuentra en la parte inferior del aparato con ambas manos y con cuidado de no dejarlo caer. Hay dos pestillos de palanca que deben abrirse. Vea la imagen a continuación: piezas C

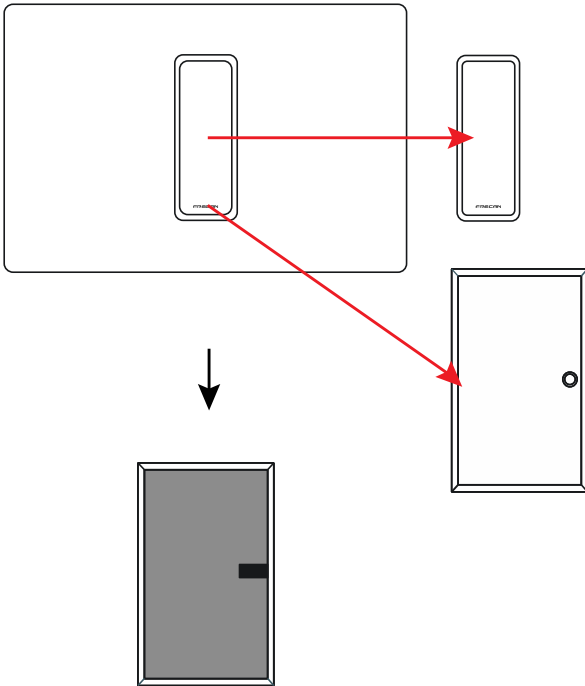
**¡Cuidado! ¡Sujete el colector de agua con una mano antes de abrir los pestillos de la palanca!**



- 4 Retire el agua y limpie el colector de agua usando un cepillo suave y un limpiador y desengrasante en uno.
- 5 Enjuague el colector de agua con agua caliente.
- 6 Seque el colector de agua con un paño de cocina.
- 7 Monte el colector de agua en el aparato y cierre los pestillos de la palanca.7

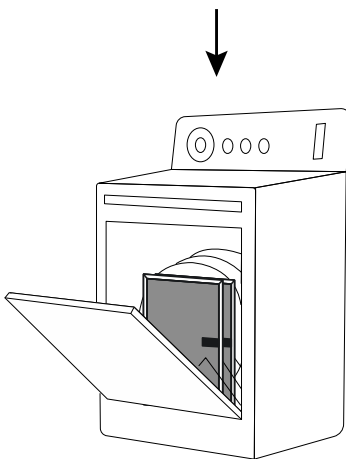
## 7 Filtros de carbón

### 7.1 Instrucciones de lavado

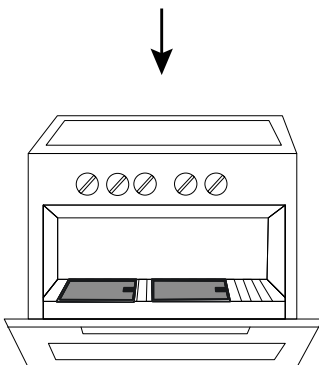


1 Retire la Trampilla de entrada y filtros antigrasa

2 Retire el filtro de carbón lavable de la campana.



3 Lave el filtro en el lavavajillas con cualquier detergente común; Temperatura MAX 70 ° C. Se sugiere poner el filtro solo en el lavavajillas para evitar restos de comida que puedan depositarse en el filtro, provocando un mal olor. Después de lavar el filtro, déjelo secar completamente.



4 Regenere el filtro de carbón metiéndolo en el horno durante unos 60 minutos a una temperatura inferior a 90 ° C.

Vuelva a colocar el filtro en la campana. Para garantizar un mejor funcionamiento del filtro de carbón con un uso normal de la campana, se sugiere lavar y regenerar el filtro al menos una vez cada dos

## 7.2 Especificaciones del filtro

### EFICIENCIA EN REDUCCIÓN DE OLORES

El tiempo de vida indicado es puramente indicativo ya que el comportamiento del filtro está influenciado por varios factores, tales como:

- El tipo y concentración de los contaminantes a los que está expuesto el filtro;
- La duración de la exposición;
- La velocidad de trabajo / caudal de la campana.

Estos factores pueden cambiar significativamente el comportamiento del filtro incluso después de la regeneración.

Para un uso normal de la campana a una velocidad de trabajo promedio, el filtro de carbón tiende a disminuir su capacidad de absorción de olores después de muchos ciclos de regeneración. Siempre se sugiere cambiar el filtro más o menos después de dos años de uso.

### DISPOSICIÓN

Con respecto a la eliminación, las regulaciones especifican que cada carbono debe analizarse y luego eliminarse según los resultados del análisis. En el uso doméstico, las partículas absorbidas no son dañinas para el medio ambiente, por lo que los filtros pueden desecharse como residuos no reciclables, siguiendo las normativas nacionales y locales.

El usuario puede entregar el producto a los centros de acopio locales.



## 7 Solución de problemas

La interferencia y las reparaciones del aparato por parte de personas no calificadas son peligrosas, ya que pueden provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito. No interfiera ni intente reparar el aparato; esto podría causar lesiones a personas y daños al aparato. Siempre haga que este trabajo lo realice un experto, por ejemplo, un técnico de servicio al cliente.

### Tenga en cuenta

Si su aparato está defectuoso, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo consultando estas instrucciones de uso.

**Es posible que pueda solucionar algunos problemas usted mismo. Se describen a continuación.**

#### ¿Los fusibles se funden con regularidad?

Póngase en contacto con un servicio técnico al cliente o un electricista.

#### ¿Tiene la encimera roturas o rajaduras?

Existe riesgo de descargas eléctricas si la encimera vitrocerámica presenta fracturas, grietas, roturas o daños de cualquier otro tipo. Apague inmediatamente el aparato. Desconecte el fusible inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.

#### ¿No puedes encender tu placa de inducción?

- ¿Se ha fundido un fusible el sistema de cableado (caja de fusibles) de la casa?
- ¿Se ha conectado la placa a la red eléctrica?
- ¿Está activado el seguro para niños, es decir, la pantalla muestra una "L"?
- ¿Están las teclas del sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, líquido o un objeto metálico? Por favor rectifique.
- ¿Está utilizando utensilios de cocina inadecuados? Consulte la sección de Utensilios de cocina para placas de inducción.

#### La placa de cocción o una zona de cocción se ha apagado repentinamente

- ¿Pulsó accidentalmente la tecla ON / OFF?
- ¿Están las teclas del sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, líquido o un objeto metálico? Un zumbador sonará brevemente. Después de unos segundos, el aparato se apagará. Retire el elemento que se encuentra frente a las teclas del sensor.
- ¿Se ha activado el dispositivo de corte de seguridad, es decir, se ha operado sin cambios un nivel de potencia más allá de un período de tiempo específico? Consulte la sección sobre el límite de tiempo de funcionamiento.

#### El signo de la olla aparece?

- Se ha encendido una zona de cocción y la encimera espera que se coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción (reconocimiento de sartén). Solo cuando se haya colocado una olla en la zona de cocción se suministrará energía.

#### El signo de la olla sigue apareciendo, a pesar de que se colocó una olla o sartén sobre la encimera?

- Los utensilios de cocina no son aptos para la cocción por inducción o la olla o sartén es demasiado pequeña.

#### El indicador LED para los ajustes de cocción y el indicador de calor residual H no se enciende o solo parcialmente.

- Pantalla defectuosa. Llame al servicio de atención al cliente. Riesgo de quemaduras, ya que la advertencia de temperatura no está garantizada.

#### El símbolo o ER03 parpadeará y sonará una señal continua por tiempo limitado.

- Los alimentos que se han desbordado, los utensilios de cocina u otros elementos hacen que las teclas del sensor de control táctil se operen de manera constante. Remedios: limpiar la superficie o retirar el artículo. Para borrar el símbolo pulsar la misma tecla o apagar y encender la encimera.

#### ¿Se indica el código de error E2?

La unidad electrónica está demasiado caliente. Compruebe la instalación de la encimera. Asegúrese de que haya suficiente ventilación. Consulte la sección sobre "Protección contra el sobrecalentamiento".

No caliente ollas vacías y use utensilios de cocina adecuados.

#### ¿Se indica el código de error E8?

- Avería en el ventilador de la encimera izquierdo o derecho. La abertura de succión está bloqueada o cubierta o el ventilador está defectuoso.
- Compruebe la instalación de la encimera. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

#### ¿Sin indicación, sin función?

La placa se ha conectado incorrectamente. Conecte el aparato a la fuente de alimentación adecuada.

#### ¿Se indica un código de error (ERxx o Ex)?

- El aparato ha desarrollado un defecto técnico. Llame al servicio de atención al cliente.

#### ¿La encimera emite ruidos (chasquidos o crujidos) o se puede escuchar un zumbido cuando se enciende la encimera?

- Esto es específico del diseño y no influye en la calidad y el funcionamiento.

#### ¿Sigue funcionando el ventilador de refrigeración después de apagarlo?

- Esto es normal ya que la unidad electrónica se está enfriando.

#### ¿Los utensilios de cocina que está utilizando hacen ruidos?

Esto se debe a razones técnicas; la placa de inducción y la olla no están en peligro.

Considere las sugerencias en caso de que aparezcan algunos ruidos molestos:

- Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción correspondiente.
- Cuando utilice 2 zonas de cocción en modo puente, coloque los utensilios de cocina en el centro de ambas zonas de cocción.
- Asegúrese de que no haya cuerpos extraños entre la vitrocerámica y el fondo del recipiente (p. Ej. Granos de sal).
- Asegúrese de que una tapa en la parte superior de los utensilios de cocina no pueda vibrar.
- Pruebe con otros utensilios de cocina. Especialmente las ollas hechas de un material compuesto pueden causar ruidos.
- Evite que 2 o más utensilios se toquen entre sí.
- Utilice utensilios de cocina con fondo plano para evitar que se muevan.

## 8 Puesta fuera de servicio y eliminación

- Respete toda la información de seguridad y advertencia (consulte la sección Seguridad).
- Siga la información del fabricante adjunta.

### 8.1 Desmantelamiento

Se entiende por desmantelamiento el apagado y desmontaje definitivos. Después del desmantelamiento, el dispositivo puede instalarse en otras unidades, venderse de forma privada o eliminarse.

**Las conexiones eléctricas solo pueden ser desconectadas por especialistas calificados.**

- Para retirarlo, apague el dispositivo (consulte la sección Operación)
- Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.

### 8.2 Desmontaje

Para su extracción, el dispositivo debe ser accesible para su desmontaje y desconectado de la fuente de alimentación.

- Deshacer el accesorio del aparato.
- Retire las juntas de silicona.
- Retire el dispositivo de la encimera levantándolo hacia arriba.
- Quite cualquier otro accesorio.
- Deseche el dispositivo antiguo y cualquier accesorio contaminado.

### 8.3 Eliminación del embalaje

Asegúrese de que la eliminación de los embalaje que vino con su electrodoméstico. Reciclar el material de embalaje ahorra recursos y reduce desperdicio.



### 8.4 Eliminación del aparato viejo

Este símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica.

En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje

de equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se elimine correctamente, ayudará a proteger el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían verse perjudicados por la eliminación inadecuada de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina de la ciudad local, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

## 9 Datos técnicos

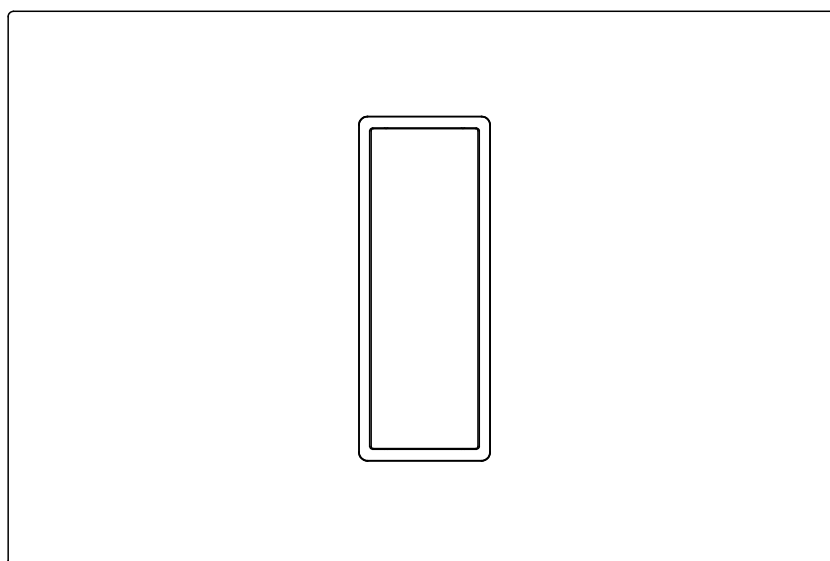
MODELO FLOW 54	
Parámetro	Valor
Conexión de dos fases	380-415 V
Conexión monofásica	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo máximo de energía	7,4 kW
Fusible de protección / Monofásico	1 x 32 A
Fusible de protección / Dos fases	2 x 16 A
Superficie de cocción	
Superficie material	Cerámica de vidrio
Niveles de potencia	1 - 9, P
Tamaño de las zonas de cocción	210 x 190 mm
Potencia de salida de las zonas de cocción	2100 W P = 3000 W Puente = 3700 W
Consumo de energía de la estufa	
Zona de cocción 210 x 190	187 Wh / kg
Promedio total)	187 Wh / kg
Dimensión de la encimera	
Altura anchura profundidad	206 x 780 x 520 mm

MODELO FLOW 53	
Parámetro	Valor
Conexión de dos fases	380-415 V
Conexión monofásica	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Consumo máximo de energía	7,4 kW
Fusible de protección / Monofásico	1 x 32 A
Fusible de protección / Dos fases	2 x 16 A
Superficie de cocción	
Superficie material	Cerámica de vidrio
Niveles de potencia	1 - 9, P
Tamaño de las zonas de cocción	<b>Correcto:</b> 210 x 190 mm <b>Izquierda:</b> ø 250 mm
Potencia de salida de las zonas de cocción	<b>210 X 190:</b> 2100 W P = 3000 W <b>Ø 250 mm:</b> 2300 W P = 3000 W
Consumo de energía de la estufa	
Zona de cocción 210 x 190	187 Wh / kg
Zona de cocción ø 250 mm	186,7 Wh / kg
Promedio total)	186,9 Wh / kg
Dimensión de la encimera	
Altura anchura profundidad	206 x 780 x 520 mm

# **FRECAN**

Carretera B-142 km. 8.4 de 0818 Sentmenat (Barcelona)  
España  
Teléfono: +34 937 93 66 22  
[www.frecan.com](http://www.frecan.com)

# **FRECAN**



## **FRECAN TABLE DE CUISSON À ASPIRATION DESCENDANTE**

FLOW 53 – 3 ZONES

FLOW 54 – 4 ZONES

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

1. **Généralités**
  - 1.1. À titre d'information
  - 1.2. Utilisation prévue
2. **Consignes de sécurité et avertissements**
  - 2.1. Pour la connexion et le fonctionnement
  - 2.2. Informations générales sur la table de cuisson
  - 2.3. Pour les personnes physiques
  - 2.4. Explication des symboles et des indications
3. **Description de l'appareil**
  - 3.1. Description du système
  - 3.2. Panneau de commande
  - 3.3. Comment fonctionne la hotte intégrée ?
  - 3.4. Comment fonctionne la table de cuisson à induction ?
    - 3.4.1. Utilisation de la table de cuisson avec les touches
    - 3.4.2. Ce qu'il faut savoir sur la commande par glissement (slider)
4. **Installation**
  - 4.1. Instructions générales d'installation
  - 4.2. Contenu du carton
  - 4.3. Outils d'installation
  - 4.4. Instructions de montage
    - 4.4.1. Distances de dégagement requises
  - 4.5. Découpe du plan de travail
    - 4.5.1. Installation en surface
    - 4.5.2. Installation encastrée
  - 4.6. Préparation du plan de travail
    - 4.6.1. Dimensions d'installation
    - 4.6.2. Préparation de la table de cuisson
  - 4.7. Mise en place de la table de cuisson et raccordement au système de conduit
    - 4.7.1. Cuisine murale
    - 4.7.2. Îlot central (accès libre à l'arrière du meuble de cuisine)
    - 4.7.3. Raccordement des conduits
  - 4.8. Insertion des filtres
  - 4.9. Branchement électrique
  - 4.10. Menu de service
    - 4.10.1. Accès au menu de service
    - 4.10.2. Sélection et modification des valeurs du menu
    - 4.10.3. Quitter le menu de service
    - 4.10.4. Description des éléments du menu de service
5. **Fonctionnements**
  - 5.1. La table à induction
  - 5.2. Reconnaissance de la poêle
  - 5.3. Limite de temps de fonctionnement
  - 5.4. Activation de touche permanente
  - 5.5. Protection contre la surchauffe (induction)
  - 5.6. Ustensiles de cuisson pour tables à induction
  - 5.7. Comment réduire la consommation d'énergie
  - 5.8. Niveaux de puissance
  - 5.9. Écran de chaleur résiduelle
  - 5.10. Utilisation des touches
  - 5.11. Mise en marche de la table de cuisson et des zones de cuisson
  - 5.12. Arrêt d'une zone de cuisson
  - 5.13. Arrêt de la table de cuisson
  - 5.14. Fonction pause
  - 5.15. Fonction de récupération
  - 5.16. Sécurité enfants
  - 5.17. Fonction pont
  - 5.18. Minuteur des zones de cuisson
  - 5.19. Minuterie
  - 5.20. Chauffage automatique
  - 5.21. Maintien au chaud
  - 5.22. Verrouillage
  - 5.23. Power boost
  - 5.24. Gestion de l'énergie
  - 5.25. Fonction gril
  - 5.26. Aspiration manuelle
  - 5.27. Aspiration automatique
  - 5.28. Aspiration différée
  - 5.29. Minuterie d'aspiration
  - 5.30. Indication de l'état du filtre à graisse
  - 5.31. Menu utilisateur
6. **Nettoyage et entretien**
  - 6.1. Plaque vitrocéramique
  - 6.2. Salissures spécifiques
  - 6.3. Clapet d'entrée d'air et filtres à graisse
  - 6.4. Retrait des liquides de l'appareil
7. **Filtres à charbon**
  - 7.1. Instructions de nettoyage
  - 7.2. Spécifications des filtres
8. **Dépannage**
9. **Démantèlement et élimination**
  - 9.1. Démantèlement
  - 9.2. Démontage
  - 9.3. Mise au rebut de l'emballage
  - 9.4. Mise au rebut de l'ancien appareil
10. **Données techniques**

## 1 Généralités

### 1.1 À titre d'information...

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Il contient d'importants conseils de sécurité et explique comment utiliser et entretenir votre appareil afin qu'il vous offre de nombreuses années de bons et loyaux services.

En cas de panne, veuillez d'abord consulter la section « Dépannage ». Vous pouvez généralement corriger vous-même les problèmes mineurs, ce qui vous permet d'économiser des frais de dépannage inutiles.

Veillez conserver ce manuel dans un endroit sûr et le transmettre aux nouveaux propriétaires à titre d'information et de sécurité. information et leur sécurité.

Le montage et l'installation ne doivent être effectués que par des spécialistes qualifiés en tenant compte des lois, réglementations et normes applicables. Toutes les consignes de sécurité, les avertissements ainsi que les instructions de manipulation figurant dans les documents joints doivent être respectés.

### 1.2 Utilisation prévue

L'appareil doit servir exclusivement à préparer des aliments à la maison ou dans d'autres environnements. Environnements similaires :

- Utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail similaires.
- Utilisation dans les entreprises agricoles.
- Utilisation par les clients dans les hôtels et autres lieux de vie typiques.
- Utilisation dans les buffets de petit-déjeuner.
- Il ne peut être utilisé à d'autres fins et ne peut être utilisé que sous surveillance.

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour la connexion et le fonctionnement

- Les appareils sont fabriqués conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Le branchement des appareils au réseau électrique ainsi que la réparation et l'entretien des appareils ne peuvent être effectués que par un électricien qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Pour votre propre sécurité, ne laissez personne d'autre qu'un technicien de maintenance qualifié installer ou réparer le produit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clientèle du fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande externe.

### 2.2 Informations générales sur la table de cuisson

- Ne laissez jamais la table à induction fonctionner sans surveillance, car le réglage de haute puissance entraîne des réactions extrêmement rapides.
- Lors de la cuisson, faites attention à la vitesse de chauffe des zones de cuisson. Évitez de faire bouillir les casseroles à sec car il existe un risque de surchauffe.
- Ne placez pas de casseroles et de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles à feu doux, car l'eau peut s'assécher sans qu'on s'en aperçoive, entraînant des dommages à la casserole et à la table de cuisson auxquelles aucune responsabilité ne sera assumée.
- Après avoir utilisé une zone de cuisson, il est important de l'éteindre avec la touche moins correspondante et pas seulement avec le dispositif de reconnaissance de poêles.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Surveillez toujours la préparation des aliments contenant

des graisses et des huiles. N'éteignez jamais des feux de graisse et d'huile avec de l'eau ! Éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec précaution, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifugée.

- La surface en vitrocéramique de la table de cuisson est extrêmement robuste. Vous devez cependant éviter de laisser tomber des objets durs sur la plaque vitrocéramique. Les objets tranchants qui tombent sur votre table de cuisson peuvent la casser.
- Il existe un risque de chocs électriques si la plaque vitrocéramique présente des cassures, des fissures, des bris ou tout autre type de dommage. Éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement le fusible et appelez le service clientèle.
- Si la table de cuisson ne peut pas être arrêtée en raison d'un défaut du capteur, débranchez immédiatement votre appareil et appelez le service clientèle.
- Faites attention lorsque vous travaillez avec des appareils ménagers ! Les câbles de connexion ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne posez jamais d'objets sur la table de cuisson.
- La plaque vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme un espace de rangement.
- Ne posez pas de papier d'aluminium ou de plastique sur les zones de cuisson. Tenez à l'écart des zones de cuisson chaudes tout ce qui pourrait fondre, comme les plastiques, les papiers d'aluminium et, en particulier, le sucre et les aliments sucrés. Utilisez une raclette spéciale pour retirer immédiatement le sucre de la plaque vitrocéramique (lorsqu'elle est encore chaude) afin d'éviter de l'endommager.
- Les objets métalliques (casseroles et poêles, couverts, etc.) ne doivent jamais être entreposés sur la table à induction au risque de chauffer. Risques de brûlure !
- Ne placez pas d'objets combustibles, inflammables ou thermoformables directement sous la table de cuisson.
- Les éléments métalliques que vous portez peuvent devenir chauds à proximité immédiate de la table à induction. Attention ! Risques de brûlure ! Les objets non magnétisables (par



exemple, les bagues en or ou en argent) ne sont pas concernés.

- N'utilisez jamais les zones de cuisson pour chauffer des boîtes de conserve non ouvertes ou des emballages de matériau composite. L'alimentation électrique peut les faire exploser !
- Gardez les touches tactiles propres, car la saleté peut engendrer de faux contacts. Ne pas poser (casseroles, torchons, etc.) sur les touches tactiles !
- Si de la nourriture déborde sur les touches tactiles, nous vous conseillons d'activer la touche OFF.
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas couvrir ou être placées trop près des touches tactiles, car cela entraînerait l'arrêt automatique de l'appareil.
- Placez le récipient aussi près que possible du centre de la zone de cuisson.
- Dans la mesure du possible, utilisez les zones de cuisson arrière pour les grandes casseroles afin que les touches tactiles ne chauffent pas trop (surchauffe de la commande tactile ; message d'erreur E2, commande tactile coupée).
- Activez la sécurité enfants s'il y a des animaux domestiques qui pourraient entrer en contact avec la table de cuisson.
- La table à induction ne peut pas être utilisée lorsque l'opération de pyrolyse a lieu dans un four encastré.
- Ne placez pas de casserole sur le clapet d'entrée d'air.
- Ne nettoyez jamais la plaque vitrocéramique avec un nettoyeur à vapeur ou un appareil similaire !
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets (par exemple des chiffons) juste à côté de la hotte intégrée. Ils pourraient être aspirés par le courant d'air. Les liquides et les petits objets doivent toujours être tenus à l'écart de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Les filtres contenant trop de dépôts de graisse présentent un risque d'incendie !

- Une surveillance constante est indispensable lors de la friture ; le flambage n'est pas autorisé.
- Une alimentation suffisante en air d'entrée doit être assurée lors de l'utilisation de chauffages au bois, au charbon, au gaz ou au fioul nécessitant une cheminée. La dépression admissible qui résulte de la hotte à l'emplacement des appareils de chauffage nécessitant une cheminée ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar), car cela entraîne un risque d'intoxication.

### 2.3 Pour les personnes physiques

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de savoir-faire, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les risques liés à l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils sont sous surveillance.
- Les surfaces des zones de chauffe et de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation. Veillez toujours à ce que les jeunes enfants ne s'en approchent pas.
- Seuls les grilles de protection et les couvercles de table de cuisson conçus par le fabricant de la table de cuisson ou par une personne autorisée par le fabricant dans le mode d'emploi peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles de protection et de couvercles de table de cuisson inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline implantée doivent s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par la table à induction (la gamme de fréquences de la table à induction est de 20-50 kHz).


## 2.4 Explication des symboles et des indications


Cet appareil a été fabriqué selon une technologie de pointe. Les machines présentent néanmoins des risques qui ne peuvent être évités à la construction.


Afin de garantir une sécurité d'utilisation suffisante, des consignes de sécurité sont fournies. Ces consignes sont signalées par les textes mis ici en évidence.


Une sécurité de fonctionnement suffisante n'est garantie que si ces consignes sont respectées.


Les textes signalés ont des significations différentes :


	<p><b>DANGER</b></p> <p>Remarque signalant un danger imminent qui peut entraîner la mort ou des blessures très graves.</p>
---	--


	<p><b>ATTENTION</b></p> <p>Remarque signalant une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner la mort ou des blessures très graves.</p>
---	---

	<p><b>IMPORTANT</b></p> <p>Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
---	---

	<p><b>NOTE</b></p> <p>Note to be observed in order to make handling the appliance easier.</p>
---	---

	<p><b>AVERTISSEMENT D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! RISQUE DE BLESSURES MORTELLES !</b></p> <p>Des composants sous tension ont été installés à proximité de ce symbole. Les couvercles portant ce signe ne peuvent être retirés que par un électricien qualifié et certifié.</p>
--	---

	<p><b>ATTENTION ! SURFACES CHAUDES !</b></p> <p>Ce symbole a été appliqué aux surfaces qui deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlure grave ou d'ébouillantage. Les surfaces peuvent également être chaudes après l'arrêt de l'appareil.</p>
---	--

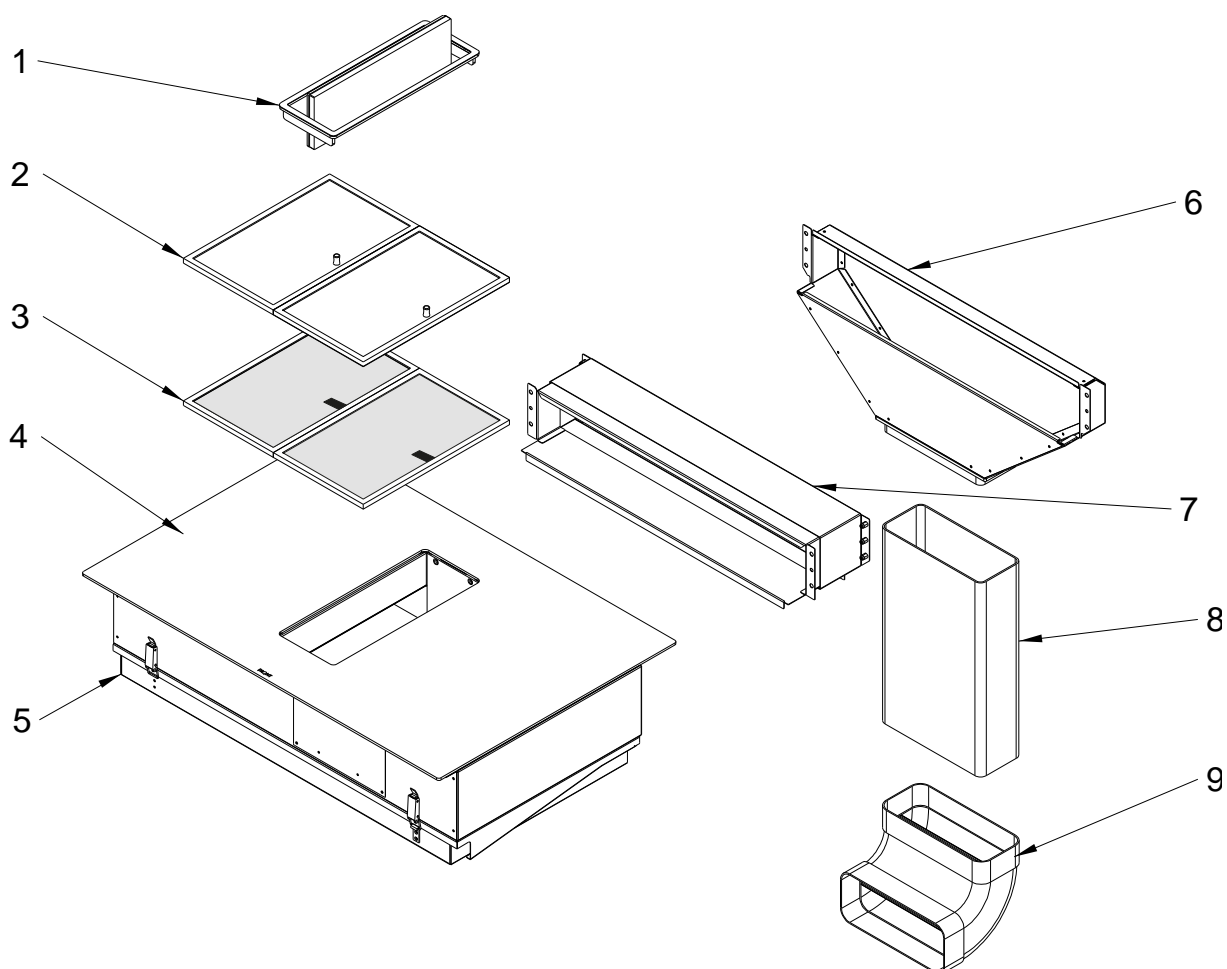
	<p><b>RESPECTEZ LES NORMES DE MANIPULATION DES COMPOSANTS ET MODULES SENSIBLES AUX DÉCHARGES ÉLECTROSTATIQUES (ESD)</b></p> <p>Les composants et modules à risque électrostatique sont situés derrière des couvercles portant ce symbole. Ne touchez jamais les branchements et ne dénudez jamais les câbles ou les fiches. Seul le personnel qualifié et familiarisé avec les ESD est autorisé à effectuer des interventions techniques.</p>
---	---

!

### 3 Description de l'appareil

Respectez toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements pendant l'utilisation (voir le chapitre Sécurité).

#### 3.1 Description du système

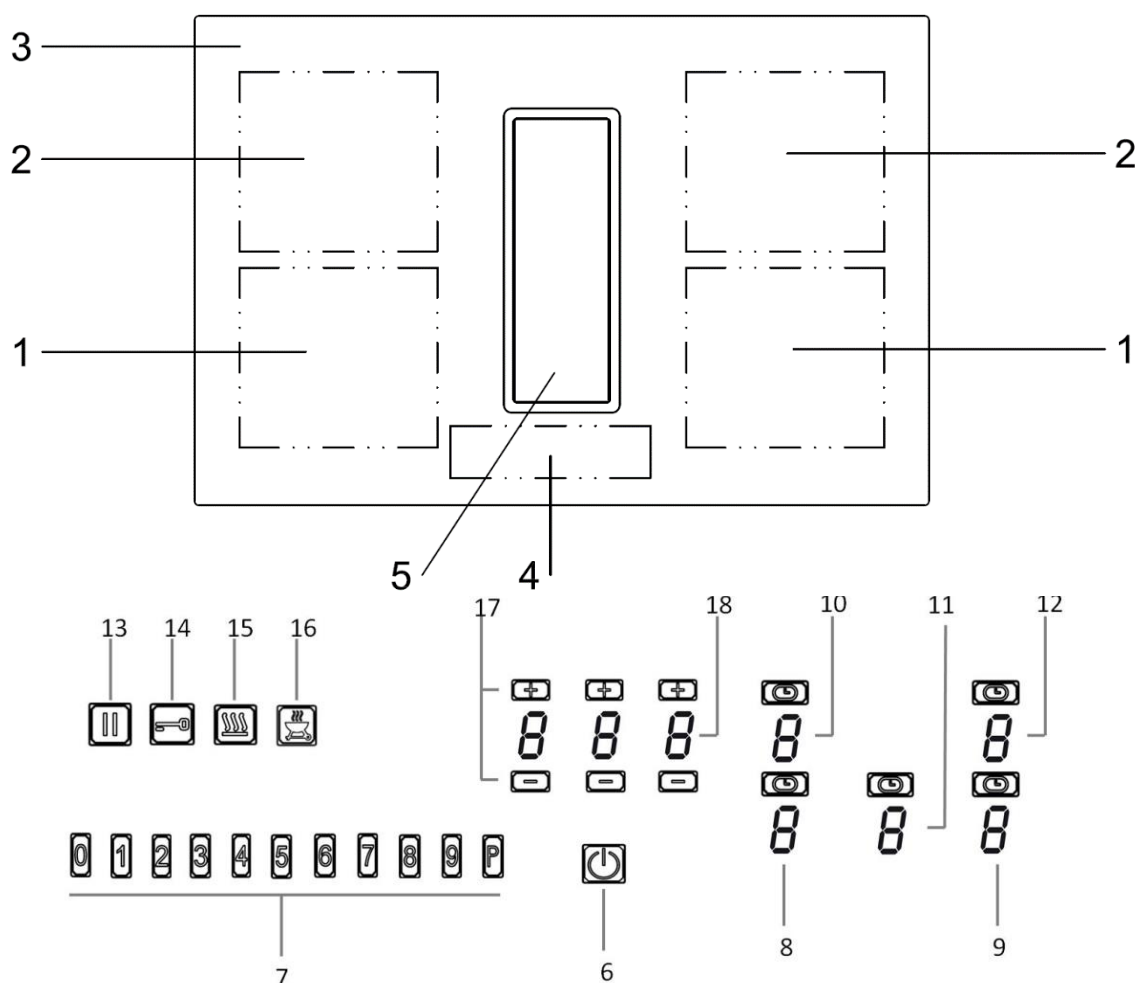


1. Clapet giratoire d'entrée d'air
2. Filtres à graisse
3. Filtres à charbon
4. Table de cuisson
5. Collecteur d'eau

6. Canalisation en tôle noire
7. Extension télescopique en tôle
8. Conduits verticaux
9. Conduit coudé à 90°

## 3.2 Tableau de commande

## MODÈLE FLOW 54



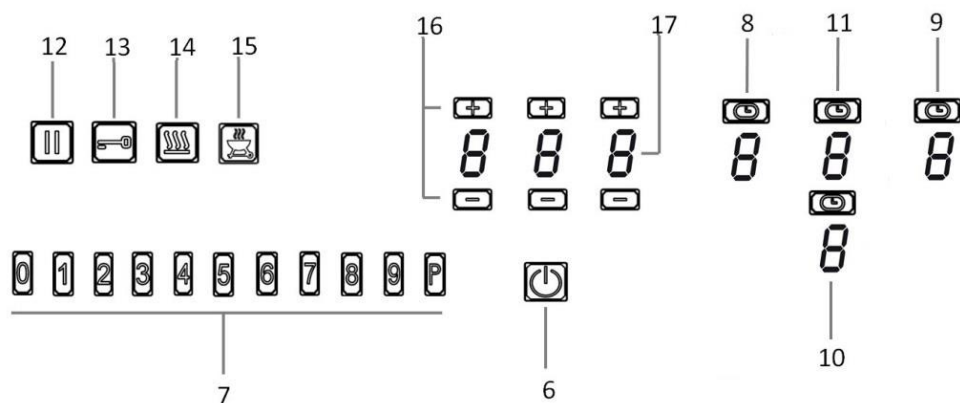
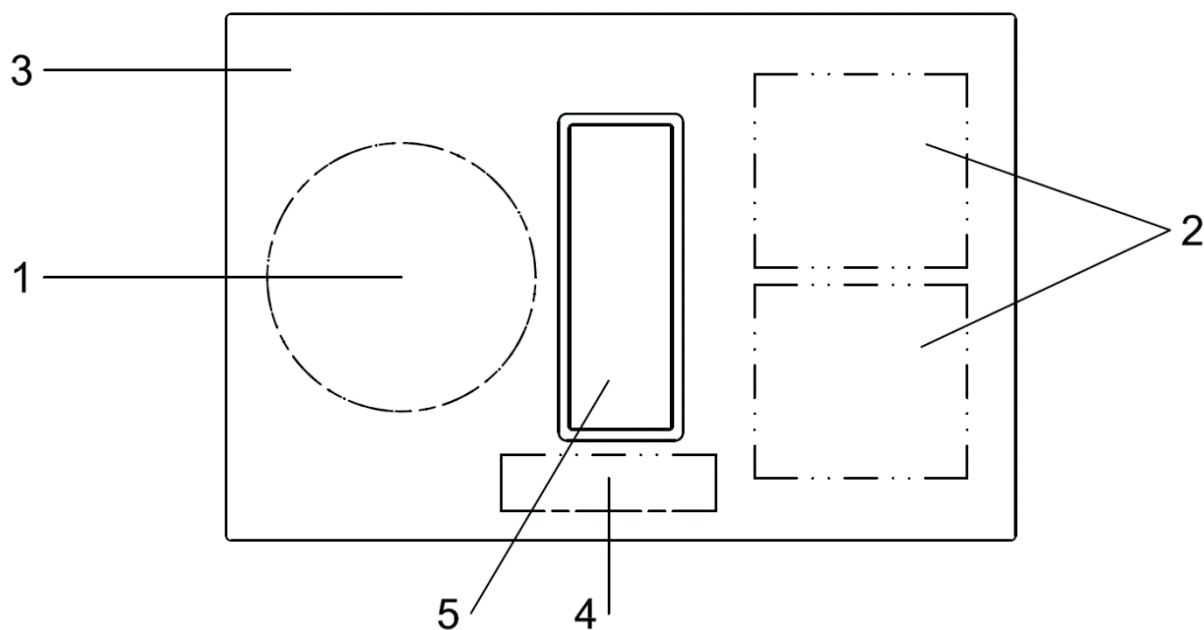
1. Zone de cuisson à induction frontale
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Plaque vitrocéramique
4. Panneau de commande
5. Hotte intégrée
6. Touche ON/OFF
7. Commande par glissement - Slider
8. Réglage de puissance - zone avant gauche
9. Réglage de puissance - zone avant droite
10. Réglage de puissance – zone arrière gauche

11. Réglage de puissance - hotte intégrée
12. Réglage de puissance - arrière droite
13. Touche pause
14. Touche de verrouillage
15. Touche de réchauffage
16. Touche gril
17. Touche Minuteur moins / plus
18. Indication du minuteur

**REMARQUE**

La plupart des touches présentées ici ne sont visibles que lorsque la table de cuisson est allumée.

## MODÈLE FLOW 53



1. Zone de cuisson à induction gauche
2. Zone de cuisson à induction droite
3. Plaque vitrocéramique
4. Panneau de commande
5. Hotte intégrée
6. Touche ON/OFF
7. Commande par glissement - Slider
8. Réglage de puissance - zone gauche
9. Réglage de puissance - zone avant droite
10. Réglage de puissance - hotte intégrée
11. Réglage de puissance - arrière droite

12. Touche pause
13. Touche de verrouillage
14. Touche de réchauffage
15. Touche grill
16. Touche Minuteur moins / plus
17. Indication du minuteur

**REMARQUE**

La plupart des touches présentées ici ne sont visibles que lorsque la table de cuisson est allumée.

### 3.3 Comment fonctionne la hotte intégrée

Selon le modèle que vous avez acheté, la hotte intégrée à la table de cuisson peut fonctionner en mode Évacuation de l'air ou Air recyclé.



#### Mode Évacuation de l'air

L'air aspiré est purifié par le filtre à graisse et expulsé à l'extérieur par un système de conduits. L'air évacué ne doit pas être expulsé dans :

- un conduit de fumée ou de gaz d'échappement en fonctionnement
- un conduit utilisé pour l'aération des pièces où sont installées des cheminées.

Si l'air évacué doit être dirigé vers un conduit de fumée ou de gaz d'échappement qui n'est pas utilisé, l'installation doit être contrôlée et approuvée par le chauffagiste responsable.

### 3.4 Comment fonctionne la table de cuisson à induction

#### 3.4.1 Utilisation de la table de cuisson avec les touches

La plaque vitrocéramique est commandée par des touches tactiles. Les touches tactiles marchent de la manière suivante : touchez légèrement un symbole sur la surface de la plaque vitrocéramique. Un signal sonore indique que les commandes ont été correctement utilisées.

Les touches de commande tactiles seront désormais dénommées « touches ».

#### Touche ON/OFF (plaque de cuisson) (6)

Cette touche permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson.

#### Écran de réglage de puissance de la zone de cuisson (8-9-10-12)

Cet écran indique le réglage de puissance sélectionné ou :

H	.....Chaleur résiduelle
P	.....Power boost
Y	.....Reconnaissance de poêle
U	.....Chauffe automatique
A	.....Fonction Pause
I	.....Sécurité enfants
L	.....Fonction Pont
N	.....Maintenance au chaud
U	.....Fonction grill
E	.....Message d'erreur

#### Écran de réglage de puissance de la hotte intégrée (11)

Cet écran indique le réglage de puissance sélectionné pour la hotte ou :

A	.....Aspiration automatique
F	.....Indication de l'état du filtre à graisse
E	.....Message d'erreur

#### Touche de verrouillage (14)

La touche de verrouillage sert à verrouiller toutes les touches.

#### Touche de Maintien au chaud (15)

Cette touche sert à garder au chaud.

#### Power boost sur la commande par glissement

Le Power boost permet de disposer de plus de puissance sur les zones de cuisson à induction.

#### Touche Pause (13)

La fonction Pause permet d'arrêter brièvement le processus de cuisson.

#### Fonction de récupération (13)

Le réglage le plus récent peut être récupéré si la table de cuisson a été éteinte par inadvertance.

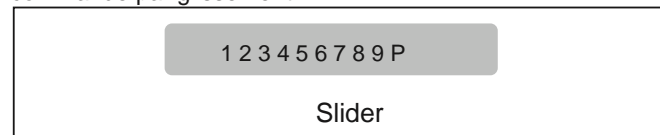
#### Touche Grill (16)

Fonction Grill avec une plancha à induction.

#### 3.4.2 Ce qu'il faut savoir sur la commande par glissement (Slider)

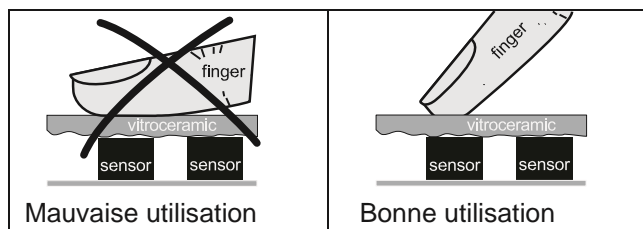
En principe, la commande par glissement fonctionne de la même manière que les touches tactiles ; la seule différence est que vous pouvez poser votre doigt sur la surface en vitrocéramique et le déplacer. La commande par glissement reconnaît ce mouvement et augmente ou diminue le réglage à l'écran (niveau de puissance) en fonction.

Le terme Slider sera dorénavant utilisé pour désigner cette commande par glissement.



#### Comment utiliser le slider ?

Ne posez pas votre doigt à plat sur la surface en vitrocéramique afin d'éviter que les touches/slider adjacents ne réagissent par erreur.



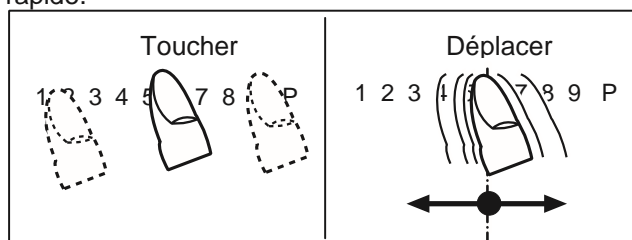
sensor	capteur
finger	doigt
vitroceramic	vitrocéramique

### Appuyez légèrement sur le slider ou déplacez votre doigt

Vous pouvez appuyer très légèrement sur le slider avec votre doigt ; le réglage à l'écran (niveau de puissance) change alors graduellement.

Lorsque vous posez votre doigt sur le slider, puis que vous le déplacez vers la gauche ou la droite, le réglage à l'écran change progressivement.

Plus le mouvement est rapide, plus la modification est rapide.



## 4 Installation

- Respectez toutes les consignes de sécurité et les avertissements (voir le chapitre « Consignes de sécurité et avertissements »).
- Suivez les informations fournies par le fabricant
- Assurez-vous que la zone située sous la table de cuisson dispose d'un apport d'air suffisant.

### 4.1 Instructions générales d'installation

- Le câble d'alimentation doit être fourni par le client.
- L'appareil ne doit pas être installé au-dessus de dispositifs de refroidissement, de lave-vaisselle, de cuisinières, de fours, de lave-linge ou de sèche-linge.
- La surface de contact des plans de travail et des bandes d'étanchéité murale doit être constituée d'un matériau résistant à la chaleur (jusqu'à environ 100°C).
- Les découpes du plan de travail doivent être protégées contre l'humidité par des moyens appropriés et, le cas échéant, équipées d'un isolant thermique.
- La hotte intégrée à la table de cuisson ne doit pas être utilisée avec d'autres tables de cuisson.
- Pour que les tables de cuisson fonctionnent de manière optimale à tout moment, il faut un apport d'air suffisant sous les tables de cuisson.
- Si l'air chaud sous les tables de cuisson ne peut pas être évacué, cela peut affecter les performances ou entraîner une surchauffe des tables de cuisson.
- Si une table de cuisson surchauffe, la puissance est automatiquement réduite ou la table de cuisson s'éteint complètement (voir « Protection contre la surchauffe »).
- Si une protection des câbles (faux plancher) est prévue sous l'appareil, elle doit être installée de manière à ne pas gêner la ventilation.

### 4.2 Contenu du carton

Contenu du carton :	Quantité
Table de cuisson avec hotte intégrée	1
Clapet d'entrée d'air	1
Filtre à graisse	2
Filtre à charbon	2
Instructions d'utilisation et d'installation	1
Instructions d'entretien	1
Ruban adhésif	1
Ruban d'étanchéité	±5 m.
Sac contenant les pièces d'assemblage	1
Canalisation en tôle noire	1
Extension télescopique en tôle	1
Conduits verticaux	1
Conduit coudé à 90°	1

### 4.3 Outils d'installation

Les outils spéciaux suivants sont nécessaires pour installer correctement la table de cuisson :

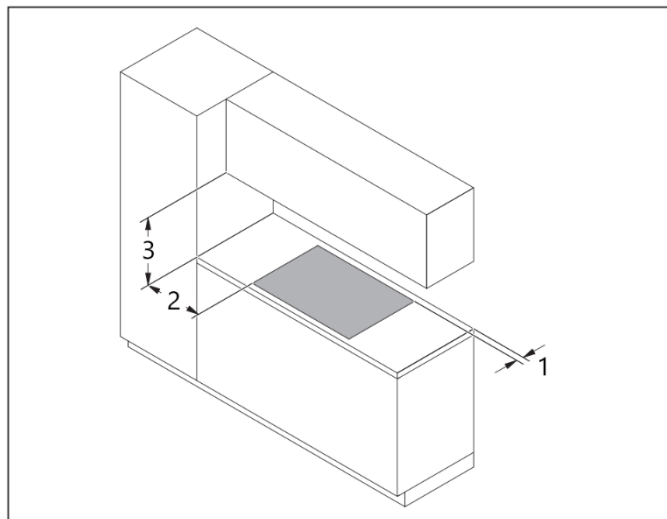
- Scie sauteuse ou scie à main
- Mètre
- Tournevis Torx 25
- Tournevis cruciforme
- Mastic silicone noir, résistant à la chaleur



#### 4.4. Instructions de montage

##### 4.4.1 Distances de dégagement requises

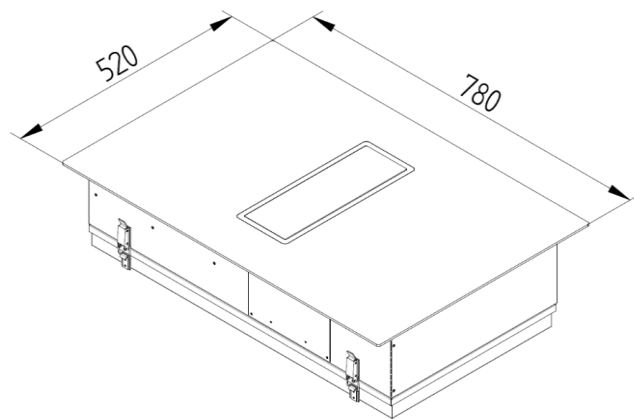
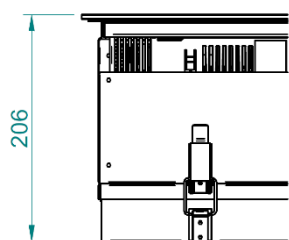
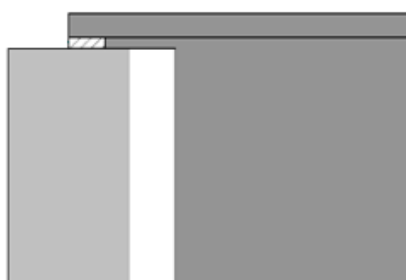
Respectez les distances de dégagement requises.



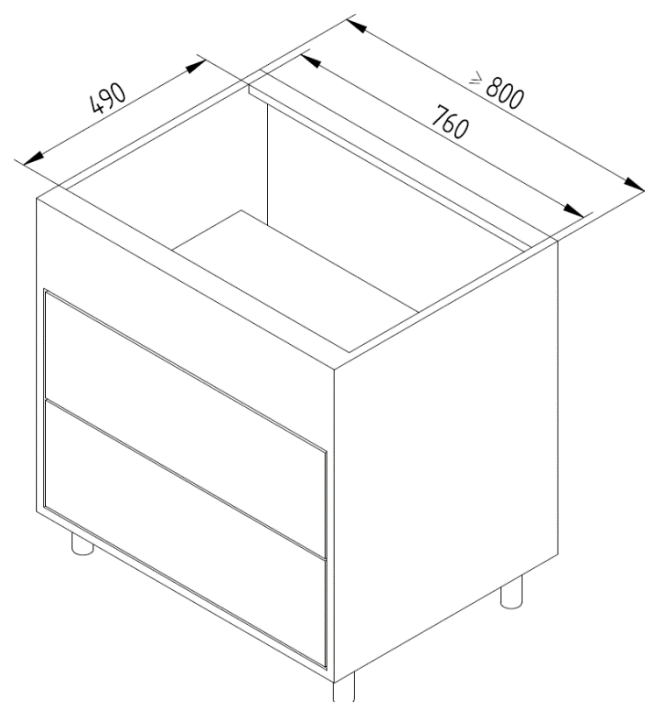
1. Dégagement minimum de 50 mm entre la découpe du plan de travail et le bord arrière du plan de travail.
2. Dégagement minimum de 250 mm à gauche et à droite de la découpe du plan de travail par rapport au meuble ou au mur adjacent.
3. Dégagement minimum de 800 mm entre le plan de travail et le meuble suspendu.

#### 4.5 Découpe du plan de travail

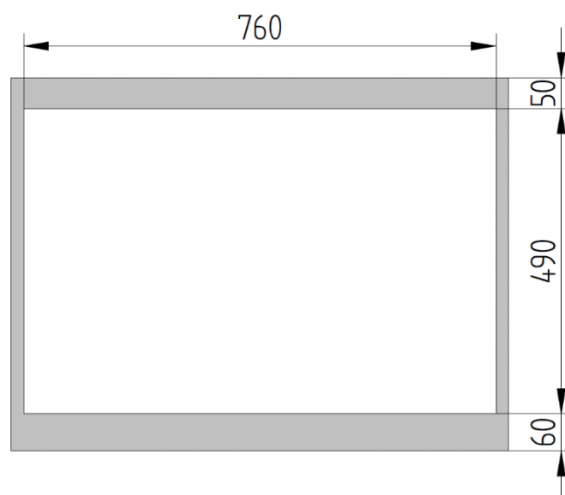
##### 4.5.1 Installation en surface



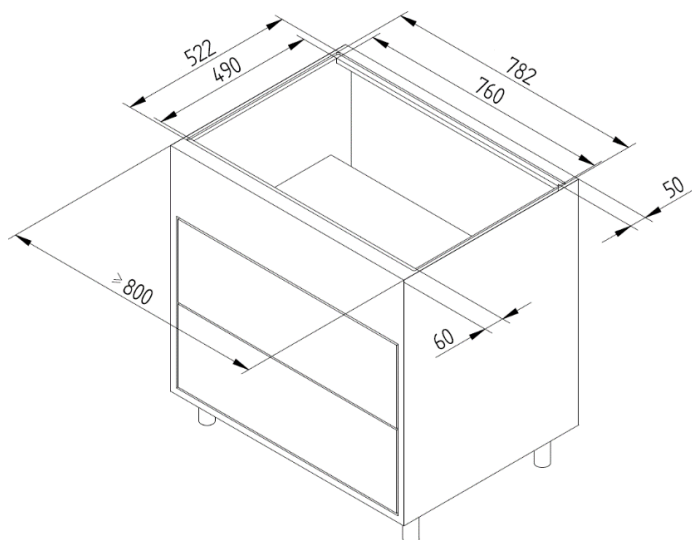
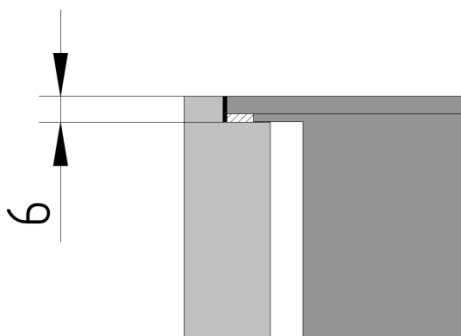
Dimensions de la vitrocéramique



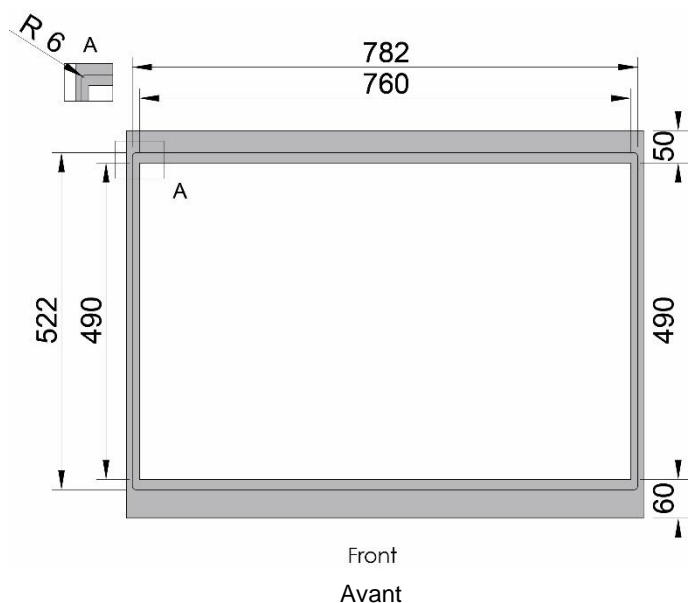
Dimensions de la découpe pour le montage en surface



4.5.2 Installation encastrée

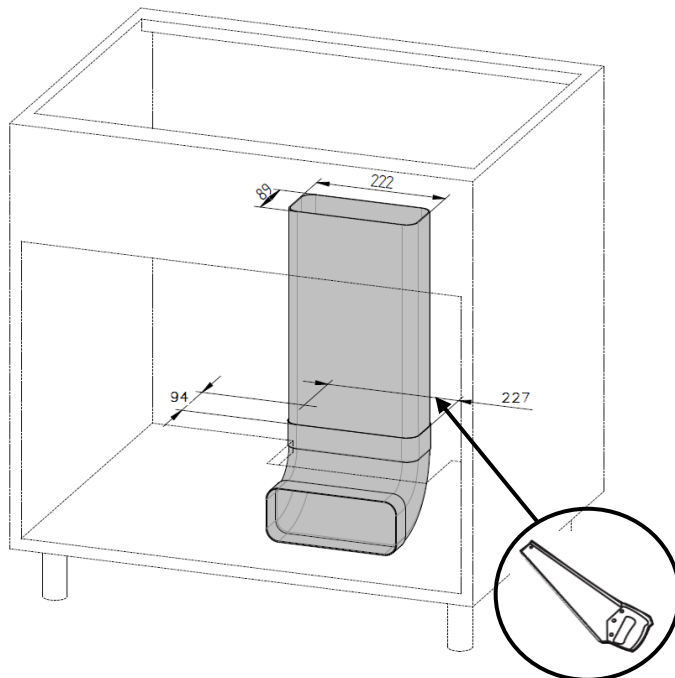


Dimensions de la découpe pour le montage encastré



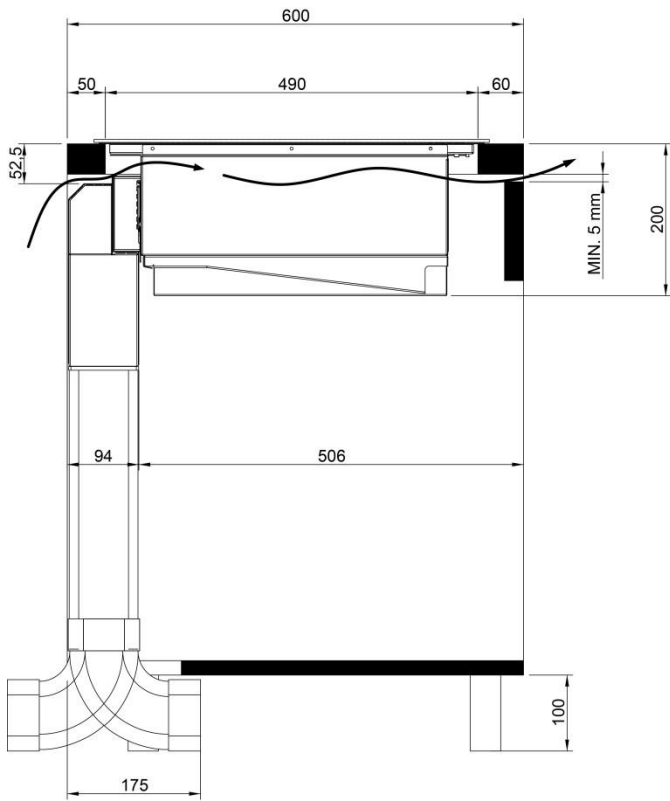
4.6 Préparation du meuble

- Dans le cas d'un plan de travail fin, il faut prévoir une plaque de support suffisamment rigide.
- Le mur arrière doit être adapté au conduit d'air.
- Les tiroirs et/ou les étagères du meuble doivent être amovibles.
- Pour une installation correcte, les tiroirs du meuble doivent être raccourcis en fonction de la situation d'installation.
- Le panneau inférieur du meuble doit être découpé pour le conduit d'air, selon l'image ci-dessous et en fonction de la situation d'installation.
- Si la profondeur du plan de travail est supérieure à 600 mm, il est possible d'utiliser l'extension télescopique, afin de gagner de l'espace pour les tiroirs.
- L'extension télescopique agrandit l'espace de 90 à 130 mm.
- Veillez à une bonne ventilation de la table de cuisson installée. Un espace d'air d'au moins 5 mm entre la face inférieure de la table et la face supérieure du tiroir/de l'étagère est obligatoire pour éviter les pertes de performance. L'emplacement de la table de cuisson dans le meuble a une incidence sur ses capacités. L'unité de refroidissement intégrée a besoin de suffisamment d'air froid au niveau des entrées pour éviter une réduction des performances précoce.

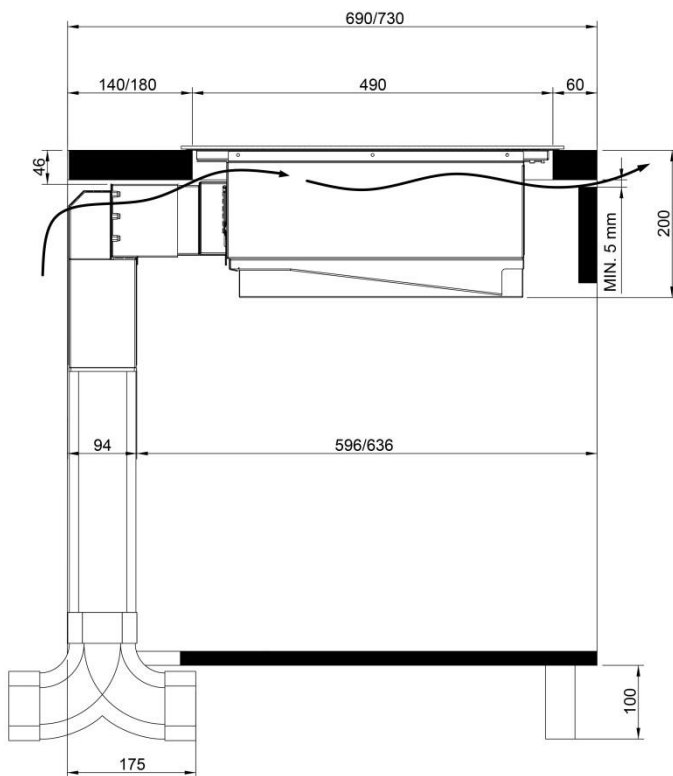


### 4.6.1 Dimensions d'installation

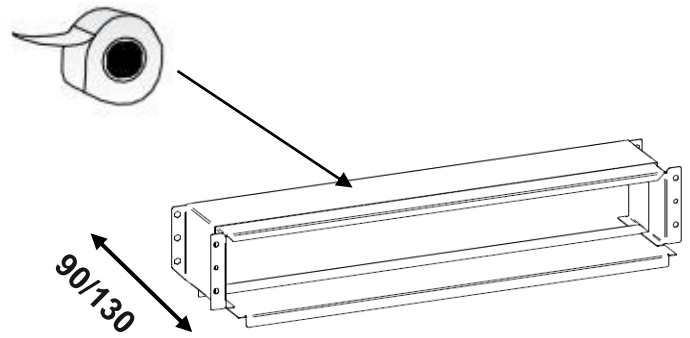
Dimensions d'installation, profondeur du plan de travail 600 mm



Dimensions d'installation, profondeur du plan de travail > 600 mm



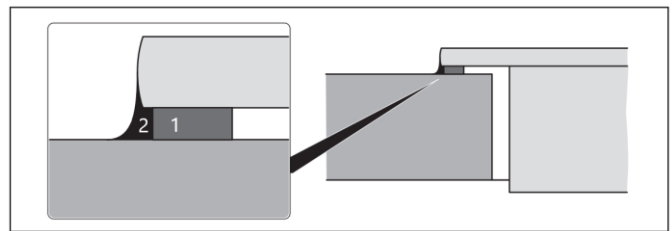
Extension télescopique, pour une profondeur de plan de travail > 600 mm



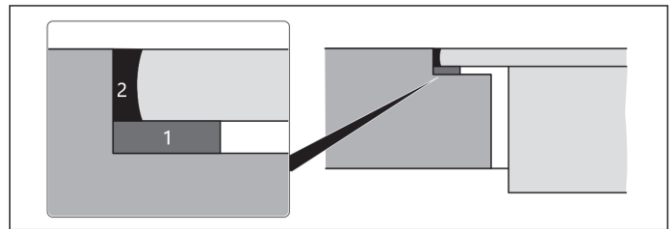
### 4.6.2 Préparation de la table de cuisson

#### Mise en place du ruban d'étanchéité

Ruban d'étanchéité en cas de montage en surface



Ruban d'étanchéité en cas de montage encastré



1. Ruban d'étanchéité
2. Mastic silicone noir, résistant à la chaleur.

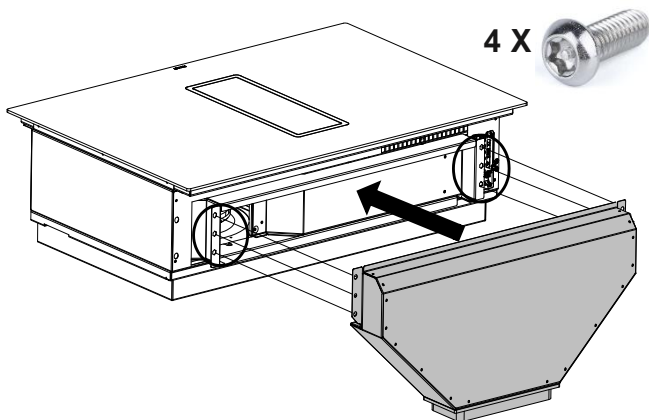
#### 4.7 Mise en place de la table de cuisson et raccordement au système de conduit

- Le système de conduits doit être monté sur l'appareil à vide et avec l'alimentation électrique coupée.
- Pour une installation correcte, les tiroirs du meuble doivent être raccourcis en fonction de la situation d'installation.
- Utilisez du ruban adhésif pour sceller les parties du conduit.

##### 4.7.1 Cuisine murale

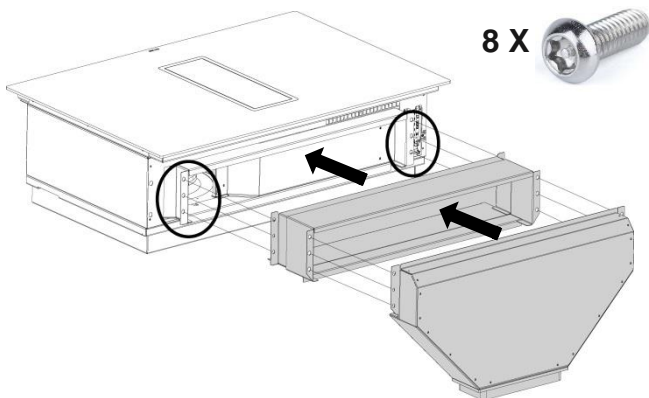
La canalisation en tôle noire doit être fixée à la table de cuisson avant son insertion dans le plan de travail.

##### Raccordement du conduit pour une profondeur de plan de travail de 600 mm

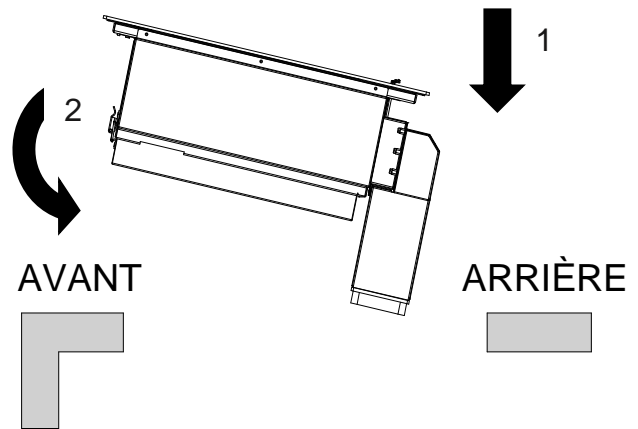


Fixez la canalisation en tôle noire à la table de cuisson avec 4 vis Torx X.

##### Raccordement du conduit pour une profondeur de plan de travail > 600 mm

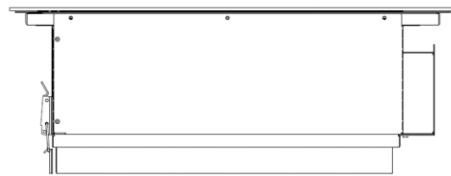


#### Insertion de la table de cuisson

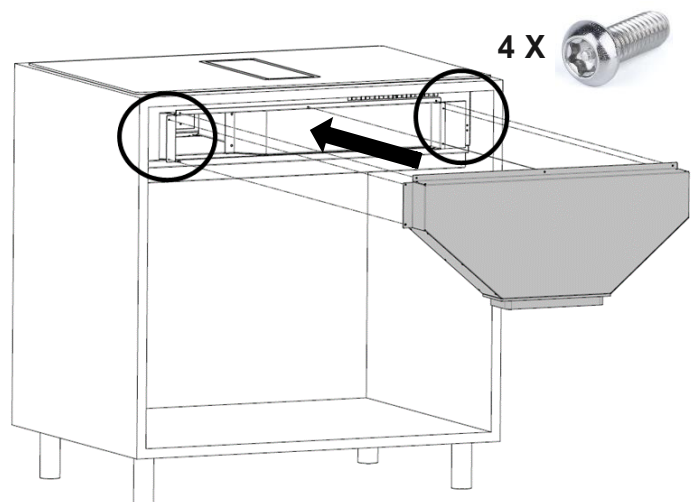


#### 4.7.2 Îlot central (accès libre à l'arrière du meuble de cuisine)

Avec un îlot central, il est plus facile d'insérer la table de cuisson avant de fixer la canalisation en tôle noire.

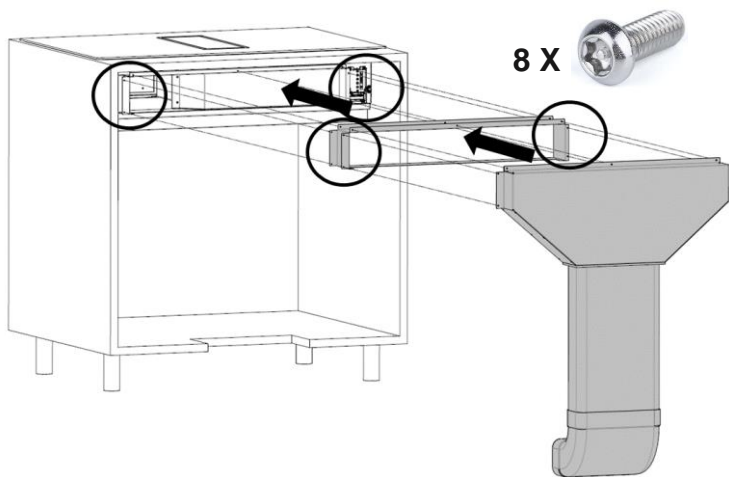


#### Raccordement du conduit pour une profondeur de plan de travail de 600 mm



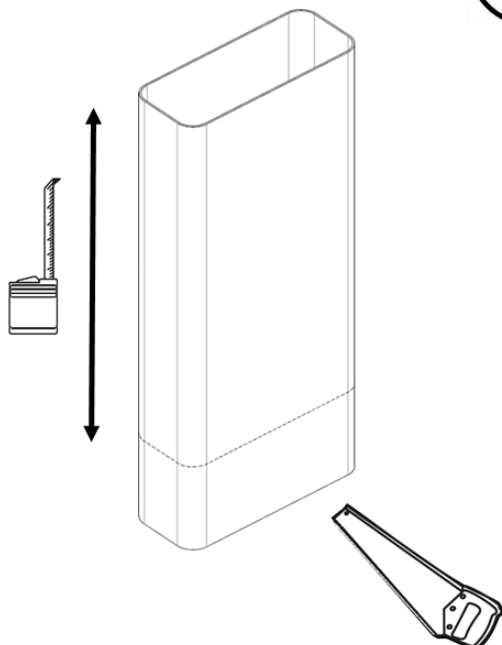
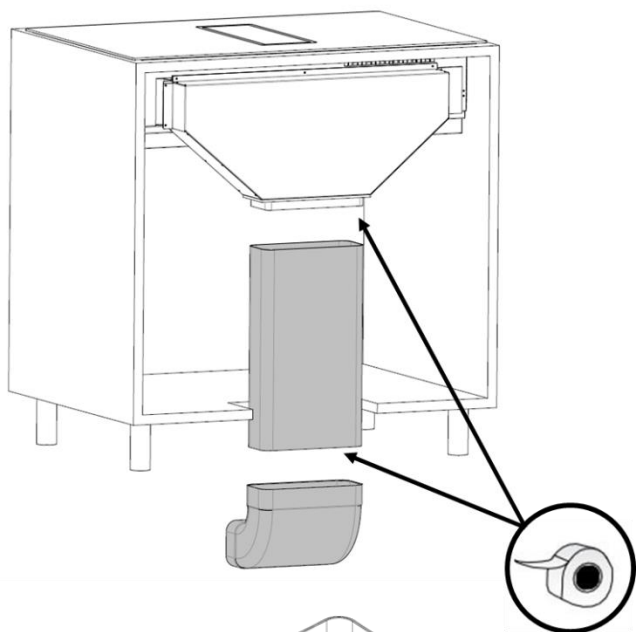
Fixez la canalisation en tôle noire à la table de cuisson avec 4 vis Torx X.

Raccordement du conduit pour une profondeur de plan de travail > 600 mm



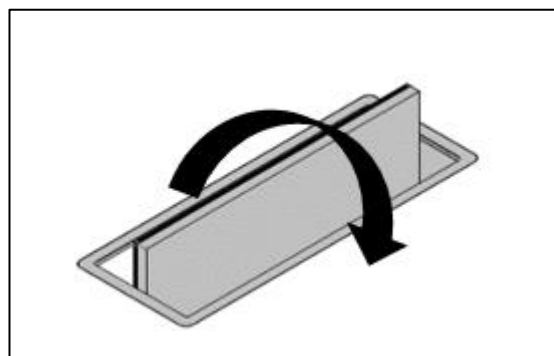
4.7.3 Raccordement des conduits

- Coupez le conduit d'air vertical en fonction de la hauteur du meuble au sol.
- Utilisez le ruban adhésif pour sceller les conduits.



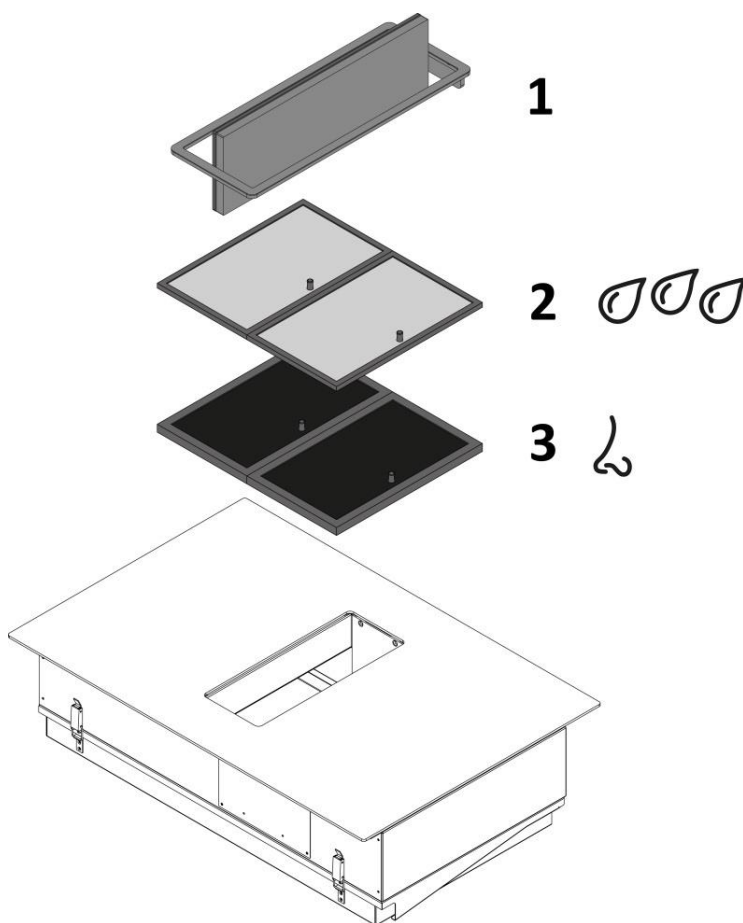
4.8 Insertion des filtres

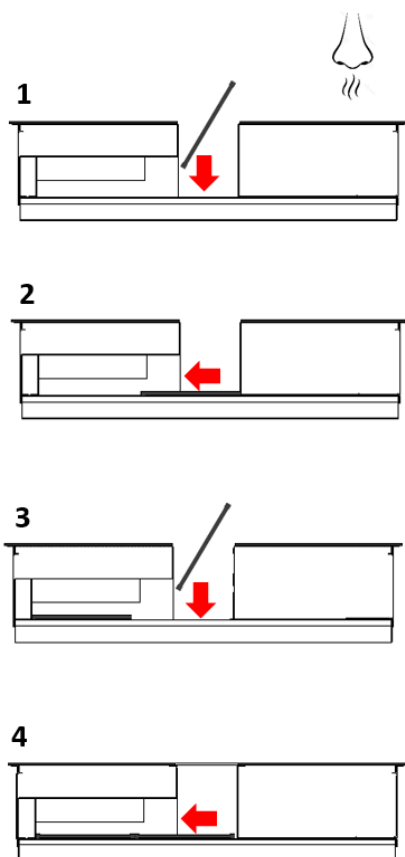
Retirez le clapet d'entrée d'air en tournant la partie giratoire de 90°.



Le clapet d'entrée d'air [1], les filtres à graisse [2] et les filtres à charbon [3] peuvent être facilement insérés/retirés à la main.

Voir l'image ci-dessous.

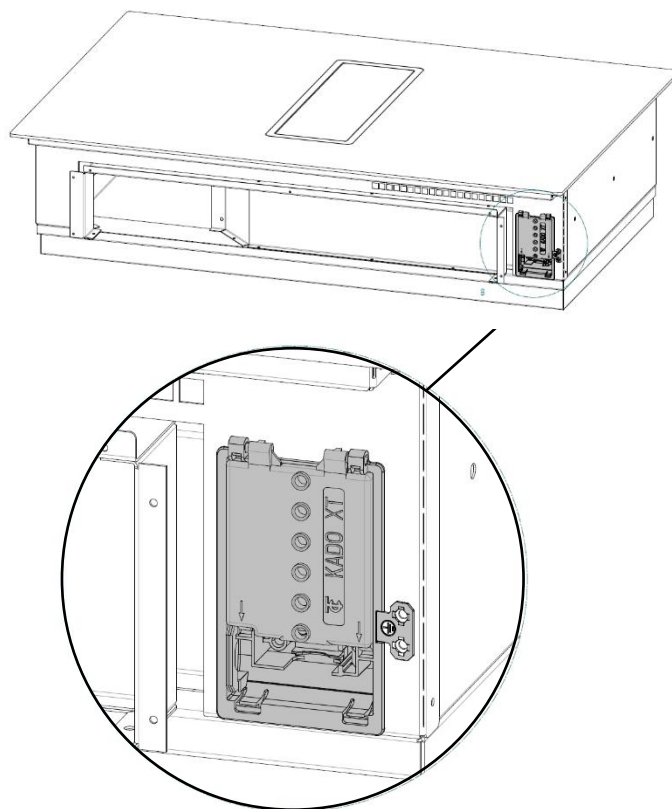




#### 4.9 Branchement électrique

- Respectez toutes les consignes de sécurité et les avertissements (voir le chapitre « Sécurité »).
- Respectez toutes les lois et réglementations nationales et régionales ainsi que les normes des entreprises de services publics locales.
- Le branchement électrique ne peut être réalisé que par des spécialistes certifiés. Le spécialiste assume également la responsabilité d'une installation et d'une mise en service correctes.
- Les raccordements via des contacts enfichables (fiches Schuko) ne sont pas autorisés.

Emplacement de la boîte de jonction dans l'appareil :



- Mettez l'interrupteur principal/le disjoncteur automatique hors tension avant de brancher la table de cuisson.
- Sécurisez l'interrupteur principal/le disjoncteur automatique pour éviter qu'il ne soit remis en marche sans autorisation.
- Assurez-vous que l'alimentation de l'appareil est débranchée.
- La table de cuisson a été équipée en usine d'un câble de raccordement thermorésistant.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé. Afin d'éviter tout risque, cette opération doit être effectuée par un spécialiste certifié.
- Branchez uniquement la table de cuisson avec une connexion fixe à un câble d'alimentation H05V2V2-F avec la section minimale correspondante (voir tableau ci-dessous).
- La plaque signalétique contenant les informations de base est fixée sur le côté inférieur de l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être introduit dans le clip de fixation qui le protège d'un retrait accidentel.
- Fermez le boîtier d'alimentation avec le couvercle correspondant.
- Assurez-vous que le câble n'est pas coincé ou endommagé et qu'il ne peut pas entrer en contact avec les zones chaudes de la table de cuisson.
- L'appareil est généralement configuré à la puissance maximale disponible, indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques. Il est possible de définir un mode de fonctionnement avec limitation de la puissance. Ce réglage peut être effectué au moment de l'installation ou ultérieurement par un technicien spécialisé. Voir le chapitre sur le menu de service.

### AVERTISSEMENT ! CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il existe une continuité totale entre celui-ci et un système de mise à la terre efficace, conformément aux normes de sécurité locales et nationales en vigueur.

Schéma de connexion - Installation monophasée  
1N 220 – 240 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>

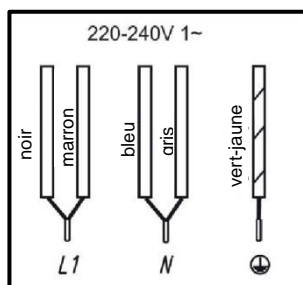
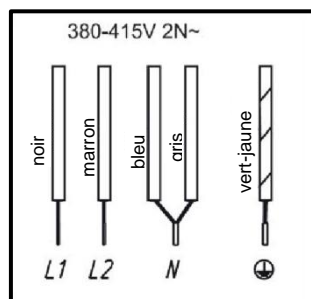


Schéma de connexion - Installation biphasée  
2N 380 – 415 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>



## 4.10 Menu de service

- Il est possible d'accéder au menu de distributeur et de service jusqu'à 2 minutes après le branchement de l'appareil à l'alimentation électrique.
- Le système adopte et enregistre les réglages effectués lorsque vous quittez l'option de menu correspondante.
- Vous trouverez ci-dessous des explications sur l'utilisation du menu et une description de ses principaux éléments.
- Le menu de service est réservé au service clientèle.

### 4.10.1 Accès au menu de service

1. L'appareil s'allume pendant au maximum. 2 minutes après la réinitialisation du réseau.
2. L'appareil ne doit pas être mis en marche.
3. Maintenez la touche clignotante.
4. Appuyez sur toutes les zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en commençant par la zone avant droite. Chaque pression de touche est confirmée par un signal sonore (bip).
5. Relâchez la touche clignotante.
6. Le menu de service est actif. L'écran de la zone de cuisson arrière gauche affiche C0.

### 4.10.2 Sélection et modification des valeurs du menu

Condition préalable : entrez dans le menu de service comme décrit dans la section précédente.

1. Sélectionnez l'élément de menu que vous souhaitez afficher/modifier à l'aide du slider. La valeur de l'élément sélectionné s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche.
2. Pour modifier la valeur de l'élément du menu, sélectionnez l'élément du menu affiché à l'écran.
  - L'élément de menu sélectionné est affiché avec une luminosité maximale.
  - La luminosité des autres écrans est atténuée.
  - Choisissez la valeur de l'élément de menu à l'aide du slider.

### 4.10.3 Quitter le menu de service

- Appuyez sur la touche clignotante pour quitter le menu de service. Toutes les modifications sont abandonnées.
- Appuyez sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes pour quitter le menu de service. Les modifications sont enregistrées.



#### AVERTISSEMENT D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! RISQUE DE BLESSURES MORTELLES !

Des composants sous tension ont été installés à proximité de ce symbole. Les couvercles portant ce signe ne peuvent être retirés que par un électricien qualifié et certifié.

#### 4.10.4 Description des éléments du menu de service

##### C0 et C9 - Configuration

Les éléments du menu de service sont des réglages d'usine. NE LES MODIFIEZ PAS !

##### C1 - Variante

Variante actuelle pour le panneau de commande.

##### C2 - Version du logiciel

Version actuelle du logiciel du panneau de commande.

##### C3- Heures de fonctionnement

Nombre total d'heures de fonctionnement. Les heures en mode veille ne sont pas comptabilisées.

##### C4 - Température maximale NTC

##### C5 - Nombre de mauvaises connexions

Nombre total de mauvaises connexions à la surtension

##### C6 - Mode de démonstration

Valeur	Fonctionnement
0	Fonctionnement normal
1	Activation de toutes les fonctions du panneau de commande sans aucune dissipation d'énergie

##### C7 - Test de l'écran

Activation de toutes les DEL et des afficheurs à 7 segments pour le test fonctionnel.

##### C8 - Gestion de l'énergie

Valeur	Consommation d'énergie max.
0 et 5	7,4 kW
1	2,8
2	3,7
3	4,5
4	6

**Le réglage de la limitation de puissance doit être effectué UNIQUEMENT par un technicien spécialisé.**



## 5 Fonctionnement

### 5.1 La table à induction


La table de cuisson est équipée d'un mode de cuisson par induction. Les bobines d'induction situées sous la plaque de cuisson en vitrocéramique génèrent un champ électromagnétique alternatif qui pénètre dans la vitrocéramique et induit le courant générateur de chaleur dans le fond de la casserole.


Avec une table de cuisson à induction, la chaleur n'est plus transférée d'un élément chauffant vers l'aliment à cuire à travers le récipient de cuisson, mais la chaleur nécessaire est générée directement dans le récipient au moyen de courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

- Cuisson économe en énergie grâce au transfert direct à la casserole (il faut des casseroles/poêles adaptées, en matériau magnétisable).
- Sécurité accrue, car l'énergie n'est transférée que lorsqu'une casserole est placée sur la table de cuisson.
- Transfert d'énergie très efficace entre une zone de cuisson à induction et la base d'une casserole.
- Chauffe rapide.
- Le risque de brûlure est faible car la zone de cuisson n'est chauffée que par le fond de la casserole ; les aliments qui débordent n'adhèrent pas à la surface.
- Contrôle rapide et sensible de l'approvisionnement en énergie.

### 5.2 Reconnaissance de poêle

Si une zone de cuisson est allumée et qu'il n'y a pas de casserole sur la zone ou si la casserole est trop petite, il n'y aura pas de transmission de puissance. Cela est signalé par le clignotement de  sur l'indicateur du niveau de puissance.

Si une casserole ou une poêle adaptée est placée sur la zone de cuisson, le niveau de puissance et l'indicateur de niveau de puissance s'allument. L'alimentation électrique sera coupée lorsque la casserole sera retirée et l'indicateur de réglage de l'alimentation clignotera .

Si les casseroles et les poêles placées sur la zone de cuisson sont de plus petite dimension, et que la reconnaissance des casseroles s'allume quand même, la puissance fournie sera moindre.

#### Limites de reconnaissance de poêle

Zone de cuisson	Diamètre minimum du récipient
190 x 210 mm	110 mm
Ø 250 mm (uniquement sur le modèle B)	145 mm

Le fond des casseroles et des poêles doit avoir un certain diamètre ; si ce n'est pas le cas, la table à induction ne s'allumera pas. Placez toujours les casseroles et les poêles au milieu d'une zone de cuisson pour plus d'efficacité.

Important : Le diamètre minimal requis pour activer le dispositif de reconnaissance de poêle peut varier en fonction du type de casserole ou de poêle utilisé !

### 5.3 Limite de temps de fonctionnement

La limitation du temps de fonctionnement est une fonction de sécurité supplémentaire qui permet d'éteindre les zones de cuisson au bout d'un certain temps si l'utilisateur n'effectue aucune opération sur la zone de cuisson correspondante.

Le temps après lequel la zone de cuisson s'éteint est mentionné dans le tableau ci-dessous.

Chaque opération de l'utilisateur liée à la zone de cuisson réinitialisera cette limite de temps.

#### Limite de temps de fonctionnement

Niveau de puissance	Limite de temps [heures]
Réchauffage	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutes

### 5.4 Activation de touche permanente

Si deux touches ou plus sont actionnées en même temps (par exemple, lorsqu'une casserole est posée par erreur sur une touche), aucune fonction ne sera activée.

Tous les capteurs sont supervisés pour une activation de touche permanente. Si un capteur est activé pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'éteint, émet un signal sonore pendant 10 secondes et affiche « Er03 » tant que la détection permanente est reconnue. Dès que l'activation de touche permanente disparaît, la table de cuisson peut être utilisée normalement.

### 5.5 Protection contre la surchauffe (induction)

Si la table de cuisson est utilisée à pleine puissance pendant une période prolongée, il ne sera pas possible de refroidir le système électronique comme il se doit à une température ambiante élevée.

Afin d'éviter toute température excessive dans le système électronique, la puissance des zones de cuisson peut être réduite automatiquement. Si E2 / ER21 s'affiche fréquemment pendant l'utilisation normale de la table de cuisson et à une température ambiante normale, il est probable que le refroidissement ne soit pas suffisant.

Cela peut se produire si les meubles de cuisine n'ont pas d'ouverture. Il se peut que l'installation doive être vérifiée.

## 5.6 Ustensiles de cuisson pour tables à induction

Les ustensiles de cuisson pour les zones de cuisson à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. La base doit être suffisamment grande.

N'utilisez que des casseroles dont le fond est adapté à l'induction.

Ustensiles de cuisson adaptés	Ustensiles de cuisson inadaptés
Casseroles en acier émaillé avec une base épaisse	Casseroles en cuivre, aluminium, verre résistant au four, bois, céramique et terre cuite
Casseroles en fonte avec une base émaillée	
Casseroles en acier inoxydable multicouche, acier inoxydable ferritique et aluminium avec base spéciale	



Les ustensiles de cuisson portant ce symbole conviennent aux tables de cuisson à induction.

### Comment déterminer l'adéquation d'un récipient :

Effectuez le test de l'aimant décrit ci-dessous ou assurez-vous que la casserole porte le symbole de compatibilité avec l'induction.

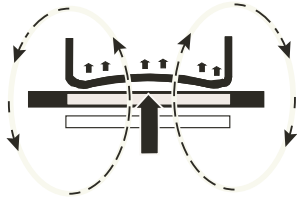
#### Test de l'aimant :

Déplacez un aimant vers la base de votre batterie de cuisine. S'il est attiré, vous pouvez utiliser l'ustensile de cuisson sur la table à induction.



#### Remarque :

Lors de l'utilisation de casseroles adaptées à l'induction de certains fabricants, des bruits peuvent se produire qui sont attribuables à la conception de ces casseroles.



Erreur : la base de la poêle est courbe. L'unité électronique ne peut pas correctement déterminer la température.

## 5.7 Comment réduire la consommation d'énergie

Voici quelques conseils utiles pour vous aider à réduire votre consommation d'énergie et à utiliser efficacement votre nouvelle table à induction et les ustensiles de cuisson.

- La base de vos casseroles doit être de la même taille que la zone de cuisson.
- Lorsque vous achetez des casseroles, notez que c'est souvent le diamètre du haut de la casserole qui est indiqué. Elle est généralement plus grande que la base.

- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en énergie et en temps grâce à la pression et au fait qu'ils sont fermés hermétiquement. Les temps de cuisson courts permettent de préserver les vitamines.
- Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans votre autocuiseur car la zone de cuisson et l'autocuiseur peuvent être endommagés par une surchauffe si l'autocuiseur est sec.
- Fermez toujours les casseroles avec un couvercle adapté.
- Utilisez une casserole adaptée à la quantité d'aliments que vous faites cuire. Une grande casserole à peine remplie consomme beaucoup d'énergie.

## 5.8 Niveaux de puissance

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur différents niveaux. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des exemples d'utilisation de chaque configuration.

Niveau de puissance	Convient pour
0	Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
Réchauffage	Garder les aliments au chaud
1-2	Laisser mijoter de petites portions
3	Cuire à feu doux
4-5	Laisser mijoter de grandes quantités ou rôtir de gros morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits
6	Rôtir, récupérer les jus
7	Rôtir
9	Porter à ébullition, dorer, rôtir
P	Augmenter la puissance (puissance de sortie la plus élevée)

Il peut être nécessaire de sélectionner un niveau de puissance plus élevé pour les casseroles sans couvercle.

## 5.9 Écran de chaleur résiduelle



La plaque vitrocéramique affiche un H pour indiquer la présence de chaleur résiduelle.

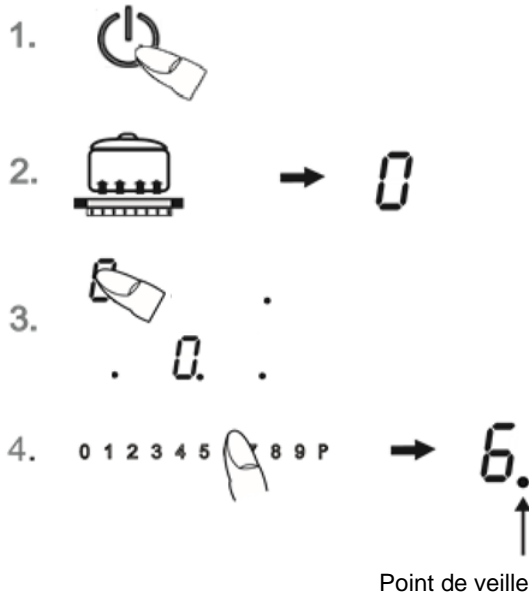
Après l'arrêt de la zone de cuisson, tant que le H est allumé, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre les aliments ou pour les maintenir au chaud.

La zone de cuisson peut encore être chaude même si la lettre H n'est plus allumée. Risque de brûlure !

Dans le cas d'une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique n'est pas chauffée directement ; elle est seulement réchauffée par la chaleur réfléchiée par la casserole.

### 5.10 Utilisation des touches

Les commandes décrites ici prévoient que la pression d'une touche (de sélection) doit être suivie de la pression d'une autre touche. Il faudra appuyer sur la touche suivante dans les 10 secondes, sinon la sélection sera annulée.



### 5.11 Mise en marche de la table de cuisson et des zones de cuisson

1. Appuyez sur la touche ON/OFF (environ 1 s.) jusqu'à ce qu'un bref signal sonore retentisse et que la commande tactile s'active. Les commandes sont prêtes à fonctionner.
2. Placez les ustensiles de cuisson adaptés à l'induction sur la zone de cuisson. Le dispositif de reconnaissance de poêle activera la bobine d'induction. L'écran de réglage de puissance de la zone de cuisson correspondante affiche « 0 ».
3. Utilisez l'écran de réglage de puissance (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson. Le point de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera.
4. Le slider (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) doit être activé immédiatement après. Cela activera le réglage de puissance.
  - 4 5 6 7 8 9 P .....gauche..... Réglage de puissance 0.
  - ① 2 3 4 ● 8 9 P .....centre..... Réglage de puissance 6.
  - ① 2 3 4 5 6 7 8 ● P .....droite..... Réglage de puissance P

Voir la section « Ce qu'il faut savoir sur la commande par glissement (Slider) ».

Appuyez sur le slider (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) pour modifier un réglage de puissance ou pour activer une autre zone de cuisson.

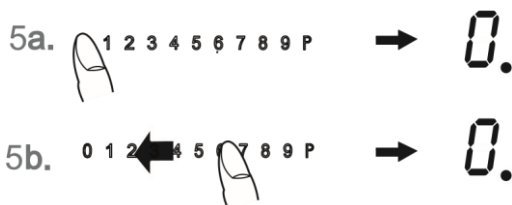
Important : le point de veille de la zone de cuisson sélectionnée doit s'allumer.

Tant qu'aucun ustensile n'est placé sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre le niveau de puissance réglé et le symbole  $\underline{U}$ . Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson, celle-ci s'éteint au bout de 10 minutes pour des raisons de sécurité. Veuillez-vous référer à la section sur la reconnaissance de poêle.

### 5.12 Arrêt d'une zone de cuisson

Utilisez l'écran de réglage de puissance (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson. Le point de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera.

- a) Appuyez sur l'extrême gauche du slider « 0 »
- b) Faites glisser votre doigt vers la gauche sur le slider pour réduire la puissance à 0
- c) Appuyez sur la touche ON/OFF. Toutes les zones de cuisson sont éteintes.





### 5.13 Arrêt de la table de cuisson

6. Appuyez sur la touche ON/OFF de la table de cuisson. Celle-ci s'éteint quels que soient les réglages.

Remarques :

- La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes lorsque toutes les zones de cuisson et la hotte sont éteintes manuellement (réglage de puissance à 0) et qu'aucune touche/slider n'est ensuite actionné.
- La hotte a une fonction d'aspiration différée (voir chapitre 4.28 - Aspiration différée)

### 5.14 Fonction Pause ||

La fonction Pause permet d'interrompre brièvement le processus de cuisson, La fonction Pause doit être désactivée pour que la cuisson se poursuive au même niveau de puissance. Si un minuteur a été programmé, il se mettra en pause puis reprendra.

Cette fonction n'est disponible que pendant 2 minutes pour des raisons de sécurité. Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson s'éteint.



2.



1. Les casseroles et les poêles sont sur les zones de cuisson et les niveaux de puissance requis ont été réglés.

Appuyez sur la touche Pause « || ». Au lieu des réglages de puissance sélectionnés, le signe d'intervalle « || » s'allumera.

3. Mettez fin à la pause en appuyant d'abord sur la touche Pause « || » et ensuite sur n'importe quelle autre touche (sauf la touche ON/OFF).

La deuxième touche doit être actionnée dans les 10 secondes, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Remarques :

Le symbole de pause « || » apparaît également sur l'écran de la hotte lorsque la pause est active. Le niveau d'aspiration (s'il est supérieur à 0) est réduit au niveau 1.

### 5.15 Fonction de récupération

Le réglage le plus récent peut être récupéré si la table de cuisson a été éteinte par inadvertance.

La fonction de récupération ne fonctionne que si au moins une zone de cuisson est allumée.

1. La table de cuisson est éteinte par inadvertance à l'aide de la touche ON/OFF.

2. Dans les 6 secondes qui suivent l'arrêt de l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF de la table de cuisson.

La touche Pause clignote.

Vous devez appuyer immédiatement sur la touche Pause.

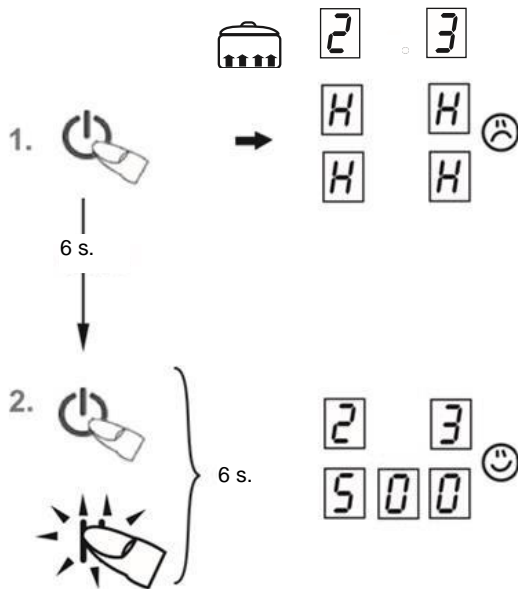
Les niveaux de cuisson sont rétablis. Le processus de cuisson peut reprendre.

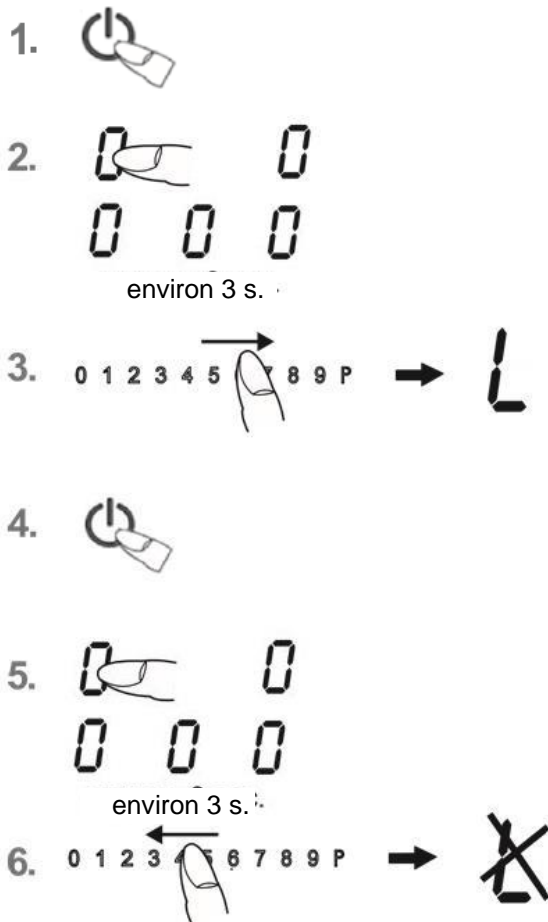
#### Ce qui peut être restauré :

- Niveaux de cuisson de toutes les zones de cuisson
- Niveau d'aspiration
- Minutes et secondes des minuteurs programmés
- Fonction de boost automatique
- Power boost

#### Ce qui ne sera pas restauré :

- Limite de temps de fonctionnement (repart à 0)





## 5.16 Sécurité enfants **L**

La sécurité enfants a pour but d'empêcher les enfants d'allumer la table à induction par accident ou intentionnellement. Elle bloque les touches.

### Activation de la sécurité enfants

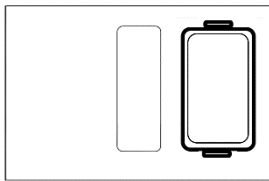
1. Appuyez sur la touche ON/OFF de la table de cuisson (1 s.) jusqu'à ce que le réglage de puissance 0 apparaisse.
2. Appuyez ensuite immédiatement sur l'écran de réglage de puissance d'une zone de cuisson et maintenez-le enfoncé (pendant environ 3 secondes) jusqu'à ce que le slider s'allume de 0 à P.
3. Immédiatement après, faites glisser votre doigt tout le long du slider de 0 à P pour activer la sécurité enfants. Les indicateurs de réglage de puissance afficheront un L de « lock », les commandes seront désactivées et la table de cuisson s'éteindra.

### Désactivation de la sécurité enfants

4. Appuyez sur la touche ON/OFF.
5. Appuyez ensuite immédiatement sur l'écran de réglage de puissance d'une zone de cuisson et maintenez-le enfoncé (pendant environ 3 secondes) jusqu'à ce que le slider s'allume de 0 à P.
6. Immédiatement après, faites glisser votre doigt tout le long du slider de P à 0 pour désactiver la sécurité enfants. Le L s'éteindra.

### Remarques

- En cas de coupure de courant, la sécurité enfants ne sera pas désactivée.



- 1.
- 2.
- 3.

## 5.17 Fonction Pont

Les zones de cuisson avant et arrière peuvent être activées ensemble lors d'un processus de cuisson (fonction Pont). Cela permet d'utiliser des ustensiles de cuisson plus grands.

1. Allumez la table de cuisson et placez un récipient sur les zones de cuisson qui serviront de pont.
2. Appuyez simultanément sur les deux touches de sélection des zones de cuisson avant et arrière pour activer la fonction Pont. Le réglage du niveau de puissance arrière affiche alors le pont . Le processus de cuisson se gère avec le réglage du niveau de puissance avant et le slider.
3. Activez à nouveau simultanément les zones de cuisson avant et arrière ou éteignez la table de cuisson pour désactiver la fonction Pont. Les zones de cuisson sont à nouveau divisées en 2 zones distinctes.

### Remarque

La poêle ou la casserole doit couvrir au moins la moitié des zones de cuisson utilisées afin d'être reconnue par le dispositif de reconnaissance de poêle !

## 5.18 Minuteur des zones de cuisson

Les minuteurs des zones de cuisson permettent d'éteindre automatiquement une zone une fois le temps programmé écoulé.

Ils peuvent aller de 1 min à 1h59.

Pendant que le temps défile, la zone de cuisson peut être utilisée normalement, c'est-à-dire qu'il est possible de modifier le niveau de puissance.


Chaque zone de cuisson dispose d'un minuteur indépendant, il est donc possible de sélectionner une durée différente pour chaque zone de cuisson.

- 1.
- 2.
- 3.

1. Condition préalable : la casserole doit être placée sur la zone correspondante et un niveau de cuisson doit être sélectionné pour cette zone de cuisson.
2. Sélectionnez la zone de cuisson correspondante. Le minuteur affiche « --- ». Appuyez sur l'écran du minuteur.
3. Puis utilisez la touche Plus ou la touche Moins pour régler la durée souhaitée.  
Position de gauche : heures  
Position centrale : intervalles de 10 minutes


Position de droite : minute par minute

Après quelques secondes, les informations seront enregistrées et le temps commencera à s'écouler.

Le symbole du minuteur  de la zone de cuisson s'allumera.



Le minuteur commencera le décompte. S'il atteint 0, vous entendrez un signal sonore ; l'écran du minuteur indiquera alors 000 et la zone de cuisson correspondante s'éteindra. Touchez n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

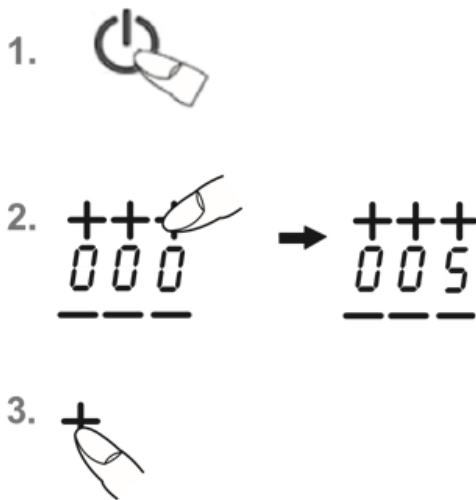
#### Remarques

- Répétez les étapes 2 à 3 pour programmer le minuteur de cuisson d'une autre zone de cuisson.
- Pour connaître le temps écoulé, appuyez sur l'écran du minuteur (comme une touche). Le réglage affiché peut être lu et modifié.
- Mettre fin au minuteur : sélectionnez la zone de cuisson correspondante et appuyez sur la touche Moins  pour effacer le temps (0).
- Si plusieurs zones de cuisson ont été programmées avec la fonction d'arrêt automatique, l'écran du minuteur indiquera toujours la zone de cuisson dont le temps est le plus court.



#### 5.19 Minuterie

La minuterie peut aller de 1 min à 9h59.

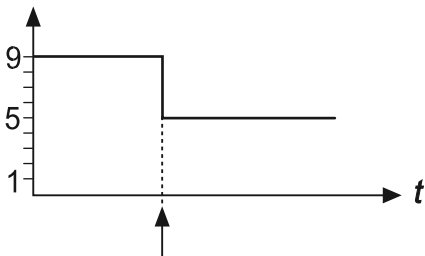
1. Allumez la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de zone de cuisson. L'écran de la minuterie indique « --- ».
2. Touchez l'écran de la minuterie. Puis utilisez la touche Plus  ou la touche Moins  pour régler la durée souhaitée. N'effectuez aucune action pendant environ 5 secondes. Le minuteur commencera le décompte.
3. Une fois le temps écoulé, vous entendrez pendant un certain temps un signal sonore que vous pourrez éteindre en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche ON/OFF de la table de cuisson).





1. 
2. 0 1 2 3 4 5  8 9 P → A → 6 → A
3. 6

Niveau de cuisson	Temps de chauffe automatique [s.]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	non disponible
P	non disponible



## 5.20 Système de chauffe automatique *A*

Le système de chauffe automatique est une fonction qui permet de chauffer une casserole froide à pleine puissance et de revenir automatiquement au niveau de cuisson souhaité.

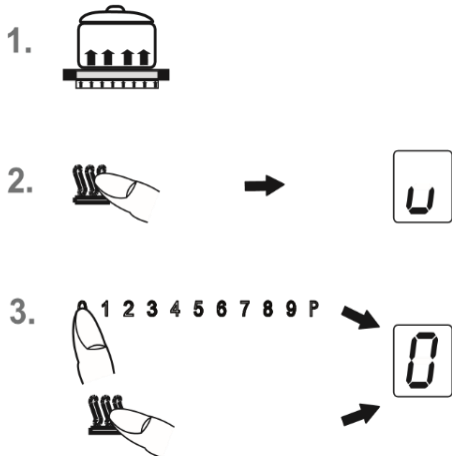
Le temps pendant lequel la zone de cuisson est chauffée à pleine puissance dépend du niveau de cuisson sélectionné et est mentionné dans le tableau ci-dessous.

Le système de chauffe automatique convient aux plats froids qui sont chauffés à haute puissance.

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson correspondante.
2. Touchez le niveau de cuisson souhaité (1-8) et maintenez la sélection pendant 3 secondes.
3. Le système de chauffe automatique fonctionnera comme programmé. La zone de cuisson correspondante affichera A. Après un certain temps (voir tableau), le processus de cuisson se poursuivra à feu doux.



### Remarques

- Il est possible d'augmenter le niveau de puissance lorsque le système de chauffe automatique est actif.
- Si vous réduisez le niveau de puissance alors que le système de chauffe automatique est actif, celui-ci sera désactivé.

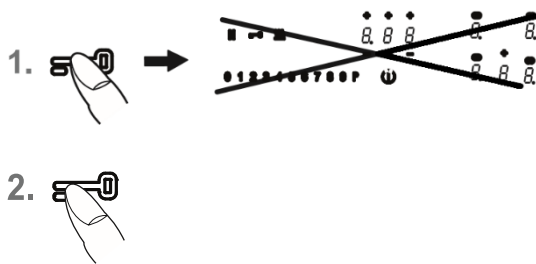


### 5.21 Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud vous permet de garder les aliments au chaud à une certaine température. La zone de cuisson correspondante fonctionne à un faible niveau de puissance.

1. Placez les ustensiles de cuisson sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de réchauffage  pour sélectionner la fonction de maintien au chaud.
3. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur l'extrême gauche du slider ou appuyez sur la touche de réchauffage .


La fonction de maintien au chaud est disponible pendant 120 minutes, après quoi la zone de cuisson s'éteindra.




### 5.22 Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de bloquer le fonctionnement des touches et les réglages des niveaux de cuisson. Seule la touche ON/OFF peut être utilisée pour éteindre la table de cuisson.

#### Activation du verrouillage

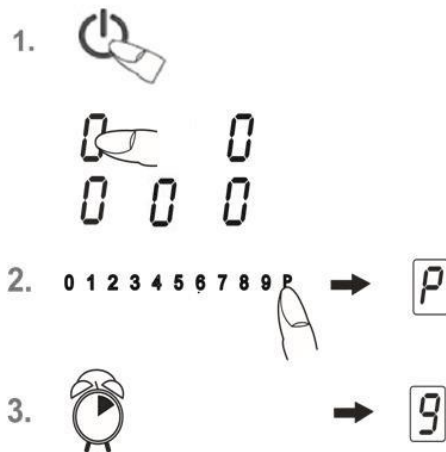
1. Appuyez sur la touche de verrouillage . La clé de verrouillage s'allume. Le verrouillage est activé.

#### Désactivation du verrouillage

2. Appuyez sur la touche de verrouillage . La clé de verrouillage s'allume à faible intensité. Le verrouillage est désactivé.

#### Remarques

- Pour des raisons de sécurité, le verrouillage n'a aucune influence sur la touche ON/OFF.
- La clé de verrouillage n'est pas non plus verrouillée pour vous permettre de désactiver cette fonction.
- Le verrouillage des touches reste actif si la table de cuisson est mise hors tension et remise sous tension à l'aide de la touche ON/OFF.
- Une coupure de courant annule la fonction de verrouillage.



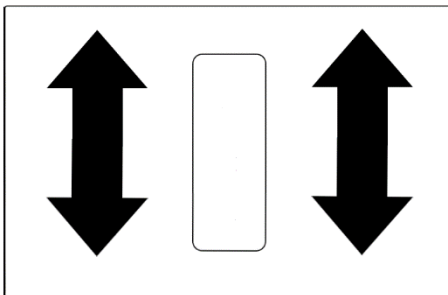
### 5.23 Power boost *P*

Le Power boost permet de disposer de plus de puissance sur les zones de cuisson à induction. Il permet de porter à ébullition une grande quantité d'eau très rapidement.

1. Allumez la table de cuisson. Utilisez l'écran de réglage de puissance (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson. Le point de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera.
2. Appuyez sur le symbole P du slider. Cela active le booster de la zone de cuisson sélectionnée. L'écran de la zone de cuisson affiche un « P ».
3. La fonction de Power boost s'éteint automatiquement après 5 minutes.

#### Remarque

Appuyez sur le slider pour désactiver prématurément le power boost.



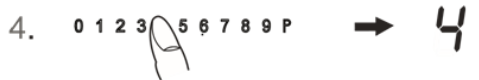
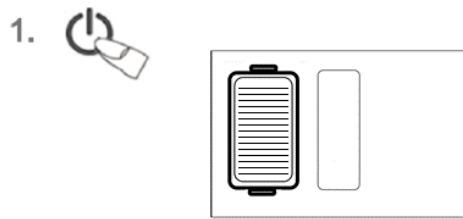
### 5.24 Gestion de la puissance

Pour des raisons techniques, deux zones de cuisson (c'est-à-dire avant gauche + arrière gauche, ou avant droite + arrière droite) constituent toujours un module et ont un niveau de puissance maximum pour éviter la surcharge du raccordement au réseau.

La gestion de la puissance est prioritaire, c'est-à-dire que la zone de cuisson dont la puissance de chauffe a été augmentée en dernier lieu obtiendra la puissance de chauffe souhaitée et l'autre zone de cuisson du même module verra sa puissance de chauffe réduite. De plus, la réduction de la puissance sera signalée par un clignotement.

### 5.25 Fonction grill

Utilisez la fonction grill avec une plancha compatible avec l'induction.



1. Allumez la table de cuisson et placez la plancha.
2. Utilisez l'écran de réglage de puissance avant (comme une touche) pour sélectionner une zone de cuisson. Le point de veille de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera.
3. Appuyez sur la touche Grill pour activer la fonction de grill. Les zones de cuisson avant et arrière fonctionnent ensemble.
4. Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité à l'aide du slider.  
Placez les aliments à griller.

Niveau 1 - 3 pour les légumes

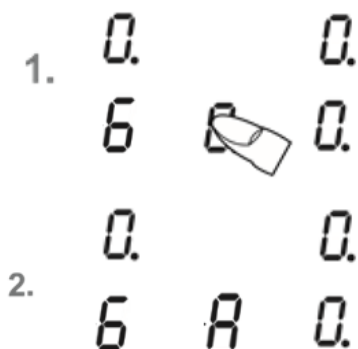
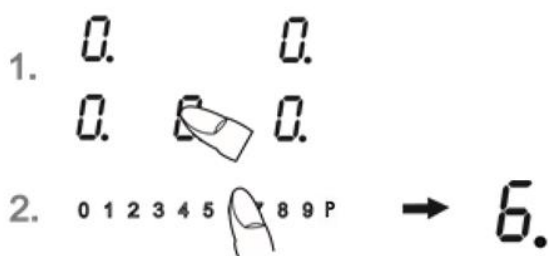
Niveau 4 - 6 pour les poissons

Niveau 7 - 9 pour les viandes

5. Pour désactiver la fonction grill, appuyez sur la touche Grill ou éteignez la table de cuisson.

#### Remarques

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Réglez les niveaux de puissance comme vous le souhaitez.



### 5.26 Aspiration manuelle

1. Condition préalable : la table de cuisson doit être allumée. Sélectionnez l'écran de réglage de puissance d'aspiration (comme une touche).
2. Sélectionnez la vitesse d'aspiration souhaitée à l'aide du slider de 0 à P.

#### Remarque

Pour éteindre la hotte, sélectionnez l'écran de réglage de puissance correspondant, puis touchez le niveau 0 sur le slider.

### 5.27 Aspiration automatique **A**

Il est possible de laisser la hotte fonctionner automatiquement : la vitesse d'aspiration est automatiquement régulée en fonction des niveaux de puissance des zones de cuisson.

1. Condition préalable : la table de cuisson doit être allumée. Appuyez sur l'écran de réglage de puissance d'aspiration et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
  2. Le mode automatique s'active alors. « A » s'affiche sur la touche sélectionnée et la hotte réagit selon le profil automatique.

#### Remarques

- Une augmentation de la puissance des zones de cuisson entraîne une augmentation automatique de la vitesse d'aspiration.
- Une diminution de la puissance des zones de cuisson entraîne une diminution automatique de la vitesse d'aspiration.
- Pour désactiver l'aspiration automatique, appuyez sur l'écran de réglage de la puissance d'aspiration et sélectionnez la vitesse d'aspiration souhaitée à l'aide du slider. Le mode manuel s'active alors et le niveau actuel s'affiche.
- La production réelle de vapeur est retardée. Si vous modifiez le niveau de cuisson, le niveau d'aspiration automatique suit généralement après un délai de 20 secondes.

### 5.28 Aspiration différée

Le système est doté d'une fonction d'aspiration différée, qui permet d'extraire les odeurs et la vapeur existantes.

Une fois le processus de cuisson terminé et la table de cuisson éteinte, la hotte continue de fonctionner.

Elle fonctionne automatiquement pendant 5 minutes au niveau 1.

#### Remarques

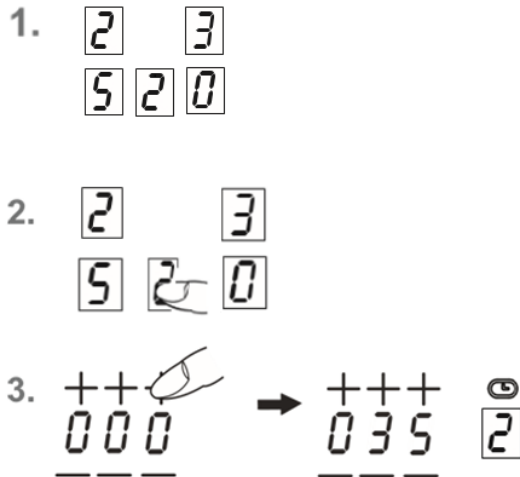
- L'aspiration différée de la hotte est indiquée par un point clignotant sur l'écran de réglage de la puissance d'aspiration.


- Lorsque le mode automatique est actif, A reste affiché. En mode manuel, le niveau 1 d'aspiration différée est affiché.
- La vitesse d'aspiration peut également être modifiée *a posteriori*. L'aspiration différée s'éteint immédiatement si 0 est sélectionné.

### 5.29 Minuterie d'aspiration

Il est possible de régler une minuterie d'aspiration similaire au minuteur de la zone de cuisson. La minuterie s'affiche sur l'écran du minuteur.

La minuterie d'aspiration ne commence à fonctionner que lorsque le processus de cuisson est terminé.



1. Condition préalable : la hotte doit être allumée.
2. Sélectionnez l'écran de réglage de puissance d'aspiration. Le minuteur affiche « --- ». Appuyez sur l'écran du minuteur.
3. Puis utilisez la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** pour régler la durée souhaitée.  
Le symbole de la minuterie  d'aspiration s'allume.

#### Remarques

Les situations suivantes peuvent se produire :

##### Situation 1

Niveau d'aspiration réglé, minuterie d'aspiration réglée, toutes les zones de cuisson sont éteintes.

La table de cuisson reste allumée ; le niveau d'aspiration reste actif pendant la durée de la minuterie.

Ensuite, la table de cuisson s'éteint complètement.

##### Situation 2

Niveau d'aspiration réglé, minuterie d'aspiration réglée, table de cuisson éteinte avec la touche ON/OFF.

Le niveau 1 d'aspiration différée est réglé et reste actif pendant la durée de la minuterie.

Ensuite, la table de cuisson s'éteint complètement.

La minuterie peut être réglée dès que la hotte est allumée et s'enclenche dès que toutes les zones de cuisson sont éteintes.

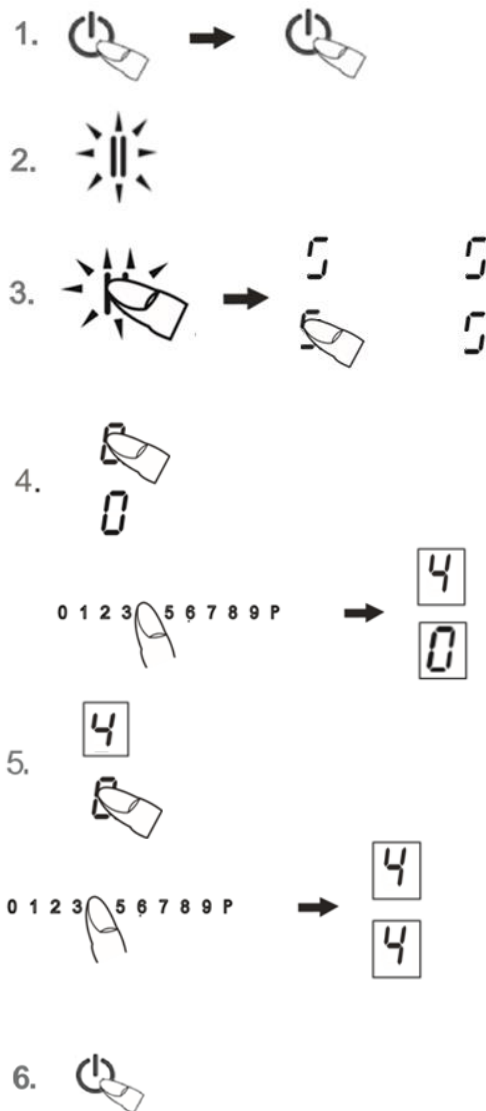
### 5.30 Indication de l'état du filtre à graisse

La commande tactile de la table de cuisson comprend un contrôle de filtre qui rappelle qu'il est important de nettoyer régulièrement le filtre à graisse de la hotte (toutes les 50 heures).

Le temps d'utilisation du filtre n'est comptabilisé que lorsque la hotte est en marche (cela inclut l'aspiration différée). Passé ce temps, un **F** clignotant s'affiche sur l'écran de réglage de la puissance d'aspiration.

Le **F** n'est pas visible en mode Aspiration différée. Il réapparaît lorsque la table de cuisson est allumée. L'indication de filtre peut être acquittée ou réinitialisée :

- Appuyez brièvement sur le réglage de la puissance d'aspiration pour l'acquitter.  
Le symbole n'apparaît qu'après avoir éteint et rallumé la table de cuisson.
- Maintenez-le 3 secondes pour remettre à zéro.  
Vous entendrez une tonalité de confirmation et le **F** restera fixe pendant 2 secondes avant de revenir à l'écran initial.



### 5.31 Menu utilisateur

Le menu utilisateur permet au client final d'adapter les touches tactiles à ses besoins personnels. Les éléments disponibles sont décrits dans le tableau ci-dessous.

1. Condition préalable : la table de cuisson doit être éteinte.  
Appuyez sur la touche ON/OFF pour activer les touches tactiles. Appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF dans les 3 secondes pour remettre les touches tactiles en mode veille.
2. La touche Pause commence à clignoter (pendant 60 secondes maximum). Après quoi le menu se ferme automatiquement.
3. Maintenez la touche Pause clignotante puis appuyez sur toutes les zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué, en commençant par la zone de cuisson avant gauche. Cette opération ouvre le menu. L'écran de la zone de cuisson arrière gauche affiche la section du menu utilisateur sélectionnée.
4. Sélectionnez l'élément de menu que vous souhaitez afficher/modifier à l'aide du slider. La valeur de l'élément sélectionné s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche.
5. Pour modifier la valeur de l'élément de menu, sélectionnez la valeur en touchant la zone de cuisson avant gauche. La valeur de l'élément de menu sélectionné est affichée avec une luminosité maximale ; la luminosité des autres écrans est atténuée. Choisissez la valeur de l'élément du menu à l'aide du slider par sélection directe.
6. Pour quitter le menu utilisateur, appuyez sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes. Le menu utilisateur se ferme et les modifications seront enregistrées.

Élément	Signification	Modifiable	Format de la valeur	Remarque
U0	Réservé au fabricant	-	-	Réservé au fabricant
U1	Reservado para el fabricante	-	-	
U2	Volume de la tonalité des touches	Oui	0...3	Réglage du volume de la tonalité des touches 0 : aucune tonalité de touche 1 : volume min. 2 : volume moyen 3 : volume max.  Remarques : Pour des raisons normatives, les tonalités des touches pour la mise en marche et l'arrêt ne peuvent pas être désactivées. Elles seront émises selon le dernier niveau de volume réglé avant la désactivation des tonalités des touches. Les tonalités d'erreur sont toujours émises avec le volume maximal (réglage 3) et ne peuvent pas être désactivées.
U3	Volume des signaux des touches	Oui	0...3	Réglage du volume des signaux sonores (par exemple, à la fin du minuteur) 0 : volume min. ... 3 : volume max.
U4	Luminosité de l'écran	Oui	0...9	Réglage de la luminosité de l'écran 0 : Luminosité maximale ... 9 : Luminosité minimale
U5	Animation du minuteur	Oui	0...1	0 : Pas d'animation du minuteur 1 : Le minuteur s'anime 10 minutes avant l'expiration
U6	Détection permanente de récipient	Oui	0...1	0 : détection permanente de récipient inactive 1 : détection permanente de récipient active
U7	Comportement de fin de minuteur	Oui	0...2	0 : Signal sonore pendant 120 s. 1 : Signal sonore pendant 10 s. 2 : Pas de signal sonore

Les sections du menu utilisateur non mentionnées dans le tableau ci-dessus sont des réglages d'usine. Ne les modifiez pas.



## 6 Nettoyage et entretien

- Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Ne nettoyez jamais la plaque vitrocéramique avec un nettoyeur à vapeur ou un appareil similaire !
- Lors du nettoyage, veillez à ne passer qu'un léger coup de chiffon sur la touche ON/OFF. Sinon, la table de cuisson pourrait s'allumer accidentellement.
- Respectez toutes les consignes de sécurité et les avertissements.
- Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent une longue durée de vie de l'appareil et un fonctionnement optimal.

Composant	Cycle de nettoyage
Panneau de commande	Immédiatement en cas de salissure
Plaque vitrocéramique	Nettoyer avec des détergents classiques pour vitrocéramique immédiatement après la salissure et toutes les semaines
Clapet d'entrée d'air	Après avoir cuisiné des plats très gras ; au moins une fois par semaine Nettoyer à la main (ne pas mettre cette pièce dans le lave-vaisselle !)
Filtres à graisse	Nettoyer lorsque l'indicateur de niveau de puissance d'aspiration affiche F (ne pas mettre cette pièce dans le lave-vaisselle !)
Boîtier de conduit d'air	Chaque fois que vous nettoyez les filtres à graisse.
Collecteur d'eau	Lorsqu'un peu d'eau déborde et coule dans l'ouverture d'entrée d'air.

### 6.1 Plaque vitrocéramique

**Important !** N'utilisez jamais de produits ménagers agressifs tels que des dégraissants abrasifs, des nettoyants abrasifs pour casseroles, des décapants contre la rouille et les taches, etc.

#### Nettoyage après utilisation

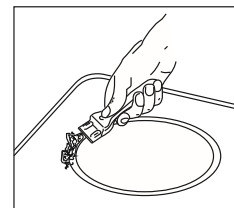
1. Nettoyez toujours l'ensemble de la table de cuisson lorsqu'elle est sale. Il est recommandé de la nettoyer après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite la table de cuisson avec un chiffon propre et sec pour vous assurer qu'il ne reste pas de produit sur la surface.

#### Nettoyage hebdomadaire

2. Une fois par semaine, nettoyez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson avec des produits ménagers du commerce adaptés à la vitrocéramique. Suivez attentivement les instructions du fabricant. Une fois appliqué, le produit ménager recouvre la table de cuisson d'un film protecteur qui résiste à l'eau et à la saleté. Toutes les saletés resteront sur le film et pourront être facilement enlevées. Séchez ensuite la table de cuisson en frottant avec un chiffon propre. Veillez à ce qu'il ne reste pas de produit ménager sur la surface de la table de cuisson, car celui-ci réagira de manière agressive lorsque la plaque sera chauffée et modifiera la surface.

### 6.2 Salissures spécifiques

Les **salissures et les taches incrustées** (calcaire et taches brillantes nacrées) s'éliminent mieux lorsque la table de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des produits ménagers du commerce pour nettoyer la table de cuisson. Procédez comme indiqué au point 2.



Mouillez d'abord les **aliments qui ont débordé** avec un chiffon humide, puis enlevez les salissures restantes avec un grattoir spécial pour les vitrocéramiques. Ensuite, nettoyez à nouveau la table de cuisson comme indiqué au point 2.

Le **sucre brûlé** et le plastique fondu doivent être retirés immédiatement à l'aide d'un grattoir spécial lorsqu'ils sont encore chauds. Ensuite, nettoyez à nouveau la table de cuisson comme indiqué au point 2.

Les **grains de sable** qui peuvent se déposer sur la table de cuisson lorsque vous épluchez des pommes de terre ou nettoyez une laitue peuvent rayer la surface de la table de cuisson lorsque vous déplacez les casseroles. Assurez-vous qu'il ne reste pas de grains de sable sur la table de cuisson.

Les **modifications de la couleur** de la surface de la céramique n'ont aucun effet sur le fonctionnement et la stabilité de la table. Ces changements de couleur ne sont pas le signe d'une altération du matériel, mais des résidus alimentaires qui n'ont pas été éliminés et qui ont brûlé la surface.

Les **zones brillantes** sont causées par l'usure des fonds de casseroles, notamment lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine avec des fonds en aluminium, ou par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés. Elles sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage traditionnels. Vous devrez probablement répéter le processus de nettoyage plusieurs fois. Avec le temps, la décoration s'effacera et des taches sombres apparaîtront en raison de l'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles défectueux.

### 6.3 Clapet d'entrée d'air et filtres à graisse

Le clapet d'entrée d'air et les filtres à graisse absorbent les particules de graisse des vapeurs de cuisson.

- Assurez-vous que la table de cuisson et la hotte intégrée sont éteintes (voir le chapitre Fonctionnement).
- Attendez que l'indicateur de la hotte affiche 0.
- Retirez le clapet d'entrée d'air et les filtres à graisse.
- Utilisez un nettoyant dégraissant.
- Rincez le clapet d'entrée d'air et les filtres à graisse à l'eau chaude.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer le clapet d'entrée d'air et les filtres à graisse.
- Une fois nettoyés, rincez-les bien.
- Séchez-les avec un torchon.

## 6.4 Élimination des liquides dans l'appareil

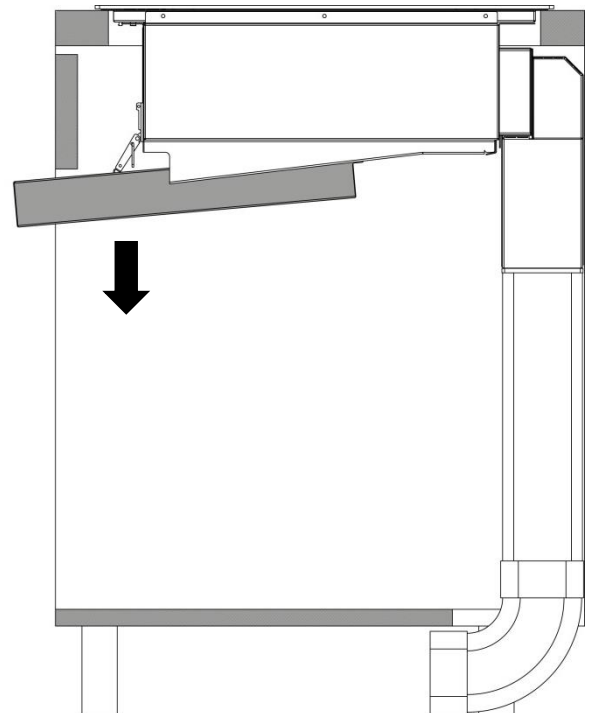
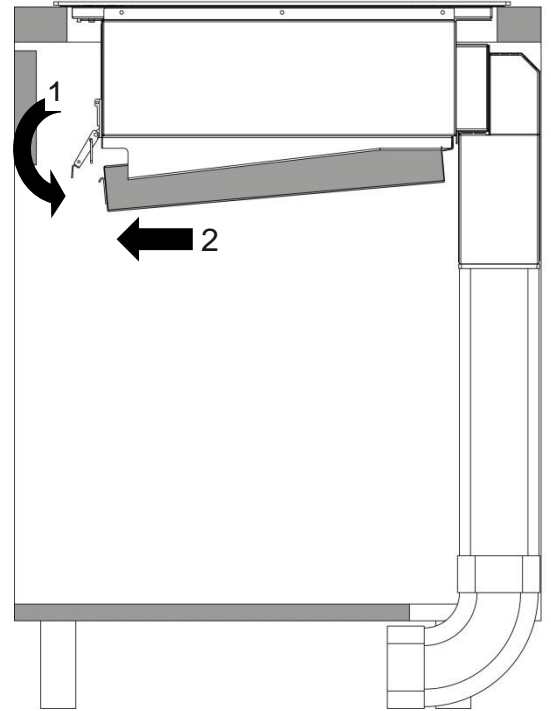
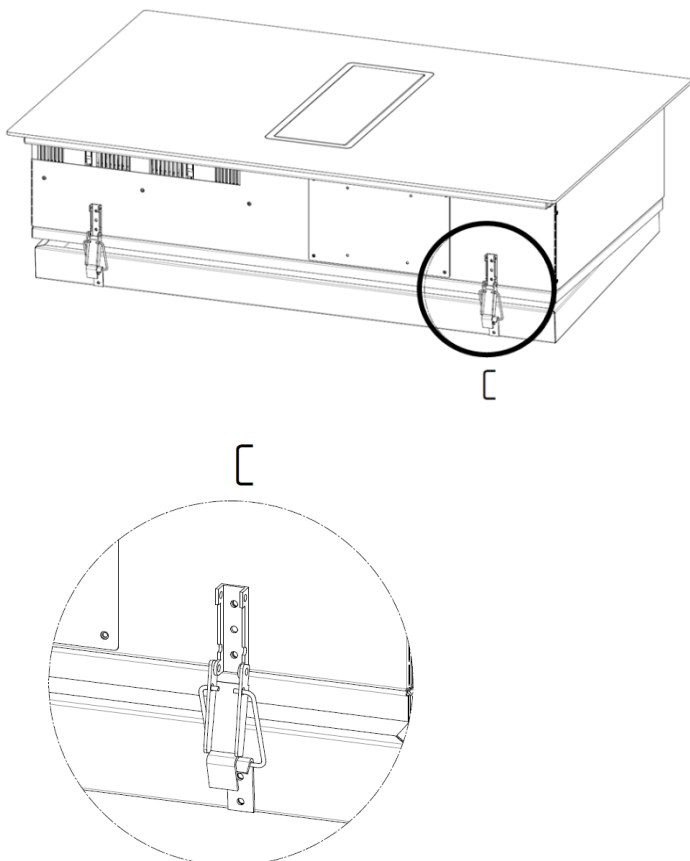
Le collecteur d'eau recueille tous les liquides qui s'écoulent dans l'appareil par l'ouverture.

Pour une évacuation rapide des liquides, dévissez le bouchon au fond du collecteur d'eau à la main ou à l'aide d'un tournevis ou d'un couteau ; placez un seau en dessous pour recueillir les liquides.

Pour un nettoyage complet, procédez comme suit :

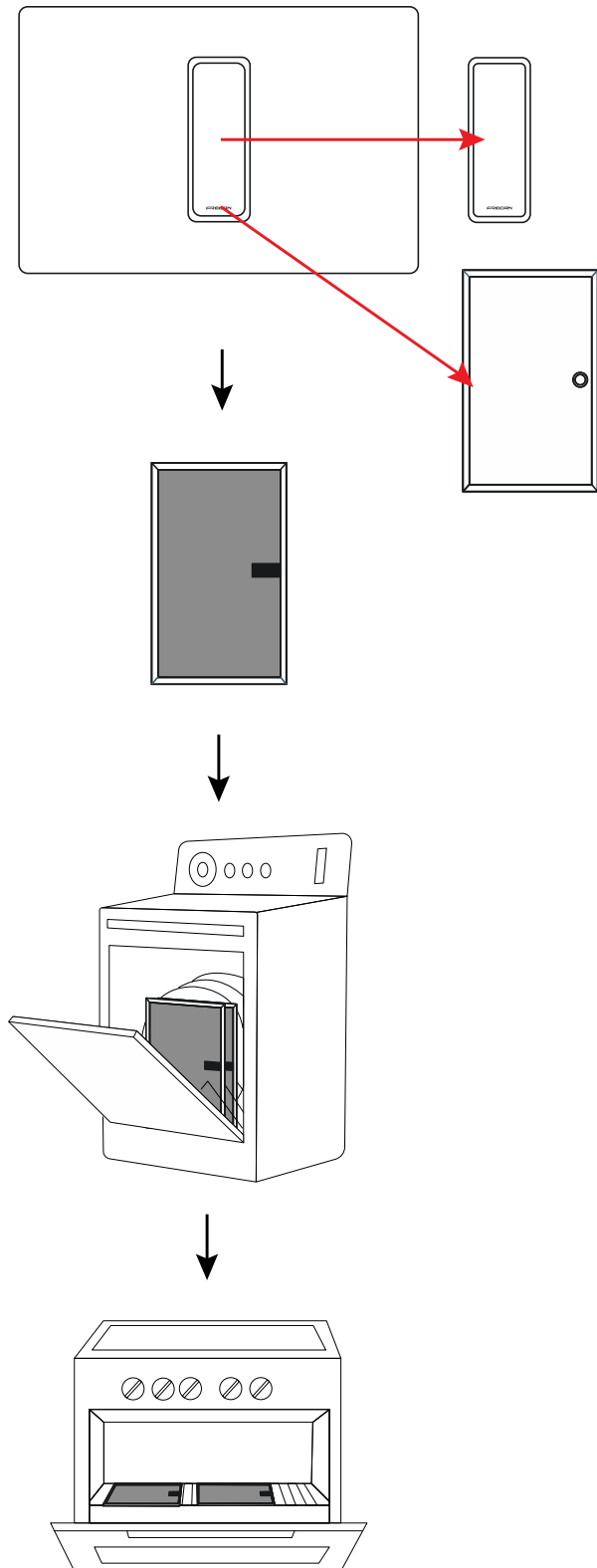
- 1 Arrêtez la hotte et désactivez la fonction d'aspiration différée (voir le chapitre Fonctionnement).
- 2 Retirez le clapet d'entrée d'air et les filtres à graisse.
- 3 Retirez le collecteur d'eau qui se trouve dans la partie inférieure de l'appareil en utilisant les deux mains et en faisant attention à ne pas le laisser tomber. Vous devez ouvrir deux loquets à levier. Voir l'image ci-dessous - Pièces C

**Attention ! Tenez le collecteur d'eau d'une main avant d'ouvrir les loquets à levier !**



- 4 Retirez l'eau et nettoyez le collecteur à l'aide d'une brosse douce et d'un nettoyant dégraissant.
- 5 Rincez le collecteur à l'eau chaude.
- 6 Séchez le collecteur avec un torchon.
- 7 Montez le collecteur d'eau sur l'appareil et fermez les loquets à levier.

## 7.1 Instructions de nettoyage



1 Retirez le clapet d'entrée et les filtres à graisse.

2 Retirez le filtre à charbon lavable de la hotte.

3 Lavez le filtre au lave-vaisselle avec n'importe quel détergent traditionnel ; température MAX. 70°C. Il est conseillé de mettre le filtre seul dans le lave-vaisselle afin d'éviter que des restes de nourriture ne s'y déposent et ne provoquent de mauvaises odeurs. Après avoir lavé le filtre, laissez-le sécher complètement.

4 Régénérez le filtre à charbon en le mettant au four pendant environ 60 min. à une température inférieure à 90°C.

Remettez le filtre sur la hotte. Pour garantir un meilleur fonctionnement du filtre à charbon dans le cadre d'une utilisation normale de la hotte, il est conseillé de laver et de régénérer le filtre au moins une fois tous les deux mois.

## 7.2. Caractéristiques du filtre

### RÉDUCTION EFFICACE DES ODEURS

La durée de vie est purement indicative, car le comportement du filtre dépend de plusieurs facteurs, tels que :

- le type et la concentration des polluants auxquels le filtre est exposé ;
- le temps d'exposition ;
- la vitesse de travail/le débit de la hotte.

Ces facteurs peuvent modifier considérablement le comportement du filtre, même après régénération.

Dans le cas d'une utilisation normale de la hotte à une vitesse de fonctionnement moyenne, le filtre à charbon tend à diminuer sa capacité d'absorption des odeurs après de nombreux cycles de régénération. Il est toujours conseillé de changer le filtre après environ deux ans d'utilisation.

### ÉLIMINATION

En ce qui concerne l'élimination, la réglementation précise que chaque carbone doit être analysé et ensuite éliminé en fonction des résultats de ladite analyse. Dans le cadre d'un usage domestique, les particules absorbées ne sont pas nocives pour l'environnement. Les filtres peuvent donc être éliminés comme des déchets non recyclables, conformément aux réglementations nationales et locales.

L'utilisateur peut déposer le produit dans les centres de tri locaux.

## 7 Dépannage

Les interventions et les réparations de l'appareil par des personnes non qualifiées sont dangereuses, car elles peuvent entraîner un choc électrique ou un court-circuit. N'intervenez pas sur l'appareil et n'essayez pas de le réparer ; cela pourrait provoquer des blessures et endommager l'appareil. Faites toujours effectuer ces travaux par un expert, par exemple un technicien du service clientèle.

### Remarque

Si votre appareil est défectueux, veuillez d'abord vérifier si vous pouvez remédier vous-même au problème en consultant ce mode d'emploi.

**Vous pouvez peut-être corriger certains problèmes vous-même. Ils sont décrits ci-dessous.**

### Les fusibles sautent régulièrement ?

Contactez le service technique ou un électricien.

### La table de cuisson présente des fêlures ou des fissures ?

Il existe un risque de chocs électriques si la plaque vitrocéramique présente des cassures, des fissures, des bris ou tout autre type de dommage. Éteignez immédiatement l'appareil. Débranchez immédiatement le fusible et appelez le service clientèle.

### Vous ne pouvez pas allumer votre table à induction ?

- Les fusibles de la maison ont-ils sauté ?
- La table de cuisson a-t-elle bien été branchée au secteur ?
- La sécurité enfants est-elle activée, autrement dit l'écran affiche-t-il un « L » ?
- Les touches tactiles sont-elles partiellement recouvertes par un tissu humide, un liquide ou un objet métallique ? Si oui, veuillez retirer l'élément gênant.
- Utilisez-vous des ustensiles de cuisson inadaptés ? Voir la section sur les ustensiles de cuisson pour tables à induction.

### La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est soudainement éteinte

- Avez-vous appuyé accidentellement sur la touche ON/OFF ?
- Les touches tactiles sont-elles partiellement recouvertes par un tissu humide, un liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit brièvement. Après quelques secondes, l'appareil s'éteint. Veuillez retirer l'élément situé sur les touches tactiles.
- Le dispositif de coupure de sécurité a-t-il été activé ? Autrement dit, un niveau de puissance est-il resté inchangé au-delà d'une certaine période ? Voir la section sur la limite de temps de fonctionnement.

### Le signe de casserole apparaît ?

- Une zone de cuisson a été activée et la table de cuisson attend qu'une casserole ou un récipient approprié soit placé sur la zone en question (reconnaissance de poêle). Une casserole doit être placée sur la zone de cuisson pour que l'alimentation ait lieu.

### Le signe de casserole continue d'apparaître, même si une casserole ou une poêle a été placée sur la plaque de cuisson ?

- L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction ou la casserole ou la poêle est trop petite.

### L'affichage LED des paramètres de cuisson et de la chaleur résiduelle H s'allume partiellement voire pas du tout.

- Affichage défectueux. Appelez le service clientèle. Risque de brûlure, car l'avertissement de température n'est pas fiable.

### Le symbole ou ER03 clignote et un signal continu à durée limitée retentit.

- Des aliments qui ont débordé, des ustensiles de cuisson ou d'autres éléments font que les touches tactiles sont constamment actionnées. Solution : nettoyer la surface ou retirer l'objet. Pour effacer le symbole, appuyez dessus ou éteignez et rallumez la table de cuisson.

### Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'unité électronique est trop chaude. Vérifiez l'installation de la hotte. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante. Voir la section « Protection contre la surchauffe ».

Ne faites pas chauffer des casseroles vides et utilisez des ustensiles de cuisson adaptés.

### Le code d'erreur E8 s'affiche ?

- Défaut sur la hotte de la table de cuisson gauche ou droite. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou couverte ou la hotte est défectueuse.
- Vérifiez l'installation de la hotte. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

### Pas d'indication, aucune fonction ?

La table de cuisson a été mal branchée. Branchez correctement l'appareil à l'alimentation électrique.

### Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

- L'appareil a un défaut technique. Veuillez appeler le service clientèle.

### La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou un bourdonnement lorsqu'elle est allumée ?

- Ceci est spécifique à la conception et n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

### Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après avoir éteint l'appareil ?

- C'est normal puisque l'unité électronique est en train de refroidir.

### Les ustensiles de cuisson que vous utilisez font du bruit ?

Ceci est dû à des raisons techniques ; la table à induction et la casserole ne risquent rien. Voici quelques conseils au cas où des bruits inquiétants apparaîtraient :

- Placez l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson correspondante.
- Essayez de déplacer un peu l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.
- Lorsque vous utilisez 2 zones de cuisson en mode pont, placez l'ustensile de cuisson au centre des deux zones
- (la couverture des deux zones de cuisson doit être égale).
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers entre la vitrocéramique et le fond de l'ustensile de cuisson (par exemple des grains de sel).
- Veillez à ce que le couvercle placé au-dessus de l'ustensile de cuisson ne vibre pas.
- Essayez d'autres ustensiles de cuisson. Les casseroles fabriquées dans un matériau composite peuvent provoquer des bruits.
- Évitez que 2 casseroles ou plus ne se touchent.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat pour éviter tout mouvement de l'ustensile.

## 8 Démantèlement et élimination

- Respectez toutes les consignes de sécurité et les avertissements (voir le chapitre Sécurité).
- Suivez les informations fournies par le fabricant.

### 8.1 Démantèlement

Par démantèlement, on entend l'arrêt définitif et le démontage. Une fois démantelé, l'appareil peut être installé dans d'autres unités, vendu à titre privé ou éliminé.

#### **Les branchements électriques ne peuvent être déconnectés que par des spécialistes qualifiés.**

- Pour la mise hors service, éteignez l'appareil (voir le chapitre Fonctionnement)
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### 8.2 Démontage

En vue de son extraction, l'appareil doit être accessible et débranché de l'alimentation électrique.

- Défaites les fixations de l'appareil.
- Retirez les joints en silicone.
- Retirez l'appareil du plan de travail en le soulevant vers le haut.
- Retirez tous les autres accessoires.
- Jetez l'ancien appareil et tous les accessoires contaminés.

### 8.3 Mise au rebut de l'emballage

Éliminez l'emballage fourni avec votre appareil dans le respect de l'environnement. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser les ressources et de réduire les déchets.

### 8.4 Mise au rebut de l'ancien appareil



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous

contribuerez à la protection de l'environnement et de la santé humaine, qui pourraient autrement être affectées par une élimination inappropriée de ce produit. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service d'élimination des déchets ménagers local ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## 9 Données techniques

MODÈLE A	
Paramètre	Valeur
Connexion biphasée	380-415 V
Connexion monophasée	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Consommation d'énergie max.	7,4 kW
Fusible de protection / Monophasé	1 x 32 A
Fusible de protection / Biphase	2 X 16 A
Table de cuisson	
Matériau surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance	1 – 9, P
Dimensions des zones de cuisson	210 x 190 mm
Puissance de sortie des zones de cuisson	2100 W P = 3000 W Pont = 3700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson	
Zone de cuisson 210 x 190	187 Wh/kg
Total (moyenne)	187 Wh/kg
Dimension de la table de cuisson	
Hauteur/largeur/longueur	206 x 780 x 520 mm

MODÈLE B	
Paramètre	Valeur
Connexion biphasée	380-415 V
Connexion monophasée	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Consommation d'énergie max.	7,4 kW
Fusible de protection / Monophasé	1 x 32 A
Fusible de protection / Biphase	2 X 16 A
Table de cuisson	
Matériau surface	Vitrocéramique
Niveaux de puissance	1 – 9, P
Dimensions des zones de cuisson	<b>Droite</b> : 210 x 190 mm <b>Gauche</b> : ø 250 mm
Puissance de sortie des zones de cuisson	<b>210 X 190</b> : 2100 W P = 3000 W <b>Ø 250 mm</b> : 2300 W P = 3000 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson	
Zone de cuisson 210 x 190	187 Wh/kg
Zone de cuisson ø 250 mm	186,7 Wh/kg
Total (moyenne)	186,9 Wh/kg
Dimension de la table de cuisson	
Hauteur/largeur/longueur	206 x 780 x 520 mm

# **FRECAN**

Carretera B-142 km. 8,4 de 0818 Sentmenat (Barcelona)

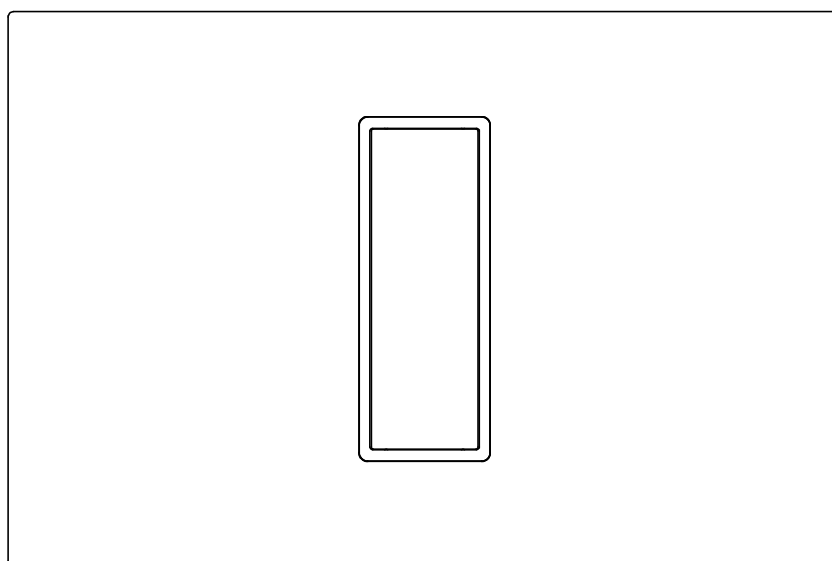
Espagne

Téléphone : +34 937 93 66 22

[www.freca.fr](http://www.freca.fr)



# **FRECAN**



## **FRECAN ASPIRATION DOWNDRAFT HOB**

FLOW 53 – 3 ZONES

FLOW 54 – 4 ZONES

USER & INSTALLATION MANUAL

**1 General**

- 1.1 For your information
- 1.2 Intended use

**2 Safety Instructions and Warnings**

- 2.1 For connection and operation
- 2.2 General information about the hob
- 2.3 For persons
- 2.4 Explanation for symbols and indications

**3 Appliance description**

- 3.1 System description
- 3.2 Operating panel
- 3.3 How the cooktop extractor works
- 3.4 How the induction cooktop works
  - 3.4.1 Operating the hob with the sensor keys
  - 3.4.2 Worth knowing about the slider (sensor filed)

**4 Installation**

- 4.1 General installation instructions
- 4.2 Scope of delivery
- 4.3 Tools and aids
- 4.4 Assembly instructions
  - 4.4.1 Required clearance distances
- 4.5 Worktop cut out
  - 4.5.1 Surface mounting installation
  - 4.5.2 Flush installation
- 4.6 Preparing kitchen unit
  - 4.6.1 Installation dimensions
  - 4.6.2 Preparing the cooktop
- 4.7 Inserting the cooktop and connection to the ducting system
  - 4.7.1 Wall kitchen
  - 4.7.2 Kitchen island (free access to kitchen cabinet back side)
  - 4.7.3 Connecting the duct pipes
- 4.8 Inserting the filters
- 4.9 Electrical connection
- 4.10 Service Menu
  - 4.10.1 Calling up the Service Menu
  - 4.10.2 Selecting and changing menu values
  - 4.10.3 Exiting the Service Menu
  - 4.10.4 Overview about Service Menu items

**5 Operation**

- 5.1 The induction hob
- 5.2 Pan recognition
- 5.3 Operation time limit
- 5.4 Permanent key activation
- 5.5 Protection against overheating (induction)
- 5.6 Cookware for induction hobs
- 5.7 How to cut power consumption
- 5.8 Power levels
- 5.9 Residual heat display
- 5.10 Operating the keys
- 5.11 Switching on the hob and cooking zones
- 5.12 Switching off a cooking zone
- 5.13 Switching off the hob
- 5.14 Pause function
- 5.15 Recall function (recovery function)

- 5.16 Childproof lock
- 5.17 Bridging function
- 5.18 Cooking zones timer
- 5.19 Minute minder (egg timer)
- 5.20 Heat up automatic
- 5.21 Keep warm level
- 5.22 Locking
- 5.23 Power boost
- 5.24 Power management
- 5.25 Grill function
- 5.26 Manual fan
- 5.27 Automatic fan
- 5.28 Fan after-run
- 5.29 Fan timer
- 5.30 Grease filter state indication
- 5.31 User Menu

**6 Cleaning and care**

- 6.1 Glass ceramic hob
- 6.2 Specific soiling
- 6.3 Air inlet flap and grease filters
- 6.4 Remove liquids from the appliance

**7 Troubleshooting****8 Carbon Filters**

- 8.1 Washing instructions
- 8.2 Filter specifications

**9 Decommissioning and disposal**

- 9.1 Decommissioning
- 9.2 Disassembly
- 9.3 Disposing of the packaging
- 9.4 Disposing of old appliance

**10 Technical data**

## 1 General

### 1.1 For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult the section on "Troubleshooting". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Assembly and installation may only be carried out by trained specialists and taking into account the applicable laws, regulations and standards. All safety and warning information as well as the handling instructions in the enclosed documents must be observed.

### 1.2 Intended use

The appliance is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:

- Use in shops, offices and other similar working environments.
- Use in agricultural enterprises.
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments.
- Use in breakfast buffets.
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

## 2 Safety Instructions and Warnings

### 2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external tele control system.

### 2.2 General information about the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid

dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved too close to the sensor keys, since this

will cause the appliance to switch off automatically.

- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
  - Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
  - Activate the childproof lock if there are any pets in the home, which could make contact with the hob.
  - The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
  - Do not place pots on the air inlet flap.
  - Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
  - Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
  - Do not operate the appliance without grease filters.
  - Filters with too much fat deposit cause fire hazard!
  - Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
  - A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
- appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
  - Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or someone authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
  - Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).

### 2.3 For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or knowhow, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the

**2.4 Explanation for symbols and indications**

The following appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.

In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.

Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

The designated text passages have different meanings:

	<p><b>DANGER</b> Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.</p>
--	---

	<p><b>CAUTION</b> Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.</p>
--	---

	<p><b>IMPORTANT</b> Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
--	--

	<p><b>NOTE</b> Note to be observed in order to make handling the appliance easier.</p>
--	--

	<p><b>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!</b> Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
--	--

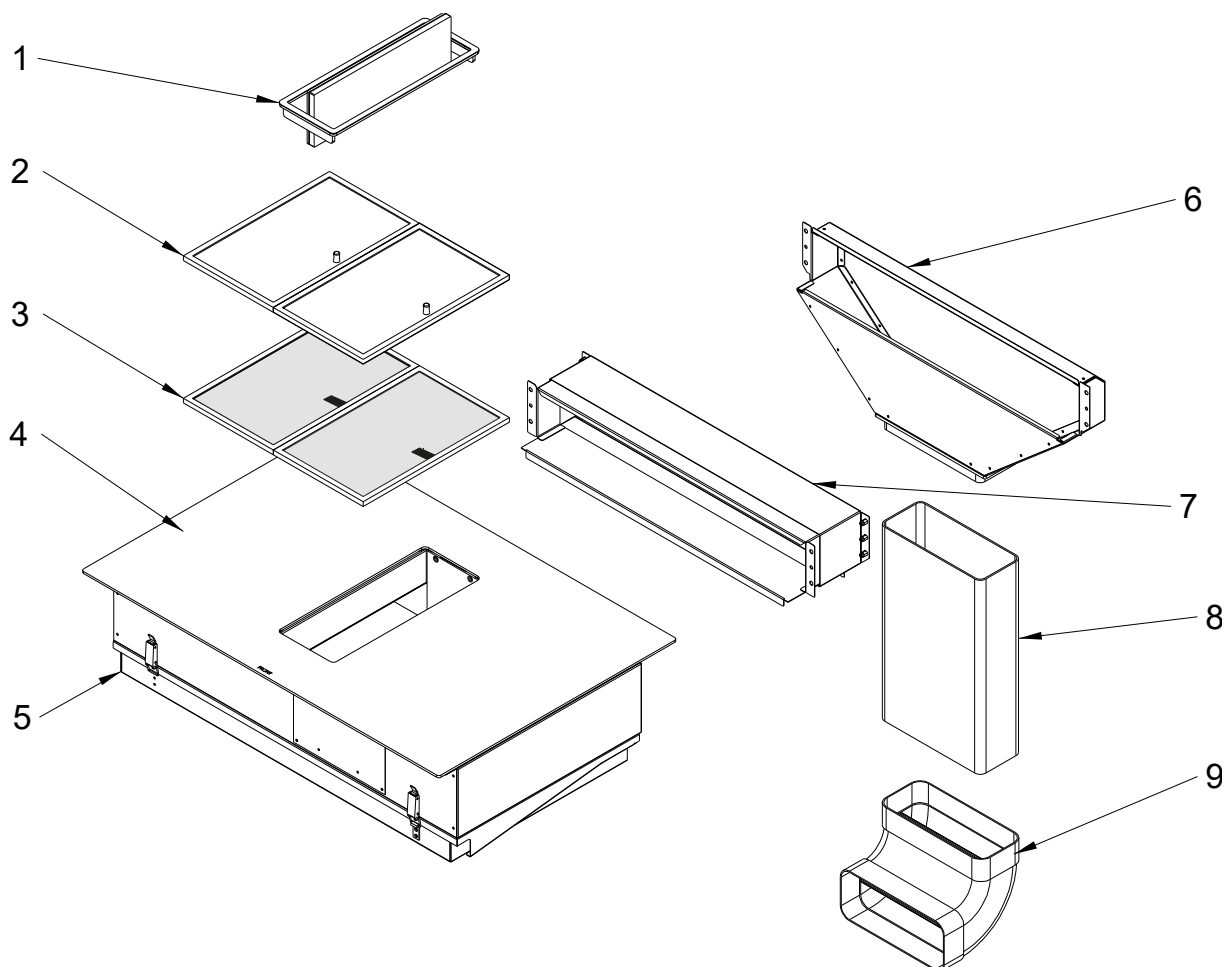
	<p><b>CAUTION! HOT SURFACES!</b> This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.</p>
--	--

	<p><b>OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).</b> Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.</p>
--	---

### 3 Appliance description

Observe all safety and warning information during operation (see Safety chapter).

#### 3.1 System description

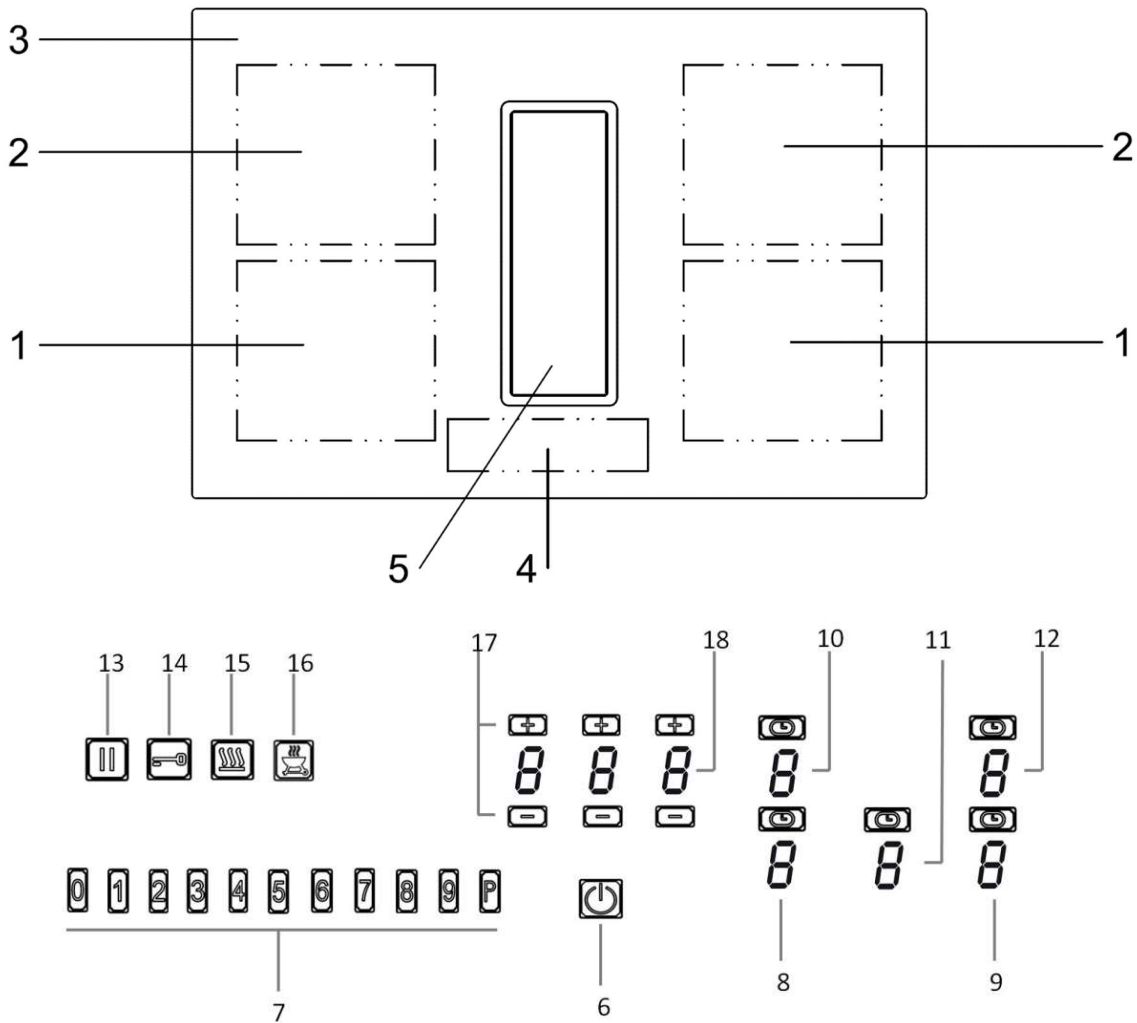


1. Inlet opening – air inlet turnable flap
2. Grease filters
3. Carbon filters
4. Cooktop
5. Water collector

6. Metal sheet black canalization
7. Metal sheet telescopic extension
8. Vertical ducting
9. 90° bend duct

### 3.2 Operating panel

#### MODEL A



1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Operating panel
5. Fan
6. ON/OFF Key
7. Slider control – sensors field
8. Power setting – front left cooking zone
9. Power setting – front right cooking zone

10. Power setting – rear left cooking zone
11. Power setting - fan
12. Power setting - rear right cooking zone
13. Pause key
14. Lock key
15. Warming key
16. Grill key
17. Minus key / Plus key timer
18. Timer indication

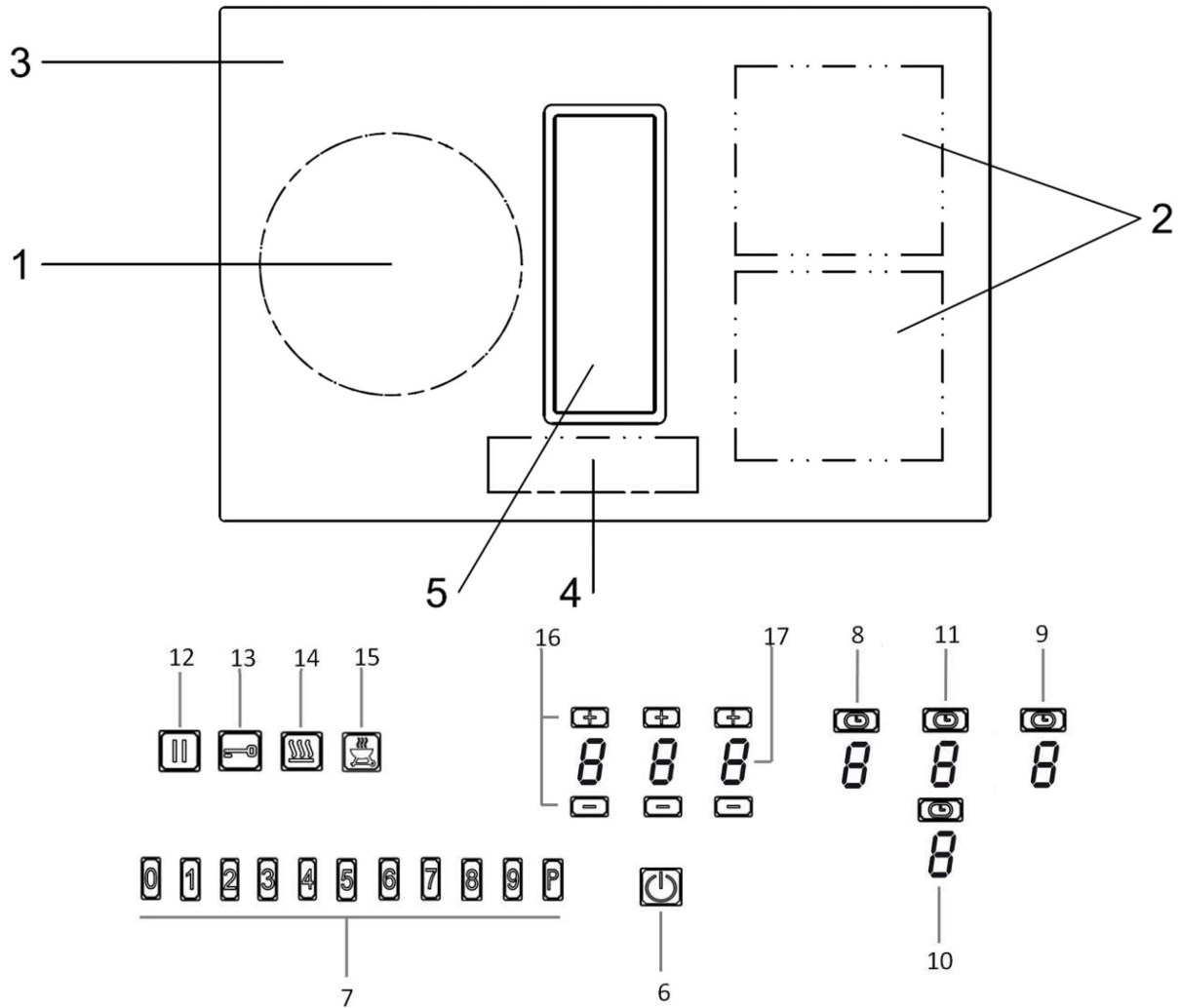


#### NOTE

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.



## MODEL B



1. Left induction cooking zone
2. Right induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Operating panel
5. Fan
6. ON/OFF Key
7. Slider control – sensors field
8. Power setting – left cooking zone
9. Power setting – front right cooking zone
10. Power setting – fan
11. Power setting - rear right cooking zone

12. Pause key
13. Lock key
14. Warming key
15. Grill key
16. Minus key / Plus key timer
17. Timer indication

**NOTE**

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.

### 3.3 How the cooktop extractor works

Depending on the model you purchased, the cooktop extractor can be operated as an exhaust air or a recirculating air version.



#### Exhaust air mode

The air suctioned away is purified by the grease filter and expelled into the open air via a duct system. The exhaust air must not be expelled into:

- a smoke or exhaust gas flue that is in operation
- a shaft used for the aeration of rooms where fireplaces are installed.

If the exhaust air is to be directed into a smoke or exhaust gas flue that is not in use, the installation must be checked and approved by the responsible heating engineer.

### 3.4 How the induction cooktop works

#### 3.4.1 Operating the hob with the sensor keys

The glass ceramic hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly.

The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

#### ON / OFF key (hob) (6)

This key is used to switch the entire hob on and off.

#### Cooking zone power setting display (8-9-10-12)

The power-setting indicator shows the power setting which has been selected, or:

<b>H</b>	.....Residual heat
<b>P</b>	.....Power boost
<b>U</b>	.....Pan recognition
<b>A</b>	.....Heat up automatic
<b>  </b>	.....Pause function
<b>L</b>	.....Childproof lock
<b>n</b>	.....Bridging function
<b>U</b>	.....Keep warm level
<b>-</b>	.....Grill function
<b>E</b>	.....Error message

#### Fan power setting display (11)

The power setting display shows the power setting for the fan which has been selected, or:

<b>A</b>	.....Automatic fan
<b>F</b>	.....Filter state indication
<b>E</b>	.....Error message

#### Lock key (14)

The lock key can be used to lock all of the keys.

#### Keep warm key (15)

To keep warm.

#### Power boost in the sensor field 1 2 3 4 5 6 7 8 P

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones.

#### Pause key || (13)

The Pause function can be used to briefly stop the cooking process.

#### Recall function || (13) (recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

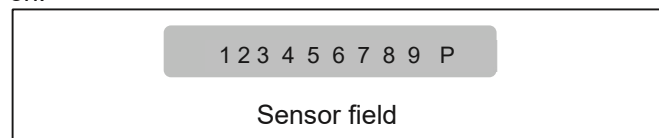
#### Grill key (16)

Grill function with a griddle plate for induction.

#### 3.4.2 Worth knowing about the slider (sensor field)

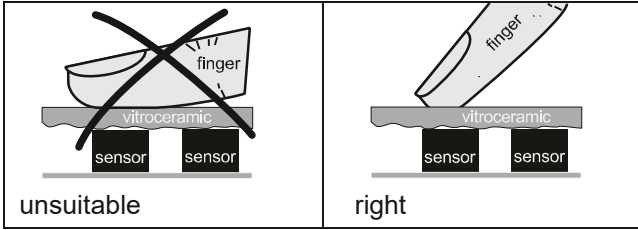
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term sensor field is used to mean slider from now on.



#### What must be observed when operating sensor fields?

Your finger should not be placed flat onto the glass ceramic surface in order to avoid adjacent keys/sensor fields from reacting by mistake.

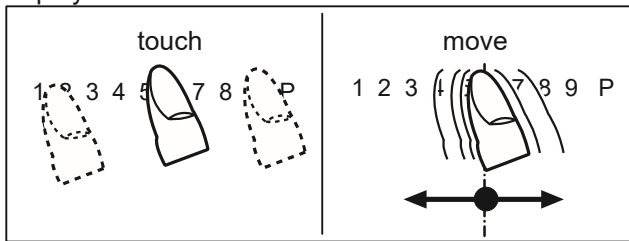


**Press the sensor field lightly or move your finger around**

You can press the sensor field very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (power level) will gradually change.

When you put your finger on the sensor field and then move it to the left or right, the display setting will change progressively.

The faster the movement, the faster the change in the display.



## 4 Installation

- Observe all safety and warning information (see the “Safety Instructions and Warnings” chapter).
- Follow the enclosed manufacturer’s information
- Make sure that the area below the cooktop has a sufficient air supply.

### 4.1 General installation instructions

- The power supply cable must be provided by the customer.
- The appliance must not be installed above cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines or dryers.
- The contact surface of the worktops and wall sealing strips must be made of a heat-resistant material (up to approx. 100 °C).
- Worktop cut-outs must be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.
- The integrated cooktop extractor must not be used with other cooktops.
- To ensure that the cooktops perform optimally at all times, there must be sufficient ventilation beneath the cooktops.
- The performance of the cooktops is affected or the cooktops overheat if the warm air beneath the cooktops cannot escape.
- If a cooktop overheats, the power is automatically reduced or the cooktop is switched off completely (see “Overheating protection”).
- If cable protection (false floor) is planned beneath the appliance, this must be fitted so it does not obstruct ventilation.

### 4.2 Scope of delivery

Scope of Delivery: Opera	Quantity
Cooktop with integrated extractor	1
Air inlet flap	1
Grease filter	2
Operating and installation instructions	1
Cleaning instructions	1
Duct tape	1
Sealing tape	3
Bag containing assembly parts	1
Metal sheet black canalization	1
Metal sheet telescopic extension	1
Vertical ducting	1
90° bend ducting	1

### 4.3 Tools and aids

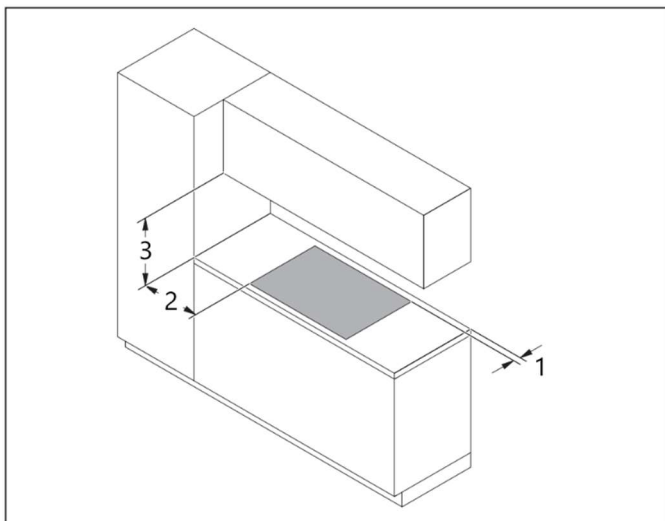
The following special tools are required to correctly install the cooktop:

- Compass saw or hand saw
- Meter
- Torx 25 screwdriver
- Cross-head screwdriver
- Black, heat-resistant silicone sealant

**4.4 Assembly instructions**

**4.4.1 Required clearance distances**

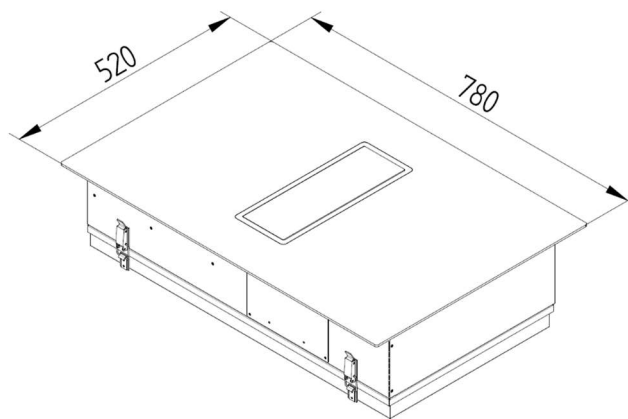
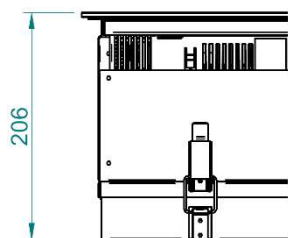
Observe the required clearance distances.



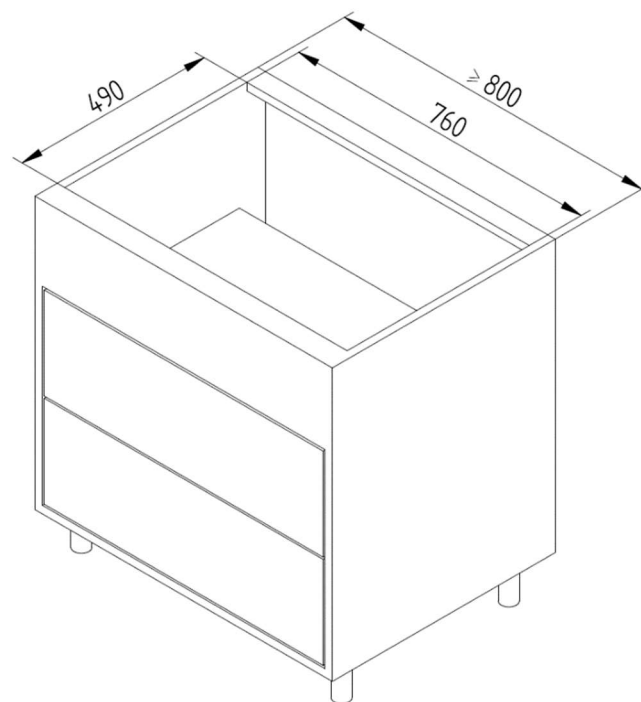
1. Minimum clearance of 50 mm between the worktop cut-out and the rear edge of the worktop.
2. Minimum clearance of 250 mm from the left and right of the worktop cut-out to the adjacent cabinet or wall.
3. Minimum clearance of 800 mm between the worktop and the wall unit.

**4.5 Worktop cut out**

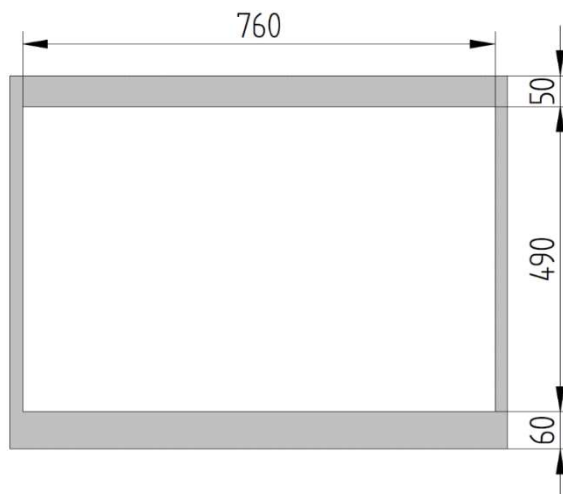
**4.5.1 Surface mounting installation**



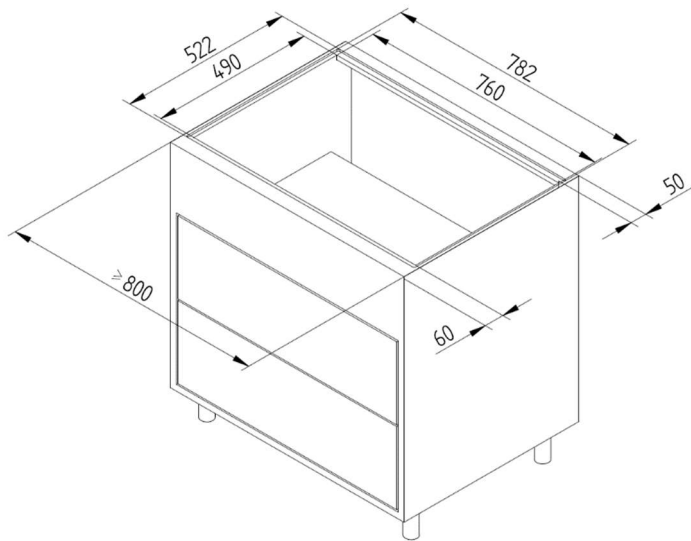
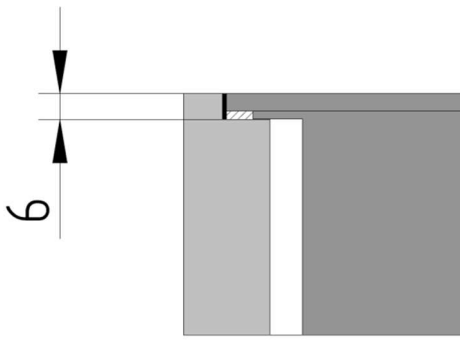
Glass ceramic dimensions



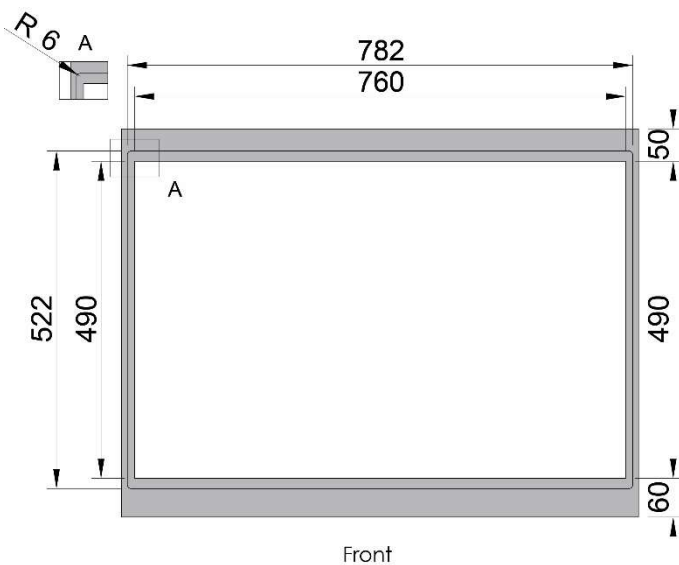
Cut out dimensions for surface mounting



4.5.2 Flush installation

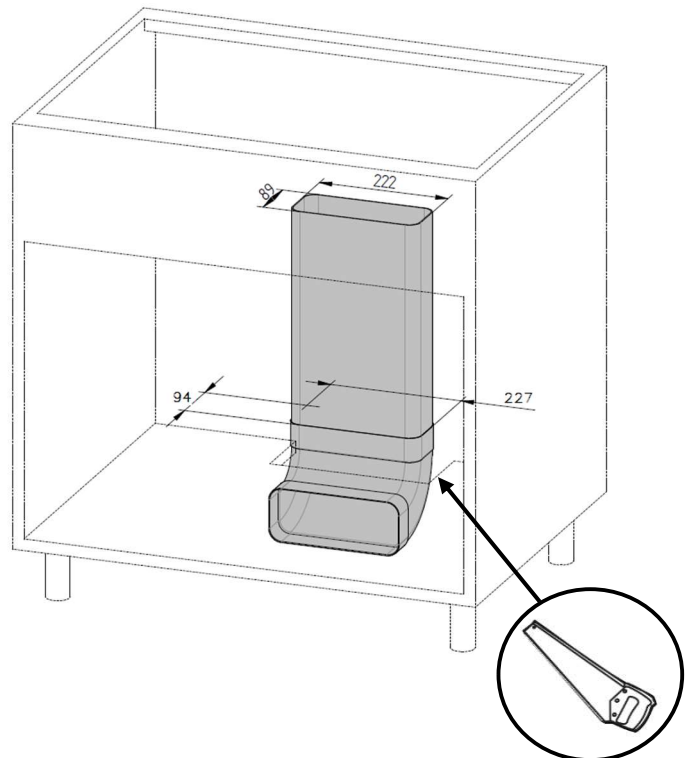


Cut out dimensions for flush mounting



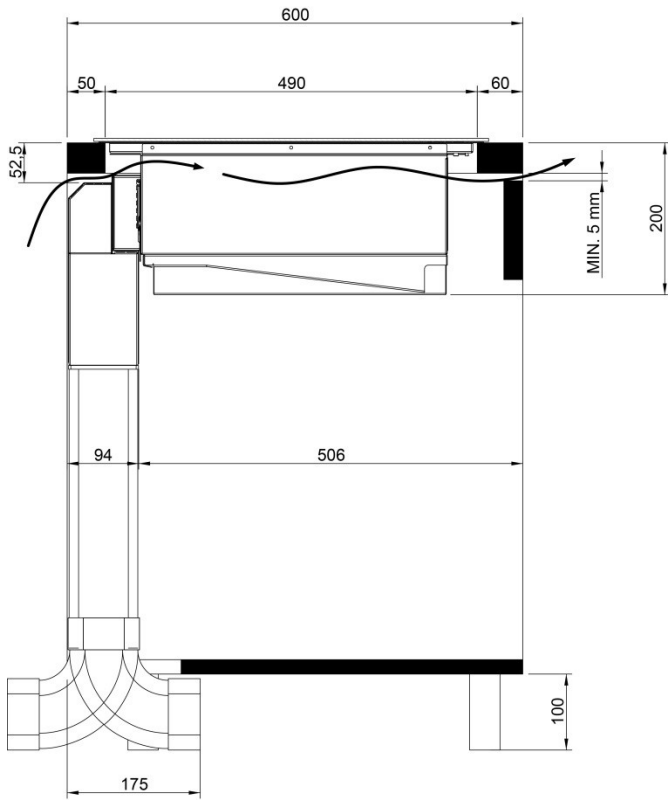
4.6 Preparing kitchen unit

- In the case of thin worktops, there must be a sufficiently rigid support plate on the unit.
- The back wall of the floor unit must be adapted for the air duct.
- The drawers and/or shelves in the floor unit must be removable.
- For correct installation, the drawers of the floor unit must be shortened depending on the installation situation.
- Bottom panel of the floor unit must be cut for the air duct, according to the picture below and depending on the installation situation.
- In case of worktop depth bigger than 600 mm, it is possible to use the telescopic extension, in order to save more space for the drawers.
- The extension part is telescopic, from 90 to 130 mm.
- Ensure proper air ventilation for the installed cooktop. An air gap of at least 5 mm between the underside of the countertop and the upper side of the drawer/bezel is mandatory to prevent performance losses. The built-in situation of the cooktop in the cabinet affects the capability of the cooktop. The integrated cooling unit needs sufficient cold air at the inlets to avoid early derating.

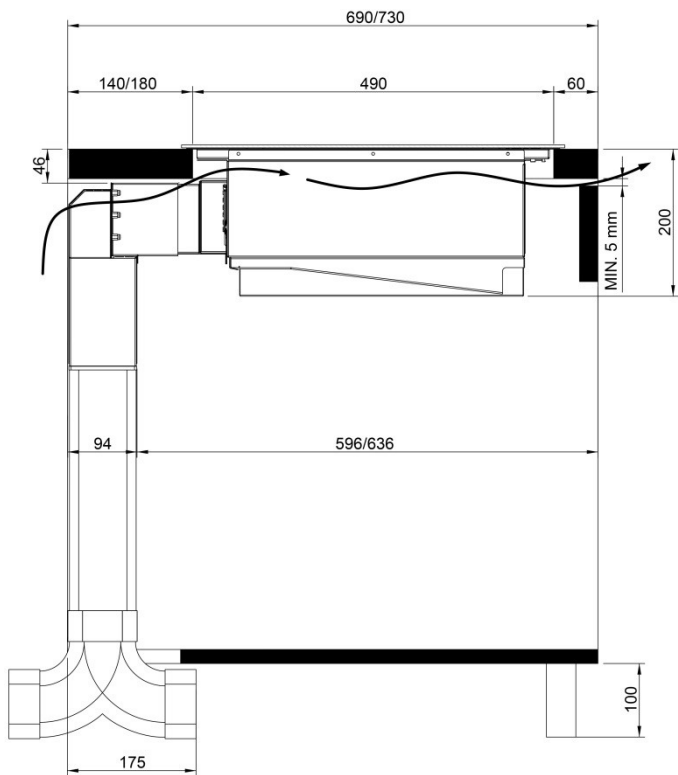


**4.6.1 Installation dimensions**

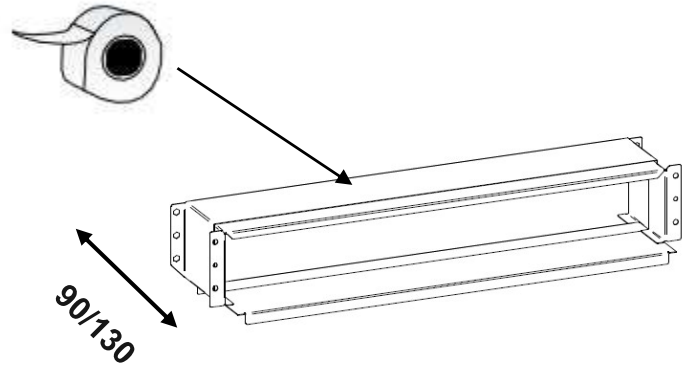
Installation dimensions, worktop depth 600 mm



Installation dimensions, worktop depth > 600 mm



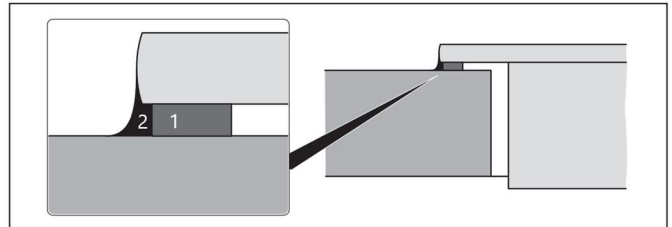
Telescopic extension, for worktop depth > 600 mm



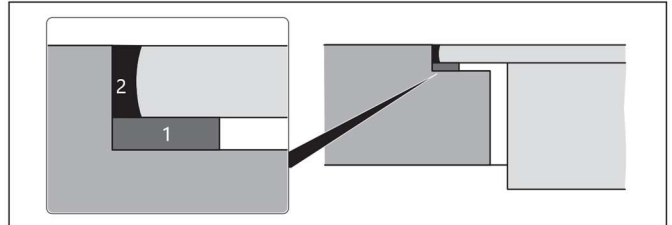
**4.6.2 Preparing the cooktop**

**Attaching the sealing tape**

Sealing tape in case of surface mounting



Sealing tape in case of flush mounting



- 1. Sealing tape
- 2. Black, heat resistant silicone sealant.

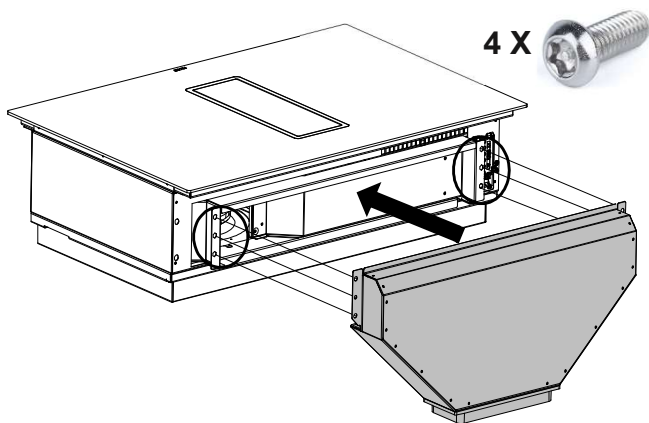
**4.7 Inserting the cooktop and connection to the ducting system**

- The duct system must be fitted to the device free of load and with the power supply switched off.
- For correct installation, the drawers of the floor unit must be shortened depending on the installation situation.
- Use the duct tape in order to seal the ducting parts.

**4.7.1 Wall kitchen**

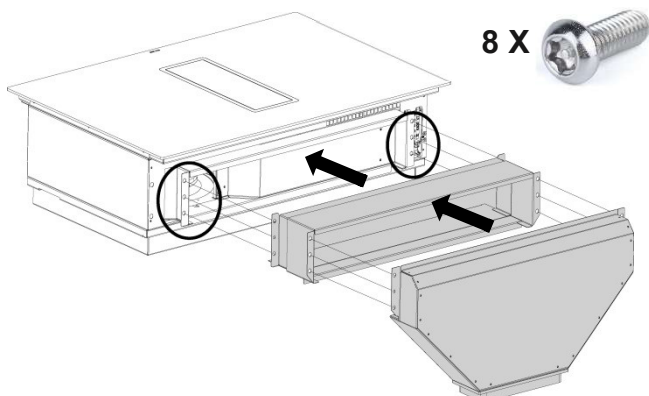
The metal sheet black canalization must be fixed to the cooktop before its insertion in the worktop.

**Duct connection for worktop depth 600 mm**

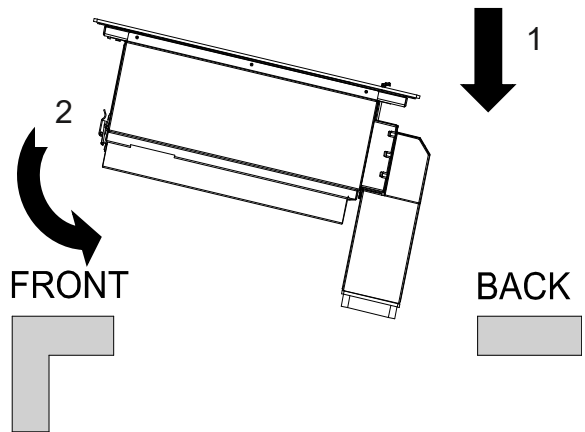


Fix the metal sheet black canalization to the cooktop with 4 X Torx screws.

**Duct connection for worktop depth > 600 mm**

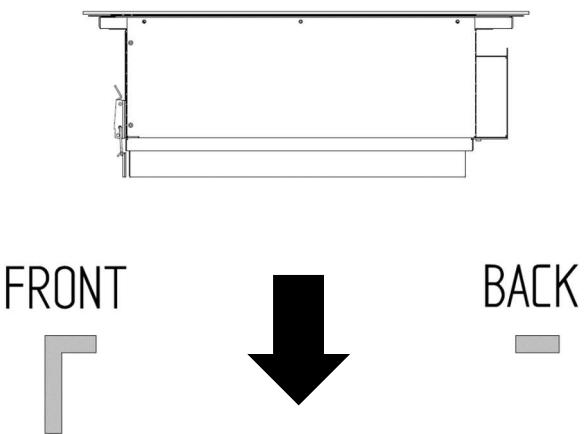


**Inserting the cooktop**

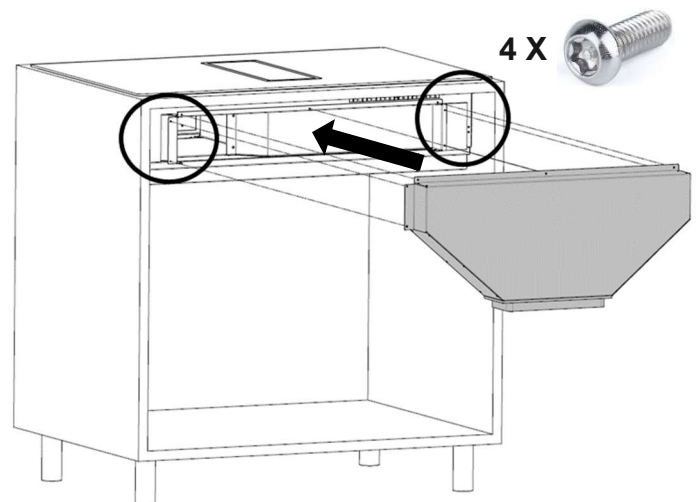


**4.7.2 Kitchen island (free access to kitchen cabinet back side)**

With a kitchen island it is easier to insert the cooktop before fixing the sheet black canalization.



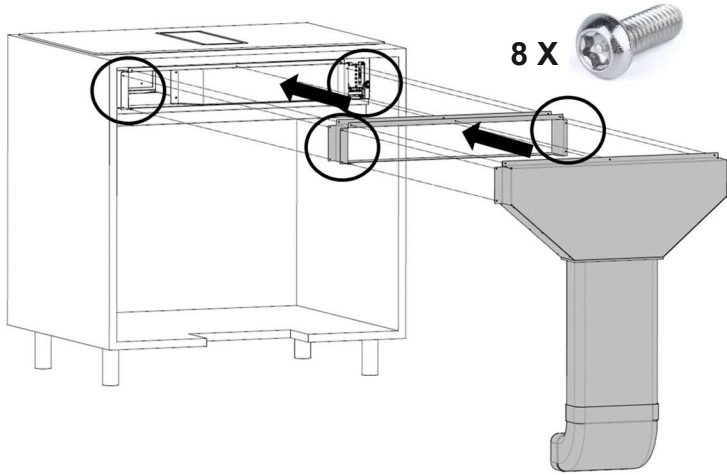
**Duct connection for worktop depth 600 mm**



Fix the metal sheet black canalization to the cooktop with 4 X Torx screws.

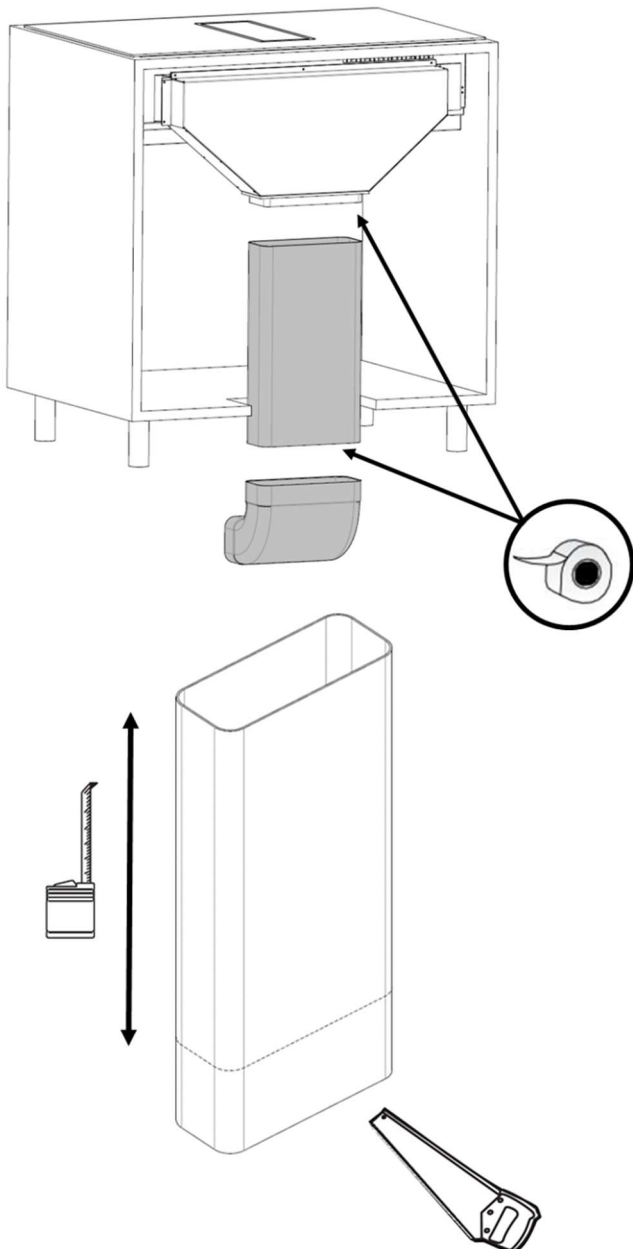


Duct connection for worktop depth > 600 mm



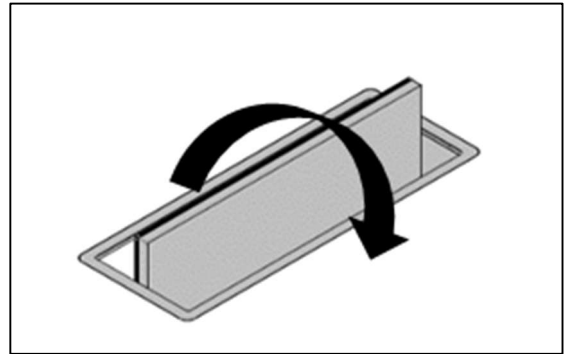
4.7.3 Connecting the duct pipes

- Cut the vertical air duct according to the floor unit height
- Use the duct tape in order to seal the pipes

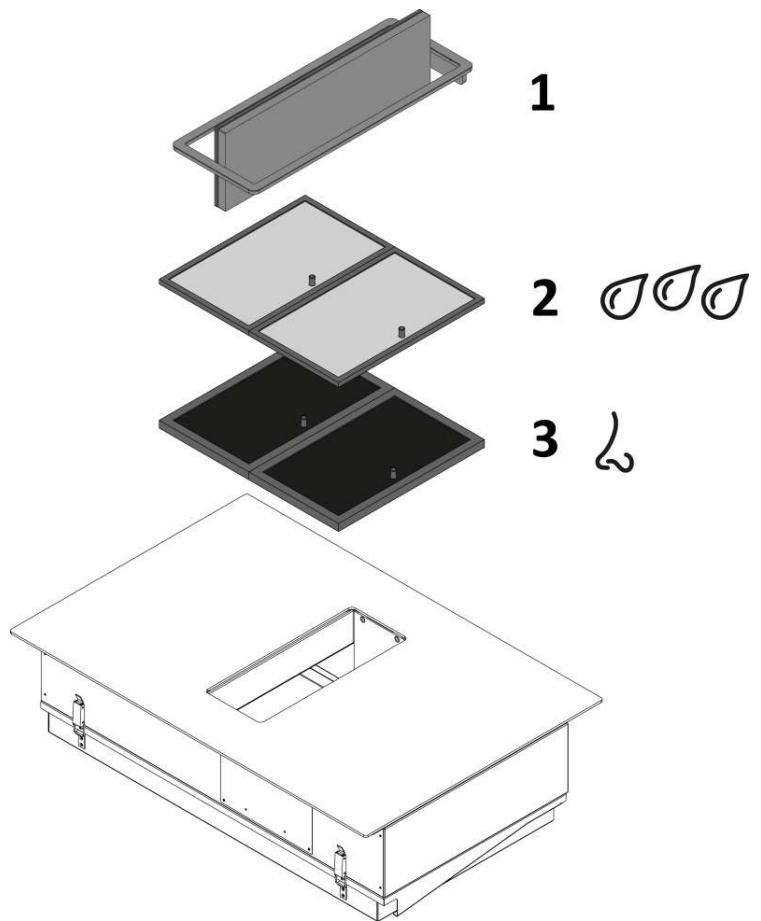


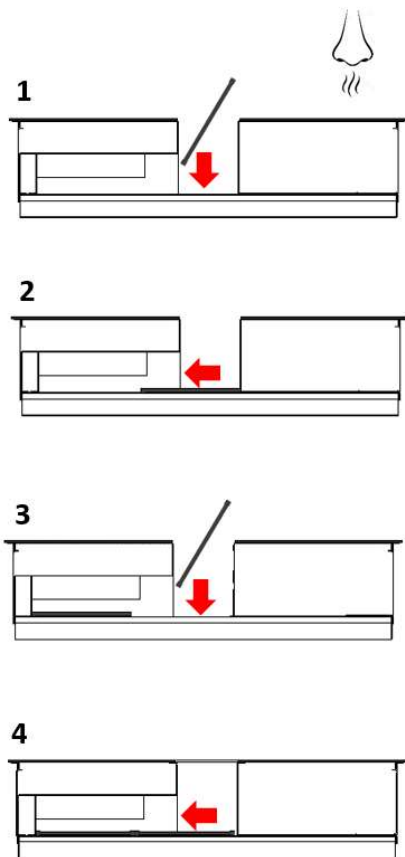
4.8 Inserting the filters

Remove the air inlet flap, by rotating the turnable part of 90 degrees.



Air inlet flap [1] and grease filters [2] can be easily inserted/removed by hands. See picture below.

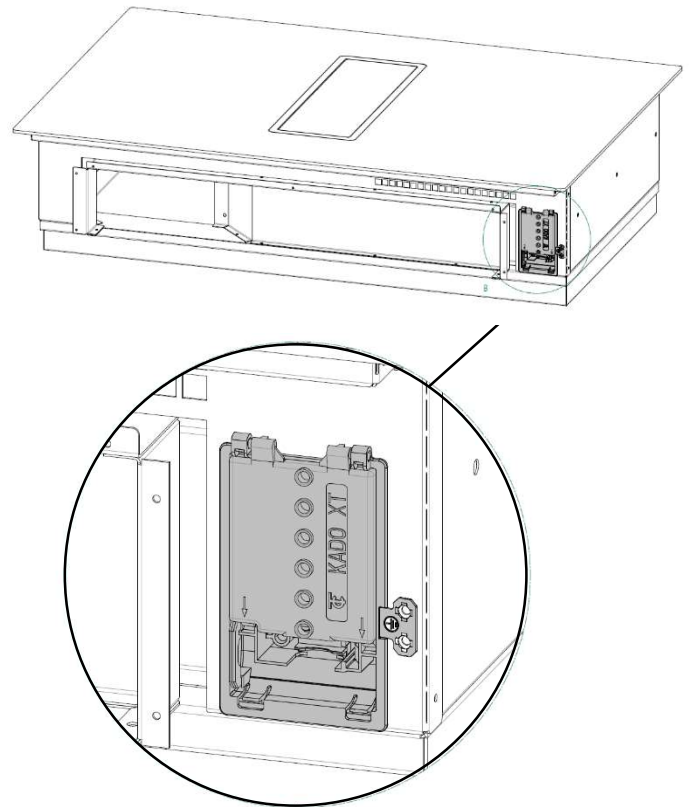




#### 4.9 Electrical connection

- Observe all safety and warning information (see the "Safety" chapter).
- Observe all national and regional laws and regulations as well as the supplementary regulations of the local utility companies.
- The power connection may only be established by certified specialists. The specialist also assumes responsibility for the proper installation and commissioning.
- Connections via plug-in contacts (Schuko plugs) are not permitted.

Position of the terminal box in the appliance:



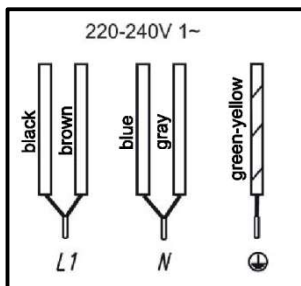
- Switch off the main switch/automatic circuit breaker before connecting the cooktop.
- Secure the main switch/automatic circuit breaker against being switched back on without permission.
- Make sure the power to the appliance is disconnected.
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- If the mains cable is damaged, it will need to be replaced with a new one. In order to avoid any risks, this must be carried out by certified specialist.

- Connect the cooktop exclusively via a fixed connection to an H05V2V2-F power supply cable with corresponding minimum cross-section (see table below).
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- Close the power supply housing with the power supply cover.
- Ensure that the cable is not trapped or damaged and is not able to come into contact with any hot areas on the cooktop.
- The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. It's possible to set an operating mode with power limitation. This setting can be made at the time of installation or subsequently by a specialized technician. See chapter on service menu.

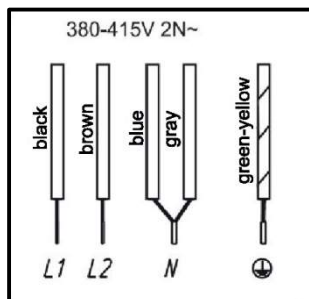
**WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED**

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations.

Connection diagram – One phase connection  
1N 220 – 240 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>



Connection diagram – Two phases connection  
2N 380 – 415 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm<sup>2</sup>



**4.10 Service Menu**

- The dealer and service menu can be called up up to 2 minutes after the appliance has been connected to the power supply.
- The system adopts and saves the settings made when you exit the corresponding menu item.
- Below you will find explanations on how to use the menu and a description of the most important menu items.
- Service menu is intended for customer service only.

**4.10.1 Calling up the Service Menu**

1. The appliance is powered up for max. 2 minutes after grid reset
2. The appliance must not be switched on
3. Press and hold the pulsating key
4. Press all cooking zones in counterclockwise direction, starting with the middle front key. Each key press will be acknowledged by an acoustic signal (beep).
5. Release key which was pulsating
6. The service menu is active. The display shows C0 on the display for the left rear cooking zone.

**4.10.2 Selecting and changing menu values**

Precondition: Enter the service menu as described in previous section.

1. Select the menu item which you want to display/change via the slider. The value for the selected item is displayed on the display for the left front cooking zone.
2. To change the menu item's value select the menu item by touching on the displayed menu item.
  - The selected menu item is displayed by full brightness
  - Other displays are dimmed down.
  - Choose the menu item's value by the slider.

**4.10.3 Exiting the Service Menu**

- Touch the pulsating key. The service menu is exited. All changes are dropped.
- Touch the power key for 2 sec. The service menu is exited. The changes are saved.

	<p><b>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!</b></p>
	<p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>

#### 4.10.4 Overview about Service Menu items

##### C0 & C9 – Configuration

This Service menu Items are factory settings. Do not change!

##### C1 – Variant

Current variant for the control panel.

##### C2 – Software version

Current software release for the control panel.

##### C3 – Operating hours

Total number of operating hours. Hours in standby operation are not counted.

##### C4 – Max NTC temperature

##### C5 – Numbers of wrong connections

Total number of wrong connections to overvoltage

##### C6 – Demo mode

Value	Operation
0	Normal operation
1	Enabling all function of control panel without any power dissipation

##### C7 – Display test

Activation of all LEDs and 7-segment displays for functional test.

##### C8 – Power management

Value	Max. Power consumption
0 & 5	7.4 kW
1	2.8
2	3.7
3	4.5
4	6

The power limitation setting must **ONLY** be performed by a specialized technician.

## 5 Operation

### 5.1 The induction hob


The hob is equipped with an induction cooking mode. Induction coils underneath the glass ceramic hob generate an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.


With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

#### Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

### 5.2 Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking  in the power level indicator points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting indicator will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting indicator will indicate a blinking .

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, less power will be supplied.

#### Pan recognition limits

Cooking zone	Minimum pot diameter
190 X 210 mm	110 mm
Ø 250 mm (only on Model B)	145 mm

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on. Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency. Important: The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary according to the type of pot or pan used!

### 5.3 Operation time limit

Operation time limitation is an additional safety feature to turn OFF cooking zones after a certain time with no operation to the corresponding cooking zone by the user. The time after which the cooking zone is turned OFF is mentioned in the table below.

Each user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

#### Operation time limit

Power level	Time limit [hours]
Warming	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 minutes

### 5.4 Permanent key activation

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

All sensors are supervised for permanent key activation. If any sensor is activated for more than 10 sec, the hob switches into OFF mode, emits a signal tone for 10 sec and displays "Er03" as long as the permanent detection is recognized. As soon as the permanent key activation disappears, the hob can be operated regularly.

### 5.5 Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 / ER21 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked.

### 5.6 Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	



Cookware with this symbol is suitable for induction cooktops.

#### This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

#### Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



#### Please note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Wrong: the base of the pan is curved. The electronic unit cannot determine the temperature correctly.

### 5.7 How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.

- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

### 5.8 Power levels

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart, you will find examples of how to use each setting.

Power level	Suitable for
0	Off, using residual heat
Warming	Keep the food warm
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
4 - 5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

A higher power level may need to be selected for cooking pots without a lid.

### 5.9 Residual heat display **H**

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator.

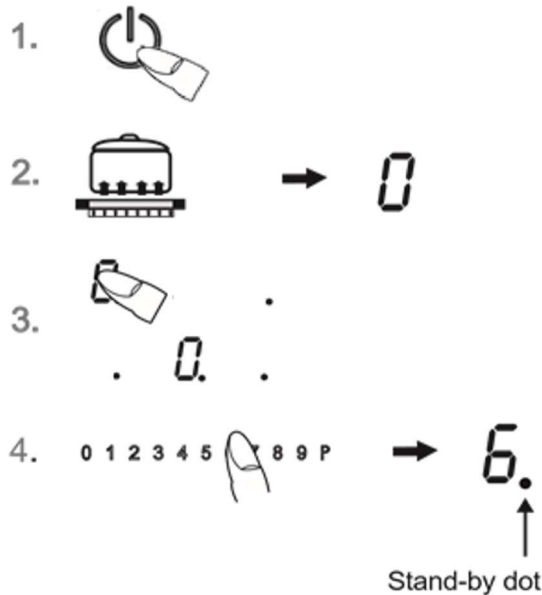
As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

### 5.10 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key. The next key will need to be pressed within 10 seconds; otherwise, the selection will be deleted.



### 5.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (approx. 1 sec.) until a short signal will sound and the touch control becomes active. The controls are ready for operation.
2. Put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. Power setting display of the corresponding cooking zone shows "0".
3. Use the Power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
4. The slider control (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
  - 4 5 6 7 8 9 P .....left..... Power setting 0.
  - 1 2 3 4 ● 8 9 P .....center..... Power setting 6.
  - 1 2 3 4 5 6 7 8 ● P .....right..... Power setting P

See the section on Worth knowing about the slider (sensor field).

Press the respective sensor field (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

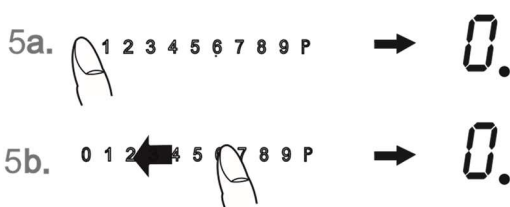
Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone, it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

### 5.12 Switching off a cooking zone

Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

5. a) Press the slider area on the far left or
  - b) drag your finger to the left across the slider control to reduce the power setting to 0
  - c) Press the ON/OFF key. All the cooking zones are switched off.





### 5.13 Switching off the hob

6. Press the ON/Off key of the hob. The hob will be switched off irrespective of any settings.

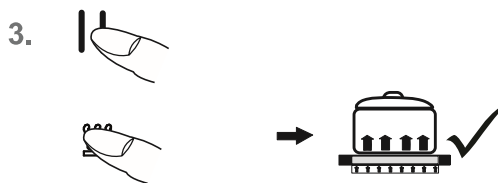
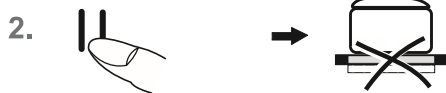
Please note:

- The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones and the fan are switched off manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.
- Fan has an after run function (see chapter 4.28 – Fan after run)

### 5.14 Pause function ||

The cooking process can be briefly interrupted with the Pause function, e.g. if the doorbell rings. The Pause function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 2 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.



1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Pause key “||”. Instead of the selected power settings, the interval sign “||” will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the Pause key “||” and then pressing any other key (except the ON/ OFF key).

The second key must be pressed within 10 seconds, as the hob will otherwise be switched off.

#### Notes:

The pause symbol “||” also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater than 0) is reduced to level 1.



### 5.15 Recall function || (recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

The recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob again.

The Pause key blinks.

The Pause key must be pressed immediately afterwards.

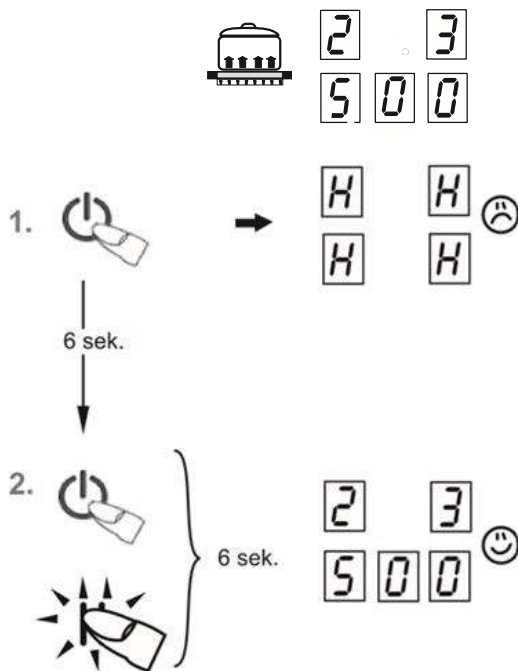
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

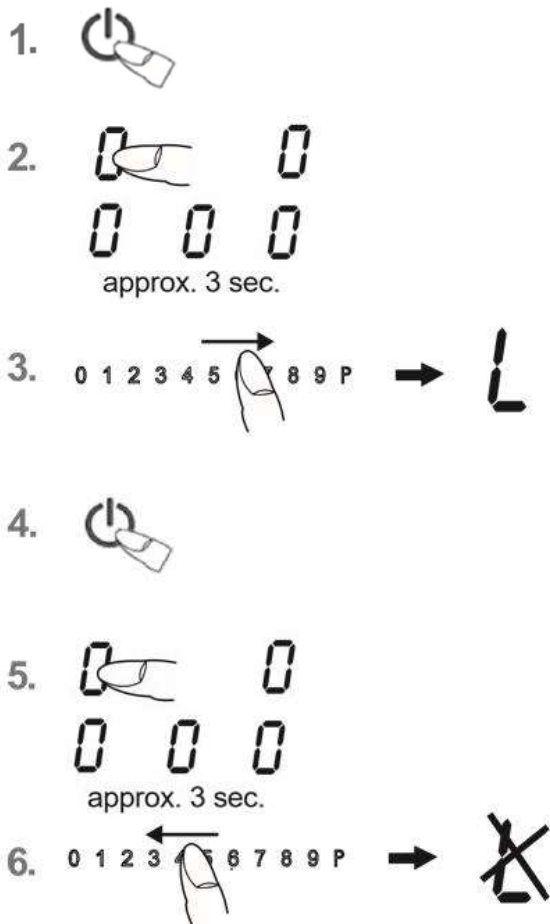
#### What can be restored:

- Cooking levels of all cooking zones
- Fan level
- Minutes and seconds of programmed timer functions
- Automatic boost function
- Power boost

#### Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)





## 5.16 Childproof lock

The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the induction hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked here.

### Switching on the childproof lock

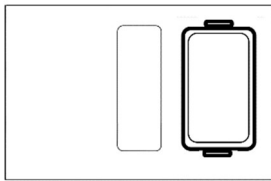
1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press a cooking zone power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

### Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key.
5. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
6. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from P-0 to deactivate the childproof lock. The L will go off.

### Notes

- In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled.



- 1.
- 2.
- 3.

### 5.17 Bridging function

The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

1. Switch on the hob and position a pot on the cooking zones that have to be bridged.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge . Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field.
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the bridging function. The cooking zones are split into 2 separate zones again.

**Please note**

The roaster or the pot will need to cover at least half of the cooking zones used in order to be recognised by the pan recognition device!

- 1.
- 2.
- 3.

### 5.18 Cooking zones timer

Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out. It can be adjusted within a range of 1 min to 1 h 59 min. During the time is running, the cooking zone can be operated normally, i.e. changing the cooking level is possible.

Each cooking zone has an independent timer, i.e. an individual time selection per cooking zone is possible.

1. Precondition: Pot is placed on the corresponding zone and a cooking level has been set to this cooking zone
2. Select the corresponding cooking zone. Timer indication displays shows "---". Press the timer displays.
3. Then use the Plus key or the Minus key to set the required time.  
 Left position: hours  
 Centre position: every 10 minutes

Ri

ght position: every minute

After a few seconds, the entry will be taken over and the time will be running.

The timer symbol of the cooking zone lights up.

The timer starts counting backwards. If it has reached 0, a signal tone will be emitted; the timer displays show 000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. Touch an arbitrary key to disable the signal tone.

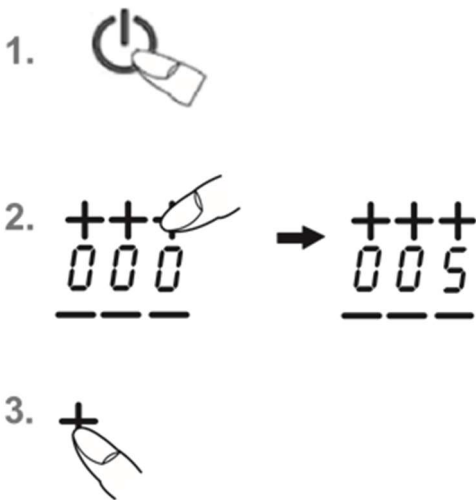
**Notes**


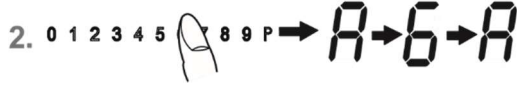
- Repeat steps 2 to 3 to program the cooking timer for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the timer: Select the respective cooking zone and press the Minus key **-** to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.

**5.19 Minute minder (egg timer)**

The minute minder can be adjusted in a range of 1 min to 9 h 59 min.

1. Switch on the hob. Do not select a cooking zone. The timer display shows "---".
2. Touch the timer display. Then use the Plus key **+** or the Minus key **-** to set the required time. Do not perform any action for about 5 seconds. The timer starts counting backwards.
3. Once the time has lapsed, a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key of the hob).



1. 
2. 
3. **6**

Cooking level	Heat-up Automatic time [sec]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

### 5.20 Heat up automatic *A*

Heat up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level.

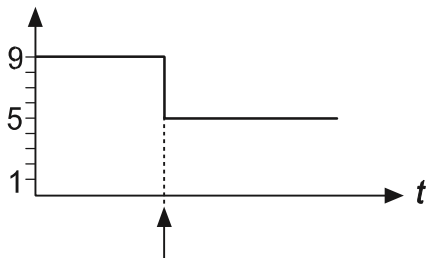
The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level and mentioned in the table below.

Heat up automatic is suitable for dishes, which are cold initially and are then heated up at high power.

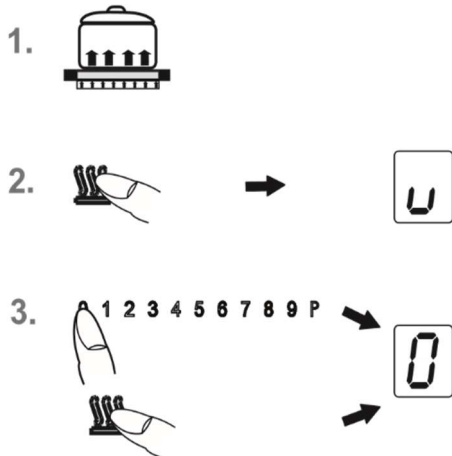
1. Switch on the hob and select the corresponding cooking zone.
2. Touch and hold the desired cooking level (1-8) and hold the selection for 3 seconds.
3. The heat up automatic will operate as programmed. The corresponding cooking zone displays A. After a certain time (see table) the cooking process will continue with the simmering setting.

**Notes**




- Increasing the power level while heat up automatic is active is possible.
- Decreasing the power level while heat up automatic is active will de-activate the heat up automatic.



### 5.21 Keep warm level



With the keep-warm function, you keep food warm with a specific temperature. The respective cooking zone is operated at a low power level.


1. Cookware is placed on a cooking zone.
2. By pressing the Warming key  select the keep warm level.
3. To switch off the function press the sensor field  on the far left or press the Warming key .

The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the cooking zone will be switched off.


### 5.22 Locking

The lock can be used to lock key operation and cooking level settings. Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

#### Activating the lock

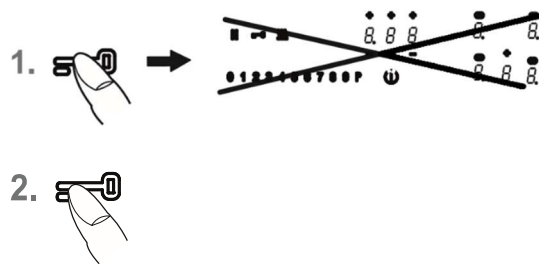
1. Press the lock key . The lock key will light up brightly. The lock will now be activated.

#### Switching off the lock

2. Press the lock key . The lock key will light up with a dimmed light. The lock is now switched off.

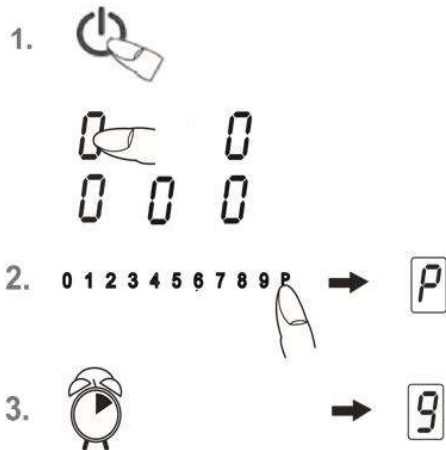
#### Notes

- For safety reasons, key lock has no influence on the ON/OFF Key.
- The special function key for the key lock feature will also not be locked for disabling the key lock feature again.
- Key lock stays active if the cooktop is powered OFF and ON again via the ON/OFF Key
- An interruption of the power supply voltage will cancel the key lock feature



### 5.23 Power boost *P*

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.



1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Touch the P symbol on the slider area. The booster for the selected cooking zone is activated. The display for the cooking zone shows a "P".
3. Power boost function is de-activated automatically after 5 minutes.

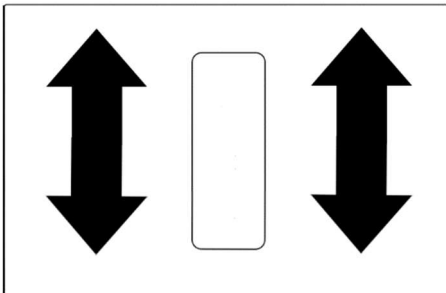
**Please note**

Press the sensor field slider to prematurely de-activate the power boost.

### 5.24 Power management

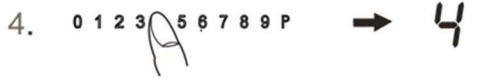
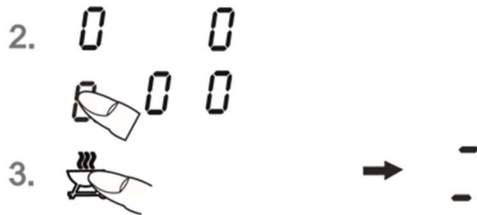
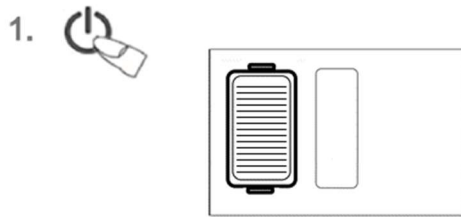
For technical reasons two cooking zones (i.e. front left + rear left, or front right + rear right) always comprise a module and have a maximum power level to prevent the mains connection from overloading.

The power management is prioritizing, i.e. the cooking zone which heating power has been increased at last will get the desired heating power and the other cooking zone of the same module will be reduced in its heating power. Additionally, the reduction of power will be signalled by flashing.



5.25 Grill function

Use the grill function with the recommended griddle plate for induction.



1. Switch on the hob and position the griddle plate.
2. Use the front power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key to activate the grill function. The front and back cooking zones are switched together.
4. Select the desired cooking level using the slider area. Insert the food to be grilled.

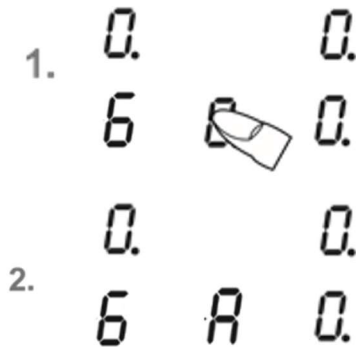
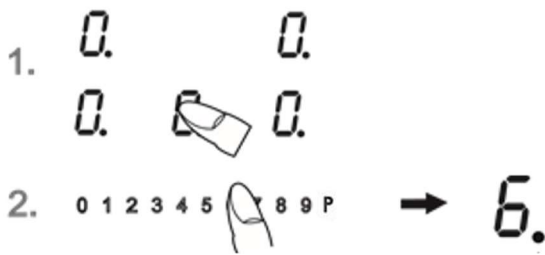
Level 1 - 3 for vegetables  
 Level 4 - 6 for fish  
 Level 7 - 9 for meat

5. To switch off the grill function press the Grill key or switch off the hob.

**Notes**

- Never operate the appliance unattended.
- Set the power levels just as you wish.





### 5.26 Manual fan

1. Precondition: the hob is switched on. Select the fan power setting display (as a key).
2. Select the desired fan speed using the slider area (sensor field) from 0 to P.

#### Note

To switch off the fan, select fan power setting display, then touch level 0 on the slider control.

### 5.27 Automatic fan *A*

It is possible to let the fan run automatically: fan speed is automatically regulated depending on cooking zones power levels.

1. Precondition: the hob is switched on. Press and hold fan power setting display for 3 seconds.
2. Automatic mode is activated. "A" is displayed on selected key and the fan reacts according to automatic profile.

#### Notes

- An increasing of cooking zones power will cause an automatic increase of fan speed.
- A decreasing of cooking zones power will cause an automatic decrease of fan speed
- To deactivate automatic fan, press fan power setting display and select the desired fan speed from the slider area. Manual mode is activated and the active level is displayed.
- The actual steam generation is delayed. When changing the cooking level, the automatic fan level follows generally after 20 sec delay.

### 5.28 Fan after - run

The system has a follow- up / after- run function, which should ensure that any existing odours and steam can be extracted. After completing the cooking process and switching off the hob, the fan continues to run.

There is an automatic after- run of 5 minutes on level 1.

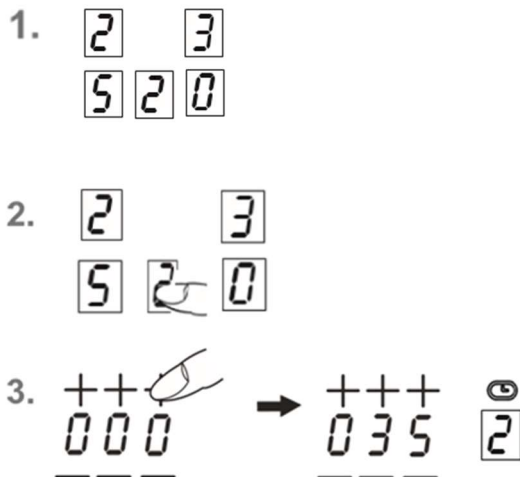
#### Notes

- The fan after- run is indicated by a pulsating dot in the fan power setting display.

- When the automatic mode is active, A remains in the display. In manual mode the after- run level 1 is displayed.
- The fan speed can also be changed in the after-run. After-run ends immediately if 0 is selected.

### 5.29 Fan timer

There is the possibility to set a fan timer analogue to the cooking zone timer. The timer is displayed on the timer display. The fan timer does not start to run until the cooking process has finished.



1. Precondition: Fan is active.
2. Select the fan power setting display. Timer indication displays shows “---“. Press the timer displays.
3. Then use the Plus key **+** or the Minus key **-** to set the required time.  
The timer symbol of the fan lights up.

#### Notes

The following situations can occur:

#### Situation1

Fan level set, fan timer set, all cooking zones are switched off  
Hob remains on; fan level remains active for timer time.  
Then the hob switches off completely.

#### Situation2

Fan level set, timer set; hob switched off via ON/OFF key  
After-run level 1 is set and remains active for the timer setting time.  
Then the hob switches off completely.

Timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off.

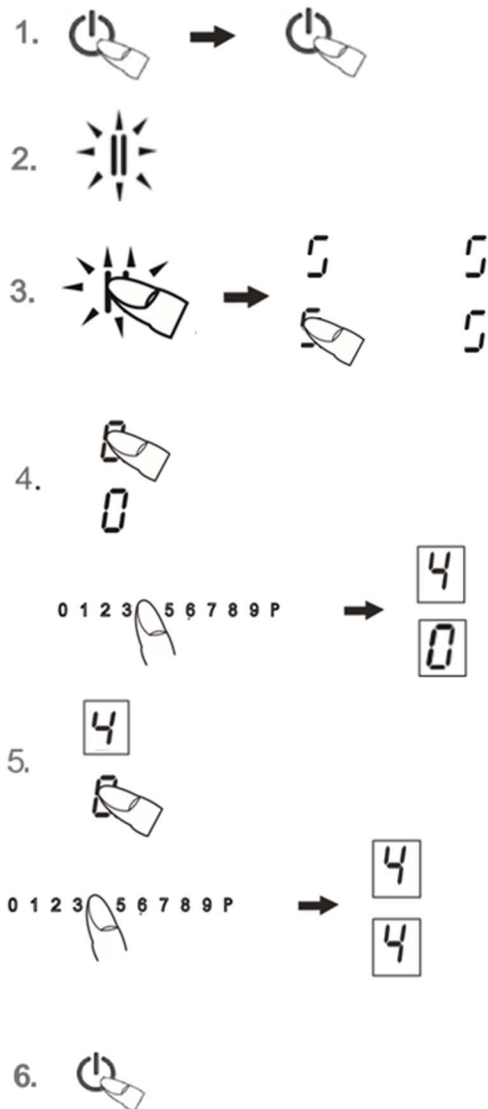
### 5.30 Grease filter state indication

The hob touch control includes a filter timer that reminds that is important to clean the hood’s grease filter on a regular basis (every 50 hours).

The filter run time is always counted when the fan is running - even during the after- run. After the time has elapsed a flashing **F** is displayed on the fan power setting display.

During after-run the **F** is not shown. It pops up again when the hob is switched on. The filter display can either be acknowledged or reset:

- Short press on fan power setting display means acknowledgment.  
Display appears only after switching the hob off and on again.
- Long press for 3 sec causes time reset.  
A confirmation tone will appear and the F will be displayed statically for 2 sec before the standard display returns.



### 5.31 User menu

User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs. The available items are described in the table below.

1. Precondition: the hob is switched off.  
Touch ON/OFF key to power up the Touch Control. Touch the ON/OFF key again within 3 sec to set the Touch Control to standby mode again.
2. Pause key starts pulsating (for 60 sec max). The menu is automatically exited after that.
3. Press and hold down pulsating Pause key and press all cooking zone in clockwise direction as shown, starting with the left front cooking zone. User menu is active. The rear left cooking zone display shows the selected user menu section.
4. Select the menu item which you want to display/change via the slider control. The value for the selected item is displayed on the front left cooking zone display.
5. To change the menu item's value, select the menu item value by touching the front left cooking zone. The selected menu item value is displayed by full brightness; the other displays are dimmed down. Choose the menu item's value by the slider control via direct selection.
6. To exit the User Menu touch the power key for 2 seconds. The User menu will be exited. The changes will be saved.

Item	Meaning	Changeable	Value Format	Remark
U2	Volume for button tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for button tones 0: no button tones 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume  Notes: For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones. Tones for errors are always emitted with max. volume (setting 3) and cannot be disabled.
U3	Volume for signal tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for signal tones (e. g. when timer runs out) 0: min. volume ... 3: max. volume
U4	Display brightness	Yes	0...9	Adjustment of the brightness for the display 0: Max. brightness ... 9: Min. brightness
U5	Timer animation	Yes	0...1	0: No Timer animation 1: Timer is animated 10 min before expiration
U6	Permanent pot detection	Yes	0...1	0: permanent pot detection not active 1: Permanent pot detection active
U7	Behaviour when timer has run out	Yes	0...2	0: Signal tone for 120 sec 1: Signal tone for 10 sec 2: No tone

The sections of the User menu that are not mentioned on the above table are factory settings. Do not modify them.

## 6 Cleaning and care

- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the ON/OFF key. The hob may otherwise be accidentally switched on.
- Observe all safety and warning information.
- Regular cleaning and maintenance ensures long service life of the appliance and optimal function.

Component	Cleaning cycle
Operating panel	Immediately after every soiling
Glass ceramic hob	Clean with conventional glass ceramic detergents immediately after soiling and on a weekly basis
Air inlet flap	After cooking very greasy dishes; at least once a week. Clean by hand (Do not put this part in the dishwasher!)
Grease filters	Clean when the fan power level indicator shows F. (Do not put this part in the dishwasher!)
Air guiding housing	Every time you clean the grease filters.
Water collector	When some water overflows and flows in the air inlet opening.

### 6.1 Glass ceramic hob

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

#### Cleaning after use

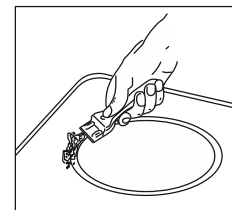
1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

#### Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

### 6.2 Specific soiling

**Heavy soiling** and stains (lime scaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.



First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Burnt sugar** and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Grains of sand** which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

**Changes to the colour** of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

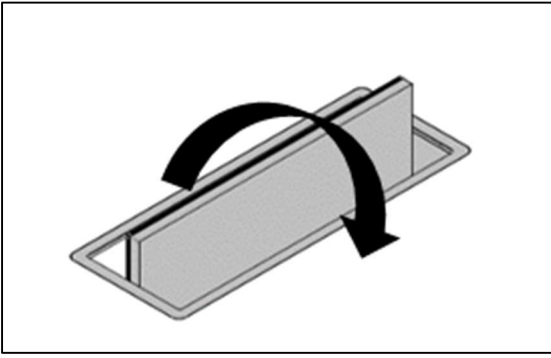
**Shining areas** are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

### 6.3 Air inlet flap and grease filters

The air inlet nozzle and grease filters absorb the greasy particles from cooking vapours.

- Make sure that the cooktop and cooktop extractor are switched off (see the Operation chapter).
- Wait until the fan indicator shows 0.
- Remove the air inlet flap and the grease filters
- Use a cleaner and degreaser in one.
- Rinse the air inlet flap and grease filters with hot water.
- Use a soft brush to clean the air inlet flap and grease filters.
- After cleaning, rinse the air inlet flap and grease filters well.
- Dry the air inlet flap and grease filters with a tea towel.

Remove the air inlet flap, by rotating the turnable part of 90 degrees. Then remove the air inlet flap by hand.



#### 6.4 Remove liquids from the appliance

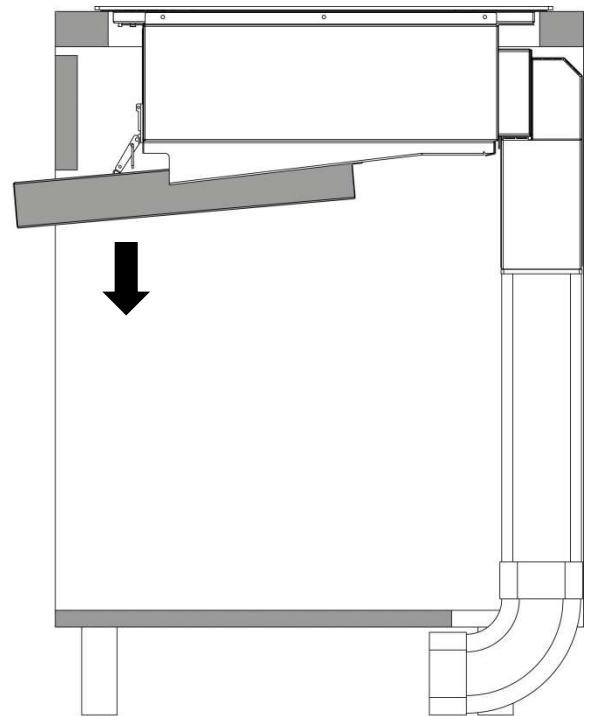
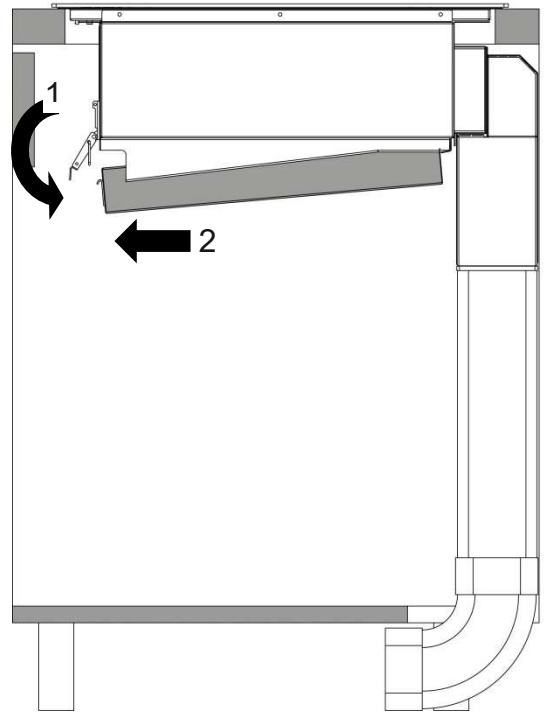
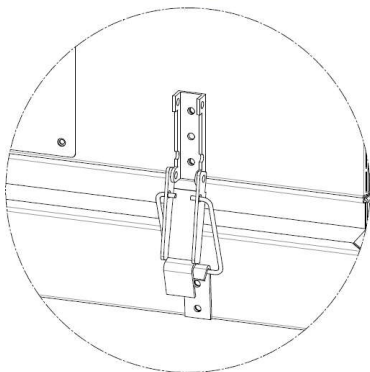
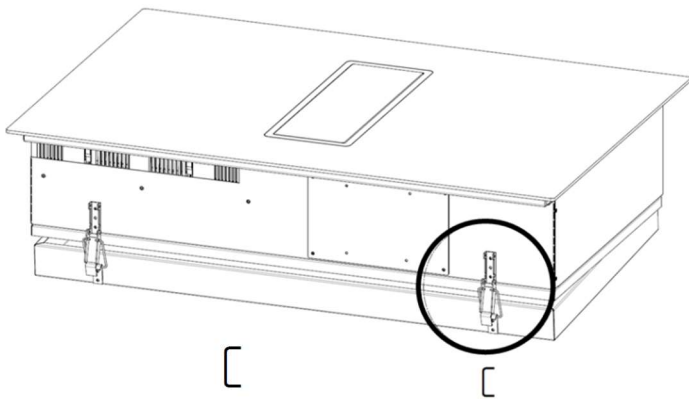
The water collector catches any liquids that flow into the appliance through the inlet opening.

For a quick removal of the liquids, unscrew the cap on the bottom of the water collector by hand or with the help of a screwdriver or a knife; place a bucket below to collect the liquids.

For a thorough cleaning, do the following:

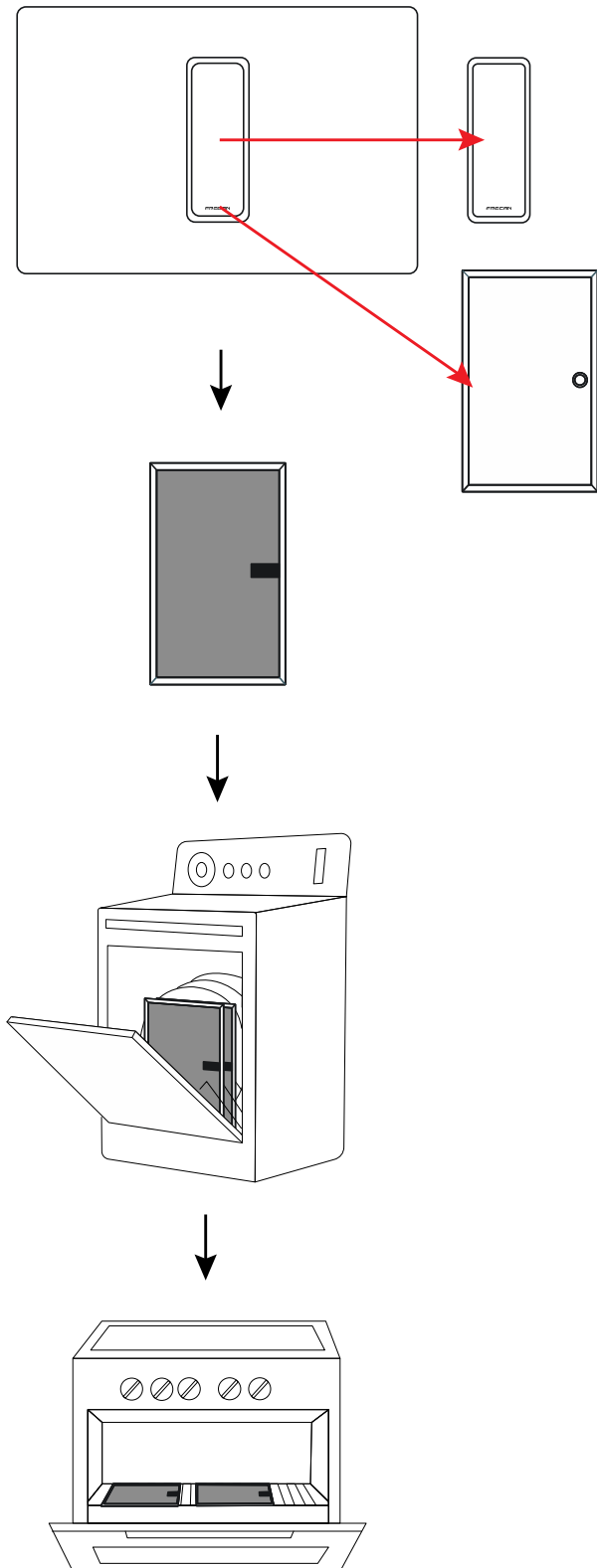
- 1 Switch off the fan and deactivate the after-run function (see Operation chapter).
- 2 Remove the air inlet nozzle and the grease.
- 3 Remove the water collector which is positioned in the bottom part of the appliance using both hands and being cautious to not let it fall. There are two lever latches which have to be opened. See picture below – C parts

**Be careful! Hold the water collector with one hand before opening the lever latches!**



- 4 Remove the water and clean the water collector by using a soft brush and a cleaner and degreaser in one.
- 5 Rinse the water collector with hot water
- 6 Dry the water collector with a tea towel
- 7 Fit the water collector to the appliance and close the lever latches.

## a. Washing instructions



1 Remove the Inlet flap and the grease filters

2 Remove the washable carbon filter from the hood.

3 Wash the filter in the dishwasher with any common detergent; MAX temperature 70°C. It is suggested to put the filter alone in the dishwasher to avoid food remains that may deposit on the filter, causing it to smell badly. After washing the filter let it dry up completely.

4 Regenerate the carbon filter by putting it in the oven for circa 60 min with a temperature less than 90°C.

Put the filter back on the hood. To grant a better functioning of the carbon filter with a normal use of the hood, it is suggested to wash and regenerate the filter at least once every two months.

## 7.2 Filter Specifications

### ODORS REDUCTION EFFICIENCY

The life time indicated is purely indicative since the filter's behavior is influenced by several factors, such as:

- The type and concentration of the pollutants the filter is exposed to;
- The length of exposition;
- The working speed/flow of the hood.

These factors can significantly change the filter's behavior even after regeneration.

For a normal use of the hood at an average working speed the carbon filter tends to lower its odor absorption capacity after many regenerating cycles. It is always suggested to change the filter more or less after two years of use.

### DISPOSAL

Regarding disposal the regulations specify that every carbon must be analyzed and then disposed depending on the analysis' results. In the domestic use the absorbed particles are not harmful for the environment, so the filters might be disposed as non-recyclable waste, following national and local regulations.

The user can deliver the product to the local collection centers.



## 7 Troubleshooting

Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

**You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.**

### The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

### Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

### You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on Cookware for induction hobs.

### The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a power level operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

### The pot sign appears?


- A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

### The pot sign still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

- The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

### LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- Display defective. Call Customer Service. Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

**The symbol  or ER03 will blink and a time-limited continuous signal will sound.**

- Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated. Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol press the same key or switch the hob off and on.

### Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation. See the section on "Protection against overheating".

Do not heat-up empty pots and use appropriate cookware.

### Error code E8 is indicated?

- Fault on the left or right hob fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.
- Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

### No indication, no function?

The hob has been incorrectly connected. Connect the appliance to the appropriate power supply.

### An error code (ERxx or Ex) is indicated?

- The appliance has developed a technical defect. Please call Customer Service.

### Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

### Does the cooling fan still operate after it has been switched off ?

- This is normal since the electronic unit is being cooled down.

### Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk. Consider the hints in case some disturbing noises appear:

- Put the cookware centrally on to the respective cooking zone.
- Try to shift the cookware a little bit onto the cooking zone.
- When using 2 cooking zones in bridge mode, put the cookware centrally on both cooking zones (i.e. the coverage of both cooking zones should be equal).
- Ensure that there are no foreign bodies between the glass ceramic and the cookware's bottom (e. g. salt grains).
- Ensure that a lid on top of the cookware is not able to vibrate.
- Try other cookware. Especially pots made of a compound material may cause noises.
- Avoid that 2 or more pots are touching each other.
- Use cookware with flat bottom to avoid movement of the cookware.

## 8 Decommissioning and disposal

- Observe all safety and warning information (see the Safety section).
- Follow the enclosed manufacturer's information.

### 8.1 Decommissioning

Decommissioning is understood as final shutdown and disassembly. Following decommissioning, the device can either be installed into other units, sold on privately or disposed of.

#### **Electricity connections may only be disconnected by qualified specialists.**

- To decommission, switch the device off (see Operation section)
- Disconnect the device from the power supply.

### 8.2 Disassembly

For removal, the device must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Undo the appliance fixture.
- Remove the silicone joints.
- Remove the device from the worktop by lifting it upwards.
- Remove any other accessories.
- Dispose of the old device and any contaminated accessories.

### 8.3 Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.



### 8.4 Disposing of old appliance

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that

this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## 9 Technical data

MODEL A	
Parameter	Value
Two phases connection	380-415 V
One phase connection	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Maximum power consumption	7,4 kW
Fuse protection/ One phase	1 x 32 A
Fuse protection/ Two phases	2 X 16 A
Cooktop	
Material surface	Glass ceramic
Power levels	1 – 9, P
Cooking zones size	210 x 190 mm
Cooking zones power output	2100 W P = 3000 W Bridge = 3700 W
Cooktop energy consumption	
Cooking zone 210 x 190	187 Wh/kg
Total (average)	187 Wh/kg
Hob dimension	
Height / width / depth	206 x 780 x 520 mm

MODEL B	
Parameter	Value
Two phases connection	380-415 V
One phase connection	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Maximum power consumption	7,4 kW
Fuse protection/ One phase	1 x 32 A
Fuse protection/ Two phases	2 X 16 A
Cooktop	
Material surface	Glass ceramic
Power levels	1 – 9, P
Cooking zones size	<b>Right:</b> 210 x 190 mm <b>Left:</b> ø 250 mm
Cooking zones power output	<b>210 X 190:</b> 2100 W P = 3000 W <b>Ø 250 mm:</b> 2300 W P = 3000 W
Cooktop energy consumption	
Cooking zone 210 x 190	187 Wh/kg
Cooking zone ø 250 mm	186.7 Wh/kg
Total (average)	186.9 Wh/kg
Hob dimension	
Height / width / depth	206 x 780 x 520 mm

# **FRECAN**

Carretera B-142 km. 8,4 de 0818 Sentmenat (Barcelona)

España

Phone: +34 937 93 66 22

[www.frecan.com](http://www.frecan.com)