

FRECAN

INSTRUCCIONES DE USO

ES

INSTRUCCIONS D'US

CAT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

830018RTN

RESUMEN

SEGURIDAD	4
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZAR	4
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR AL APARATO	6
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLA DEL APARATO	7
OTRAS PROTECCIONES.....	7
DESCRIPCION DEL APARATO	8
CARACTERISTICAS TECNICAS	8
PANEL DE CONTROL.....	8
UTILIZACIÓN DEL APARATO	9
INDICACIONES	9
VENTILACION.....	9
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	9
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION:.....	9
PRINCIPIO DE LA INDUCCION	9
CONTROL TACTIL	10
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	10
PUESTA EN MARCHA	10
DETECCION DEL RECIPIENTE	11
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	11
FUNCION DE BOOSTER Y DOBLE BOOSTER.....	11
FUNCION TEMPORIZADOR	12
COCCION AUTOMATICA	13
FUNCION PAUSA	13
MEMORIZACION DE FUNCIONES.....	14
FUNCION “MANTENER CALIENTE”	14
FUNCION “BRIDGE” O “BRIDGE” AUTOMATICO	14
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	15
FUNCION “CHEF”	15
FUNCION “GRILL ”	15
OPERAR LA CAMPANA	16
INICIAR LA CAMPANA	16
FUNCION BOOSTER.....	16
FUNCION DE TEMPORIZADOR	16
FUNCION AUTOMATICA.....	17
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA CAMPANA	17
INDICADOR DE LIMPIEZA DEL FILTRO	17
CONSEJOS AL COCINAR	19
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	19
DIMENSION DE LAS CACEROLAS	19
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	20
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	20
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	22
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	22
CONEXIÓN ELÉCTRICA	25

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizar.

- Retire todas las partes del embalaje.
- La instalación y conexión eléctrica del aparato conviene dejarlas en manos de especialistas.
- El fabricante no será responsable de los daños causados por un error de empotramiento o de conexión.
- El aparato sólo puede ser utilizado un vez que esté montado e instalado en un mueble y encimera homologada y adaptada.
- Su utilización es únicamente destinada al uso doméstico habitual (preparación de alimentos), excluyendo otro tipo de uso doméstico, comercial o industrial.
- Elimine todas las etiquetas autoadhesivas del vidrio de vitrocerámica.
- No transforme o modifique al aparato.
- La placa de cocción no debe ser utilizada como soporte o encimera.
- La seguridad solo está garantizada si el aparato está conectado a una toma a tierra de protección de acuerdo a las prescripciones vigentes.
- Para la conexión a la red eléctrica no utilice un cable alargador.
- El aparato no debe ser utilizado encima de un lavavajillas o de una secadora: los vapores de agua emitidos podrían deteriorar al aparato.
- No haga funcionar el aparato con un temporizador externo o sistema de mando a distancia.

Uso del aparato

- Desconecte siempre la alimentación eléctrica después de su uso.
- Supervise constantemente las cocciones que utilizan grasas y aceites ya que son propensas a producir llamaradas rápidamente.
- Preste atención a los riesgos de quemaduras durante y después del uso del aparato.
- Asegúrese que ningún cable eléctrico de aparato fijo o móvil entre en contacto con el vidrio o la cacerola caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no deben encontrarse cerca al aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico distinto a los recipientes para calentar.
- En caso de conexión accidental o de calor residual, el mismo tendría el riesgo de calentarse, fundirse o empezará a quemarse según el material..
- Nunca cubra el aparato con un paño o una lámina protectora. Este podría calentarse mucho e incendiarse.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas o cuyas experiencias y conocimientos sean inadecuadas, únicamente si ellos son supervisados, capacitados con el uso del aparato en condiciones de seguridad e informados de los riesgos susceptibles que se pueden presentar.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin la supervisión de adultos.

Precauciones para no deteriorar al aparato

- Las cacerolas con bases sin pulir (fundición no esmaltada,...) o dañadas pueden causar daños a la vitrocerámica.
- La presencia de arena o de otros materiales abrasivos pueden dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No choque los bordes de la vitrocerámica con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato siga las instrucciones del fabricante.
- No coloque o deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que el azúcar, los materiales sintéticos o una lámina de aluminio entre en contacto con las zonas calientes. Estas sustancias al refrigerarse pueden provocar rupturas u otras modificaciones en la superficie de la vitrocerámica: Apague el aparato y levántelos inmediatamente de la zona de cocción todavía caliente (atención: riesgo de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/ freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- Nunca coloque recipientes calientes encima de la zona de comandos.
- Si un cajón está ubicado bajo el aparato empotrado, asegúrese de que exista un espacio suficiente (2 cm) entre el contenido de ese cajón y la parte inferior del aparato con el fin de garantizar una buena ventilación.
- No almacene objetos inflamables (ej. sprays) en el cajón ubicado bajo la placa de cocción. Los eventuales cuberteros deben ser de un material resistente al calor.

Precauciones en caso de falla del aparato

- Si un defecto es constatado, es necesario apagar el aparato y desconectar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de fisura o rotura de la vitrocerámica es necesario desconectar el aparato de la red eléctrica y contactar al servicio post venta.
- Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie vidriada está fisurada, desconecte la alimentación del aparato para evitar una eventual descarga eléctrica.

Otras protecciones

- Asegúrese de que el recipiente de cocción esté siempre centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir la zona de cocción en la medida de lo posible.
- Para los usuarios que llevan un regulador de ritmo cardíaco, el campo magnético podría influir en su funcionamiento. Le recomendamos informarse con el distribuidor o su médico.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos o de aluminio: ellos podrían fundirse con los fogones aún calientes.
- **NUNCA** intentar apagar un incendio con agua, se debe parar el aparato y luego cubrir las llamas por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.



EL USO DE UNA OLLA DE BAJA CALIDAD O CUALQUIER UTENSILIO DE COCINA NO MAGNÉTICO O ADAPTADOR SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTIA. EN ESTOS CASOS EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS A LA ENCIMERA Y/O SU ENTORNO.



DESCRIPCION DEL APARATO

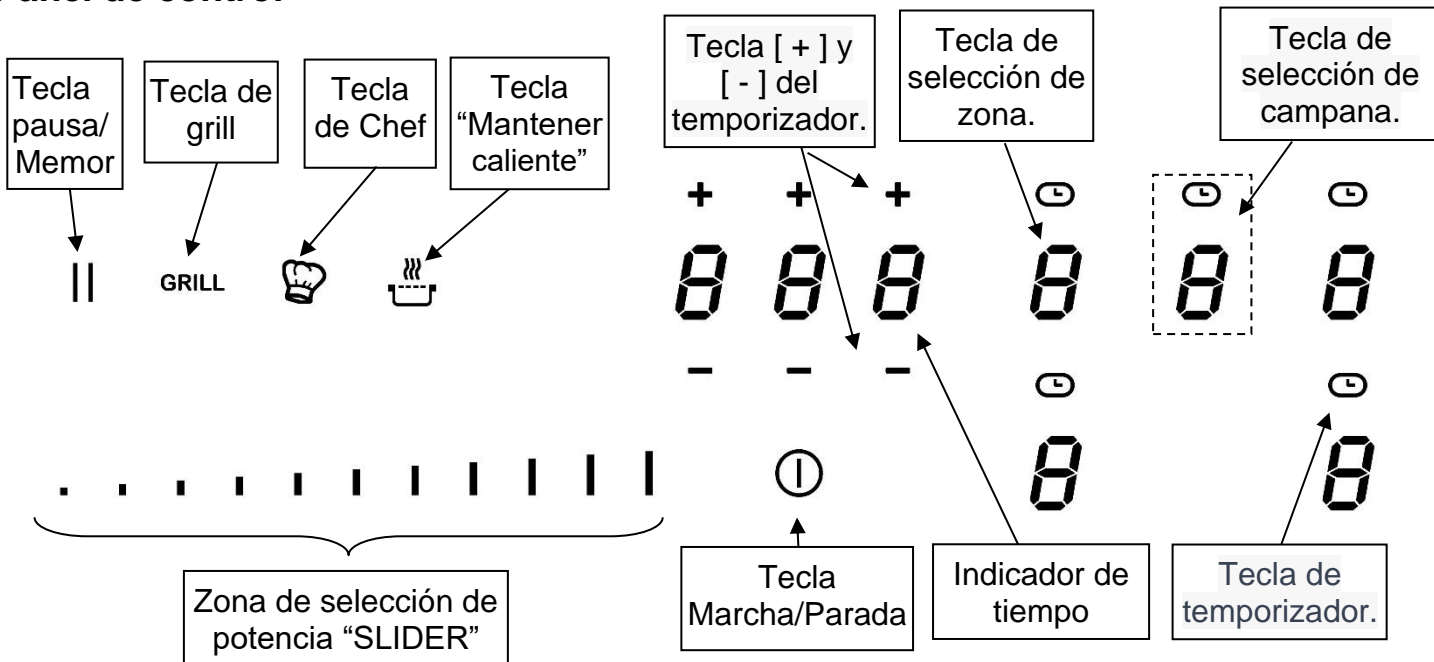
Características Técnicas

Tipo	830018RTN
Potencia total	7400 W
Número de zonas de cocción	4
Consumo de energía de la placa de cocción EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zonas de calentamiento	210 x 190 mm
Detección mínimo	Ø 110 mm
Potencia nominal*	2100 W
Nivel Booster*	2500 / 3000 W
Categoría de la cacerola estándar **	A
Consumo de energía EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Categoría estandarizada de utensilios de cocina **	B (x2)
Consumo de energía EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoría estandarizada de utensilios de cocina. **	C
Consumo de energía EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* La potencia proporcionada puede variar según las dimensiones y el material de la sartén.


** Cálculos según el método de medida del rendimiento (EN60350-2).

Panel de control



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada.
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado.
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia power
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
„ //	Doble Booster	El Doble Booster está activado.
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura consante de 70°C
II	Stop&Go	La cocina está en pausa.
∩	Bridge	2 zonas de cocción se combinan
	función grill	La función grill está activada.

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización:

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

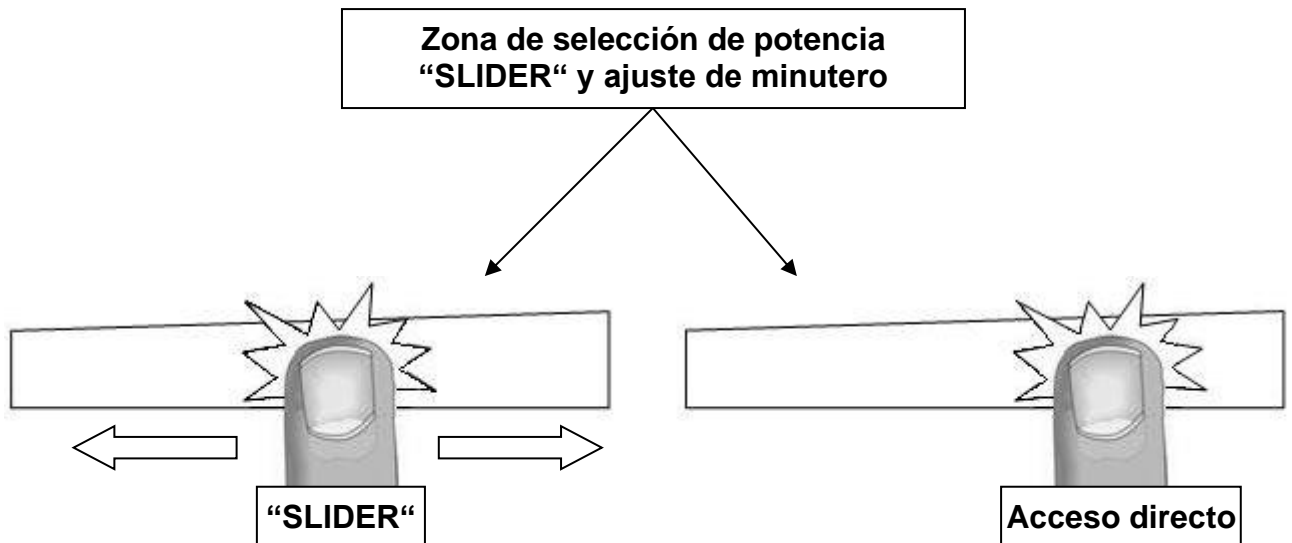
La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción. Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Control táctil

Tu vitrocerámica está equipada con controles electrónicos con teclas de toque sensible. Cuando tu dedo presiona la tecla, se activa el comando correspondiente. Esta activación se valida mediante una luz de control, una letra o un número en la pantalla y/o un sonido "beep".. **En caso de uso general, presiona solamente una tecla a la vez.**

Zona de selección de potencia "SLIDER" y ajuste de minutero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona "SLIDER". Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

Conectar / Apagar la placa de cocción:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [⏻] por 2 segundos	[0]
Apagar	Pulsar [⏻] por 2 segundos	ninguno o [H]

• Conectar / Apagar una zona de calentamiento:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona (Ajuste la potencia)	Deslice en el "SLIDER" a la derecha o a la izquierda	[1] a [P]
Apagar	Deslice a [0] en "SLIDER"	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente..

Después de usarlo, apaga el elemento de calor: no dejes activada la detección de sartén [U].

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor ¡Peligro de quemadura y de incendio!

Función de Booster y Doble Booster

El Booster [P] y el Doble Booster [II] proporcionan un impulso de potencia a la zona de cocción seleccionada. Si esta función está activada, las zonas de cocción funcionarán durante 5 minutos con una potencia ultrarrápida. Esto está previsto, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como fideos.

- **Conectar / Apagar el Booster:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar el booster	Deslice hasta el final del "SLIDER" o pulse directamente en el final del "SLIDER"	[P]
Apagar el booster	Slide on the "SLIDER"	[9] hasta [0]

- **Conectar / Apagar el doble booster**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar el booster	Deslice hasta el final del "SLIDER" o pulse directamente en el final del "SLIDER"	[P]
Conectar el doble booster	Vuelve a presionar en el extremo del "SLIDER".	[II] y P]
Apagar el doble booster	Deslizar en el "SLIDER"	[P] hasta [0]
Apagar el booster	Deslizar en el "SLIDER"	[9] hasta [0]

- **Gestión de la potencia:**

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando se activa la función Booster, el sistema electrónico regula automáticamente todos los "Boosters" seleccionados para que coincidan con la potencia disponible para cada elemento seleccionado para el booster. Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

Zona de cocción seleccionada

[P] está indicado

Otra zona de cocción (por ej.: cocción de nivel 9)

[9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 1H59 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar una zona	[0]
Seleccionar la potencia	Deslice en el "SLIDER"	[1] hasta [P]
Seleccionar temporizador	Pulsar [⏸]	
Reducir el tiempo	Pulse tecla [-] desde el temporizador	[60] a 59, 58...
incrementar el tiempo	Pulse la tecla [+] del temporizador	Tiempo aumentar

Después de unos segundos, la pantalla [⏸] se detiene y parpadea.

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Para detener el tiempo de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar temporizador	Pulsa tecla [⏸]	Temporizador en
Parar el tiempo	Pulse tecla [-] desde el temporizador	[000]

Si se activan varios temporizadores, repita el proceso.

- **Función de temporizador de huevo:**

El temporizador de huevos es una función independiente. Se detiene tan pronto como se inicia una zona de calentamiento. Si el temporizador del huevo está encendido y la placa está apagada, el temporizador continúa hasta que se acabe el tiempo.

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulse la tecla [⏸] durante 2s	[0]
Seleccione el temporizador	Pulsar [000]	[000]
reducir el tiempo	Pulse la tecla [-] desde el temporizador	[60] a 59, 58...
Incrementar el tiempo	Pulse la tecla [+] del temporizador	Tiempo aumentar

Después de unos segundos, la pantalla [min] se detiene con el parpadeo.

Se confirma la hora y se inicia el temporizador.

- **Parada automática al final del tiempo de cocción:**

Tan pronto como se termina el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador parpadea [000] y suena un sonido.

Para detener el sonido y el parpadeo, pulse la tecla [-] y [+].

Cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automático. La zona de cocción comienza a plena potencia durante un tiempo determinado, y luego reduce automáticamente su potencia en el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Selección del nivel de potencia parpadeando (por ejemplo (7 »)	Deslice en el "SLIDER" a [7] y estancia 3s	[7] está con [A]

- **Apagar la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Selección del nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[0] a [9]

Función pausa

Esta función frena temporalmente todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Iniciar pausa	Pulse [II] 2s	[II] y luz de control
Parar la pausa anteriores	Pulse [II] 2s	en los ajustes

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (①), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.
- Función « Mantener caliente ».

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [①].
- Pulse la tecla [II]



La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C.

Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.




- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar “Mantener caliente”	Pulse tecla []	[U]
Pare	Pulse tecla []	[0]

La duración máxima de mantener el calor es de 2 horas.

Función “Bridge” o “Bridge” automático

Esta función permite el uso de 2 zonas de cocción al mismo tiempo con las mismas características que una sola zona de cocción. Con esta función se permite la función Booster en las zonas de la izquierda

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulse la tecla [①] durante 2 segundos	[0]
Activar el “bridge”	Coloque una cacerola en una de las dos zonas que serán "puenteadas" y presione simultáneamente la correspondiente teclas de selección.	[0] y []
	Automáticamente: poner una panorámica en las 2 zonas y pulse en el 2 "SLIDER"	[] blink []
Aumentar el “bridge”	Deslizar sobre la "SLIDER" bruja indica el poder	[1] a [9]
Pare el “bridge”	Presionar simultáneamente las 2 zonas de cocción	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro [Ⓛ]).

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa	Pulse la tecla [Ⓛ] durante 2 segundos.	[0]
Bloqueo de la placa	Mantenga durante 3 segundos la tecla de un área y luego presione el "Slider" que se desplaza y desliza de izquierda a derecha	[L]
Desbloquear la placa	Mantenga durante 3 segundos la tecla de un área y luego pulse el "Slider" que se desplaza y deslizar de izquierda a derecha	[0] o [H]

Función “Chef“

Esta función cambia la placa en 3 zonas preestablecidas.


- **Iniciar/detener la función “chef”:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la función “chef”	Pulsar []	[9] y [11], [6] y [3]
Pare la función “chef”	Pulsar []	[0]

Función “grill”

Esta función permite el uso óptimo de la placa de la parrilla con la combinación de dos áreas y el uso de potencias adecuadas.

- **Iniciar/detener la función “grill”:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar el “grill”	Pulsar [GRILL]	[]
Detener el “grill”	Pulsar [GRILL]	[0]

OPERAR LA CAMPANA

Iniciar la campana

- **Conectar / Apagar el campana:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar el campana	Pulse la tecla de selección de la campana	[0]
Seleccione el nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[1] a [9]
Parar el campana	Deslice en el "SLIDER" hacia la izquierda	[0]

Función booster

Cuando se activa la función, la campana funciona a su nivel máximo de potencia durante 10 minutos.

- **Iniciar/ detener la función de refuerzo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccione el nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[1] a [9]
Activar el booster	Deslice hasta el final del "SLIDER" o presione directamente al final del "SLIDER"	[P]
Detener el booster	Deslice en el "SLIDER"	[1] a [9]

Función de temporizador

Esta función permite operar la campana durante 15 minutos después de apagar la placa.

- **Iniciar el temporizador:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar el campana	Pulse la tecla de selección de la campana	[0]
Seleccione el nivel de potencia	Deslice en el "SLIDER"	[1] a [P]
Iniciar el temporizador	Pulse [⏸] sobre la tecla de selección de la campana	[⏸] de la campana está en, [015] en la pantalla del temporizador

- **Detener el temporizador:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
detener el temporizador	Pulse [⏸] sobre la tecla de selección de la campana	Nada

Función automática

Esta función ajusta automáticamente el nivel de potencia de la campana en función del nivel de potencia de las zonas de cocción.

- **Connectar / Apagar la función automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la función automática	Pulse 3 segundos en la tecla de selección de la campana	[A]
desactivar la función automática	Pulse 3 segundos en la tecla de selección de la campana	[0]

Nota: es posible cambiar rápidamente la potencia de la campana cuando se activa la función automática, deslizando el dedo en el "SLIDER".

Esto detiene temporalmente la función automática.

La función automática se reactiva la próxima vez que se inicie la placa de cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA CAMPANA

La limpieza regular de la campana garantiza un funcionamiento correcto y sin errores y prolonga la vida útil de la campana. Asegúrese de limpiar los filtros de grasa de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

Indicador de limpieza del filtro

Cuando la campana está encendida y la potencia de succión se establece en [0], el tiempo restante antes de limpiar el filtro se muestra en la pantalla del temporizador.

La configuración predeterminada es de 30 horas, pero puede cambiar esta configuración si lo desea.

- **Mostrar el tiempo restante:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar el campana	Pulse la tecla de selección de la campana	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador

- **Indicador de limpieza del filtro de grasa:**

Cuando se van a limpiar los filtros de grasa, la pantalla del temporizador muestra [00h] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana.

- **Restablecer el tiempo restante antes de limpiar el filtro de la campana**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Presione la tecla [⏻] durante 2 segundos.	[0] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana
Seleccionar la campana	Pulse la tecla de selección de la campana	[0] y [00h] en la pantalla del temporizador
Reiniciar el contador	Pulse la tecla del temporizador durante 3 segundos	El último ajuste especificado por el usuario está activado
Confirmar el ajuste	Pulse la tecla de temporizador de nuevo	-

- **Cambiar el tiempo restante antes de limpiar el filtro de la campana**

<u>Acción</u>	<u>Control panel</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulse la tecla [⏻] durante 2 segundos	[0] y un punto parpadea en la tecla de selección de la campana
Seleccionar el campana	Pulse la tecla de selección del capó	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador
Cambiar el contador de tiempo	Presione la tecla del temporizador durante 3 segundos ajuste para presionar la tecla [+] o [-]	[tiempo restante] en la pantalla del temporizador
Confirmar el ajuste	Pulse la tecla de temporizador de nuevo	-

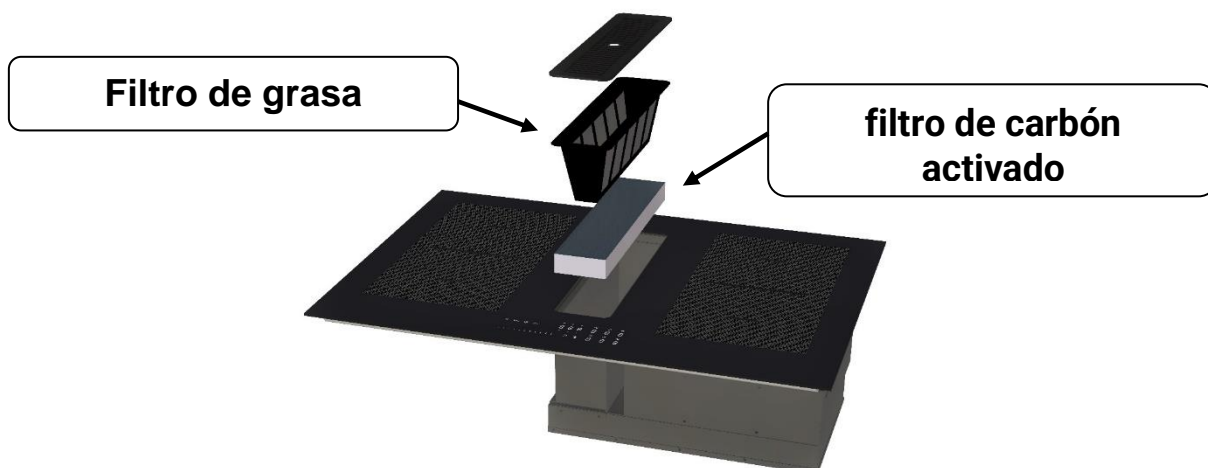
Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

El filtro de grasa debe colocarse verticalmente en la cesta inferior y lavarse a 60 ° C como máximo con un detergente suave.

Después de limpiar, vuelva a colocar los filtros de grasa en la campana.

Sustitución del filtro de carbón activado

El filtro de carbón activo utilizado para la recirculación y para atrapar los olores, debe ser reemplazado después de 6 meses de uso normal.



CONSEJOS AL COCINAR

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

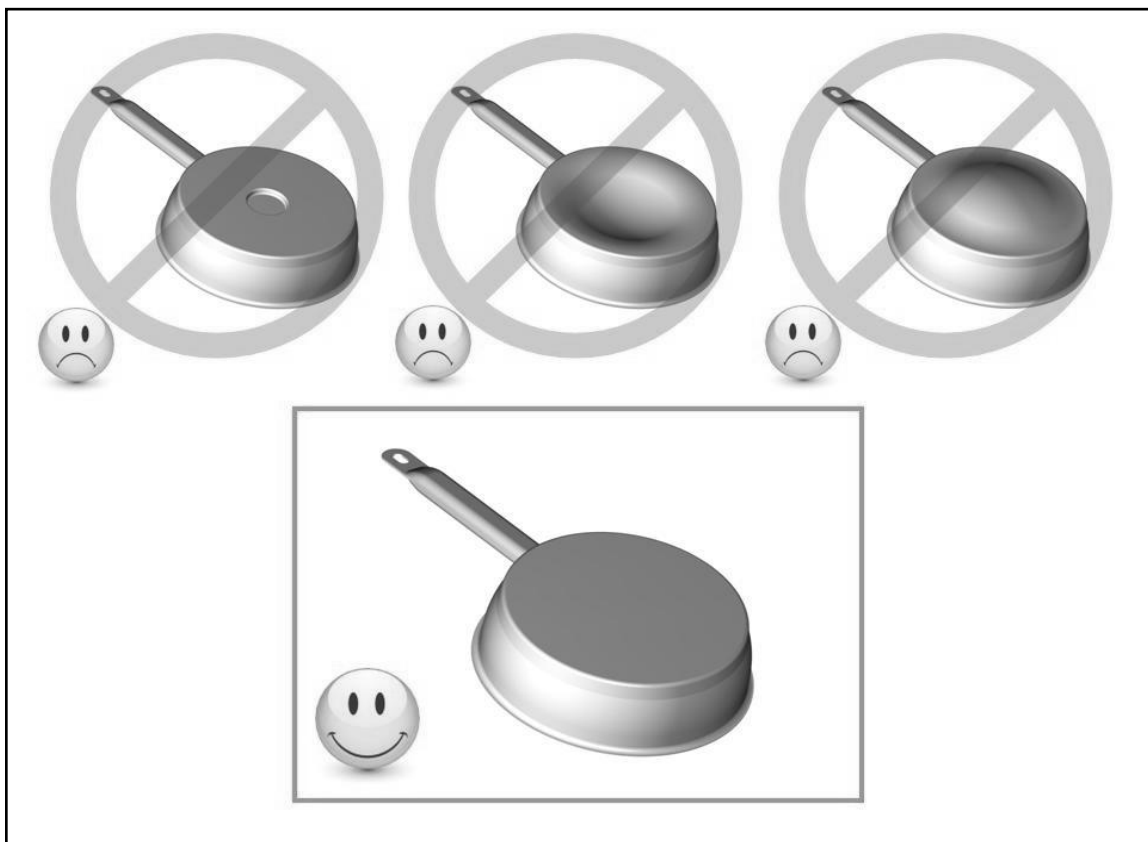
- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.


Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.



(los siguientes valores son indicativos)

1 to 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 to 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 to 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 to 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y 	Freír, Llevar a ebullición	vieiras, filetes Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.

- Deben evitarse absolutamente los detergentes altamente corrosivos o abrasivos y los equipos de limpieza que puedan causar arañazos.
- Nunca use ningún limpiador de vapor o arandela de presión.
- No utilice ningún objeto que pueda rayar el vidrio de cerámica.
- Asegúrese de que la bandeja esté seca y limpia. Asegúrese de que no haya granos de polvo en la placa de cerámica o en la bandeja. El deslizamiento de cacerolas ásperas rayará la superficie.
- Los derrames de azúcar, mermelada, jalea, etc. deben eliminarse inmediatamente. De este modo evitará que la superficie se dañe.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato
- Contacto con el servicio posventa.

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa::

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]

El símbolo [U] se enciende:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El símbolo [A] o [Er03] aparece en la pantalla:

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar.

El símbolo [E2] o [E H] aparece en la pantalla:

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

El símbolo [E3] aparece en la pantalla:

- El recipiente no es adecuado, cambie la cazuela o sartén.

El símbolo [E6] aparece en la pantalla:

- Red eléctrica defectuosa. Controlar la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, libérela.

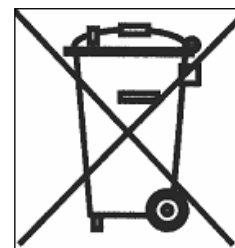
Si no se muestra ningún código de error y la interfaz de usuario no responde a ninguna pulsación de tecla, compruebe la tensión de alimentación para cables faltantes, puentes faltantes y conexión incorrecta a 400 V.

Si alguno de los símbolos arriba indicados persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables.
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato.

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos.

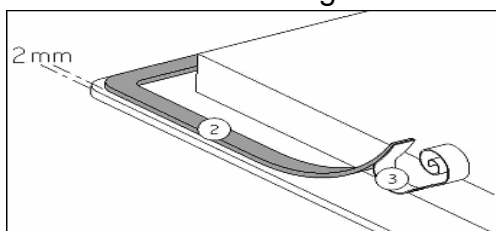


INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

Colocación de la junta de estanqueidad:

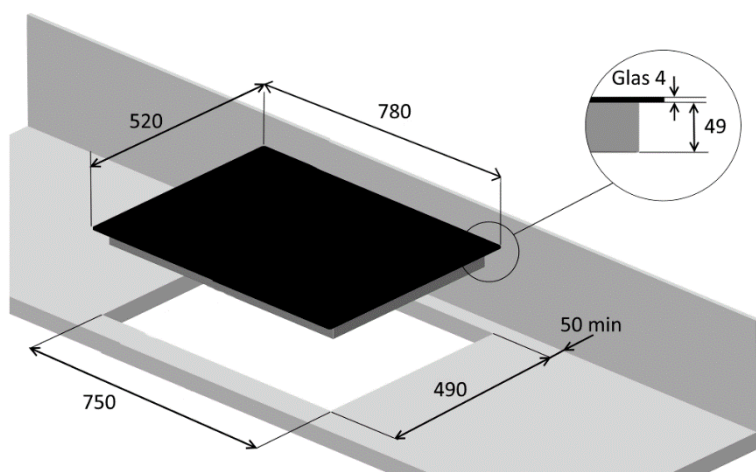
La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



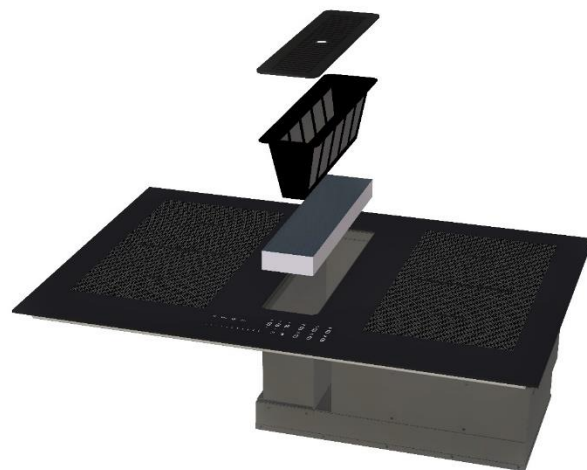
Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

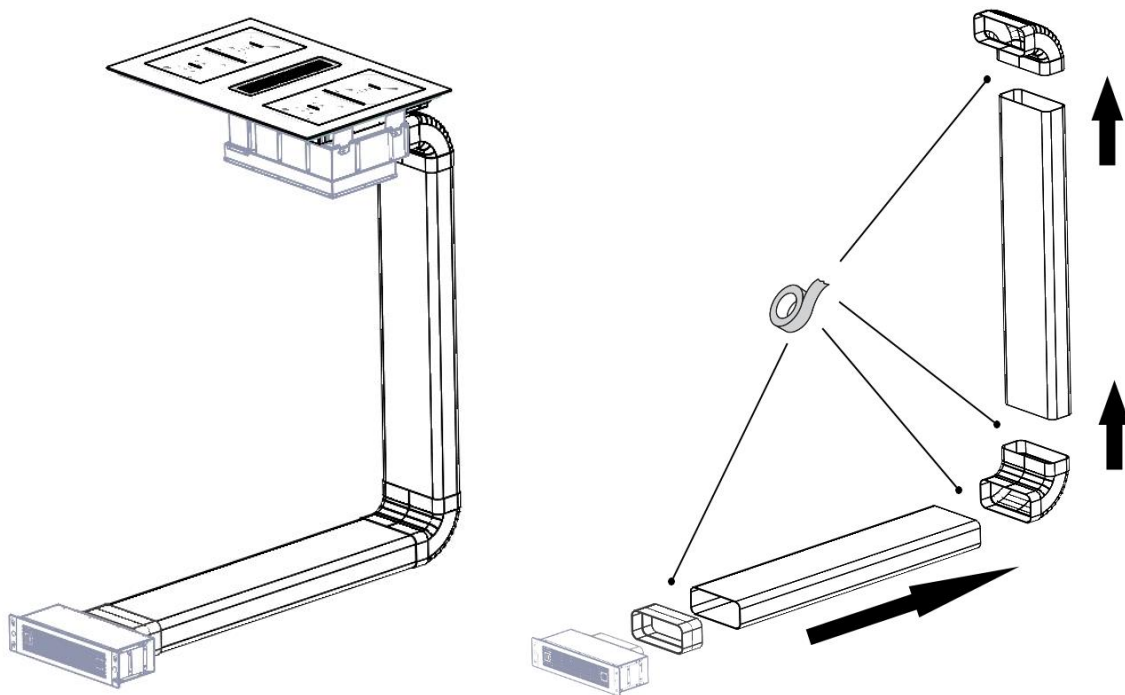
Montaje - instalación:

- Los tamaños de corte son:



Instalación de los filtros

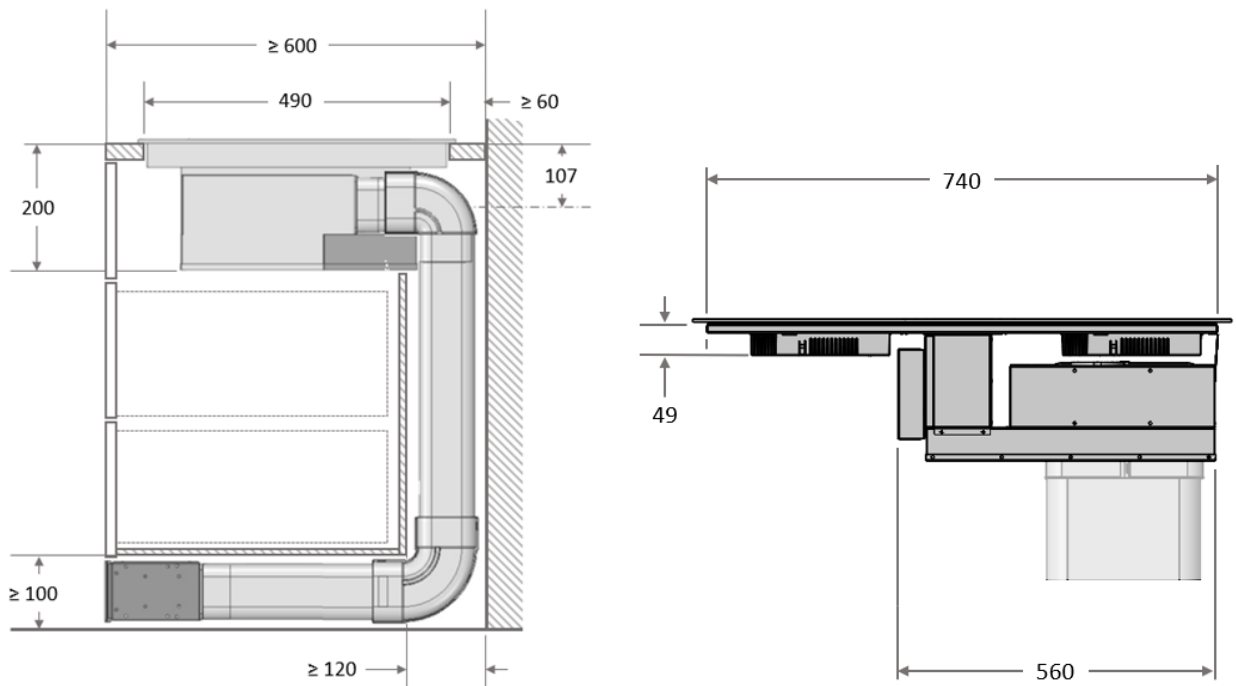


Dimensionamiento e instalación de conductos de aire (830018RTN) :

Conecte los componentes del conducto de aire entre sí e insértelos en la conexión de salida en la parte trasera de la cocina

Asegúrese de que los componentes estén unidos utilizando el adhesivo proporcionado.

Los tubos se pueden cortar a la longitud deseada según el tamaño de los muebles de cocina.



- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo .**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción.**
- La pieza de mobiliario o soporte en el que se instalará la encimera, así como los bordes del mobiliario, los revestimientos de laminado y el adhesivo utilizado para fijarlos, deben ser capaces de resistir temperaturas de hasta 100 °C.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas.
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica.
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor.
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 500 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón.
- No utilice escudos de seguridad para niños o protectores de encimera inapropiados. Estos pueden causar accidentes.
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato se debe aislar del sector por medio de un interruptor omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión

Atención!

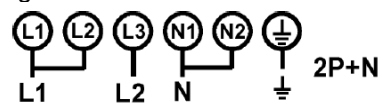
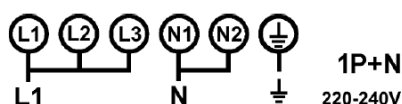
Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 220-240 V~ 50/60 Hz
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Connexion	Diametro del cable	Cable	Calibre de proteccion
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la placa

Para las diferentes tipos de conexión, utiliza los puentes de latón que se encuentran en la caja junto a la terminal.

Monofásico 220-240V~1P+N

Coloca el primer puente entre la terminal L1 y L2, el segundo puente entre L2 y L3 y el tercer puente entre N1 y N2.

Introducir la tierra en el transmisor "tierra", el neutro N hacia el terminal N, la fase L1 hacia uno de los terminales L.

Bifásico 400V~2P+N:

Coloca un puente entre la terminal N1 y N2. Conecta el cable de tierra a la terminal "tierra", el neutro N a la terminal N1 o N2, la fase L1 a la terminal L1 y la fase L2 a la terminal L3.

Asegúrese de que los cables están correctamente insertados y bien ajustados hacia abajo.

4 semanas después de la instalación, asegúrese de apretar los tornillos en el bloque de terminales.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

RESUM

SEGURETAT	28
PRECAUCIONS ABANS D'UTILITZAR	28
PRECAUCIONS PER NO DETERIORAR L'APARELL	30
PRECAUCIONS EN CASO DE FALLIDA DE L'APARELL	31
ALTRES PROTECCIONS	31
DESCRIPCIÓ DE L'APARELL.....	32
CARACTERISTIQUES TECNiques	32
PANEL DE COMANDAMENT	32
UTILITZACIÓ DE L'APARELL.....	33
INDICACIONS	33
VENTILACIÓ.....	33
POSADA EN MARXA I ÚS DE L'APARELL	33
ABANS DE LA PRIMERA UTILITZACIÓ:	33
PRINCIPI DE LA INDUCCIÓ	33
CONTROL TACTIL	34
ZONA DE SELECCIÓ DE POTÈNCIA "SLIDER" I AJUSTAMENT DE MINUTER	34
POSADA EN MARXA	34
DETECCIÓ DEL RECIPIENT	35
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	35
FUNCIO DE BOOSTER I DOBLE BOOSTER.....	35
FUNCIO TEMPORITZADOR	36
COCCIÓ AUTOMÀTICA	37
FUNCIO PAUSA	37
MEMORITZACIÓ DE FUNCIONS	37
FUNCIO "MANTENIR CALENT"	38
FUNCIO "BRIDGE" O "BRIDGE" AUTOMÀTIC.....	38
BLOQUEIG DE LA ZONA DE COMANDAMENTS	38
FUNCIO "CHEF"	39
FUNCIO "GRILL"	39
OPERAR LA CAMPANA.....	39
INICIAR LA CAMPANA	39
FUNCIO BOOSTER	39
FUNCIO DE TEMPORITZADOR.....	40
FUNCIO AUTOMÀTICA	40
MANTENIMENT I NETEJA DE LA CAMPANA.....	41
INDICADOR DE NETEJA DEL FILTRE	41
CONSELLS PER CUINAR	43
QUALITAT DE LES CASSOLES.....	43
DIMENSIO DE LES CASSOLES.....	43
CONSERVACIÓ I NETEJA	44
QUÈ FER EN CAS DE PROBLEMA	44
PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT	46
INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ.....	46
CONNEXIÓ ELÈCTRICA.....	49

SEGURETAT

Precaucions abans d'utilitzar.

- Traieu totes les parts de l'embalatge.
- La instal·lació i connexió elèctrica de l'aparell convé deixar-les en mans d'especialistes.
- El fabricant no serà responsable dels danys causats per un error d'encastat o connexió.
- L'aparell només pot ser utilitzat un cop estigui muntat i instal·lat en un moble i encimera homologat i adaptat.
- La seva utilització és destinada únicament a l'ús domèstic habitual (preparació d'aliments), excloent-ne un altre tipus d'ús domèstic, comercial o industrial.
- Elimineu totes les etiquetes autoadhesives del vidre de vitroceràmica.
- No transformeu o modifiqueu l'aparell.
- La placa de cocció no ha de ser utilitzada com a suport o encimera.
- La seguretat només està garantida si l'aparell està connectat a una presa a terra de protecció segons les prescripcions vigents.
- Per connectar-vos a la xarxa elèctrica, no utilitzeu un cable allargador.
- L'aparell no s'ha de fer servir sobre rentaplats o una assecadora: els vapors d'aigua emesos podrien deteriorar l'aparell.
- No feu funcionar l'aparell amb un temporitzador extern o sistema de comandament a distància.

Ús de l'aparell

- Desconnecteu sempre l'alimentació elèctrica després del seu ús.
- Superviseu constantment les coccions que utilitzen greixos i olis ja que son propenses a produir flamarades ràpidament.
- Pareu atenció als riscos de cremades durant i després de l'uso de l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable elèctric de l'aparell fix o mòbil entri en contacte amb el vidre o la cassola calenta.
- Els objectes magnètics (targetes de crèdit, disquets, calculadores) no s'han de trobar a prop de l'aparell en funcionament.
- No col.loqueu cap objecte metàl.lic diferent dels recipients per escalfar.
- En cas de connexió accidental o de calor residual, aquest tindria el risc d'escalfar-se, fondre's o començarà a cremar-se segons el material.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina protectora. Podria escalfar-se molt i incendiar-se.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys en endavant i persones amb les capacitats físiques, sensorials o mentals limitades o els coneixements inadecuats, únicament si estan supervisats i capacitats amb l'us de l'aparell en condicions de seguretat i informats de els riscos susceptibles que es poden presentar.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i manteniment no s'han de deixar a les mans de nens sense la supervisió d'adults.

Precaucions per no deteriorar l'aparell

- Les cassoles amb bases sense polir (fosa no esmaltada,...) o danyades poden causar danys a la vitroceràmica.
- La presència de sorra o d'altres materials abrasius poden fer malbé la vitroceràmica.
- Eviteu deixar caure objectes, fins i tot petits, sobre la vitroceràmica.
- No xoqueu les vores de la vitroceràmica amb les cassoles.
- Assegureu-vos que la ventilació de l'aparell segueix les instruccions del fabricant.
- No col.loqueu o deixeu cassoles buides sobre la placa de cocció.
- Eviteu que el sucre, els materials sintètics o una làmina d'alumini entri en contacte amb les zones calentes. Aquestes substàncies en refrigerar-se poden provocar ruptures o altres modificacions de la superfície de la vitroceràmica.
- Apagueu l'aparell i aixequeu-los immediatament de la zona de cocció encara calenta (atenció: risc de cremades).
- **ADVERTIMENT:** Greixos i olis sobre la placa es poden incendiar. És important tenir molta cura quan es facin servir greixos o olis per cuinar/fregir, i controlar el procés de cocció en tot moment.
- **ATENCIÓ:** El procés de cocció ha de ser supervisat en tot moment. Una cocció breu ha de ser verificada amb continuïtat.
- **ADVERTIMENT:** perill d'incendi: no col.locar ni desar objectes sobre la placa de cocció. Mai col.loqueu recipients calents sobre la zona de comandaments.
- Si un calaix està ubicat sota l'aparell encastat, assegureu-vos que hi hagi un espai suficient (2 cm) entre el contingut d'aquest calaix i la part inferior de l'aparell per garantir una bona ventilació.
- No emmagatzemi objectes inflamables (ex. esprais) al calaix ubicat sota la placa de cocció. Els eventuais coberters han de ser d'un material resistent a la calor.

Precaucions en caso de fallida de l'aparell

- Si es constata un defecte, cal apagar l'aparell i desconnectar la línia d'alimentació elèctrica.
- En cas de fisura o trencament de la vitroceràmica cal desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica i contactar amb el servei postvenda.
- Les reparacions han de ser realitzades exclusivament per personal especialitzat. En cap cas no obriu l'aparell.
- **ATENCIÓ:** Si la superfície vidrada està fisurada, desconnecteu l'alimentació de l'aparell per evitar una eventual descàrrega elèctrica.

Altres proteccions

- Assegureu-vos que el recipient de cocció estigui sempre centrat a la zona de cocció.
- El fons de la cassola ha de cobrir la zona de cocció en la mesura que sigui possible.
- Per als usuaris que portin un regulador de ritme cardíac, el camp magnètic podria influir en el seu funcionament. Us recomanem informar-vos amb el distribuïdor o el vostre metge.
- No utilitzeu recipients de materials sintètics o d'alumini: podrien fondre's amb el fogons encara calents.
- MAI intentar apagar un incendi amb aigua, s'ha de parar l'aparell i després cobrir les flames per exemple amb una tapa o una manta contra incendis.



**L'US D'UNA OLLA DE BAIXA QUALITAT O QUALSEVOL
UTENSILI DE CUINA NO MAGÈNTIC O ADAPTADOR
SUPOSA UN INCOMPLIMENT DE LA GARANTIA. EN
AQUESTS CASOS EL FABRICANT NO ES FA
RESPONSIBLE DELS DANYS CAUSATS A L'ENCIMERA
I/O EL SEU ENTORN.**



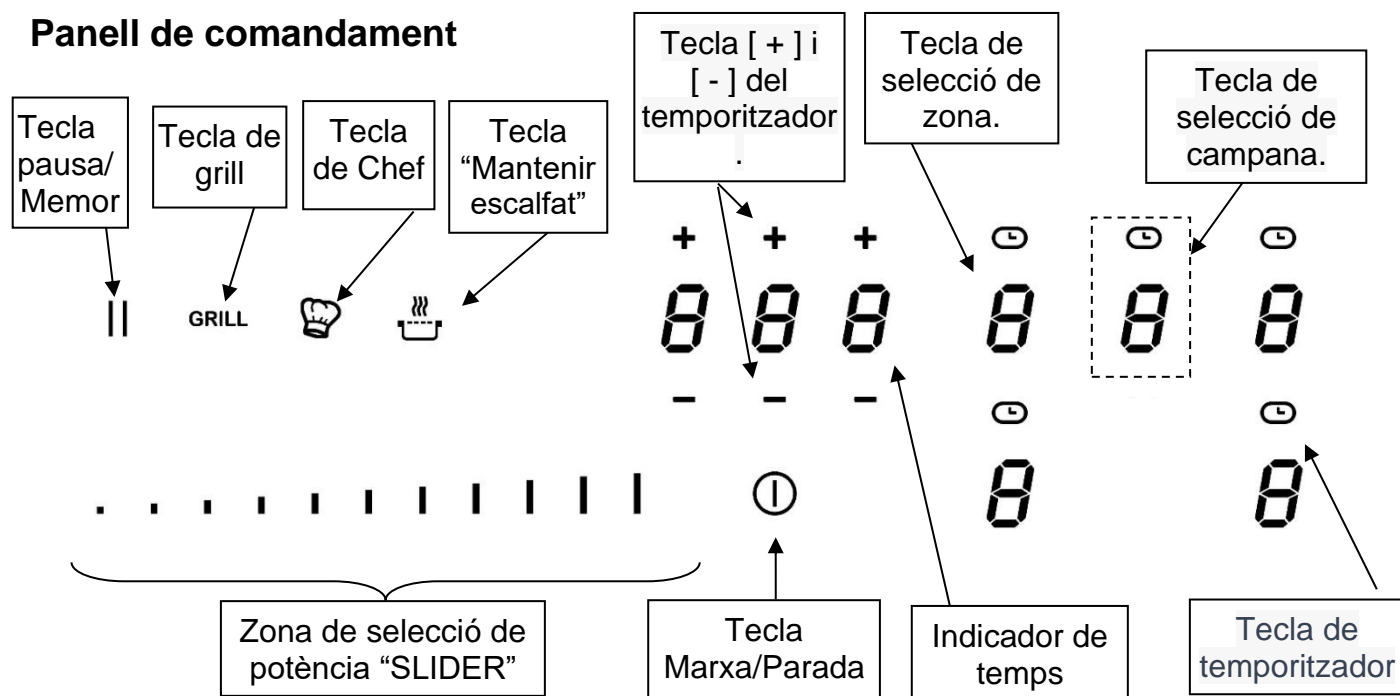
DESCRIPCIÓ DE L'APARELL

Característiques Tècniques

Tipus	830018RTN
Potència total	7400 W
Nombre de zones de cocció	4
Consum d'energia de la placa de cocció EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zones d'escalfament	210 x 190 mm
Detecció mínim	Ø 110 mm
Potència nominal*	2100 W
Nivell Booster*	2500 / 3000 W
Categoria de la cassola estàndar **	A
Consum d'energia EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Categoria estandaritzada d'utensilis de cuina **	B (x2)
Consum d'energia EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoria estandaritzada de utensilis de cuina. **	C
Consum d'energia EC _{cw} **	159.5 Wh/kg


* La potència proporcionada pot variar segons les dimensions i el material de la paella.

** Càlculs segons el mètode de mesura del rendiment (EN60350-2).



UTILIZACIÓ DE L'APARELL

Indicacions

<u>Indicació</u>	<u>Designació</u>	<u>Funció</u>
0	Zero	Zona de cocció activada
1...9	Nivell de potència	Elecció nivell de cocció
<u>U</u>	Detecció de cassola	Falta recipient o és inadequat
A	Accelerador de calor	Cocció automàtica
E	Missatge d'error	Fallada electrònica
H	Calor residual	La zona de cocció encara calenta
P	Booster	Activada la potència Power
L	Bloqueig	Els botons estan bloquejats
	Doble Booster	El Doble Booster està activat
U	Mantenir calent	La placa manté el recipient a temperatura constant de 70°C
II	Stop&Go	La cuina està en pausa
∩	Bridge	2 zones de cocció es combinen
	funció Grill	La funció grill està activada

Ventilació

El ventilador de refredament té un funcionament totalment automàtic. Es posa en marxa a velocitat baixa a partir del moment en què la calor despresa pel sistema electrònic sobrepasa un cert llindar. La ventilació activa la velocitat més alta quan la placa de cocció s'usa de forma intensiva. El ventilador redueix la seva velocitat i es para automàticament quan el circuit electrònic està prou fred.

POSADA EN MARXA I ÚS DE L'APARELL

Abans de la primera utilització:

Netegeu l'aparell amb un drap humit i assequeu-lo. No utilitzeu detergent ja que podria provocar una coloració blavosa a les superfícies vitrificades.

Principi de la inducció

A sota de cada placa de cocció hi ha una bobina d'inducció. Quan aquesta està connectada, produeix un camp electromagnètic variable el qual produeix corrents induïts al fons ferromagnètic del recipient. D'això en resulta un escalfament del recipient col·locat sobre la zona d'escalfament. Com és lògic, el recipient ha de ser adequat:

- Es recomanen tots els recipients metàl·lics ferro-magnètics (a verificar eventualment amb un petit imant) tals com: cassoles de fosa, paelles de ferro negre, cassoles metàl·liques esmaltades, en acer inoxidable amb base ferro-magnètica...
- Queden exclosos els recipients de coure, inoxidable, alumini, vidre, fusta, ceràmica, gres, fang cuit, inoxidable no ferro-magnètic...

La zona de cocció per inducció té automàticament en compte la mida del recipient utilitzat. Amb un diàmetre massa petit, el recipient no funciona. Aquest diàmetre varia en funció del diàmetre de la zona de cocció. Quan el recipient no és adequat per a la placa de cocció, queda encès el símbol (U).

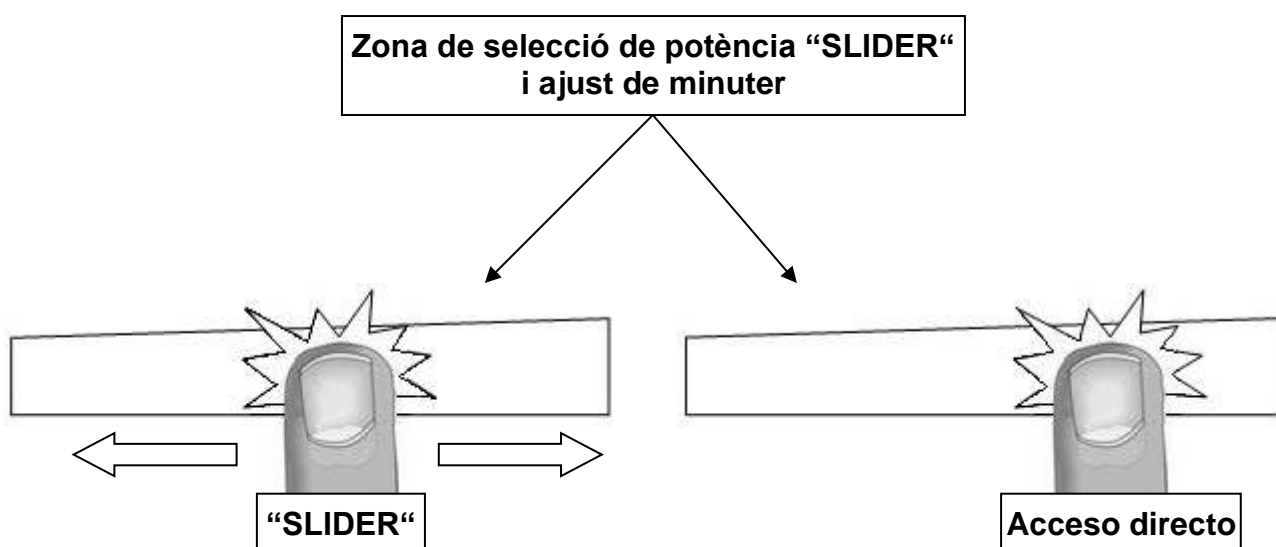
Control tàctil

La teva vitroceràmica està equipada amb controls electrònics amb tecles de toc sensible. Quan el dit pressiona la tecla, s'activa la comanda corresponent. Aquesta activació es valida mitjançant una llum de control, una lletra o un número a la pantalla i/o un so "beep".

En cas d'ús general, premeu només una tecla alhora.

Zona de selecció de potència "SLIDER" i ajustament de minuter

Per a la selecció de potència amb l'slider lliscar el dit sobre la zona "SLIDER". Es beneficia d'un accés directe recolzant el dit directament al nivell desitjat.



Posada en marxa

Connectar / Apagar la placa de cocció:

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Connectar	Prémer [①] per 2 segons	[0]
Apagar	Prémer [①] per 2 segons	ninguno o [H]

Connectar / Apagar una zona d'escalfament:

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona (Ajusteu la potència)	Feu lliscar sobre "SLIDER" a la dreta o a l'esquerra	[1] a [P]
Apagar	Feu lliscar a [0] en "SLIDER"	[0] o [H]

Si no es realitza cap ajust en el plaç de 20 segons, el sistema torna a la posició d'espera.

Detecció del recipient

La detecció del recipient assegura una seguretat perfecta. La inducció no funciona:

- Quan no hi ha recipient sobre la zona de cocció o quan aquest recipient no és adequat per a la inducció. En aquest cas és impossible augmentar la potència i apareix el símbol [U] a l'indicador. La [U] desapareix quan es col·loca una cassola a la zona de cocció.

- Si al curs de la cocció es retira el recipient de la zona de cocció, el funcionament s'interromp. Apareixerà el símbol [U] a l'indicador. La [U] desapareix quan es col·loca de nou el recipient a la zona de cocció. La cocció es reprèn en el nivell de potència seleccionat anteriorment.

Després d'usarlo, apagueu l'element de calor: no deixeu activada la detecció de paella [U].

Indicador de calor residual

Després d'apagar les zones de cocció o d'apagar completament la placa, les zones de cocció estan encara calentes, cosa que s'indica amb el símbol [H]

El símbol [H] s'apaga quan les zones de cocció es poden tocar sense perill.

Mentre els testimonis de calor residual estiguin encesos, no toqueu les zones de cocció ni poseu a sobre cap objecte sensible a la calor Perill de cremada i d'incendi!

Funció de Booster i Doble Booster

El Booster [P] i el Doble Booster [] proporcionen un impuls de potència a la zona de cocció seleccionada. Si aquesta funció està activada, les zones de cocció funcionaran durant 5 minuts amb una potència ultra ràpida. Això està previst, per exemple, per escalfar ràpidament grans quantitats d'aigua, com ara fideus.

- **Conectar / Apagar el Booster:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Connectar el booster	Feu lliscar fins el final del "SLIDER" o premeu directament en el final del "SLIDER"	[P]
Apagar el booster	Slide on the "SLIDER"	[9] fins [0]

- **Conectar / Apagar el doble booster**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Connectar el booster	Feu lliscar fins el final del "SLIDER" o premeu directament en el final del "SLIDER"	[P]
Connectar el doble booster	Torna a presionar en l'extrem del "SLIDER".	[0] fins [P]
Apagar el doble booster	Lliscar en el "SLIDER"	[P] fins [0]
Apagar el booster	Lliscar en el "SLIDER"	[9] fins [0]

- **Gestió de la potència:**

El conjunt de la placa de cocció és dotat d'una potència màxima. Quan s'activa la funció Booster, el sistema electrònic regula automàticament tots els "Boosters" seleccionats perquè coincideixin amb la potència disponible per a cada element seleccionat per al Booster. Durant alguns segons, l'indicador d'aquesta zona de cocció parpelleja [9] i després queda al nivell de cocció més alt possible:

Zona de cocció seleccionada
[P] està indicat

Altres zones de cocció (per ex.: cocció de nivell 9)
[9] passa a [6] u [8] segons el tipus de placa

Funció Temporitzador

El temporitzador es pot assignar simultàniament a diverses plaques de cocció i amb ajustaments diferents de temps en minuts (de 0 a 1H59 minuts) per a cadascuna de les plaques.

- **Ajust o modificació de la durada de la cocció:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Prémer una zona	[0]
Seleccionar la potència	Lliscar en el "SLIDER"	[1] fins [P]
Seleccionar temporitzador	Premeu [⏸]	
Reduir el temps	Premeu tecla [-] des de el temporitzador	[60] a 59, 58...
incrementar el temps	Premeu tecla [+] del temporitzador	augmentar temps

Després d'uns segons, la pantalla [⏸] s'atura i parpelleja.

La durada queda seleccionada i comença el compte enrere.

- **Per aturar el temps de cocció:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar temporitzador	Premeu tecla [⏸]	Temporitzador en
Aturar el temps	Premeu tecla [-] des de el temporitzador	[000]

Si s'activen diversos temporitzadors, repetiu el procés.

- **Funció de temporitzador d'ou:**

El temporitzador d'ous és una funció independent. S'atura tan aviat com comença una zona d'escalfament. Si el temporitzador de l'ou està encès i la placa està apagada, el temporitzador continua fins que s'acabi el temps.

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocció	Premeu la tecla [⏸] durant 2s	[0]
Seleccioni el temporitzador	Premeu [000]	[000]
reduir el temps	Premeu la tecla [-] des de el temporitzador	[60] a 59, 58...
Incrementar el temps	Premeu la tecla [+] del temporitzador	Augmentar temps

Després d'uns segons, la pantalla [min] s'atura amb el parpelleig.

Es confirma l'hora i comença el temporitzador.

- **Parada automàtica al final del temps de cocció:**

Tan bon punt s'acaba el temps de cocció seleccionat, el temporitzador parpelleja [000] i sona un so.

Per aturar el so i el parpelleig, premeu la tecla [-] i [+].

Cocció automàtica

Totes les zones de cocció estan equipades amb un dispositiu de cocció automàtic. La zona de cocció comença a plena potència durant un temps determinat, i després en redueix automàticament la potència en el nivell pre-seleccionat.

- **Posada en marxa:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Selecció del nivell de potència parpellejant amb [A] (per exemple (7 »)	Feu lliscar en el "SLIDER" a [7] I durada 3s	[7] està

- **Apagar la cocció automàtica:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Selecció del nivell de potència	Feu lliscar en el "SLIDER"	[0] a [9]

Funció pausa

Aquesta funció deté temporalment totes les zones de cocció activades i permet reiniciar-les amb la mateixa configuració.

- **Connectar / aturar la funció pausa**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Iniciar pausa	Premeu [II] 2s	[II] i llum de control
Parar la pausa anteriors	Premeu [II] 2s	en els ajustos

Memorització de funcions

Després d'apagar la placa (①), és possible recordar els darrers paràmetres.

- Cuinar a totes les zones de cocció (Potència).
- Minuts i segons de cocció programats al minuter.
- Funció de cocció automàtica.
- Funció « Manténir calent ».

El procediment per recuperar la configuració anterior és el següent:



- Premeu la tecla [①].
- Premeu la tecla [II]

La configuració anterior queda activada.

Funció “Mantenir calent”

Aquesta funció permet assolir i mantenir automàticament una temperatura de 70°C. Amb això s'evitaran els vessaments de líquids sobre la placa i que s'enganxin a la part inferior del recipient.





- **Iniciar / aturar la funció Conservador de calor**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar “Mantenir calent”	Premeu tecla []	[U]
Aturar	Premeu tecla []	[0]


La durada màxima de mantenir la calor és de 2 hores.


Funció “Bridge” o “Bridge” automàtic

Aquesta funció permet utilitzar 2 zones de cocció alhora amb les mateixes característiques que una sola zona de cocció. Amb aquesta funció es permet la funció Booster a les zones de l'esquerra.

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocció	Premeu la tecla [] durant 2 segons	[0]
Activar el “bridge”	Col.loqueu una cassola en una de les dues zones que seràn "pontades" i premeu simultàneament la corresponent tecla de selecció.	[0] y []
	Automàticament: posar una panoràmica en les 2 zones i premer en el 2 "SLIDER"	[] blink []
Augmentar el “bridge”	Lliscar sobre la "SLIDER"	
	La pantalla indica la potència	[1] a [9]
Aturar el “bridge”	Premeu simultàneament les 2 zones de cocció	[0]

Bloqueig de la zona de comandaments




Per evitar que es modifiqui una selecció de la placa de cocció particularment quan es neteja el vidre, la zona de comandaments es pot bloquejar (excepte la tecla marxa/atur []).

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa	Premeu la tecla [] durant 2 segons.	[0]
Bloqueig de la placa	Mantingueu durant 3 segons la tecla d'una àrea i després premeu el "Slider" que es desplaça i llisca d'esquerra a dreta	[L]
Desbloquejar la placa	Mantingueu durant 3 segons la tecla d'un àrea i després premeu "Slider" que es desplaça i llisca d'esquerra a dreta	[0] o [H]

Funció “Chef”

Aquesta funció canvia la placa en 3 zones preestablertes.


- **Iniciar/aturar la funció “chef”:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la funció “chef”	Premeu []	[9] i [], [6] i [3]
Aturar la funció “chef”	Premeu []	[0]

Funció “grill”

Aquesta funció permet l'ús òptim de la placa de la graella amb la combinació de dues àrees i l'ús de potències adequades

- **Iniciar/aturar la funció “grill”:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar el “grill”	Premeu [GRILL]	[]
Aturar el “grill”	Premeu [GRILL]	[0]

OPERAR LA CAMPANA

Iniciar la campana

- **Connectar / aturar la campana:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la campana	Premeu la tecla de selecció de la campana	[0]
Seleccioni el nivell de potencia	Feu lliscar el "SLIDER"	[1] a [9]
Aturar el campana	Feu lliscar el "SLIDER" cap a l'esquerra	[0]

Funció booster

Quan s'activa la funció, la campana funciona al seu nivell màxim de potència durant 10 minuts.

- **Iniciar/ aturar la funció de reforç:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Seleccioni el nivell de potencia	Feu lliscar el "SLIDER"	[1] a [9]
Activar el Booster	Feu lliscar fins al final del "SLIDER" o premeu directament al final del "SLIDER"	[P]
Aturar el Booster	Feu lliscar el "SLIDER"	[1] a [9]

Funció de temporitzador

Aquesta funció permet operar la campana durant 15 minuts després d'apagar la placa.

- **Iniciar el temporitzador:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la campana	Premeu la tecla de selecció de la campana	[0]
Seleccioni el nivell de potència	Feu lliscar el "SLIDER"	[1] a [P]
Iniciar el temporitzador	Premeu [⏸] sobre la tecla de selecció de la campana	[⏸] la campana està en, [015] en la pantalla del temporitzador

- **Aturar el temporitzador:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Aturar el temporitzador	Premeu [⏸] sobre la tecla de selecció de la campana	Res

Funció automàtica

Aquesta funció ajusta automàticament el nivell de potència de la campana segons el nivell de potència de les zones de cocció.

- **Connectar / Apagar la funció automàtica:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la funció automàtica	Premeu 3 segons la tecla de selecció de la campana	[A]
desactivar la funció automàtica	Premeu 3 segons la tecla de selecció de la campana	[0]

Nota: és possible canviar ràpidament la potència de la campana quan s'activa la funció automàtica, fent lliscar el dit al "SLIDER".

Això atura temporalment la funció automàtica.

La funció automàtica es reactiva la propera vegada que s'iniciï la placa de cocció.

MANTENIMENT I NETEJA DE LA CAMPANA

La neteja regular de la campana garanteix un funcionament correcte i sense errors i perllonga la vida útil de la campana. Assegureu-vos de netejar els filtres de greix d'acord amb les recomanacions del fabricant.

Indicador de neteja del filtre

Quan la campana està engegada i la potència de succió s'estableix a [0], el temps restant abans de netejar el filtre es mostra a la pantalla del temporitzador.

La configuració predeterminada és de 30 hores, però podeu canviar aquesta configuració si voleu.

- **Mostrar el temps restant:**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la campana	Premeu la tecla de selecció de campana	[temps restant] a la pantalla del temporitzador

- **Indicador de neteja del filtre de greix:**

Quan es netejaran els filtres de greix, la pantalla del temporitzador mostra [00h] i un punt parpelleja a la tecla de selecció de la campana.

- **Restablir el temps restant abans de netejar el filtre de la campana**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocció	Premeu la tecla [Ⓢ] durant 2 segons.	[0] i un punt parpelleja a la tecla de selecció de la campana
Seleccionar la campana	Premeu la tecla de selecció de la campana	[0] y [00h] a la pantalla del temporitzador
Reiniciar el comptador	Premeu la tecla del temporitzador durant 3 segons	El darrer ajust especificat per l'usuari està activat
Confirmar l'ajust	Premeu la tecla de temporitzador de nou	

- **Canviar el temps restant abans de netejar el filtre de la campana**

<u>Acció</u>	<u>Zona de comandaments</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocció	Premeu la tecla [ⓘ] durant 2 segons	[0] i un punt parpelleja la tecla de selecció de la campana
Seleccionar la campana	Premeu la tecla de selecció de la campana	[temps restant] a la pantalla del temporitzador
Canviar el comptador de temps	Premeu la tecla del temporitzador durant 3 segons. Ajust pressionant la tecla [+] o [-]	[temps restant] a la pantalla del temporitzador
Confirmar l'ajust	Premeu la tecla de temporitzador de nou	-

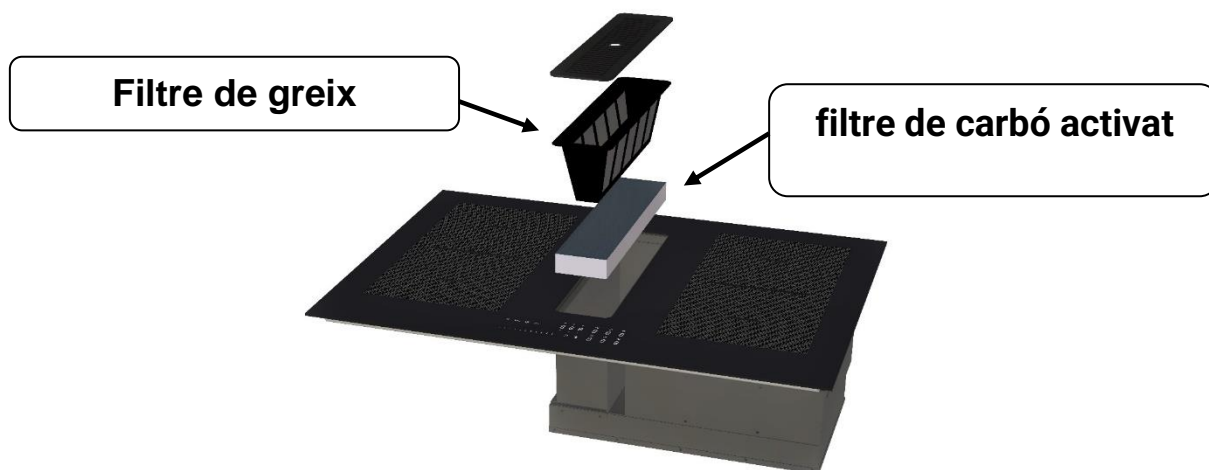
Neteja del filtre de greix al rentaplats

El filtre de greix s'ha de col·locar verticalment a la cistella inferior i rentar-se a 60 ° C com a màxim amb un detergent suau.

Després de netejar, torneu a col·locar els filtres de greix a la campana.

Substitució del filtre de carbó activat

El filtre de carbó actiu utilitzat per a la recirculació i per atrapar les olors, ha de ser reemplaçat després de 6 mesos d'ús normal.



CONSELLS PER CUINAR

Qualitat de les cassoles

Materials adequats: acer, acer esmaltat, fosa, inoxidable amb fons ferro-magnètic, alumini amb fons ferro-magnètic

Materials no adequats: alumini i inoxidable amb fons no ferro-magnètic, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana

Els fabricants especifiquen si els seus productes són compatibles amb la inducció.

Per verificar si les cassoles són compatibles:

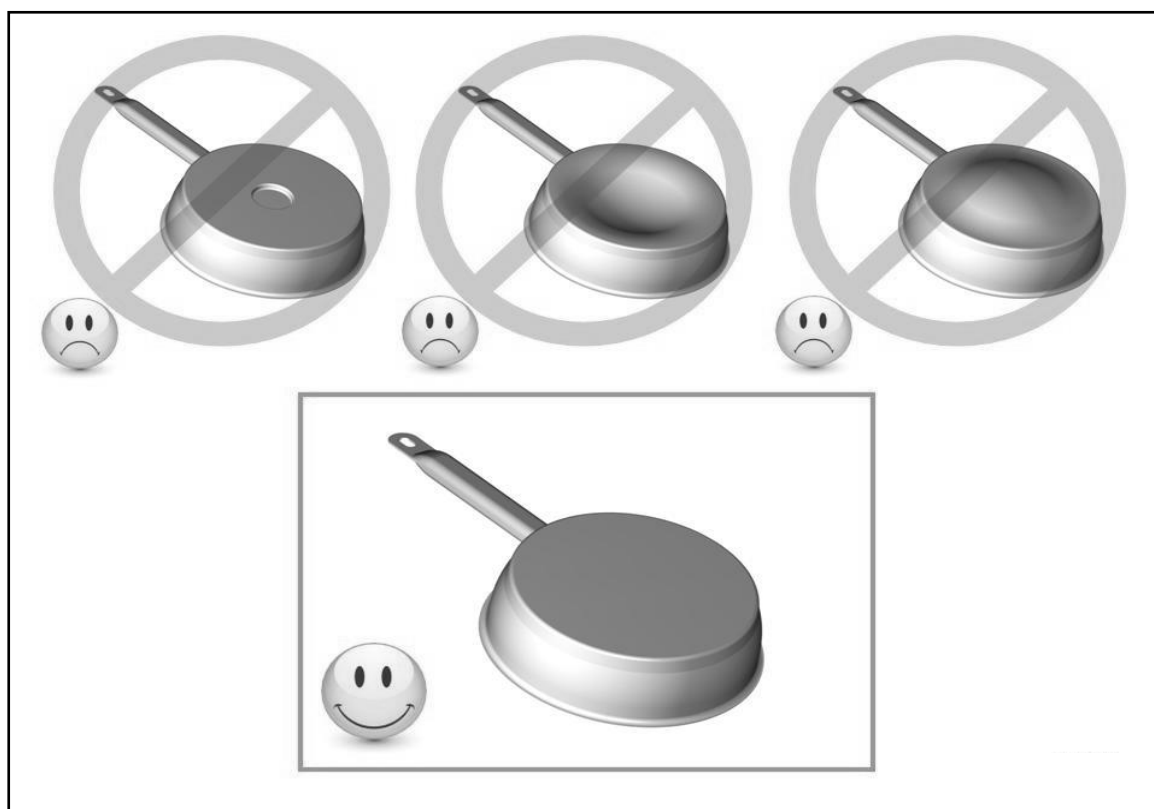
- Poseu una mica d'aigua en una cassola col·locada sobre una zona de cocció per inducció regulada a nivell [9]. Aquesta aigua s'ha d'escalfar en alguns segons.
- Poseu un imant sobre el fons extern de la cassola; ha de quedar enganxat.

Algunes cassoles poden fer soroll en col·locar-les sobre una zona de cocció per inducció. Aquests sorolls no representen en cap cas un defecte a l'aparell ni tenen influència en el seu funcionament.

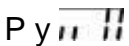
Dimensió de les cassoles

Les zones de cocció s'adapten automàticament a la dimensió del fons de la cassola fins a un cert límit. Per això, el fons d'aquesta cassola ha de tenir un diàmetre mínim en funció del diàmetre de la zona de cocció corresponent.

Per obtenir el màxim rendiment de la placa de cocció, col·loqueu la cassola ben centrada a la zona de cocció.



(els següents valors són indicatius)

1 to 2	Fer fondre Reescalfar	Salses, mantega, xocolata, gelatina Plats precuinats
2 to 3	Inflar Descongelar	Arròs, puddings i plats cuinats Llegums, peixos, productes congelats
3 to 4	Vapor	Llegums, peixos, carn
4 to 5	Aigua	Patates bullides, sopes, pastes Llegums frescos
6 a 7	Coire a foc suau	Carns, fetge, ous, salsitxes Goulasch, filets farcits, tripes
7 a 8	Coire, Fregir	Patates, bunyols, coques
9	Fregir, portar a ebullició	Filets, truites, aigua
	Fregir, portar a ebullició	vieires, filets portar a ebullició quantitats importants d' aigua

CONSERVACIÓ I NETEJA

Cal apagar completament l'aparell per netejar-lo.

Deixeu refredar l'aparell, **ja que hi ha risc de cremades**.

Netegeu les restes de cocció amb aigua a la qual hagueu afegit un producte rentaplats o un producte comercial aconsellat per a vitroceràmica.

Cal evitar absolutament els detergents altament corrosius o abrasius i els equips de neteja que puguin causar esgarrapades.

No utilitzeu mai cap netejador de vapor o volandera de pressió.

No utilitzeu cap objecte que pugui ratllar el vidre de ceràmica.

Assegureu-vos que la safata estigui seca i neta. Assegureu-vos que no hi hagi grans de pols a la placa de ceràmica o a la safata. El lliscament de cassoles aspres ratllarà la superfície.

Els vessaments de sucre, melmelada, gelea, etc. s'han d'eliminar immediatament. D'aquesta manera evitarem que la superfície es faci malbé.

QUÈ FER EN CAS DE PROBLEMA

La placa de cocció o les zones de cocció no s'encenen:

- La placa està mal connectada a la xarxa elèctrica
- El fusible de protecció ha saltat
- Verifiqueu que no estigui activat el bloqueig
- Les tecles tàctils estan cobertes per aigua o greix
- Hi ha un objecte sobre les tecles tàctils

El símbol [U] s'encén:

- No hi ha cassola a la zona de cocció
- El recipient utilitzat no és compatible amb la inducció
- El diàmetre del fons de la cassola és massa petit respecte a la zona de cocció

El símbol [E] s'encén:

- Hi ha una fallada en el sistema electrònic
- Desconnecteu i torneu a connectar l'aparell
- Contacte amb el servei postvenda.

Una de les zones o el conjunt de la placa de cocció es desconnecta:

- Ha saltat la desconnexió de seguretat
- Aquesta s'acciona si heu oblidat d'apagar una de les zones d'escalfament
- Es connecta igualment quan una o diverses tecles tàctils estan tapades
- Una de les cassoles és buida i el fons s'ha sobreescalfat
- La placa també disposa d'un dispositiu de reducció automàtica del nivell de potència i de tall automàtic en cas de sobreescalfament

La ventilació continua funcionant després de parar la placa:

- Això no és una fallada, el ventilador continua protegint l'electrònica de l'aparell
- La ventilació es parará automàticament

El comandament de cocció automàtica no es connecta

- La zona de cocció està encara calenta [H]
- Està connectat el nivell màxim de cocció [9]

El símbol [U] s'encén:

- Referir-se al capítol “Mantenir calent”

El tauler de control indica [L]:

- Referir-se al capítol de bloqueig del tauler de control.

El tauler de control indica [II]:

- Referir-se al capítol “Pausa”

El símbol [] o [Er03] apareix a la pantalla:

- Un objecte o líquid cobreix les tecles de control. El símbol desapareix quan la clau de llibertat o netejar.

El símbol [E2] o [E H] apareix a la pantalla:

- La placa s'ha sobreescalfat, deixeu que es refredi i torneu a posar-la en marxa.

El símbol [E3] apareix a la pantalla:

- El recipient no és adequat, canvieu la cassola o paella.

El símbol [E6] apareix a la pantalla:

- Xarxa elèctrica defectuosa. Controlar la freqüència i la tensió de la xarxa elèctrica.

El símbol [E8] apareix a la pantalla:

- Entrada d'aire al ventilador obstruïda, allibera-la.

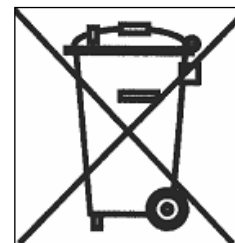
Si no es mostra cap codi d'error i la interfície d'usuari no respon a cap pulsació de tecla, comproveu la tensió d'alimentació per cables faltants, ponts faltants i connexió incorrecta a 400 V.

- **Si persisteix algun dels símbols a dalt indicats, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda**

PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

- Els materials d'embalatge són ecològics i reciclables.
- Els aparells electrònics estan formats per materials reciclables i de vegades materials nocius per al medi ambient, però necessaris per al bon funcionament i la seguretat de l'aparell.

- No llenceu mai el vostre aparell amb els residus domèstics
- Truqueu al servei de retirada d'electrodomèstics o deixeu-lo als llocs de dipòsit establerts pel vostre municipi i adaptats al reciclatge dels aparells electrodomèstics.

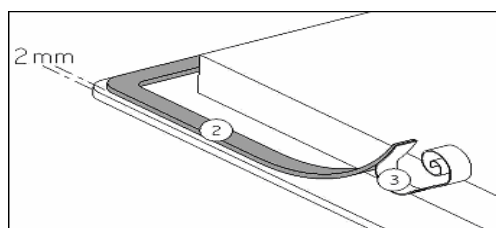


INSTRUCCIONS D'INSTAL·LACIÓ

El muntatge és una competència exclusiva d'especialistes.

Col·locació de la junta d'estanqueïtat:

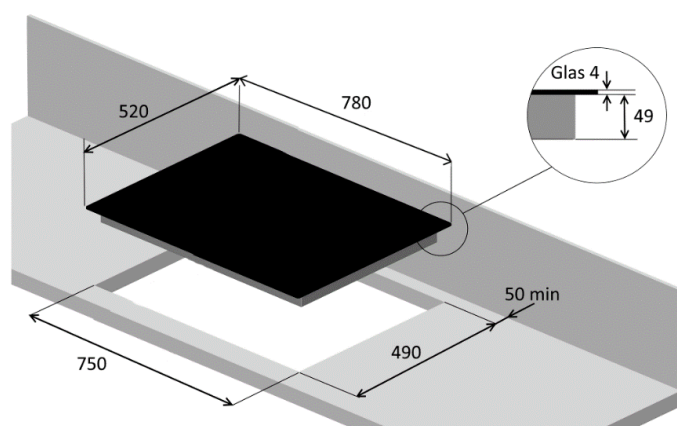
La junta adhesiva subministrada amb l'aparell permet evitar qualsevol filtració al moble. La seva col·locació s'ha de fer amb molta cura segons el croquis adjunt.



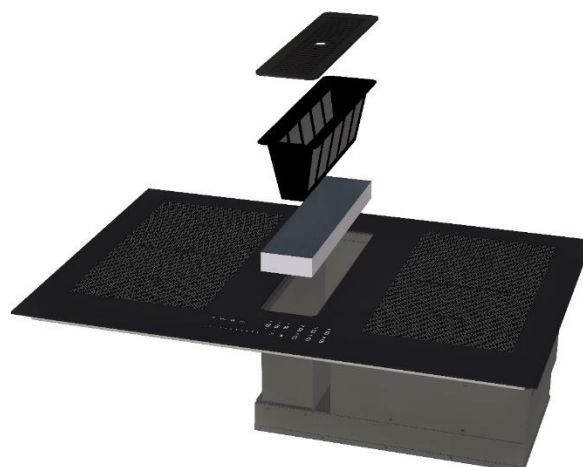
Enganxar la junta (2) sobre la vora de la placa, a 2 mm de la vora exterior, després d'haver tret la làmina de protecció (3).

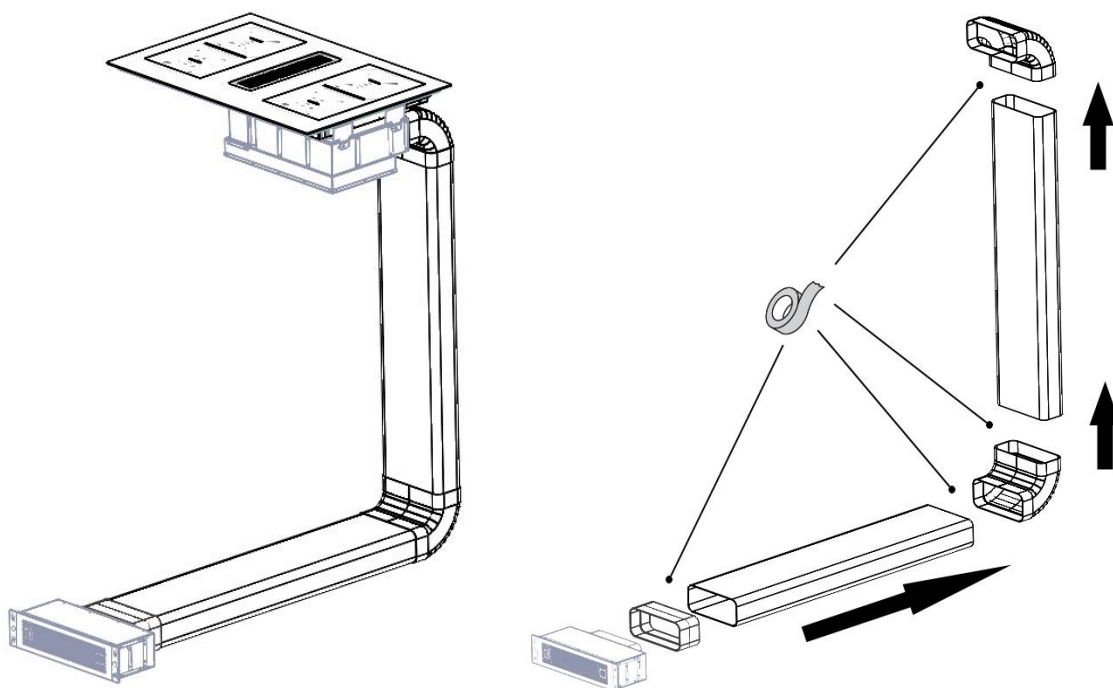
Muntatge – instal·lació:

- Les mides de tall són:



Instal·lació dels filtres

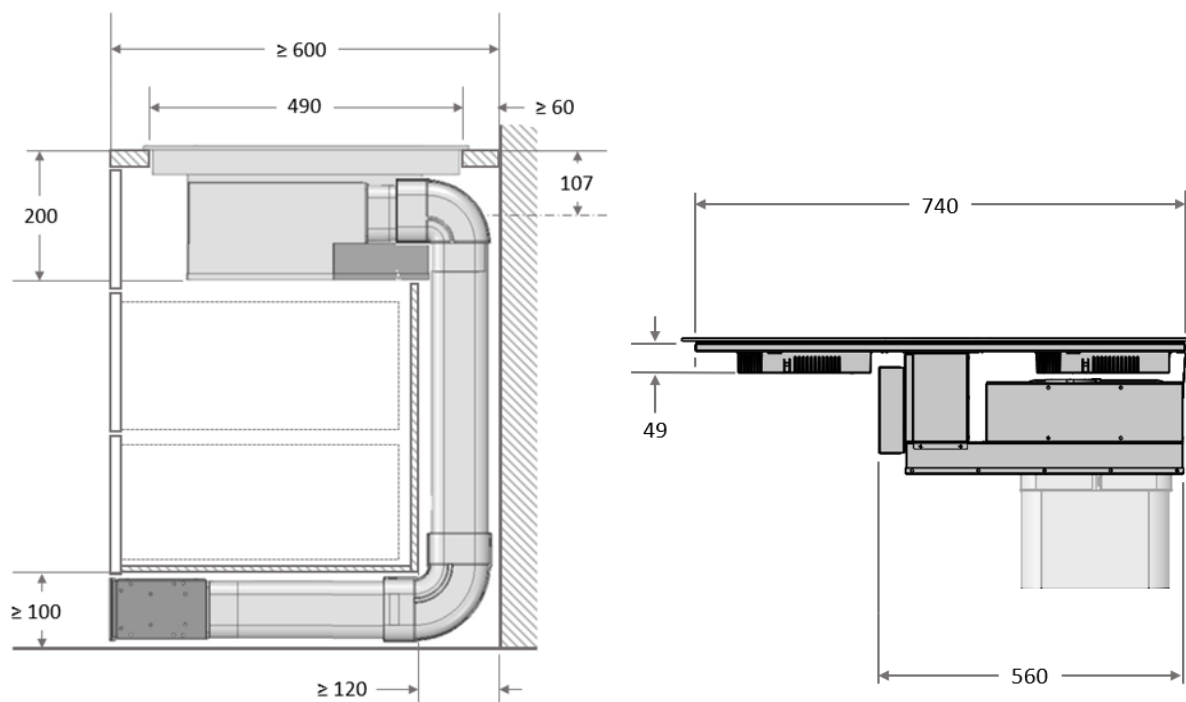


Dimensionament i instal·lació de conductes d'aire (830018RTN) :

Connecteu els components del conducte d'aire entre si i inseriu-los a la connexió de sortida a la part posterior de la cuina.

Assegureu-vos que els components estiguin units utilitzant l'adhesiu proporcionat.

Els tubs es poden tallar a la longitud desitjada segons la mida dels mobles de cuina.



- **La distància entre la placa de cocció i la paret ha de ser de 50 mm. com a mínim.**
- La placa de cocció és un aparell pertanyent a la classe de protecció "Y". Quan s'encasti, a la part posterior i en un dels costats hi pot haver una paret o un armari alt. **Però a l'altra banda no hi ha d'haver cap moble ni aparell que sigui més alt que la superfície de cocció.**
- La peça de mobiliari o suport on s'instal·larà el taulell, així com les vores del mobiliari, els revestiments de laminat i l'adhesiu utilitzat per fixar-los, han de ser capaços de resistir temperatures de fins a 100 °C.
- No instal·leu la placa sobre un forn sense ventilació ni un rentaplats.
- Assegureu-vos un **espai de 20 mm** entre el fons de la caixa de l'aparell i la paret per assegurar una bona circulació d'aire per a la refrigeració de l'electrònica.
- Si hi ha un calaix sota la superfície de cocció, eviteu guardar-hi objectes inflamables (per exemple: esprais) i objectes que no resisteixin la calor.
- Els materials de les superfícies de treball es poden inflar en contacte amb la humitat. Per als cantejats del tall, apliqueu un vernís o una cua especial
- La distància de seguretat entre la placa de cocció i la campana d'aspiració situada a sobre ha de respectar les indicacions del fabricant de la campana. En cas de manca d'instruccions, respecte una distància mínima de 500 mm.
- El cable de connexió no ha d'estar sotmès, després de la col·locació, a cap tensió mecànica, com la causada per un calaix.
- No utilitzeu escuts de seguretat per a nens o protectors de taulell inadequats. Aquests poden causar accidents.
- **ADVERTIMENT:** Utilitzeu només protectors de les plaques fabricats pel fabricant de l'electrodomèstic de cocció o, si no n'hi ha, els que indiqui en el manual d'ús i que siguin compatibles amb els protectors incorporats a l'aparell electrodomèstic. L'ús de proteccions inadequades pot causar accidents.

CONNEXIÓ ELÈCTRICA

- La instal·lació d'aquest aparell i la connexió a la xarxa elèctrica només s'han de confiar a un electricista que estigui al dia de les prescripcions reglamentàries.
- La protecció contra les peces sota tensió elèctrica s'ha d'assegurar després del muntatge.
- Les dades necessàries per a la connexió es troben a la placa de característiques i a la placa de connexió situades sota l'aparell.
- Aquest aparell s'ha d'aïllar del sector mitjançant un interruptor omni polar. Quan estigui obert (desconnectat) cal assegurar una separació de 3 mm.
- El circuit elèctric ha d'estar separat de la xarxa per dispositius adequats, com ara disjuntors, fusibles, interruptors diferencials i contactors.
- Si l'aparell no està proveït d'una fitxa accessible, s'han d'incorporar altres mitjans de desconnexió a la instal·lació fixa segons les reglamentacions de la instal·lació.
- El cable d'alimentació s'ha de col·locar de manera que no toca les parts calentes de la placa de cocció

Atenció!

Aquest aparell està dissenyat només per a una alimentació de 220-240 V~ 50/60 Hz

Connecteu sempre la presa de terra de protecció.

Seguiu l'esquema de connexió.

La caixa de connexió es troba sota la placa de cocció. Per obrir la tapa, utilitzeu un tornavís mitjà. Col·loqueu-lo a les 2 ranures situades a la part anterior de les 2 fletxes.

Xarxa	Connexió	Diàmetre del cable	Cable	Calibre de protecció
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculat amb el coeficient de simultaneïtat segons la norma EN 60 335-2-6



Connexió de la placa

Per als diferents tipus de connexió, utilitza els punts de llautó que es troben a la caixa al costat del terminal.

Monofàsic 220-240V~1P+N:

Col·loca el primer pont entre la terminal L1 i L2 i el segon pont entre L2 i L3 i el tercer pont entre N1 i N2.

Introduir la terra al transmissor "terra", el neutre N cap al terminal N, la fase L1 cap a un dels terminals L.

Bifàsic 400V~2P+N:

Col·loca un pont entre la terminal N1 i N2 i el second pont entre L1 i L2.

Connecta el cable de terra a la terminal "terra", el neutre N a la terminal N1 o N2, la fase L1 a la terminal L1 i la fase L2 a la terminal L3.

**Assegureu-vos que els cables estan correctament inserits i ben ajustats cap avall.
4 setmanes després de la instal·lació, assegureu-vos d'estrènyer els cargols al bloc de terminals.**

No som responsables de cap incident degut a una connexió incorrecta o que pogués passar a causa de l'ús d'un aparell no connectat a terra o equipat amb una terra defectuosa.

RESUMO

SEGURANÇA.....	52
PRECAUÇÕES ANTES DE UTILIZAR.....	52
PRECAUÇÕES PARA EVITAR DANOS NO APARELHO.....	54
PRECAUÇÕES EM CASO DE AVARIA DO APARELHO.....	55
OUTRAS PROTEÇÕES.....	55
DESCRIÇÃO DO APARELHO	56
CARACTERISTICAS TECNICAS	56
PAINEL DE CONTROLO.....	56
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	57
INDICAÇÕES	57
VENTILAÇÃO.....	57
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO DO APARELHO	57
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:	57
PRINCIPIO DA INDUÇÃO	57
CONTROLO TATIL.....	58
ZONA DE SELEÇÃO DE POTENCIA “SLIDER” E AJUSTE DO TEMPORIZADOR.....	58
ARRANQUE DO FUNCIONAMENTO	58
DETEÇÃO DO RECIPIENTE	59
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	59
FUNÇÃO DE BOOSTER E DOUBLE BOOSTER	59
FUNÇÃO TEMPORIZADOR	60
COZEDURA AUTOMATICA	61
FUNÇÃO DE PAUSA	61
MEMORIZAÇÃO DE FUNÇÕES	61
FUNÇÃO “MANTER QUENTE”	62
FUNÇÃO “BRIDGE” OU “BRIDGE” AUTOMATICA.....	62
BLOQUEIO DA ZONA DE COMANDOS.....	63
FUNÇÃO “CHEF”	63
FUNÇÃO “GRILL”	63
UTILIZAR O EXAUSTOR	64
LIGAR O EXAUSTOR.....	64
FUNÇÃO BOOSTER.....	64
FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR.....	64
FUNÇÃO AUTOMATICA	65
MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO EXAUSTOR	65
INDICADOR DE LIMPEZA DO FILTRO.....	65
CONSELHOS AO COZINHAR	67
QUALIDADE DAS PANEAS	67
DIMENSÃO DAS PANEAS.....	67
CONSERVAÇÃO E LIMPEZA.....	68
O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMA.....	68
PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE.....	70
INSTINSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	70
LIGAÇÃO ELÉTRICA	73

SEGURANÇA

Precauções antes de utilizar.

- Retire todas as peças da embalagem.
- A instalação e a ligação elétrica do aparelho devem ser efetuadas por especialistas.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por um erro de montagem ou de ligação.
- O aparelho só pode ser utilizado depois de montado e instalado num armário e numa bancada aprovados e adequados.
- Destina-se apenas a uma utilização doméstica normal (preparação de alimentos), excluindo outras utilizações domésticas, comerciais ou industriais.
- Retire todas as etiquetas autocolantes do vidro da placa vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa de cozedura não deve ser utilizada como suporte ou bancada.
- A segurança só é garantida se o aparelho estiver ligado a uma ligação à terra de proteção, de acordo com os regulamentos aplicáveis.
- Não utilize um cabo de extensão para a ligação à rede elétrica.
- O aparelho não deve ser utilizado em cima de uma máquina de lavar louça ou de secar roupa: os vapores de água emitidos podem danificar o aparelho.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto.

Utilização do aparelho

- Desligue sempre a fonte de alimentação após a utilização.
- Monitorize constantemente os cozinhados com gorduras e óleos, uma vez que estes são suscetíveis de se inflamar rapidamente.
- Preste atenção ao risco de queimaduras durante e após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum fio elétrico de aparelhos fixos ou móveis entra em contacto com o vidro ou a panela quente.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras) não devem estar próximos do aparelho em utilização.
- Não coloque quaisquer objetos metálicos para além dos recipientes para aquecimento.
- Em caso de ligação acidental ou de calor residual, existe o risco de sobreaquecimento, fusão ou queimadura, consoante o material.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma película protetora. Pode ficar muito quente e incendiar-se.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e tenham sido informadas dos perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser deixadas às crianças sem a supervisão de um adulto.

Precauções para evitar danos no aparelho

- As panelas com solas não polidas (ferro fundido não esmaltado,...) ou danificadas podem causar danos na vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objetos, mesmo que sejam pequenos, em cima da placa vitrocerâmica.
- Não bata com as panelas contra os rebordos da placa de vitrocerâmica.
- Certifique-se de que a ventilação do aparelho segue as instruções do fabricante.
- Não coloque ou deixar panelas vazias sobre a placa de cozedura.
- Evite que o açúcar, os materiais sintéticos ou a folha de alumínio entrem em contacto com as zonas quentes. Quando arrefecidas, estas substâncias podem provocar fissuras ou outras alterações na superfície vitrocerâmica: Desligue o aparelho e retire-os imediatamente da zona de cozedura ainda quente (atenção: risco de queimaduras).
- AVISO: A gordura e o óleo na placa podem incendiar-se. É importante ter muito cuidado ao utilizar gorduras ou óleos para cozinhar/fritar e monitorizar sempre o processo de cozedura.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser permanentemente supervisionado. Uma cozedura breve deve ser continuamente verificada.
- ATENÇÃO: perigo de incêndio: não coloque nem guarde objetos sobre a placa de cozedura.
- Nunca coloque recipientes quentes em cima da zona de comandos.
- Se existir uma gaveta por baixo do aparelho encastrado, certifique-se de que existe espaço suficiente (2 cm) entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho para garantir uma boa ventilação.
- Não guarde objetos inflamáveis (por exemplo, sprays) na gaveta debaixo da placa. Os tabuleiros de talheres devem ser feitos de material resistente ao calor.

Precauções em caso de avaria do aparelho

- Se for detetada uma avaria, o aparelho deve ser desligado e a alimentação elétrica deve ser desligada.
- Em caso de fissura ou quebra da placa vitrocerâmica, é necessário desligar o aparelho da rede elétrica e contactar o serviço pós-venda.
- As reparações só podem ser efetuadas por pessoal especializado. Nunca abra o aparelho sozinho.
- **ATENÇÃO:** Se a superfície do vidro estiver rachada, desligue a alimentação elétrica do aparelho para evitar descargas elétricas.

Outras proteções

- Certifique-se de que o recipiente de cozedura está sempre centrado na zona de cozedura. O fundo da panela deve cobrir a zona de cozedura tanto quanto possível.
- Para os utilizadores que usam um pacemaker, o campo magnético poderá influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se informe junto do distribuidor ou do seu médico.
- Não utilize recipientes de materiais sintéticos ou de alumínio: podem derreter enquanto as placas estiverem quentes.
- **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, pare o aparelho e, depois, cubra as chamas com, por exemplo, uma cobertura ou uma manta ignífuga.



A UTILIZAÇÃO DE UMA FRIGIDEIRA DE MA QUALIDADE OU DE QUALQUER UTENSILIO DE COZINHA OU ADAPTADOR NÃO MAGNETICO CONSTITUI UMA VIOLAÇÃO DA GARANTIA. NESTES CASOS, O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO POR QUALQUER DANO CAUSADO NA BANCADA E/OU NO SEU MEIO ENVOLVENTE.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

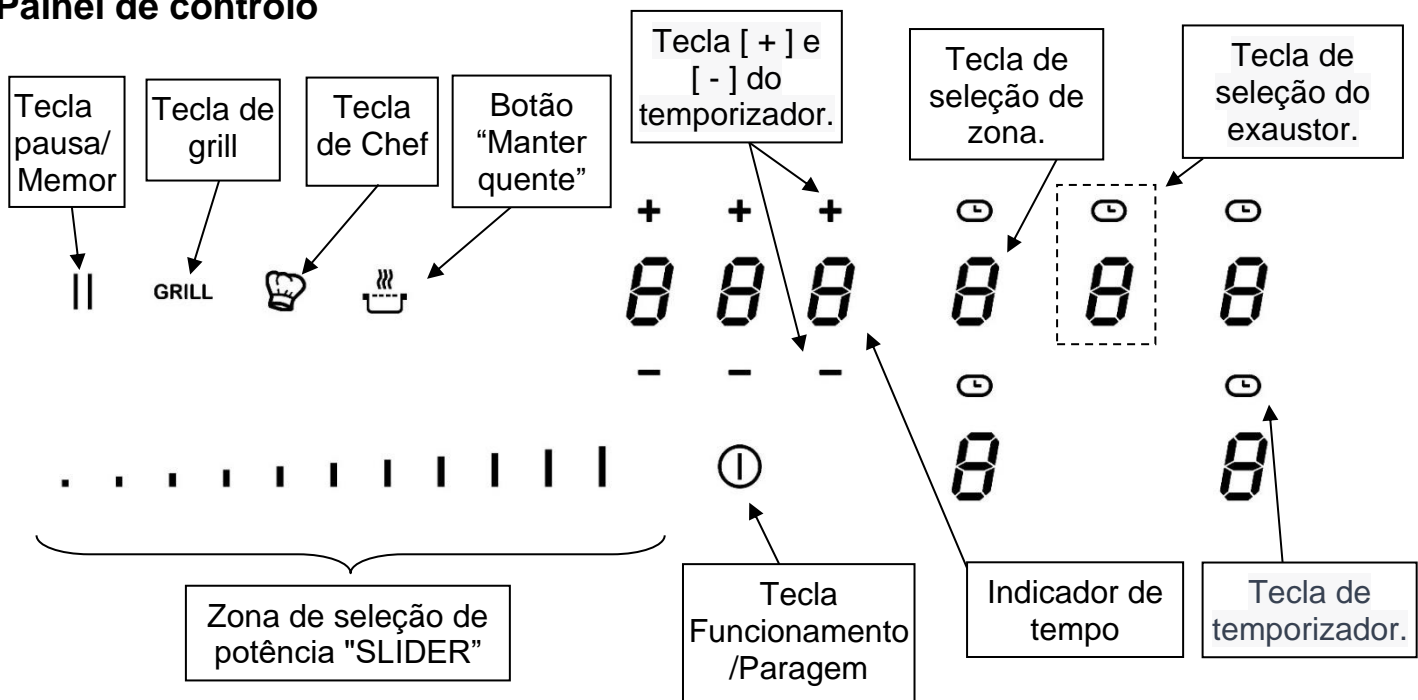
Características Técnicas

Tipo	830018RTN
Potência total	7400 W
Número de zonas de cozedura	4
Consumo de energia da placa de cozedura EC _{hob} **	180,5 Wh/kg
Zonas de aquecimento	210 x 190 mm
Deteção mínima	Ø 110 mm
Potência nominal*	2100 W
Nível Booster*	2500 / 3000 W
Categoria da panela normal **	A
Consumo de energia EC _{cw} **	186,4 Wh/kg
Categoria estandardizada de utensílios de cozinha **	B (x2)
Consumo de energia EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoria estandardizada de utensílios de cozinha. **	C
Consumo de energia EC _{cw} **	159,5 Wh/kg

* A potência fornecida pode variar consoante as dimensões e o material da panela.


** Cálculos de acordo com o método de medição da aptidão para a função (EN60350-2).

Painel de controlo



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Indicações

<u>Indicação</u>	<u>Designação</u>	<u>Função</u>
0	Zero	Zona de cozedura ativada.
1...9	Nível de potência	Escolha nível de cozedura
<u>U</u>	Deteção de panela	Falta recipiente ou é inadequado.
A	Acelerador de calor	Cozedura automática
E	Mensagem de erro	Falha eletrónica
H	Calor residual	A zona de cozedura ainda está quente
P	Booster	Potência power ativada
L	Bloqueio	Os botões estão bloqueados
	Doble Booster	O Doble Booster está ativado.
U	Manter quente	A placa mantém o recipiente à temperatura constante de 70°C
	Stop&Go	A cozinha está em pausa.
∩	Bridge	2 zonas de cozedura combinam-se
	Função grill	A função grill está ativada.

Ventilação

O funcionamento da ventoinha de arrefecimento é totalmente automático. Arranca a baixa velocidade assim que o calor libertado pelo sistema eletrónico ultrapassa um determinado limiar. A ventilação ativa a sua velocidade máxima quando a placa de cozedura é utilizada intensivamente. A ventoinha reduz a sua velocidade e para automaticamente quando o circuito eletrónico está suficientemente frio.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Antes da primeira utilização:

Limpe o aparelho com um pano húmido e seque-o. Não utilize detergente, pois pode provocar uma coloração azulada nas superfícies vitrificadas.

Princípio da indução

Por baixo de cada placa de cozedura, existe uma bobina de indução. Quando está ligada, produz um campo eletromagnético variável que, por sua vez, produz correntes induzidas no fundo ferromagnético do recipiente. O resultado é o aquecimento do recipiente colocado na zona de aquecimento.

Naturalmente, o recipiente deve ser adequado:

- Recomenda-se a utilização de todos os recipientes metálicos ferromagnéticos (a verificar com um pequeno íman, se necessário), tais como: panelas de ferro fundido, frigideiras de ferro preto, panelas de metal esmaltado, panelas de aço inoxidável com base ferromagnética, etc.
- Estão excluídos os recipientes de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, faiança, terracota, aço inoxidável não ferromagnético, etc...

A zona de cozedura por indução tem automaticamente em conta o tamanho da panela utilizada. Se o diâmetro for demasiado pequeno, o recipiente não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de cozedura. Se a panela não for adequada para a placa de cozedura, o símbolo (U) acende-se.

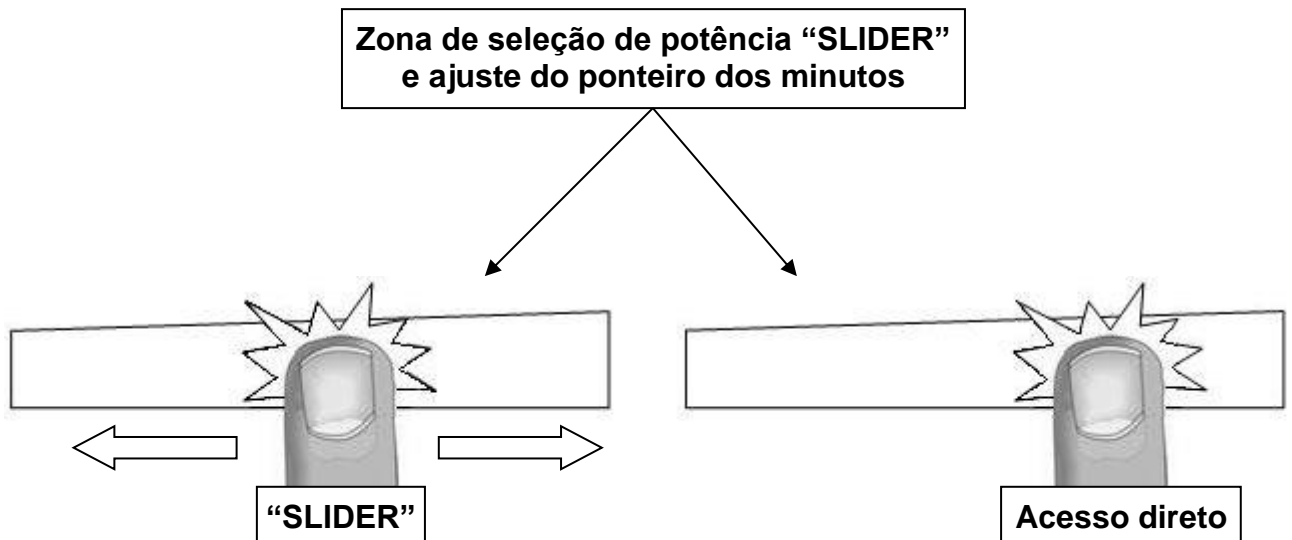
Controlo tátil

A sua placa vitrocerâmica está equipada com comandos eletrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando o dedo pressiona a tecla, o comando correspondente é acionado. Esta ativação é validada por uma luz de controlo, uma letra ou um número no visor e/ou um sinal sonoro.

Em caso de utilização geral, prima apenas uma tecla de cada vez.

Zona de seleção de potência “SLIDER” e ajuste do temporizador

Para selecionar a potência com a barra deslizante, deslize o dedo sobre a zona “SLIDER”. Beneficia de um acesso direto, apoiando o dedo diretamente no nível pretendido.



Arranque do funcionamento

- **Ligar/desligar a placa de cozedura:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar	Premir [①] durante 2 segundos	[0]
Desligar	Premir [①] durante 2 segundos	nenhum ou [H]

- **Ligar/desligar uma zona de aquecimento:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Selecionar a zona (Ajuste a potência)	Deslize no "SLIDER" à direita ou à esquerda	[1] para [P]
Desligar	Deslize para [0] no "SLIDER"	[0] ou [H]

Se não for efetuado qualquer ajuste no espaço de 20 segundos, o sistema regressa à posição de espera.

Deteção do recipiente

A deteção do recipiente garante uma segurança perfeita. A indução não funciona:

- Quando não existe nenhum recipiente na zona de cozedura ou quando este recipiente não é adequado para a indução. Neste caso, não é possível aumentar a potência e o símbolo [U] aparece no indicador. O [U] desaparece quando um recipiente é colocado na zona de cozedura.
 - Se a panela for retirada da zona de cozedura durante a cozedura, o funcionamento é interrompido. O símbolo [U] aparece no indicador. O símbolo [U] desaparece quando a panela volta à zona de cozedura. A cozedura recomeça no nível de potência previamente selecionado.
- Após a utilização, desligue o elemento de calor: não deixe a deteção de panela [U] ativada.

Indicador de calor residual

Depois de ter desligado as zonas de cozedura ou de ter desligado completamente a placa de cozedura, as zonas de cozedura continuam quentes, o que é indicado pelo símbolo [H]. O símbolo [H] apaga-se quando se pode tocar nas zonas de cozedura com segurança. Enquanto os indicadores luminosos de calor residual estiverem acesos, não toque nas zonas de cozedura e não coloque sobre elas objetos sensíveis ao calor. Perigo de queimadura e de incêndio!

Função de Booster e Double Booster

O Booster [P] e o Double Booster [II] aumentam a potência da zona de cozedura selecionada. Se esta função estiver ativada, as zonas de cozedura funcionarão durante 5 minutos com uma potência ultrarrápida. Destina-se, por exemplo, ao aquecimento rápido de grandes quantidades de água, como esparguete.

- **Ligar/desligar o Booster:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar o booster	Deslize até ao final do "SLIDER" ou prima diretamente no final do "SLIDER"	[P]
Desligar o booster	Deslize no "SLIDER"	[9] até [0]

- **Ligar/desligar o doble booster**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar o booster	Deslize até ao final do "SLIDER" ou prima diretamente no final do "SLIDER"	[P]
Ligar o doble booster	Volte a premir o extremo do "SLIDER".	[II] e P]
Desligar o doble booster	Deslize no "SLIDER"	[P] até [0]
Desligar o booster	Deslize no "SLIDER"	[9] até [0]

- **Gestão da potência:**

O conjunto da placa de cozedura está equipado com uma potência máxima. Quando a função Booster é ativada, o sistema eletrónico regula automaticamente todos os “Boosters” selecionados para corresponderem à potência disponível para cada elemento selecionado para o booster. O indicador desta zona de cozedura pisca [9] durante alguns segundos e, depois, permanece no nível de cozedura mais elevado possível:

<u>Zona de cozedura selecionada</u>	<u>Outra zona de cozedura (p.ex., cozedura de nível 9)</u>
[P] está indicado placa	[9] passa para [6] ou [8] consoante o tipo de placa

Função Temporizador

O temporizador pode ser atribuído simultaneamente a várias placas de cozedura e com ajustes diferentes de tempo em minutos (de 0 a 1H59 minutos) para cada uma das placas.

- **Ajuste ou modificação da duração da cozedura:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Selecionar a zona	Premir uma zona	[0]
Selecionar a potência	Deslize no “SLIDER”	[1] até [P]
Selecionar temporizador	Premir [⏻]	
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] no temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima a tecla [+] do temporizador	Tempo aumentar

Após alguns segundos, o ecrã [⏻] para e fica a piscar.

A duração fica selecionada e a contagem decrescente começa.

- **Para parar o tempo de cozedura:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Selecionar temporizador	Prima a tecla [⏻]	Temporizador em
Parar o tempo	Prima a tecla [-] no temporizador	[000]

Se forem ativados vários temporizadores, repita o processo.

- **Função de temporizador de ovos:**

O temporizador de ovos é uma função independente. Para assim que começa uma zona de aquecimento. Se o temporizador de ovos estiver ligado e a placa estiver desligada, o temporizador continua até o tempo terminar.

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a placa de cozedura	Prima a tecla [⏻] durante 2 seg	[0]
Selecionar o temporizador	Prima [000]	[000]
Reduzir o tempo	Prima a tecla [-] no temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Prima o botão [+] do temporizador	Aumentar o tempo

Após alguns segundos, o ecrã [min] deixa de piscar.
A hora é confirmada e o temporizador arranca.

- **Paragem automática no final do tempo de cozedura:**

Assim que o tempo de cozedura selecionado termina, o temporizador pisca [000] e é emitido um sinal sonoro.

Para parar o som e a intermitência, prima as teclas [-] e [+].

Cozedura automática

Todas as zonas de cozedura estão equipadas com um dispositivo de cozedura automático. A zona de cozedura começa com a potência máxima durante um determinado tempo e, depois, reduz automaticamente a sua potência para o nível predefinido.

- **Arranque do funcionamento:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleção do nível de potência (por exemplo, (7 »)	Deslize no “SLIDER” para [7] e permanece 3 seg.	[7] está a piscar com [A]

- **Desligar a cozedura automática:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleção do nível de potência	Deslize no “SLIDER”	[0] a [9]

Função de pausa

Esta função define todas as zonas de cozedura ativadas e permite reiniciá-las com a mesma configuração.

- **Ligar/desligar a função de pausa**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Iniciar pausa	Prima [II] 2 seg.	[II] e luz de controlo
Parar a pausa anteriores	Prima [II] 2 seg.	nos ajustes

Memorização de funções

Depois de desligar a placa (Ⓢ), é possível recordar os últimos ajustes.

- Cozinhar em todas as zonas de cozedura (Potência).
- Minutos e segundos de cozedura programados no temporizador.
- Função de cozedura automática.
- Função “Manter quente”.

O procedimento para recuperar a configuração anterior é o seguinte:



- Prima a tecla [Ⓢ].
- Prima a tecla [II].

A configuração anterior fica ativada.

Função “Manter quente”

Esta função permite atingir e manter automaticamente uma temperatura de 70°C. Deste modo, evitam-se derrames de líquidos na placa e colarem-se no fundo do recipiente.





- **Iniciar / Parar a função Conservador de calor**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar “Manter quente”	Prima a tecla []	[U]
Parar	Prima a tecla []	[0]

A duração máxima para manter quente é de 2 horas.

Função “Bridge” ou “Bridge” automática

Esta função permite a utilização de 2 zonas de cozedura em simultâneo com as mesmas características de uma única zona de cozedura. Esta função permite ativar a função Booster nas zonas da esquerda

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a placa de cozedura	Prima a tecla [] durante 2 segundos	[0]
Ativar a “bridge”	Coloque uma panela numa das duas zonas que serão ligadas por ponte e prima simultaneamente as teclas de seleção correspondentes.	[0] e []
	ou	
	Automaticamente: colocar uma panorâmica nas 2 zonas e prima no 2 “SLIDER”	[] blink []
Aumentar a “bridge”	Deslize no “SLIDER”	
	indica o poder	[1] a [9]
Parar a “bridge”	Prima simultaneamente as 2 zonas de cozedura	[0]

Bloqueio da zona de comandos




Para evitar que uma seleção da placa de cozedura seja alterada, nomeadamente durante a limpeza do vidro, é possível bloquear a zona de comandos (com exceção da tecla de funcionamento/paragem [ⓘ]).

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a placa Bloqueio da placa	Prima a tecla [ⓘ] durante 2 segundos. Mantenha durante 3 segundos a tecla para uma área e, de seguida, prima o “Slider” que se desloca e deslize da esquerda para a direita	[0] [L]
Desbloquear a placa	Mantenha a tecla [0] ou [H] premida durante 3 segundos de uma área e, de seguida, prima o “Slider” que se desloca e deslize da esquerda para a direita	

Função “Chef”

Esta função muda a placa em 3 zonas predefinidas.


- **Iniciar/parar a função “chef”:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a função “chef”	Prima []	[9] e [], [6] e [3]
Pare a função “chef”	Prima []	[0]

Função “grill”

Esta função permite uma utilização ótima da placa do grelhador com a combinação de duas áreas e a utilização de potências adequadas.

- **Iniciar/parar a função “grill”:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar o “grill”	Prima [GRILL]	[]
Parar o “grill”	Prima [GRILL]	[0]

UTILIZAR O EXAUSTOR

Ligar o exaustor

- **Ligar/desligar o exaustor:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar o exaustor	Prima a tecla de seleção do exaustor	[0]
Selecione o nível de potência	Deslize no "SLIDER"	[1] para [9]
Parar o exaustor	Deslize no "SLIDER" para a esquerda	[0]

Função booster

Quando a função é ativada, o exaustor funciona no seu nível máximo de potência durante 10 minutos.

- **Iniciar/parar a função de reforço:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Selecione o nível de potência	Deslize no "SLIDER"	[1] para [9]
Ativar o booster	Deslize até ao fim do "SLIDER" ou prima diretamente até ao fim do "SLIDER"	[P]
Parar o booster	Deslize no "SLIDER"	[1] para [9]

Função de temporizador

Esta função permite o funcionamento do exaustor durante 15 minutos após a placa ter sido desligada.

- **Iniciar o temporizador:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar o exaustor	Prima a tecla de seleção do exaustor	[0]
Selecione o nível de potência	Deslize no "SLIDER"	[1] para [P]
Iniciar o temporizador	Prima [⏸] na tecla de seleção do exaustor	[⏸] do exaustor está e [015] no ecrã do temporizador

- **Parar o temporizador:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
parar o temporizador	Prima [⏸] na tecla de seleção do exaustor	Nada

Função automática

Esta função ajusta automaticamente o nível de potência do exaustor em função do nível de potência das zonas de cozedura.

- **Ligar/desligar a função automática:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a função automática	Prima a tecla de seleção do exaustor durante 3 segundos	[A]
desativar a função automática	Prima a tecla de seleção do exaustor durante 3 segundos	[0]

Nota: é possível alterar rapidamente a potência do exaustor quando a função automática é ativada, deslizando o dedo no "SLIDER".

Isto para temporariamente a função automática.

A função automática é reativada na próxima vez que a placa for ligada.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO EXAUSTOR

A limpeza regular do exaustor garante um funcionamento correto e sem erros e prolonga a vida útil do exaustor. Certifique-se de que limpa os filtros de gordura segundo as recomendações do fabricante.

Indicador de limpeza do filtro

Quando o exaustor está ligado e a potência de sucção está definida para [0], o tempo restante antes de limpar o filtro é apresentado no ecrã do temporizador.

A configuração predefinida é de 30 horas, mas pode alterá-la se o desejar.

- **Mostrar o tempo restante:**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar o exaustor	Prima a tecla de seleção do exaustor	[tempo restante] no ecrã do temporizador

- **Indicador de limpeza do filtro de gordura:**

Quando os filtros de gordura são limpos, o ecrã do temporizador mostra [00h] e um ponto pisca na tecla de seleção do exaustor.

- **Repor o tempo restante antes de limpar o filtro do exaustor**

<u>Ação</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a placa de cozedura	Prima a tecla [Ⓛ] durante 2 segundos.	[0] e um ponto pisca na tecla de seleção do exaustor
Selecionar o exaustor	Prima a tecla de seleção do exaustor	[0] e [00h] no ecrã do temporizador
Reiniciar o temporizador	Prima a tecla do temporizador durante 3 segundos	O último ajuste especificado pelo utilizador está ativado
Confirmar o ajuste	Prima novamente a tecla do temporizador	-

- **Mudar o tempo restante antes de limpar o filtro do exaustor**

<u>Ação</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Indicador</u>
Ativar a placa de cozedura	Prima a tecla [Ⓛ] durante 2 segundos	[0] e um ponto pisca na tecla de seleção do exaustor
Selecionar o exaustor	Prima a tecla de seleção do exaustor	[tempo restante] no ecrã do temporizador
Alterar o temporizador	Prima a tecla do temporizador durante 3 segundos ajuste para premir a tecla [+] ou [-]	[tempo restante] no ecrã do temporizador
Confirmar o ajuste	Prima novamente a tecla do temporizador	-

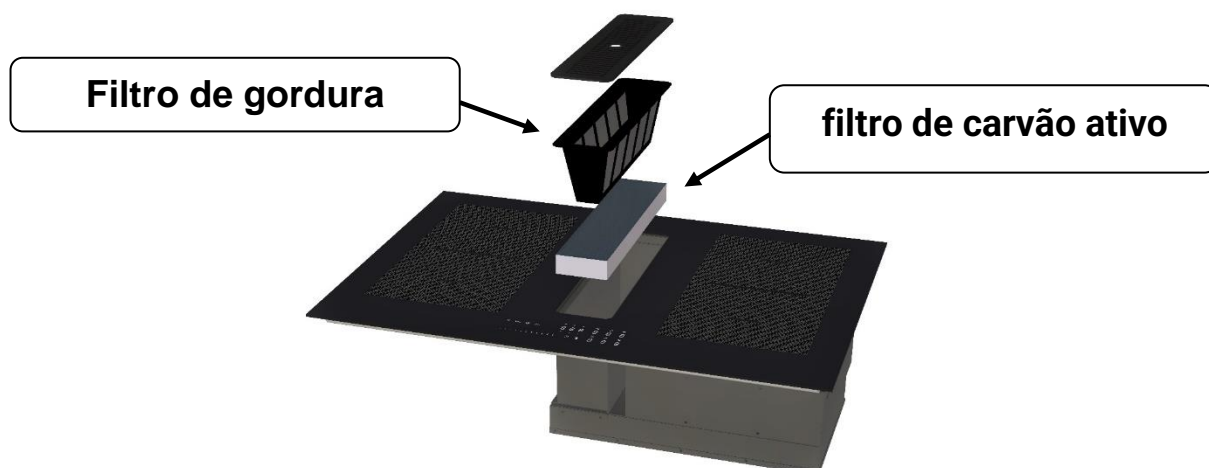
Limpeza do filtro de gordura na máquina de lavar louça

O filtro de gordura deve ser colocado verticalmente no cesto inferior e lavado a uma temperatura máxima de 60°C com um detergente suave.

Após a limpeza, volte a colocar os filtros de gordura no exaustor.

Substituição do filtro de carvão ativado

O filtro de carvão ativado utilizado para a recirculação e para reter os odores deve ser substituído após 6 meses de utilização normal.



CONSELHOS AO COZINHAR

Qualidade das panelas

Materiais adequados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável com fundo ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético

Materiais não adequados: alumínio e aço inoxidável com fundo não ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana

Os fabricantes especificam se os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

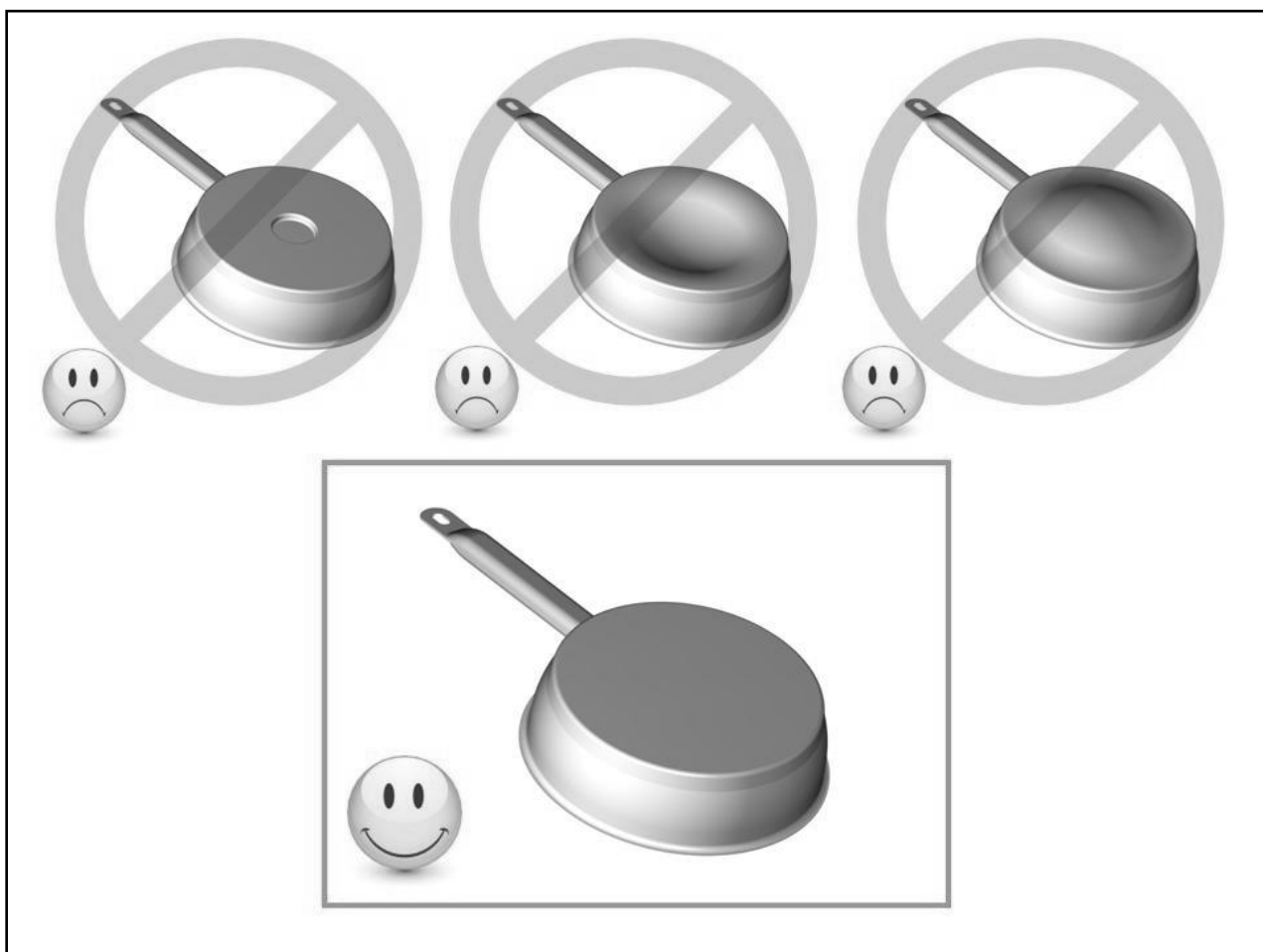
- Colocar um pouco de água numa panela colocada numa zona de cozedura por indução regulada para o nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Coloque um ímã no fundo exterior da panela; deve ficar colado.

Algumas panelas podem fazer barulho quando colocadas numa zona de cozedura por indução. Estes ruídos não representam de modo algum um defeito do aparelho nem têm qualquer influência no seu funcionamento.

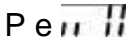
Dimensão das panelas

As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo da panela, até um certo limite. O fundo deste recipiente deve, por conseguinte, ter um diâmetro mínimo em função do diâmetro da respetiva zona de cozedura.

Para obter o máximo desempenho da placa de cozedura, coloque a panela bem centrada na zona de cozedura.



(os valores seguintes são indicativos)

1 a 2	Derreter Reaquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos pré-cozinhados
2 a 3	Encher Descongelar	Arroz, pudins e pratos cozinhados Leguminosas, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Leguminosas, peixe, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massas Leguminosas frescas
6 a 7	Cozer em lume brando	Carne, fígado, ovos, salsichas Goulasch, bifés recheados, tripas
7 a 8	Cozer, fritar	Batatas, fritos, bolos
9	Fritar, deixar ferver	Bifés, tortilhas, água
	Fritar, Ferver	vieiras, bifés Ferver quantidades significativas de água

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para a limpeza, o aparelho deve estar completamente desligado.

Deixe arrefecer o aparelho, **pois existe o risco de queimaduras.**

Limpe os resíduos de cozedura com água à qual adicionou um produto para lavar louça ou um produto comercial aconselhado para vitrocerâmica.

- Devem ser absolutamente evitados os detergentes altamente corrosivos ou abrasivos e os equipamentos de limpeza que possam causar aranhões.
- Nunca utilize nenhuma máquina de limpeza a vapor ou de pressão.
- Não utilize nenhum objeto que possa riscar o vidro de cerâmica.
- Certifique-se de que o tabuleiro está seco e limpo. Certifique-se de que não existem grãos de pó na placa de cerâmica ou no tabuleiro. O deslizamento de painéis ásperos arranhará a superfície.
- Os derrames de açúcar, compota, geleia, etc. devem ser imediatamente eliminados. Desta forma, evitará danos na superfície.

O QUE FAZER EM CASO DE PROBLEMA

A placa de cozedura ou as zonas de cozedura não acendem:

- A placa não está ligada corretamente à rede elétrica
- O fusível de proteção disparou
- Verifique se o bloqueio não está ativado
- As teclas táteis estão cobertas de água ou gordura
- Existe um objeto por cima das teclas táteis

O símbolo [U] acende-se:

- Não está nenhum tacho na zona de cozedura
- O recipiente utilizado não é compatível com a indução
- O diâmetro do fundo da panela é demasiado pequeno em relação à zona de cozedura

O símbolo [E] acende-se:

- Existe uma avaria no sistema eletrónico
- Desligue e volte a ligar o aparelho
- Contacte o serviço pós-venda.

Uma das zonas ou o conjunto da placa de cozedura está desligada:

- O desligamento de segurança disparou
- Esta função é acionada caso se tenha esquecido de desligar uma das zonas de aquecimento
- Liga-se mesmo quando uma ou várias teclas táteis estão tapadas
- Uma das panelas está vazia e o seu fundo sobreaqueceu
- A placa está igualmente equipada com um dispositivo de redução automática do nível de potência e de corte automático em caso de sobreaquecimento

A ventilação continua a funcionar depois de a placa parar:

- Não é uma avaria, a ventoinha continua a proteger a eletrónica do aparelho
- A ventilação para automaticamente

O comando de cozedura automática não liga

- A zona de cozedura ainda está quente [H]
- O nível máximo de cozedura está ligado [9]

O símbolo [U] acende-se:

- Consulte o capítulo “Manter quente”

O painel de controlo indica [L]:

- Consulte o capítulo sobre o bloqueio do painel de controlo.

O painel de controlo indica [II]:

- Consulte o capítulo “Pausa”

O símbolo [] ou [Er03] aparece no ecrã:

- Um objeto ou líquido cobre as teclas de controlo. O símbolo desaparece quando a tecla é libertada ou limpa.

O símbolo [E2] ou [E H] aparece no ecrã:

- A placa sobreaqueceu, deixe-a arrefecer e volte a ligá-la.

O símbolo [E3] aparece no ecrã:

- O recipiente não é adequado, substitua a panela ou frigideira.

O símbolo [E6] aparece no ecrã:

- Avaria na rede elétrica. Verifique a frequência e a tensão da rede elétrica.

O símbolo [E8] aparece no ecrã:

- Entrada de ar para a ventoinha bloqueada, liberte-a.

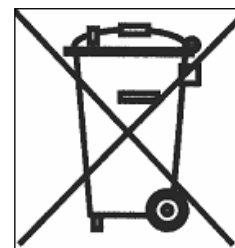
Se não aparecer nenhum código de erro e a interface de utilizador não responder a nenhuma pulsação de tecla, verifique a tensão de alimentação para ver se há cabos em falta, pontes em falta ou ligação incorreta a 400V.

- Se algum dos símbolos acima persistir, contacte o serviço pós-venda.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem são ecológicos e recicláveis.
- Os aparelhos eletrónicos são feitos de materiais recicláveis e, por vezes, de materiais nocivos para o meio ambiente, mas necessários para o bom funcionamento e a segurança do aparelho.

- Nunca deite fora o seu aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- Chame o serviço de recolha de eletrodomésticos ou deixe-os nos pontos de recolha criados pelo seu município e adaptados à reciclagem dos aparelhos

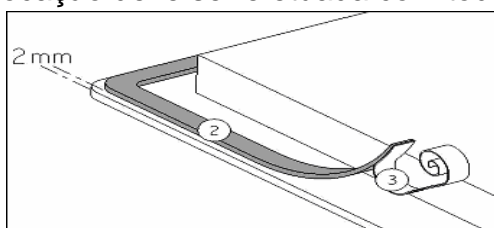


INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A montagem é da responsabilidade exclusiva de especialistas.

Colocação da junta de estanqueidade:

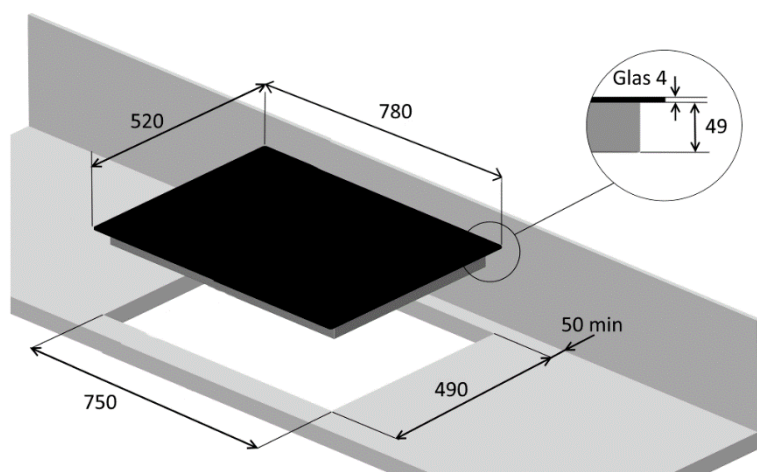
A junta adesiva fornecida com o aparelho permite evitar qualquer filtração no móvel. A sua colocação deve ser efetuada com todo o cuidado, de acordo com o esquema anexo.



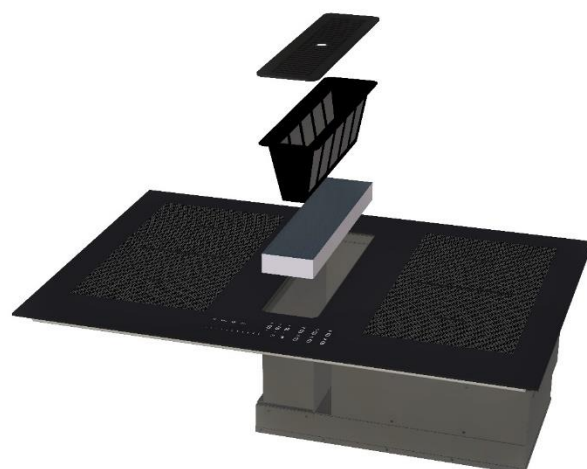
Colar a junta (2) no rebordo da placa, a 2 mm do rebordo exterior, depois de retirar a película de proteção (3).

Montagem - instalação:

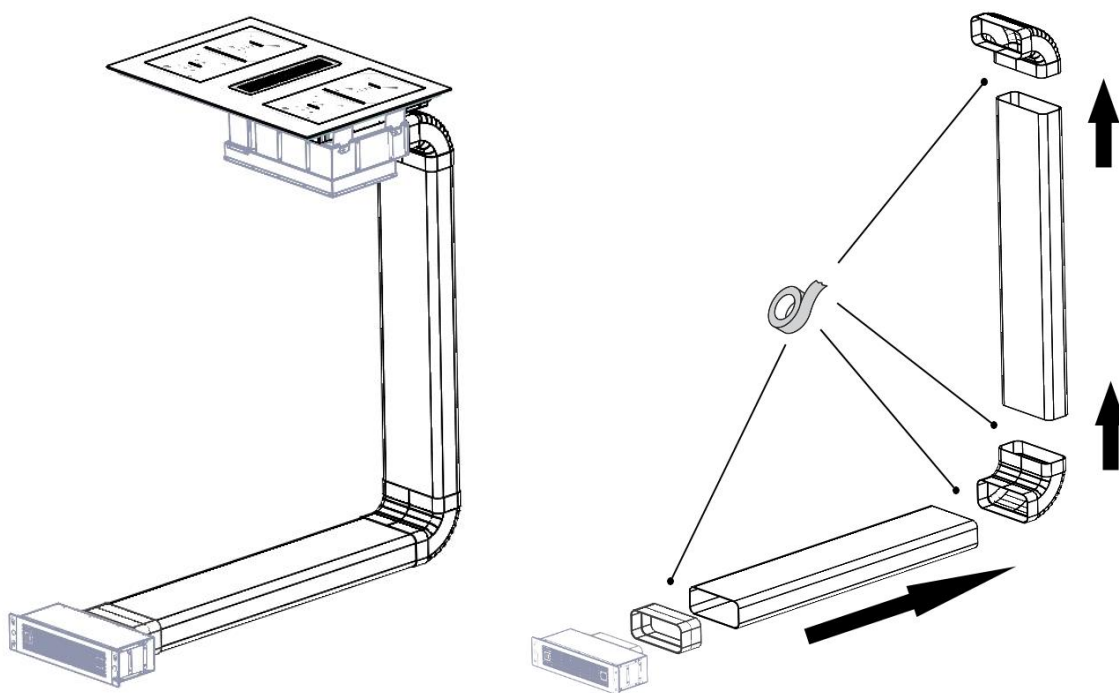
- Os tamanhos de corte são:



Instalação dos filtros



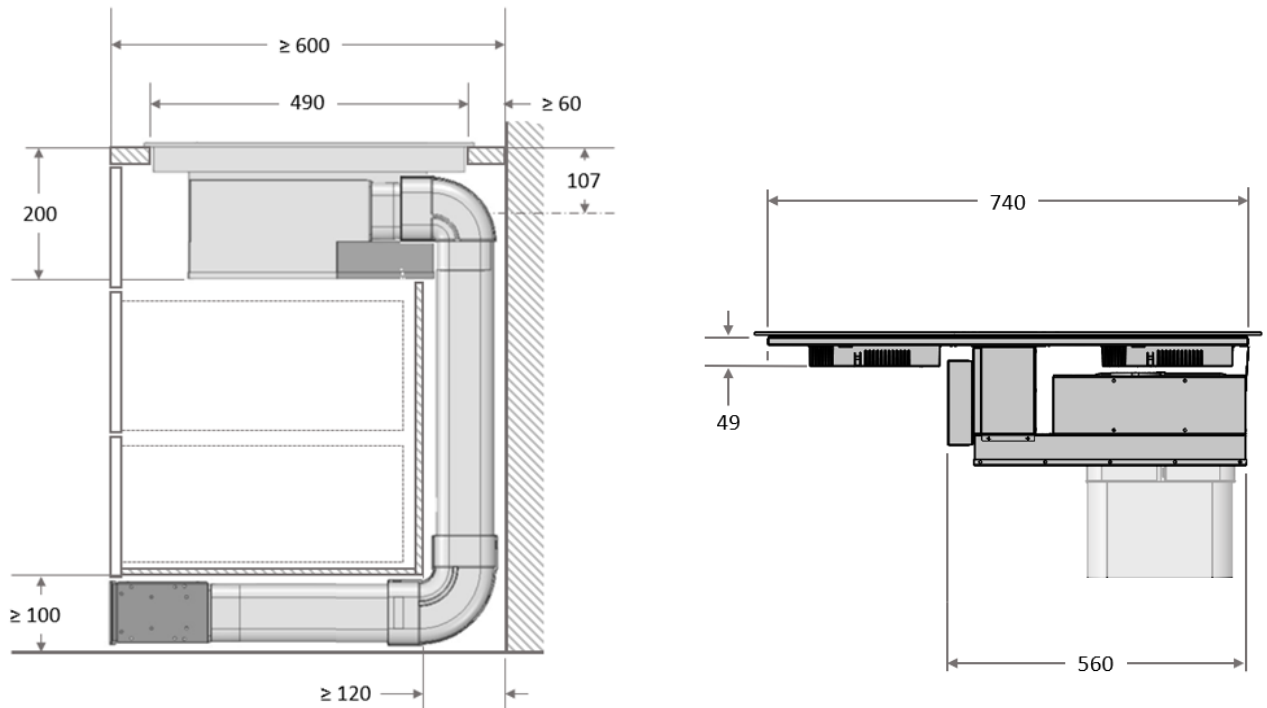
Dimensionamento e instalação de condutas de ar (830018RTN):



Ligue os componentes da conduta de ar e insira-os na ligação de saída na parte de trás da cozinha

Certifique-se de que os componentes estão unidos utilizando o adesivo fornecido.

Os tubos podem ser cortados com o comprimento desejado, de acordo com o tamanho dos móveis de cozinha.



- **A distância entre a placa de cozedura e a parede deve ser de 50 mm, no mínimo.**
- A placa de cozedura é um aparelho pertencente à classe de proteção “Y”. Quando se encastra, na parede posterior e num lados, pode haver uma parede ou um armário alto. **Mas, no outro lado, não deve haver nenhum móvel nem aparelho que seja mais alto do que a superfície de cozedura.**
- O móvel ou o suporte no qual será instalada a bancada, bem como os rebordos do móvel, os revestimentos de laminado e o adesivo utilizado para os fixar, devem poder suportar temperaturas até 100 °C.
- Não instale a placa por cima de um forno sem ventilação nem de uma máquina de lavar louça.
- Certifique-se de que há **um espaço de 20 mm** entre o fundo da caixa do aparelho e a parede para garantir uma boa circulação de ar para a refrigeração da parte eletrónica.
- Se existir uma gaveta por baixo da superfície de cozedura, evite guardar objetos inflamáveis (por exemplo, sprays) e objetos que não resistam ao calor.
- Os materiais das superfícies de trabalho podem inchar em contacto com a humidade. Para os rebordos do corte, aplique um verniz ou uma cola especial.
- A distância de segurança entre a placa de cozedura e o exaustor por cima deve respeitar as instruções do fabricante do exaustor. À falta de instruções, respeite uma distância mínima de 500 mm.
- O cabo de ligação não deve estar sujeito a nenhuma tensão mecânica, como a provocada por uma gaveta, após a instalação.
- Não utilize escudos de segurança para crianças ou protetores de bancada inadequados. Estes podem causar acidentes.
- **AVISO:** Utilize apenas protetores das placas fabricados pelo fabricante do eletrodoméstico de cozedura ou, à falta deles, os indicados no respetivo manual de utilização e que sejam compatíveis com os protetores incorporados no aparelho eletrodoméstico. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- A instalação deste aparelho e a sua ligação à rede elétrica só podem ser efetuadas por um electricista que esteja familiarizado com os regulamentos relevantes.
- A proteção contra as peças sob tensão elétrica deve ser assegurada após a montagem.
- Os dados necessários para a ligação encontram-se na placa de características e na placa de ligação debaixo do aparelho.
- Este aparelho deve ser isolado do setor por meio de um interruptor omnipolar. Quando estiver aberto (desligado), deve-se garantir uma folga de 3 mm.
- O circuito elétrico deve estar separado da rede por dispositivos adequados, por exemplo, disjuntores, fusíveis, interruptores diferenciais e contactores.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, devem estar previstos outros meios de desligamento na instalação fixa, em conformidade com as regulamentações da instalação.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não tocar nas partes quentes da placa de cozedura.

Atenção!

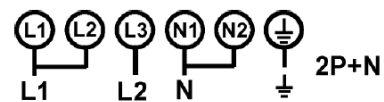
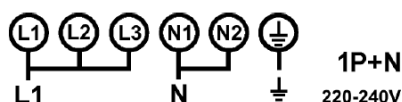
Este aparelho foi concebido apenas para uma alimentação elétrica de 220-240 V~ 50/60 Hz. Ligue sempre a tomada de terra de proteção.

Siga o esquema de ligação.

A caixa de ligação está situada por baixo da placa de cozedura. Para abrir a tampa, utilize uma chave de fendas média. Coloque-o nas 2 ranhuras na parte anterior das 2 setas.

Rede	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de proteção
220-240V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o coeficiente de simultaneidade de acordo com a norma EN 60 335-2-6



Ligação da placa

Para os diferentes tipos de ligação, utilizar as pontes de latão na caixa junto ao terminal.

Monofásico 230V~1P+N

Coloque a primeira ponte entre os terminais L1 e L2, e a segunda ponte entre L2 e L3, , um terceiro ponte entre N1 e N2

Introduza a terra no transmissor "terra", o neutro N no terminal N, a fase L1 num dos terminais L1.

Bifásico 400V~2P+N:

Coloque uma ponte entre os terminais N1 e N2. Ligue o cabo de terra ao terminal "terra", o neutro N ao terminal N1 ou N2, a fase L1 ao terminal L1 e a fase L2 ao terminal L3.

Certifique-se de que os cabos estão corretamente inseridos e bem ajustados para baixo.

4 semanas após a instalação, certifique-se de que aperta os parafusos no bloco de terminais.

Não nos responsabilizamos por nenhum incidente devido a uma ligação incorreta ou que possa ocorrer devido à utilização de um aparelho não ligado à terra ou equipado com uma ligação à terra defeituosa.

FRECAN

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

España

Phone: +34 937 93 66 22

www.frecan.com

31981-0

FRECAN

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FR

**BEDIENUNGSANWEISUNG MIT
MONTAGEANWISUNGEN DE**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE EN

830018RTN

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	6
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	7
AUTRES PROTECTIONS.....	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	8
BANDEAU DE COMMANDE	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
AFFICHAGE	9
VENTILATION	9
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	9
PRINCIPE DE L'INDUCTION	9
TOUCHES SENSITIVES	10
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	10
MISE EN ROUTE	10
DETECTION DE RECIPIENT	11
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	11
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER	11
FONCTION MINUTERIE	12
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	13
FONCTION STOP&GO	13
FONCTION RAPPEL.....	13
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	13
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE	14
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	14
FONCTION CHEF	14
FONCTION GRILL	14
FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE	15
MISE EN ROUTE DE LA HOTTE	15
FONCTION BOOSTER	15
FONCTION MINUTERIE	15
FONCTION AUTOMATIQUE	16
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA HOTTE	16
INDICATEUR DE NETTOYAGE DES FILTRES.....	16
CONSEILS DE CUISSON	18
QUALITE DES CASSEROLES	18
DIMENSION DES CASSEROLES	18
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON	19
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	19
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	21
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	21
CONNEXION ELECTRIQUE	24

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre **utilisation domestique, commerciale ou industrielle.**
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge: les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention: risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION:** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium: ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

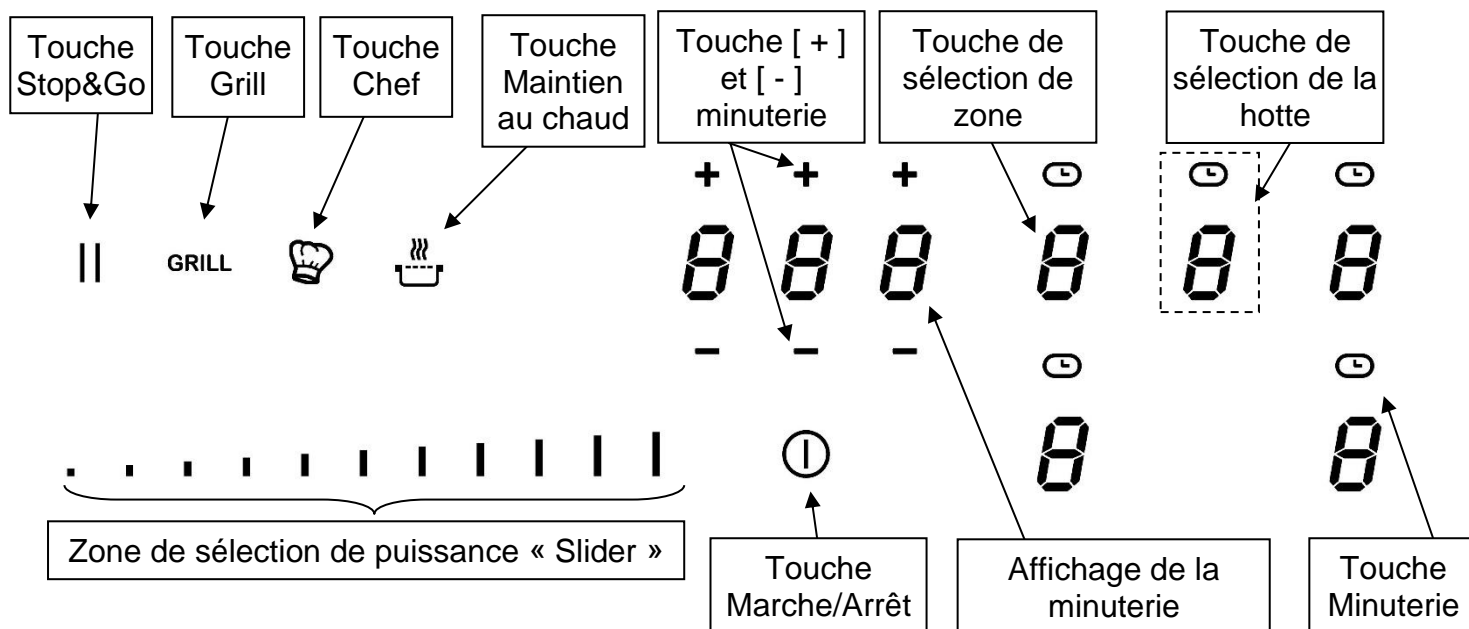
Caractéristiques techniques

Type	830018RTN
Puissance Totale	7400 W
Nombre de zone	4
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}^{**}	180.5 Wh/kg
Zone de cuisson	210 x 190 mm
Détection minimum	Ø 110 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2500 / 3000 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	186.4 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	B (x2)
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	188 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}^{**}	159.5 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.


** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>A</u>	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
⏏	Double booster	Le Double Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause/Rappel	La table est en pause.
∩	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.
	Fonction Grill	La fonction Grill est activée

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que: cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

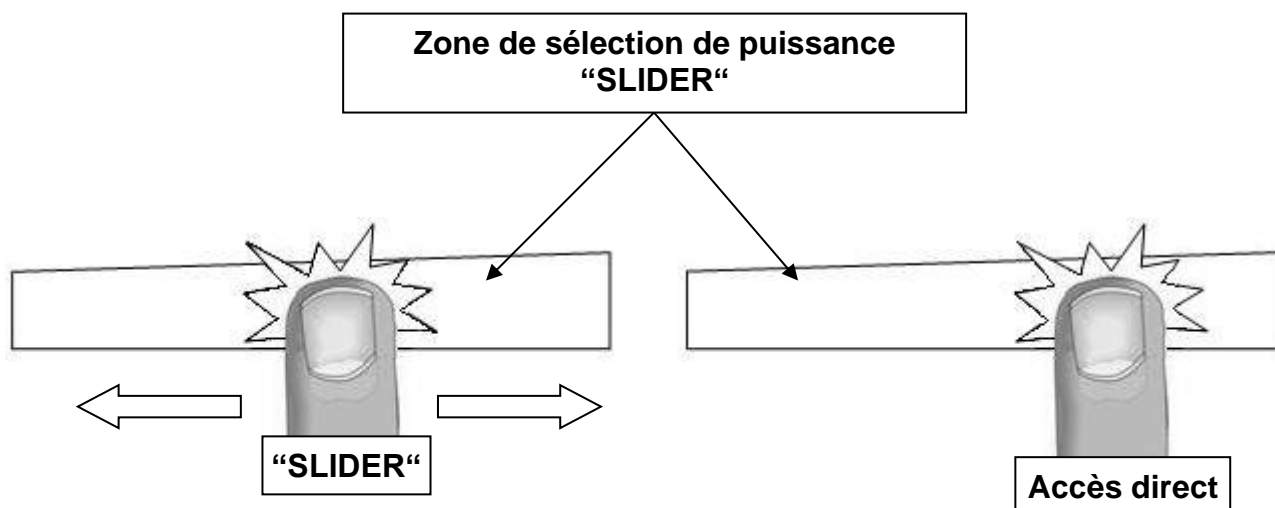
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone «SLIDER». Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer 2 sec. sur [①]	[0]
Arrêter	Appuyer 2 sec. sur [①]	Aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [P]
Arrêter	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au-dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas:

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [0] apparaît. Le [0] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [0] apparaît. Le [0] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [0] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster et double booster

La fonction Booster [P] et Double booster [||] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le booster	Glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le booster	Glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le double booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le booster	Glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le double booster	Ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[<u> </u>] clignote avec P]
Stopper le double booster	Glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le booster	Glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée
[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)
[9] passe à [8] et clignote

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 1H59 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur une touche de Sélection de zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [⏸]	Voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [⏸] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [⏸]	Le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	Appuyer sur [-] de la minuterie	[000]

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer 2 sec. sur [⏸]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer sur [000]	[000]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	Le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [⏸] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson:**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une des touches [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction Stop&Go

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	Appuyer sur [II] 2s	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	Appuyer sur [II] 2s	Animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (①), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés:

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante:



- Appuyer 2 sec. sur la touche [①].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »





Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur []	[u]
Arrêter le maintien au chaud	Appuyer sur []	[0]


Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route Activer le bridge	Appuyer 2 sec. sur [] Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes [0] et [] ou Automatique : poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger	[0] [] clignote []
Sélectionner la puissance	Glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	Appuyer simultanément sur les 2 touches de sélection des 2 zones combinées	[0]

Verrouillage du bandeau de commande




Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt []) peut être verrouillé. Cette fonctionnalité ne peut être activé que dans les 10 secondes après le démarrage de l'appareil.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table Verrouiller la table	Appuyer 2 sec. sur [] Maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la gauche vers la droite	[0] [L]
Déverrouiller la table	Maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la droite vers la gauche	[0] ou [H]

Fonction chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones.


- **Enclencher / arrêter la fonction chef:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction chef	Appuyer sur []	[9] et [], [6] et [3]
Stopper la fonction chef	Appuyer sur []	[0]

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

- **Enclencher / arrêter la fonction grill:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction Grill	Appuyer sur [GRILL]	[]
Stopper la fonction Grill	Appuyer sur [GRILL]	[0]

FONCTIONNEMENT DE LA HOTTE

Mise en route de la hotte

- **Allumer / éteindre la hotte:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0]
Régler la puissance d'aspiration	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]
Eteindre la hotte	Glisser sur le « SLIDER » vers la gauche	[0]

Fonction booster

Lorsque cette fonction est activée, la hotte fonctionne à sa puissance maximale pendant 10 minutes.

- **Activation / désactivation de la fonction booster**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Régler la puissance d'aspiration	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]
Enclencher le booster	Glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Arrêter le booster	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [9]

Fonction minuterie

Cette fonction permet de faire fonctionner la hotte pendant 15 minutes, une fois la table de cuisson éteinte.

- **Activation de la minuterie**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0]
Régler la puissance d'aspiration	Glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Démarrer la minuterie	Appuyer sur [⏻] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	[⏻] voyant minuterie de la hotte allumé [015] sur l'afficheur de la minuterie

- **Désactivation de la minuterie**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Arrêter la minuterie	Appuyer sur [⏻] au-dessus du bouton de sélection de la hotte	Aucun

Fonction automatique

Cette fonction ajuste automatiquement la puissance de la hotte en fonction de la puissance des zones de cuisson.

- **Activation / désactivation de la fonction automatique**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction automatique	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[A]
Désactiver la fonction automatique	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte et maintenir 3 secondes	[0]

Remarque: il est possible de modifier rapidement la puissance d'aspiration de la hotte lorsque la fonction automatique est activée, en faisant glisser votre doigt sur le "SLIDER".

Cela arrête temporairement la fonction automatique.

La fonction automatique est réactivée lors du prochain démarrage de la table.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA HOTTE

Un nettoyage régulier de la hotte garantit un fonctionnement correct et sans erreur et prolonge la durée de vie de la hotte. Assurez-vous de nettoyer les filtres à graisse conformément aux recommandations du fabricant.

Indicateur de nettoyage des filtres

Lorsque la hotte est allumée et que la puissance d'aspiration est réglée sur [0], le temps restant avant le nettoyage du filtre s'affiche sur l'afficheur de la minuterie.

Le paramètre par défaut est de 30 heures, mais il est possible de modifier ce paramètre si vous le souhaitez.

- **Afficher le temps restant :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la hotte	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie

- **Indicateur de nettoyage du filtre à graisse:**

Lorsque les filtres à graisse sont à nettoyer, l'afficheur de la minuterie indique [00h] et un point clignote sur la touche de sélection de la hotte.

- **Réinitialiser le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	Appuyer 2 sec. sur [Ⓢ]	[0] et un qui point clignote sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[0] et [00h] sur l'afficheur de la minuterie
Remettre le compteur à zéro	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes	Le dernier réglage spécifié par l'utilisateur est à nouveau activé
Confirmer le réglage	Appuyez à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	-

- **Modifier le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table de cuisson	Appuyer 2 sec. sur [①]	[0] sur la touche de sélection de la hotte.
Sélectionner la hotte	Appuyer sur la touche de sélection de la hotte	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Modifier le temps du compteur	Appuyer sur l'afficheur de la minuterie pendant 3 secondes Ajuster en appuyant sur [+] ou [-]	[temps restant] sur l'afficheur de la minuterie
Confirmer le réglage	Appuyer à nouveau sur l'afficheur de la minuterie	-

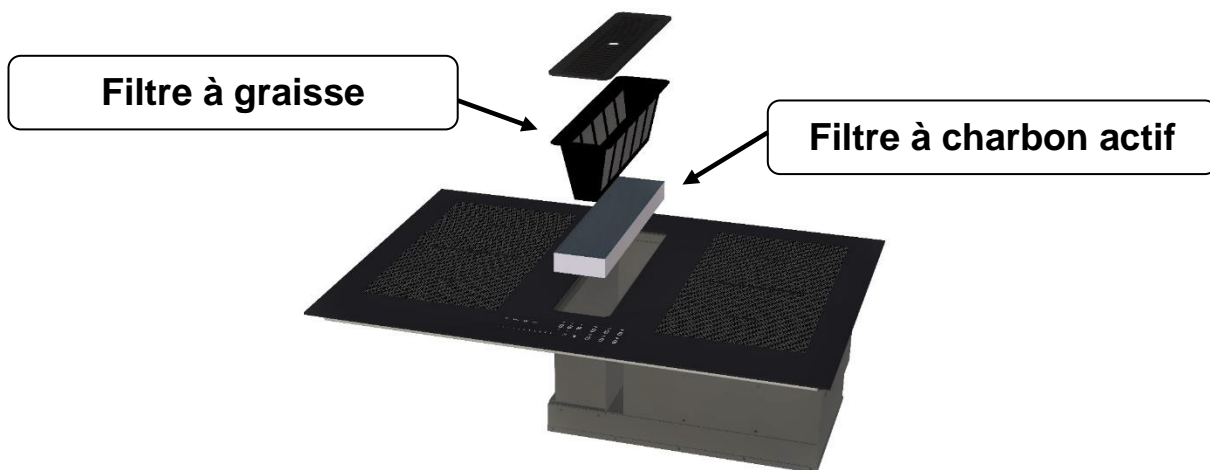
Nettoyage du filtre à graisse au lave-vaisselle

Le filtre à graisse est à placer dans le panier inférieur et laver à 60°C maximum avec un détergent doux.

Après le nettoyage, replacer les filtres à graisse dans la hotte.

Remplacement du filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif nécessaire au recyclage d'air et à la captation des odeurs doit être remplacé tous les 6 mois en utilisation normale.



CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

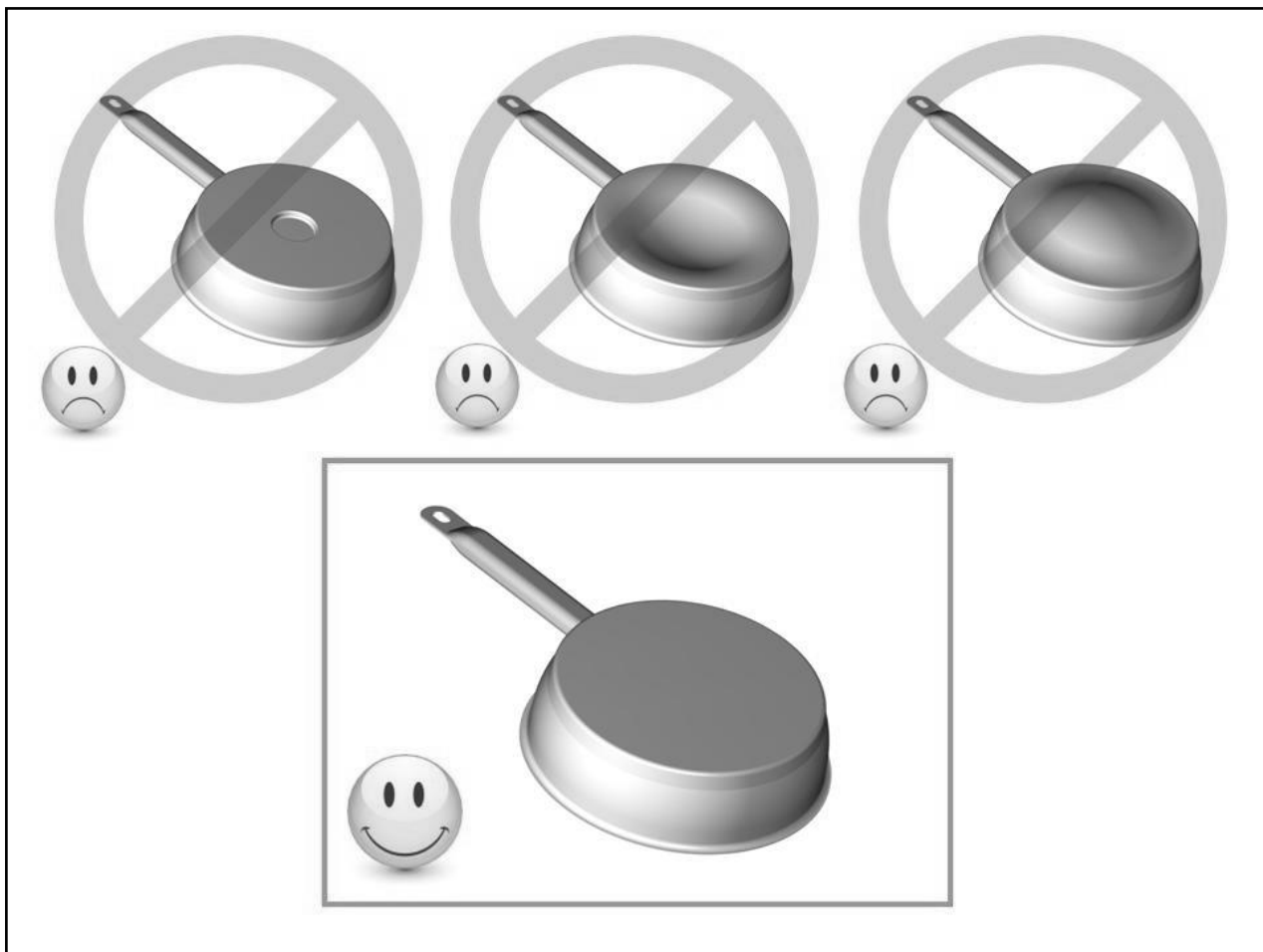
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles


Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.



Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P et 	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas:

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche:

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche:

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table:

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] ou [EH] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée.

Le symbole [E6] s'affiche :

- La tension d'alimentation est en dehors de la plage autorisée (tension et/ou fréquence). Vérifiez la connexion et allumez la plaque de cuisson.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

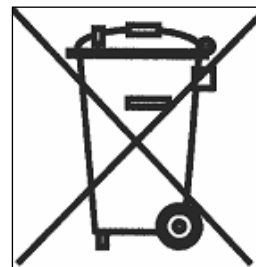
Si aucun code d'erreur n'est affiché et que l'interface utilisateur ne répond pas, vérifiez la tension d'alimentation pour voir s'il manque des fils, des ponts ou une connexion incorrecte à 400 V.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

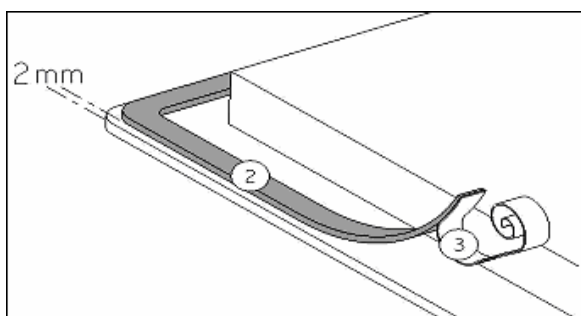
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

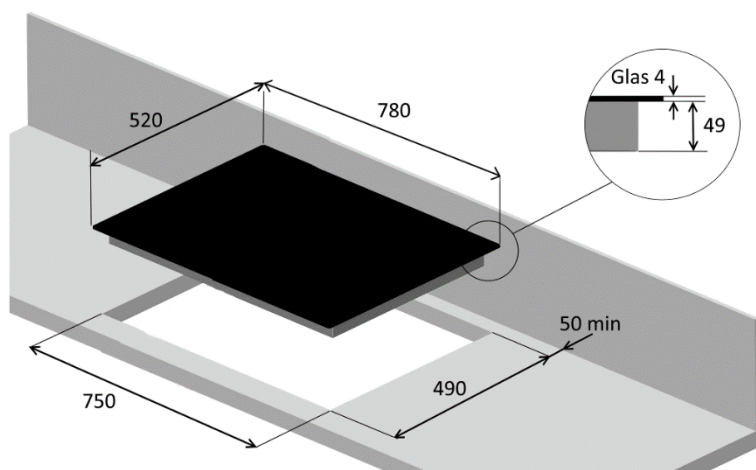
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



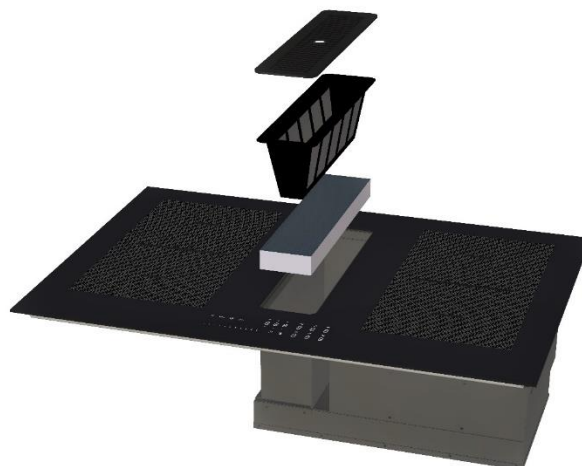
Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

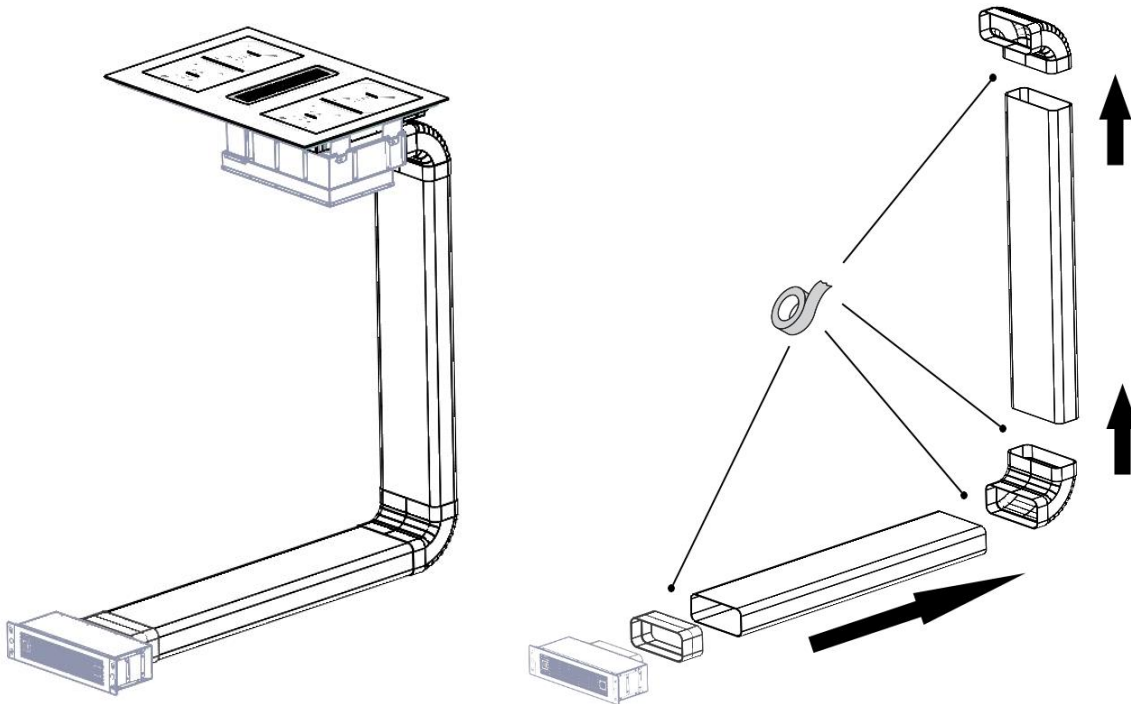
Encastrement :

- Dimension de découpe :



Mise en place des filtres

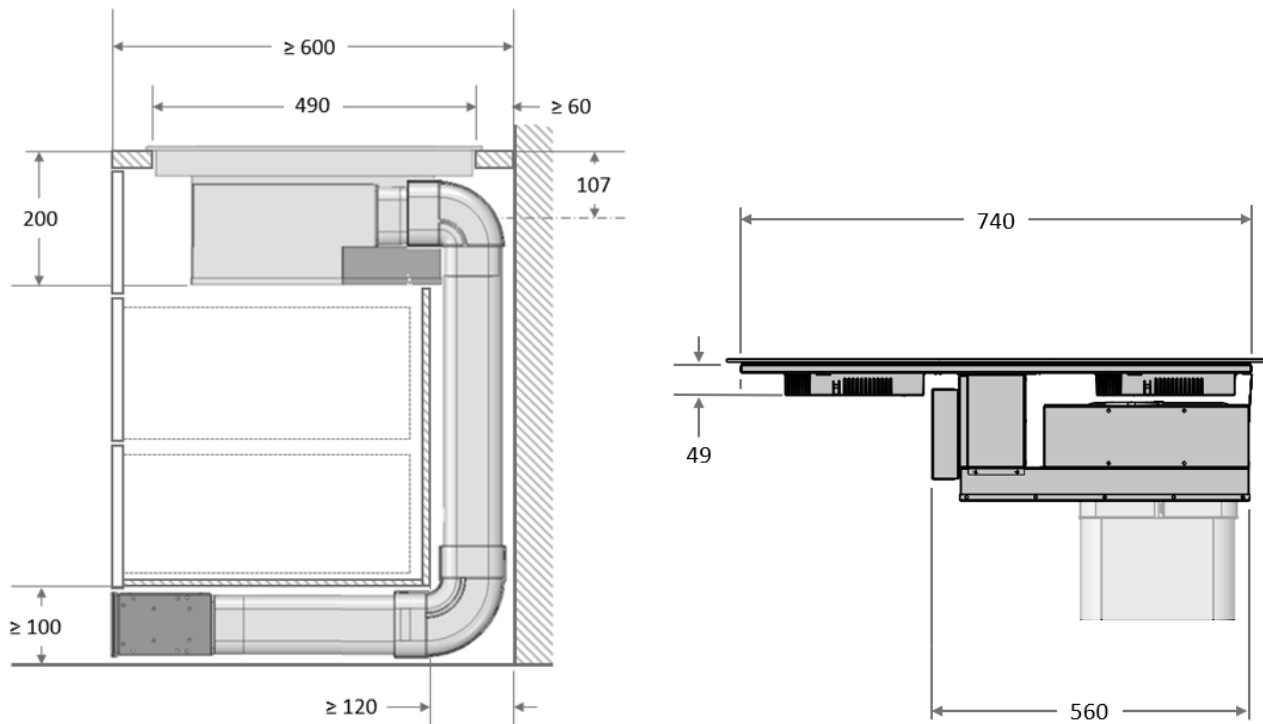


Dimensionnement et installation du conduit d'air (830018RTN) :

Raccordez les composants du conduit d'air les uns aux autres et insérez-les sur le raccord de sortie située à l'arrière de la table de cuisson.

Veillez à bien jointer les différents éléments entre eux à l'aide de l'adhésif prévu à cet effet.

Les tuyaux peuvent être découpé à la longueur souhaitée en fonction de la dimension du meuble.



- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir un espace de 20 mm en dessous du caisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
220*240V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 220-240V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 et entre L2 et L3 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L sur le plot L1, L2 ou L3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2 puis entre L1 et L2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L3.

Veillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

4 semaines après l'installation, veillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	26
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME	26
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	26
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	27
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	29
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	29
GERÄTEBESCHREIBUNG	30
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	30
BEDIENFELD	30
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	31
ANZEIGE	31
BELÜFTUNG	31
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	31
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	31
INDUKTIONSPRINZIP	31
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	32
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	32
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	32
TOPFERKENNUNG	33
RESTWÄRMEANZEIGE	33
BOOSTER UND DOPPEL BOOSTER FUNKTION.....	33
ZEITSCHALTUHR	34
ANKOCHAUTOMATIK.....	35
STOP&GO FUNKTION.....	35
MEMORY-FUNKTION.....	35
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	35
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION	36
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	36
CHEFKOCH FUNKTION.....	36
GRILLFUNKTION.....	36
KOCHEMPFEHLUNGEN	37
KOCHGESCHIRR	37
GESCHIRRGRÖßE	37
EINSTELLBEREICHE.....	38
BETRIEB DER ABZUGSHAUBE	39
ERSTE SCHRITTE	39
BOOSTER FUNKTION	39
TIMER FUNKTION	39
AUTOMATISCHE FUNKTION	39
REINIGUNG UND UNTERHLATUNG DER ABZUGSHAUBE	40
FILTER-REINIGUNGSANZEIGE	40
REINIGUNG UND UNTERHLATUNG DES KOCHFELD	41
WAS TUN WENN	42
UMWELTSCHUTZ	43
MONTAGEHINWEISE	43
ELEKTROANSCHLUSS	46

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG :** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen synthetisch oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der Kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

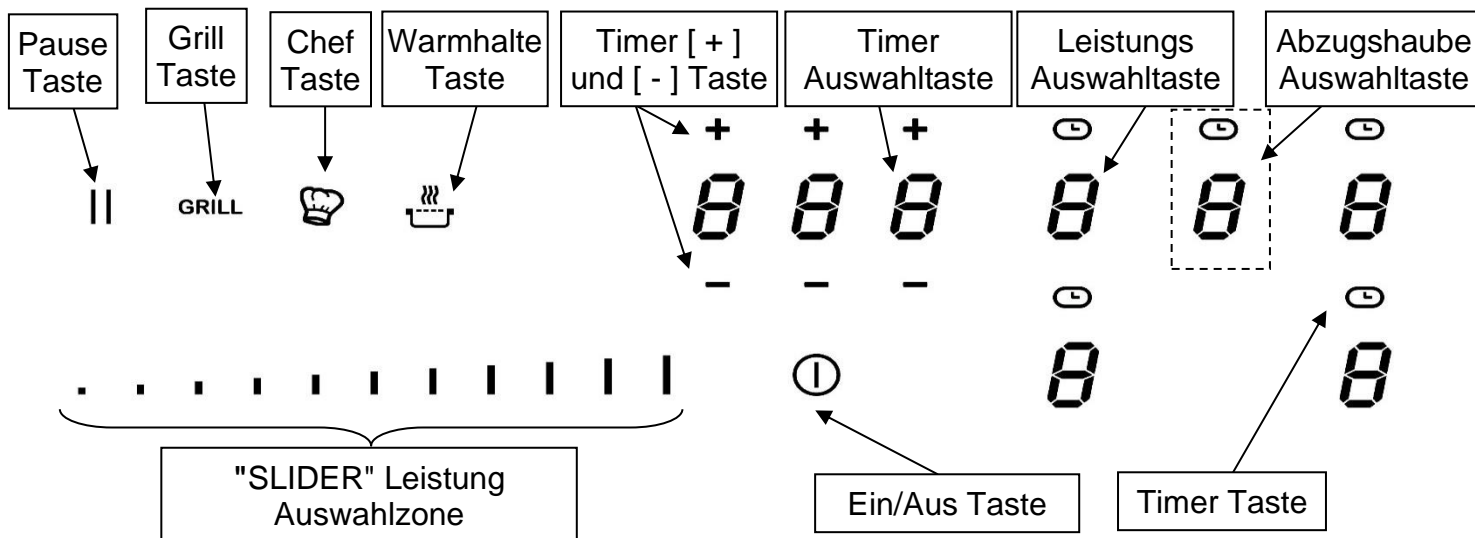
Technische Beschreibung

Typ	830018RTN
Gesamt Leistung	7400 W
Anzahl der Kochzonen	4
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Kochzonen	210 x 190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2500 / 3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (x2)
Energieverbrauch EC _{cw} **	188 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.


** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
<u>U</u>	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
„ II	Doppel Booster	Die Doppel Booster Leistung ist aktiviert.
u	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten.
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.
∩	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.
	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten.

Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

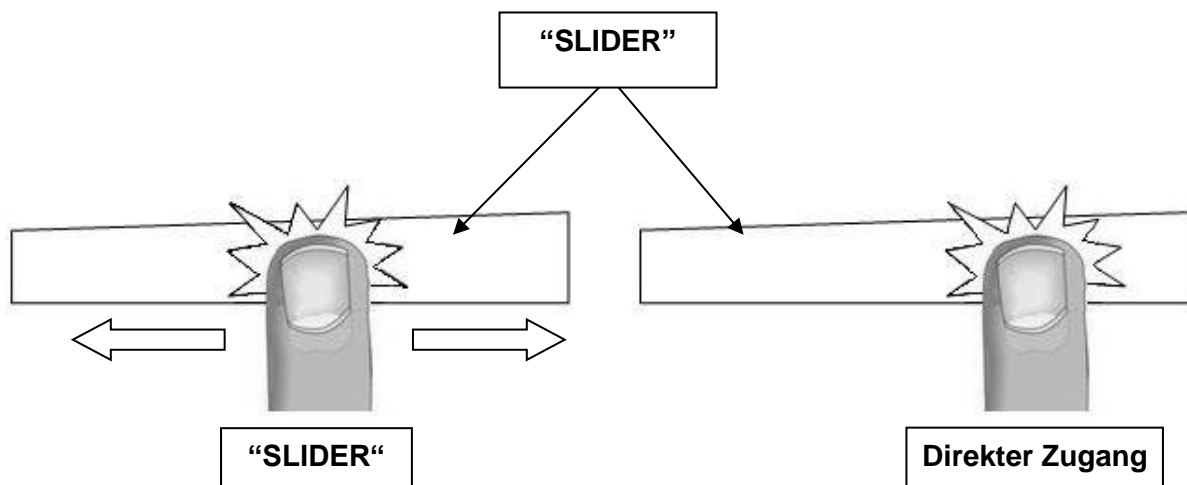
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	2 sec. auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	2 sec. auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[1] bis [P]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die interaktive Bedienung dieses Induktionskochfeldes macht es sehr intuitiv und komfortabel zu verwenden. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie ein Topf irgendwo auf der Glaskeramik: die interaktive Bedienung wird das Topf automatisch erkennen bzw. wird Sie ein [0] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr !**

Booster und Doppel Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [„ !!] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[9] bis [0]

- **Doppel Booster funktion ein-ausschalten**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Booster einschalten	Auf dem "SLIDER" bis zum Ende Rutschen oder gleich am Ende drücken	[P]
Doppel Booster einschalten	Am Ende drücken	[„ !! blink mit P]
Doppel Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[P] bis [0]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[9] bis [0]

- **Management der maximalen Leistung :**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone

[P] leuchtet

Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)

[9] wird auf [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 1H59 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Betätigung

Kochzone auswählen
Leistung auswählen
Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

Auf die kochzone Taste drücken
Auf den „SLIDER“ rutschen
Auf [⏻] drücken

Anzeige

[1] bis [P]
Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Zeit verkürzen
Zeit verlängern

Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Betätigung

Zeitschaltuhr auswählen

Zeitschaltuhr ausschalten

Bedienfeld

Auf [⏻] drücken

Auf [-] bis [000] drücken

Anzeige

Die Anzeige der ausgewählten Kochzone leuchtet auf [000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung

Einschalten der Kochmulde
Zeitschaltuhr auswählen
Zeit verkürzen
Zeit verlängern

Bedienfeld

2 sec. auf [⏻] drücken
Auf [000] drücken
Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Anzeige

[0]
[000]
[60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem "SLIDER" bis [7] rutschen und 3s bleiben.	[7] blinkt mit [A]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Stop&Go einschalten	Auf [II] 2s drücken	[II] auf Anzeigen
Stop&Go ausschalten	Auf [II] 2s drücken Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken	Blinkender « SLIDER » vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik



Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten (2 sec. auf [Ⓞ] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf [II] drücken.
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen





Diesen Funktionen werden Speisen auf 70°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**


<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [] drücken	[U]
Ausschalten	Auf [] drücken	[0]

Automatische Brücke und Brücken-Funktion


Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde Brücke einschalten	2 sec. auf [] drücken Stellen Sie einen Topf auf einer von beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechenden Auswahlstasten oder eine große Pfanne auf beiden Zonen legen die man Brücken möchte	[0] [0] und [] [] blinkt []
Leistung erhöhen	über den "SLIDER" der die Leistung anzeigt nach rechts fahren	[1] bis [9]
Brücke ausschalten	Auf die beiden gewünschten Zonen drücken	[0]

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste []) verriegelt werden.





- Verriegelung aktivieren:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde Verriegelung einschalten	2 sec. auf [] drücken Die Taste einer Zone 3s lang halten und danach legen sie ihren Finger auf den "SLIDER" der scrollt und schieben Sie ihren Finger von links nach rechts.	[0] Leuchte ein
Verriegelung abschalten	Die Taste einer Zone 3s lang halten und danach legen sie ihren Finger auf den "SLIDER" der scrollt und schieben Sie ihren Finger von rechts nach links.	Leuchte aus

Chefkoch Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

- Chefkoch Funktion einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Chefkoch einschalten	Auf [] drücken	[5] and [] rechts, [9] and [] links
Chefkoch ausschalten	Auf [] drücken	[0]

Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.

- Grillfunktion einschalten/ ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Grillfunktion einschalten	Auf [GRILL] drücken	[]
Grillfunktion ausschalten	Auf [GRILL] drücken	[0]

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

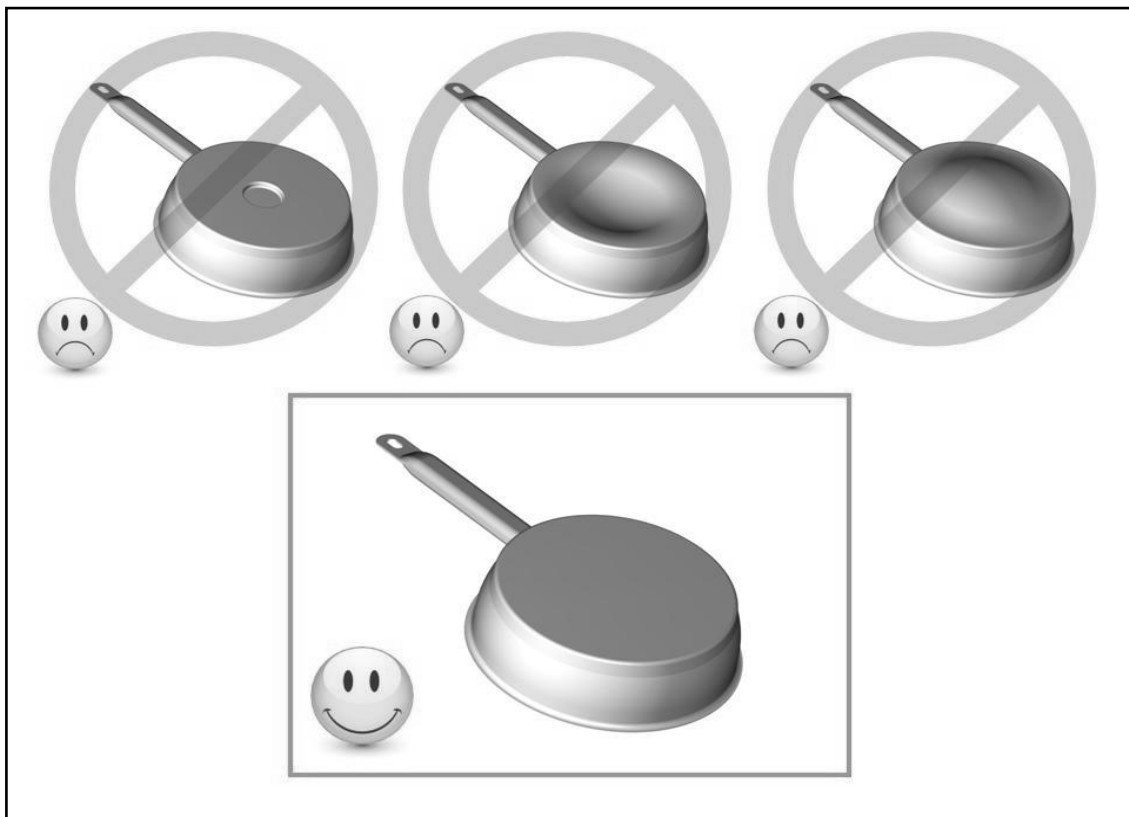
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskermik Scheibe.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen. im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P und „ II	Kochen	Große Wassermengen

BETRIEB DER ABZUGSHAUBE

Erste schritte

- **Die Haube Ein-Ausschalten**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Haube einschalten	Drücken Sie die auswahltaste	[0]
Der Saugleistung einstellen	Rutschen Sie auf der „SLIDER“	[1] à [9]
Die Haube ausschalten	Rutschen Sie auf der "SLIDER" nach links.	[0]

Booster Funktion

Wenn diese Funktion aktiviert ist, arbeitet die Haube 10 Minuten lang mit maximaler Leistung.

- **Booster funktion ein-ausschalten**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Der Saugleistung einstellen	Rutschen Sie auf der „SLIDER“	[1] à [9]
Booster einschalten	Rutschen Sie zum Ende des "SLIDER". Oder direkt auf das Ende des "SLIDER" drücken.	[0]
Booster ausschalten	Rutschen Sie auf der „SLIDER“	[1] à [9]

Timer funktion

Mit dieser Funktion kann die Abzugshaube 15 Minuten lang laufen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- **Timer einschalten**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Haube einschalten	Drücken Sie die auswahltaste	[0]
Der Saugleistung einstellen	Rutschen Sie auf der „SLIDER“	[1] à [P]
Timer einschalten	Drücken Sie [⏻] über der auswahltaste.	[⏻] Timer leuchte an [015] auf der Timer-Anzeige

- **Timer ausschalten**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Timer ausschalten	Drücken Sie [⏻] über der auswahltaste.	Keine

Automatische Funktion

Diese Funktion passt die Leistung der Haube automatisch an die Leistung der Kochzonen an.

- **Aktivieren/Deaktivieren der Automatikfunktion**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Automatische funktion aktivieren	Drücken Sie die auswahltaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.	[A]
Automatische funktion deaktivieren	Drücken Sie die auswahltaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.	[0]

Hinweis: Wenn die automatische Funktion aktiviert ist, können Sie die Absaugleistung der Haube schnell ändern, indem Sie mit dem Finger auf dem "SLIDER" gleiten.

**Dadurch wird die automatische Funktion vorübergehend gestoppt.
Die automatische Funktion wird beim nächsten Start der Kochfeld wieder aktiviert.**

REINIGUNG UND UNTERHALTUNG DER ABZUGSHAUBE

Eine regelmäßige Reinigung des Abzugs sichert einen korrekten und fehlerfreien Betrieb und verlängert die Lebensdauer des Abzugs. Achten Sie darauf, die Fettfilter nach den Empfehlungen des Herstellers zu reinigen.

Filter-Reinigungsanzeige

Wenn die Haube eingeschaltet und die Saugleistung auf [0] eingestellt ist, wird die Restzeit bis zur Filterreinigung auf dem Timer-Display angezeigt.

Die Standardeinstellung ist 30 Stunden, aber Sie können diese Einstellung ändern, wenn Sie möchten.

- **Anzeige der Restzeit :**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Haube einschalten	Drücken Sie die auswahltaste	[Restzeit] auf der Timer-Anzeige

- **Filterreinigungsanzeige**

Wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen, zeigt die Timer-Anzeige [00h] und einen blinkenden Punkt auf der auswahltaste.

- **Die restliche Zeit bevor reinungen des Fettfilters zurücksetzen**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Drücken Sie 2 Sekunden auf [①]	[0] und einem blinkenden Punkt auf über der auswahltaste
Die Haube auswählen	Drücken Sie die auswahltaste	[0] und [00h] auf der Timer anzeige
Der Zähler auf null rücksetzen	Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Timer-Anzeige.	Die letzte benutzerdefinierte Einstellung wird wieder aktiviert.
Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie nochmal auf die Timer-Anzeige.	-

- **Der Restzeit bis zur Reinigung der Haubenfilters ändern**

<u>Aktion</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten Die Haube auswählen	Drücken Sie 2 Sekunden auf [Ⓢ] Drücken Sie auf die auswahltaste	[0] auf die auswahltaste [Restzeit] auf der Timer- anzeige
Zähler-timer ändern	Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Timer-Anzeige. Mit [+] und [-] anpassen.	[Restzeit] auf der Timer- anzeige
Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie nochmal auf die Timer- Anzeige	-

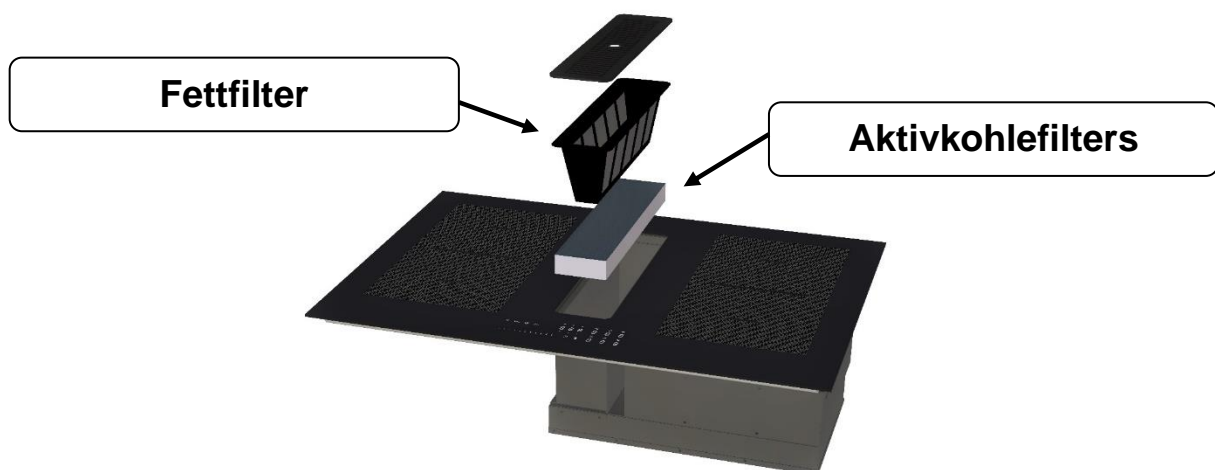
Reinigung von Fettfiltern in der Geschirrspülmaschine

Die Fettfilter sind senkrecht in den unteren Korb zu stellen und bei maximal 60°C mit einem milden Reinigungsmittel zu waschen.

Setzen Sie nach der Reinigung die Fettfilter in der Haube wieder ein.

Auswechseln des Aktivkohlefilters

Der Aktivkohlefilter, der für die Rezirkulation und zum Auffangen der Gerüche verwendet wird, muss nach 6 Monaten normaler Nutzung ausgetauscht werden.



REINIGUNG UND UNTERHLATUNG DES KOCHFELD

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U]:

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

In der Anzeige erscheint [] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [EH]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E3]:

- • Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

In der Anzeige erscheint [E8] :

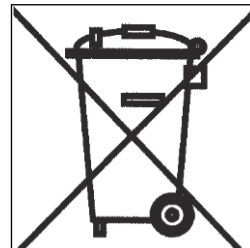
- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



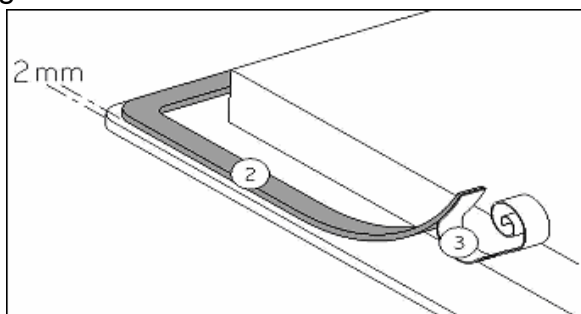
MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gehäuse.

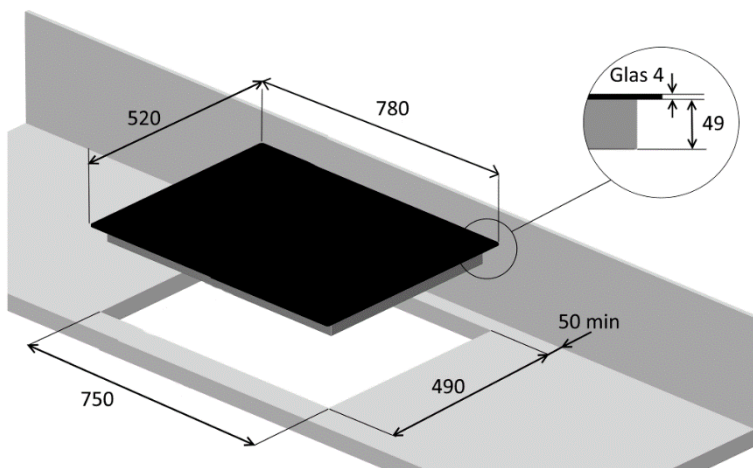
Seine Installation muss sorgfältig und in Übereinstimmung mit der folgenden Zeichnung durchgeführt werden.



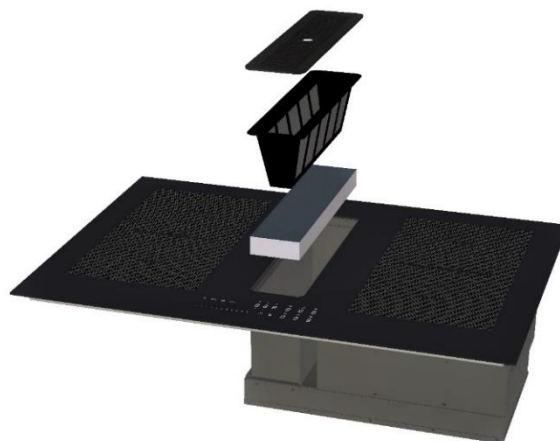
Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau :

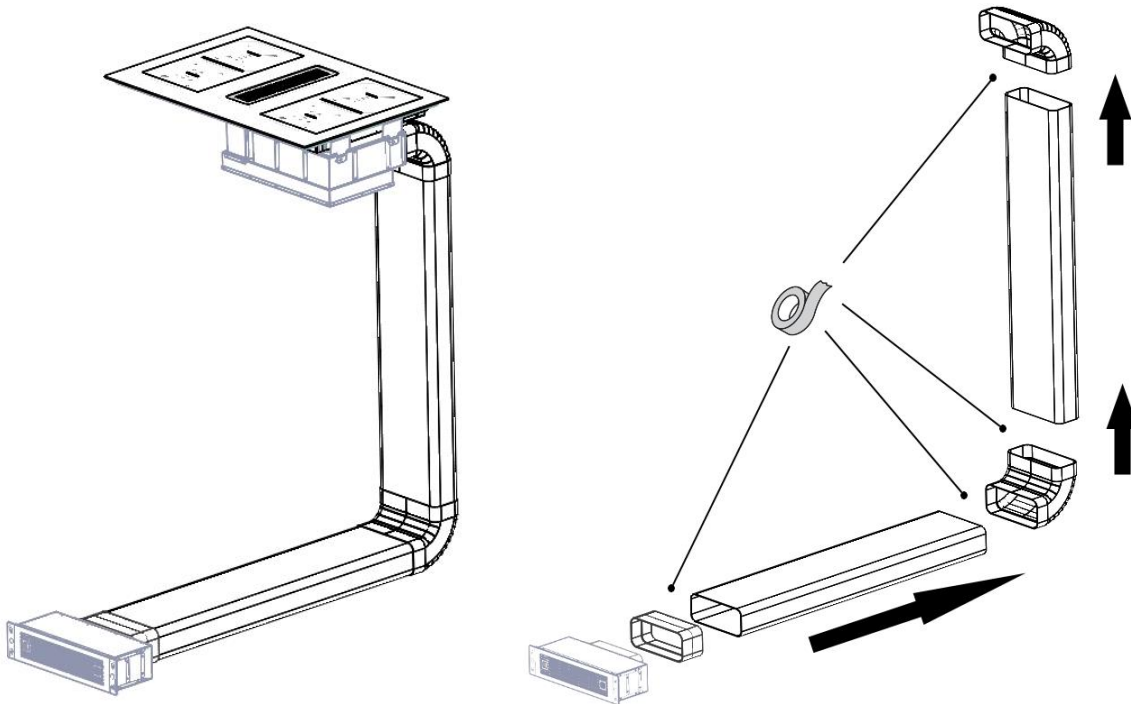
- **Einfügdimensionen:**



Einbau von Filtern



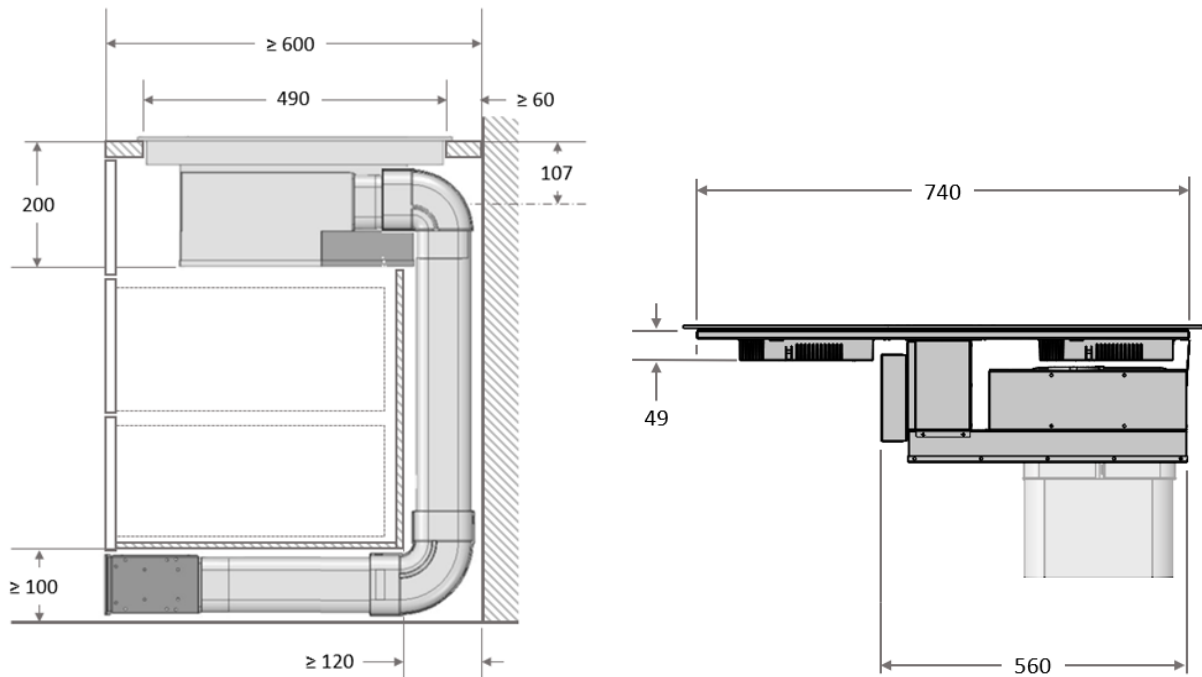
Dimensionierung und Installation des Luftkanals (830018RTN) :



Verbinden Sie die Komponenten des Luftkanals miteinander und stecken Sie sie in den Auslassanschluss auf der Rückseite des Kochfeldes.

Stellen Sie sicher, dass die einzelnen Elemente mit dem dafür vorgesehenen Klebeband miteinander verbunden sind.

Die Rohre können je nach Größe des Möbels auf die gewünschte Länge zugeschnitten werden.



- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.
- **Die Installation des Geräts erfordert keine Vormontage.**
- Die nicht im Lieferumfang enthaltene Abluftleitung hat ein Standardmaß von 222x89mm.
- Das Sockelgitter muss installiert werden, um die gute Funktion des Lüftungssystems zu gewährleisten.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabeln müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 220-240 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

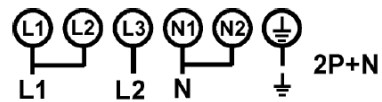
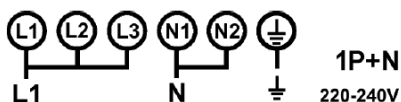
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm



Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 220-240V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 mit L2 und L2 mit L3, dann zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1, L2 oder L3.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2, dann zwischen Anschlussklemme L1 mit L2.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L3.

Die Schrauben vom Gehäuse mehr als notwendig abschrauben kann das Gehäuse beschädigen, dann drehen die Schrauben im leeren.

Dann die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

4 Wochen nach der Installation müssen Sie die Schrauben in dem Gehäuse unbedingt nachziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

SUMMARY

SAFETY	49
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	49
USING THE APPLIANCE	50
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	51
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	52
OTHER PROTECTIONS	52
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	53
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	53
CONTROL PANEL.....	53
USE OF THE APPLIANCE	54
DISPLAY.....	54
VENTILATION.....	54
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	54
BEFORE THE FIRST USE.....	54
INDUCTION PRINCIPLE	54
SENSITIVE TOUCH.....	55
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	55
STARTING-UP	55
PAN DETECTION.....	56
RESIDUAL HEAT INDICATION	56
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION.....	56
TIMER	57
AUTOMATIC COOKING.....	58
STOP&GO FUNCTION	58
RECALL FUNCTION.....	58
“KEEP WARM” FUNCTION.....	58
BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	59
CONTROL PANEL LOCKING.....	59
“CHEF” FUNCTION	59
GRILL FUNCTION.....	59
OPERATING THE HOOD	60
STARTING THE HOOD	60
BOOSTER FUNCTION	60
TIMER FUNCTION	60
AUTOMATIC FUNCTION	61
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOOD	61
FILTER CLEANING INDICATOR.....	61
COOKING ADVICES	63
PAN QUALITY.....	63
PAN DIMENSION.....	63
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	64
MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOB	64
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	64
ENVIRONMENT PRESERVATION	66
INSTALLATION INSTRUCTIONS	66
ELECTRICAL CONNECTION	69

SAFETY

Precautions before using.

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists.
- The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

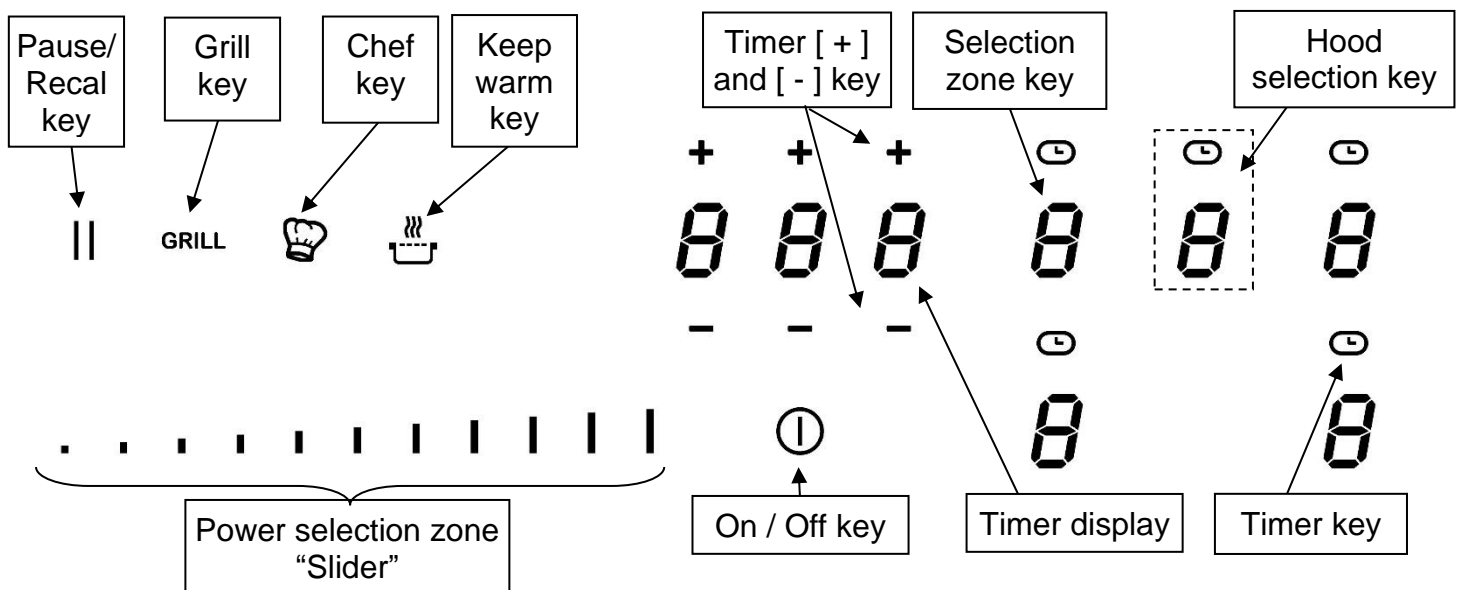
Technical characteristics

Type	830018RTN
Total power	7400 W
Number of cooking zones	4
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	180.5 Wh/kg
Heating zones	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal level*	2100 W
Booster level*	2500 / 3000 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}^{**}	186.4 Wh/kg
Standardised cookware category**	B (x2)
Energy consumption EC_{cw}^{**}	188 Wh/kg
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	159.5 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.


**Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
L	Locking	The hob is lock
„	Double Booster	The Double Booster is activated.
u	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.
∩	Bridge	2 cooking zones are combined.
	Grill Function	The Grill Function is activated.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

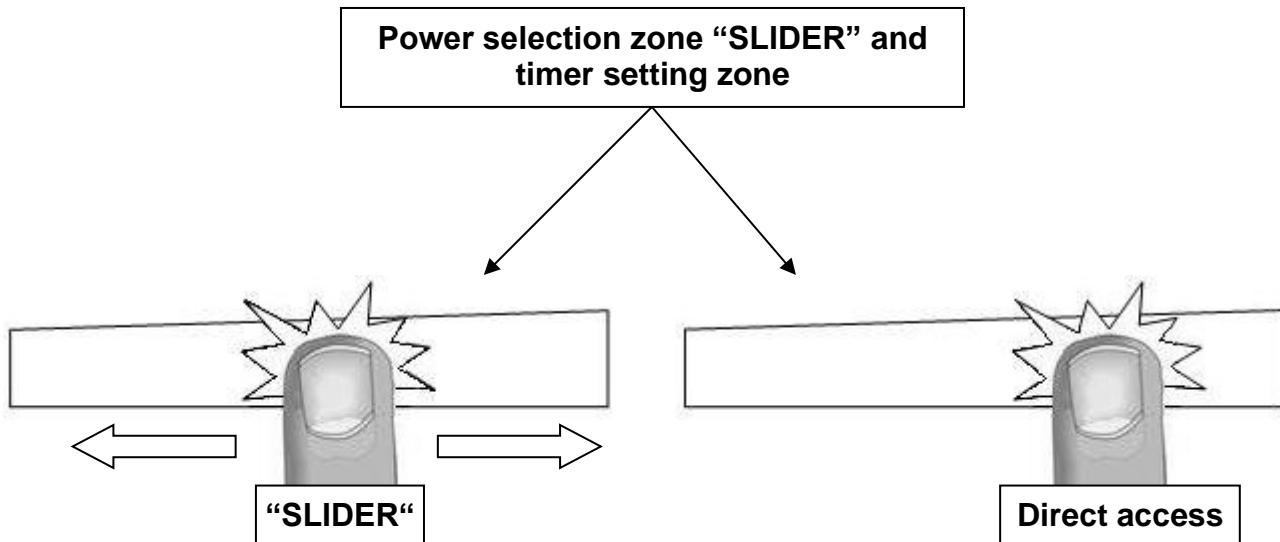
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [①] for 2 sec	[0]
To stop	Press key [①] for 2 sec	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To set (adjust the power)	Slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	Slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster and double booster function

Booster [P] and Double Booster [,, !!] grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop the booster:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop double booster**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the booster	Slide to the end of the "SLIDER" or press directly on the end of the "SLIDER"	[P]
Start up double booster	Re-press on the end of the "SLIDER"	[,, !!] and P]
Stop the double booster	Slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
Stop booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**


The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>The other heating zone: (example: power level 9)</u>
[P] is displayed	[9] goes to [8] and blinks

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Press a zone	[0]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select the Timer	Press key []	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press key []	Timer display on
Stop the time	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [] for 2 sec.	[0]
Select the Timer	Press [000]	[000]
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection (for example « 7 »)	Slide on the “SLIDER“ to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]


Stop&Go function

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the pause function:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	Press [II] 2s	[II] and control light on
Stop the pause	Press [II] 2s	previous settings

Recall Function

After switching off the hob (), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:



- Press the key [] for 2 sec.
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm »:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the Keep warm	Press on key []	[U]
To stop	Press on key []	[0]

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge or Automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function is allowed on the left zones

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①] for 2 sec.	[0]
Activate the bridge	Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys	[0] and [17]
	or	
	Automatically: put a great pan on the 2 zones and press on the 2 "SLIDER"	[17] blink [17]
Increase bridge	Slide on the "SLIDER" witch indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [①]).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①] for 2 sec.	[0]
Locking the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[L]
Unlock the hob	Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right	[0] ou [H]

"Chef" function

This function changes the hob in 3 preset zones.


- **Start up/stop the chef function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the chef function	Press []	[9] et [17], [6] et [3]
Stop the chef function	Press []	[0]

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

- **Start up/stop the grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage the grill function	Press [GRILL]	[]
Stop the grill function	Press [GRILL]	[0]

OPERATING THE HOOD

Starting the hood

- **Start up/stop the hood:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	Press on the hood selection key	[0]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[1] à [9]
Stop the hood	Slide on the "SLIDER" towards the left	[0]

Booster function

When the function is activated, the hood operates at its maximum power level for 10 minutes.



- **Start up/stop the booster function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[1] à [9]
Activate the booster	Slide until the end of the "SLIDER" or Press directly at the end of the "SLIDER"	[P]
Stop the booster	Slide on the "SLIDER"	[1] à [9]


Timer function

This function allows to operate the hood for 15 minutes after the switch off of the hob.

- **Start the timer:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	Press on the hood selection key	[0]
Select the power level	Slide on the "SLIDER"	[1] à [P]
Start the timer	Press [] above the hood selection key	[] of the hood is on, [015] on the timer display

- **Stop the timer:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Stop the timer	Press [] above the hood selection key	Nothing

Automatic function

This function adjusts automatically the power level of the hood depending on the power level of the cooking zones.

- **Activate / deactivate the automatic function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the automatic function	Press 3 seconds on the hood selection key	[A]
deactivate the automatic function	Press 3 seconds on the hood selection key	[0]

Note: it is possible to quickly change the power of the hood when the automatic function is activated, by sliding your finger on the "SLIDER".

This temporarily stops the automatic function.

The automatic function is reactivated the next time the hob is started.

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOOD

Regular cleaning of the hood guarantees correct and error-free operation and extends the life of the hood. Be sure to clean the grease filters according to the manufacturer's recommendations.

Filter cleaning indicator

When the hood is on and the suction power is set to [0], the time remaining before cleaning the filter is displayed on the timer display.

The default setting is 30 hours, but you can change this setting if you want.

- **Show the remaining time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hood	Press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display

- **Grease filter cleaning indicator:**

When the grease filters are to be cleaned, the timer display shows [00h] and a dot flashes on the hood selection key.

- **Reset the time remaining before cleaning the hood filter**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①] for 2 sec	[0] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	Press on the hood selection key	[0] and [00h] on the timer display
Reset the counter	Press on the timer key for 3 secondes	The last user-specified setting is activated
Confirm the setting	Press on the timer key again	-

-

- **Change the time remaining before cleaning the hood filter**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [①] for 2 sec	[0] and a dot flashes on the hood selection key
Select the hood	Press on the hood selection key	[remaining time] on the timer display
Change the counter time	Press on the timer key for 3 seconds adjust to press on the key [+] or [-]	[remaining time] on the timer display
Confirm the setting	Press on the timer key again	-

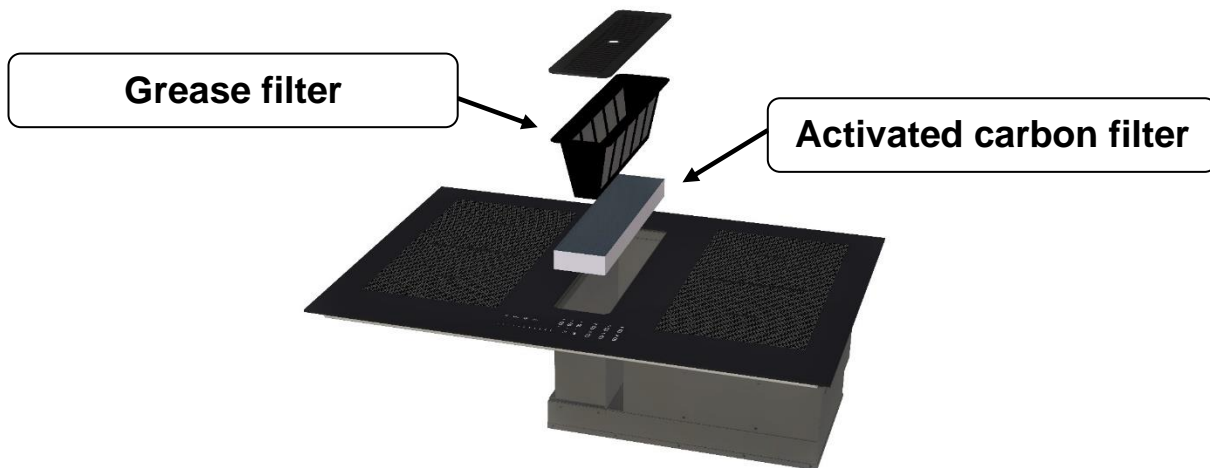
Cleaning the grease filter in the dishwasher

The grease filter has to be placed vertically in the lower basket and washed at 60 ° C maximum with a mild detergent.

After cleaning, replace the grease filters in the hood.

Replacement of the activated carbon filter

The active carbon filter used for the recirculation and to catch the smells, must be replaced after 6 months of normal use.



COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

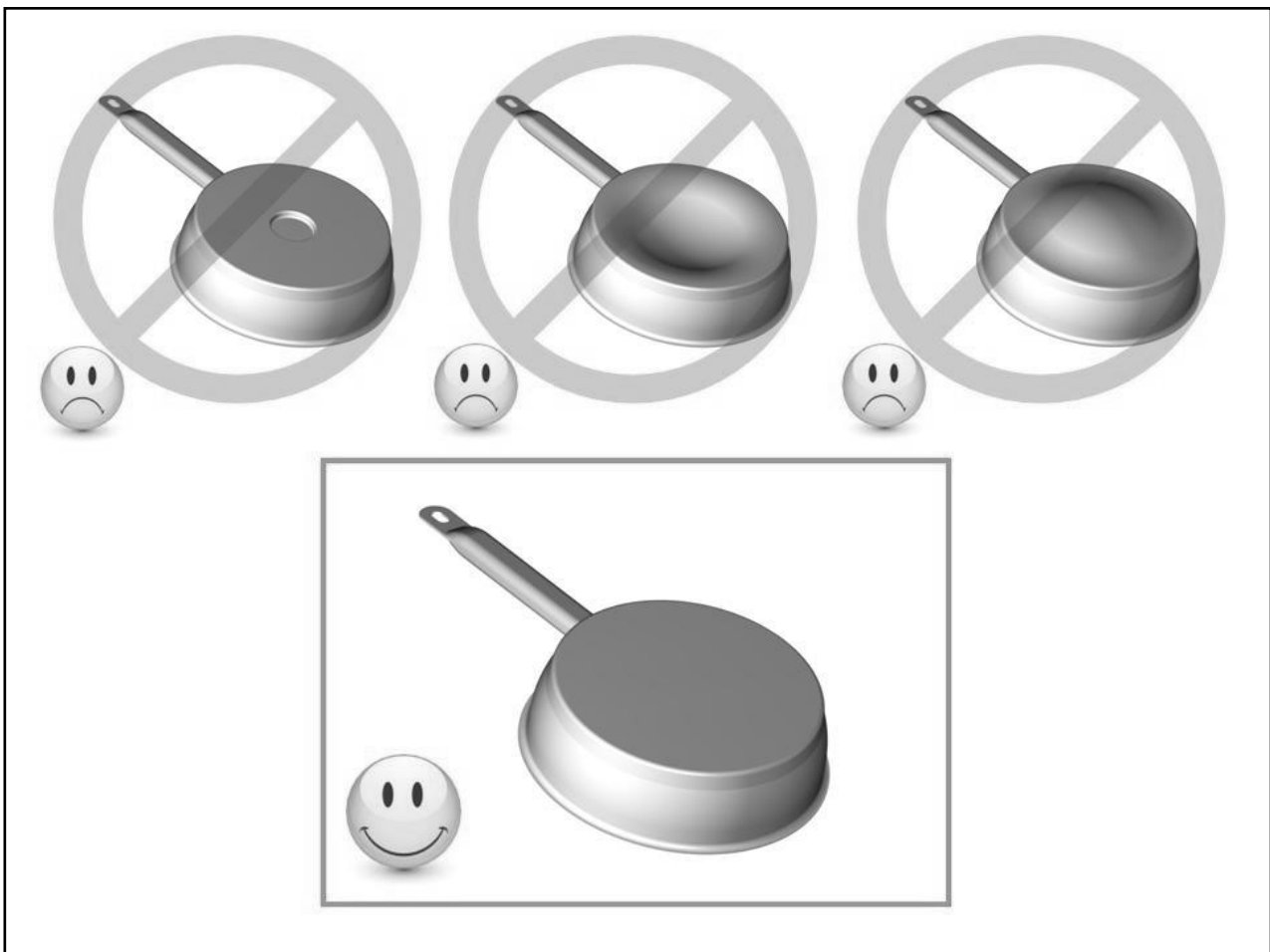
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.



Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P and 	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING OF THE HOB

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after-sales service

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [EH]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3]:

- The pot is not adapted.

The control panel displays [E6]:

- The supply voltage is outside the permissible range (voltage and/or frequency). Check the connection and switch on the hob.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

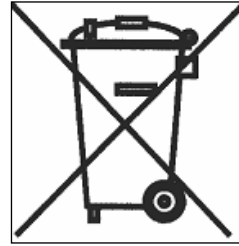
If no error code is displayed and the user interface does not respond to any key press, check the supply voltage for missing wires, missing bridges and incorrect connection to 400 V.

If one of the symbols above persists, call the After-Sale Service.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses.
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

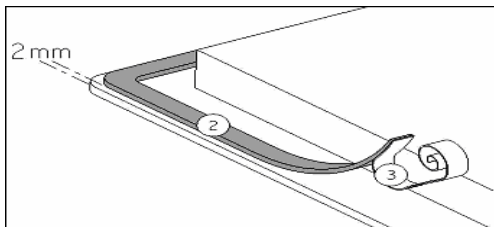


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

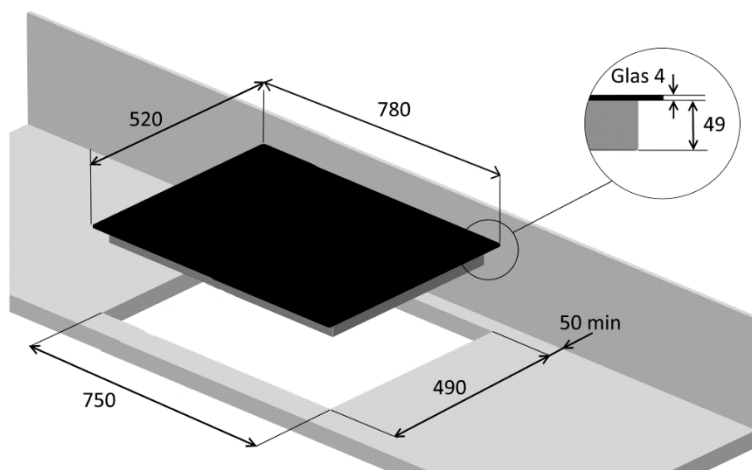
The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



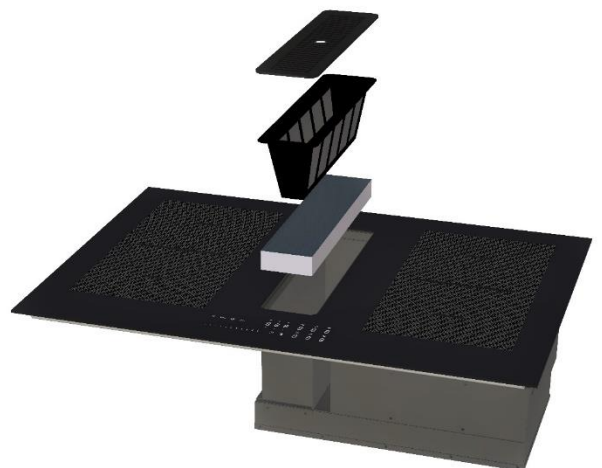
Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

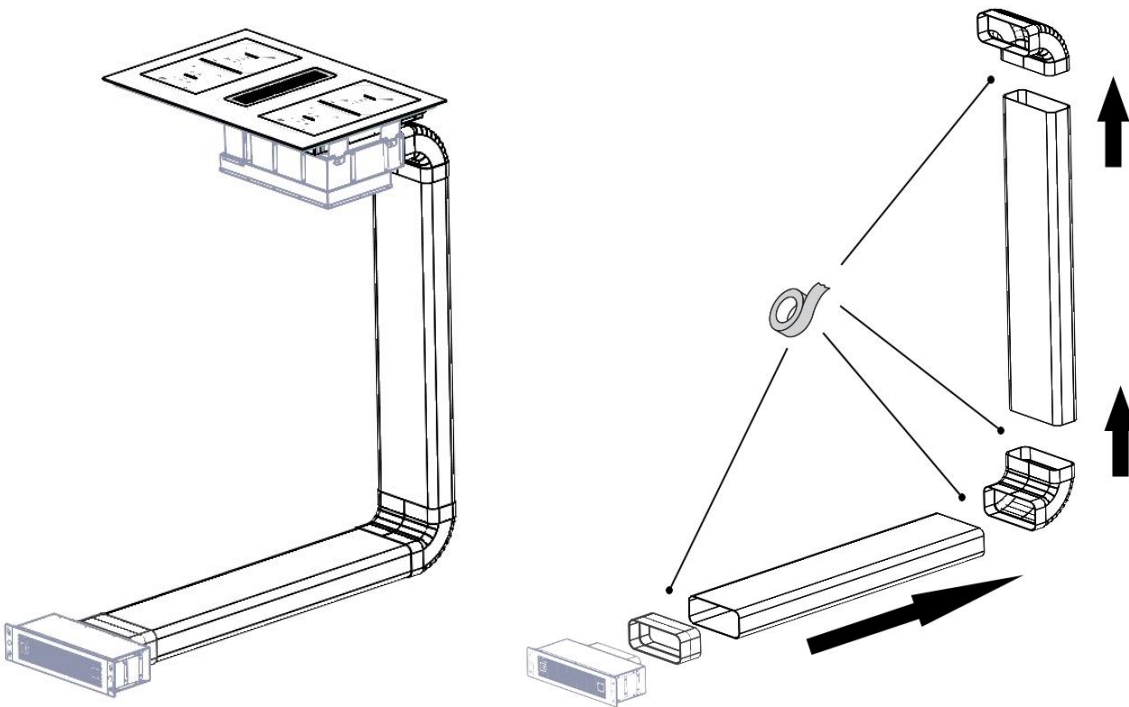
Fitting - installing:

- The cut out sizes are:



Filters installation

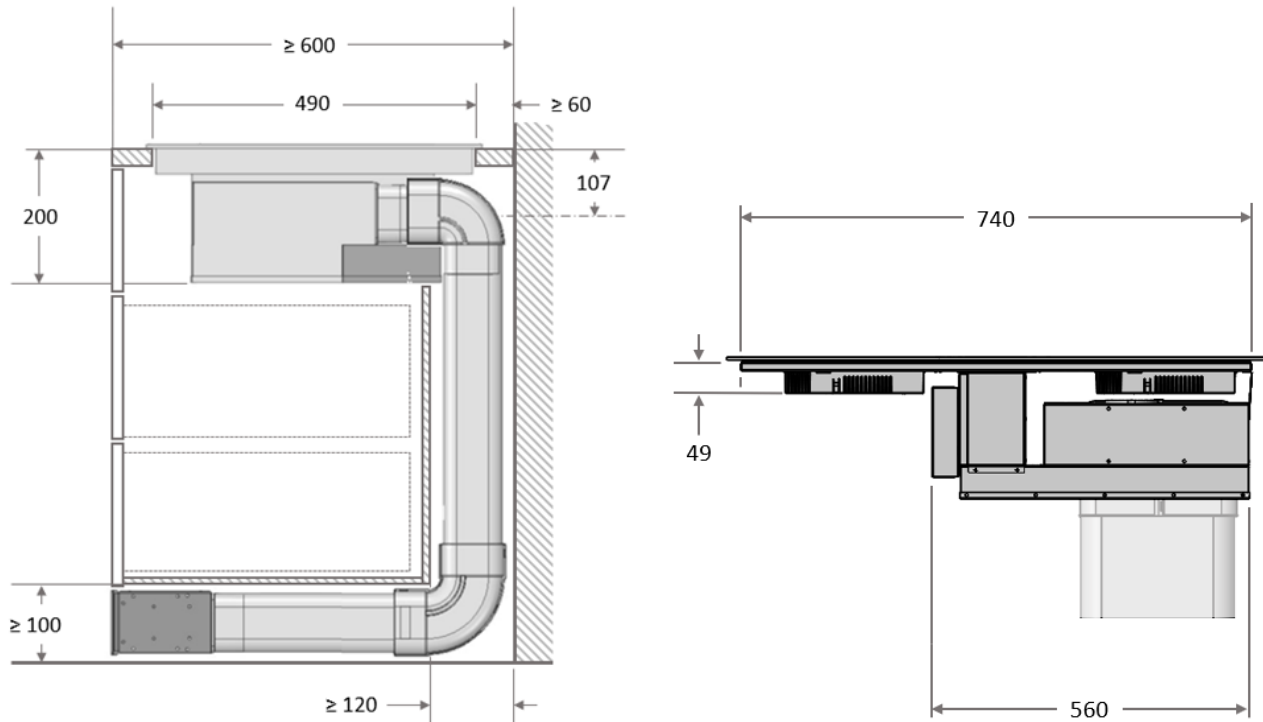


Air duct sizing and installation (830018RTN) :

Connect the air duct components to each other and insert them into the outlet connection at the back of the cooktop.

Make sure that the components are joined together using the adhesive provided.

The pipes can be cut to the desired length depending on the size of the kitchen furniture.



- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 500 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance must only be connected to a network 220-240 V~ 50/60 Hz.

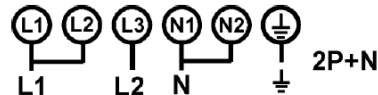
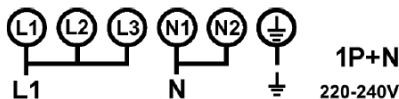
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 220-240V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between L2 and L3, the 3th between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1, L2 or L3.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2 and between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L3.

Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

FRECAN

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

España

Phone: +34 937 93 66 22

www.frecan.com

31980-0