

BERTAZZONI
MANUALE INSTALLAZIONE ED USO
PIANO INDUZIONE CON CAPPА INTEGRATA

IT

BERTAZZONI
INSTALLATION AND USER MANUAL
INDUCTION HOB WITH BUILT-IN HOOD

EN

BERTAZZONI
BRUGER-OG MONTERINGSVEJLEDNING
INDUCTION HOB WITH BUILT-IN HOOD

DA

BERTAZZONI
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO
PLACA DE INDUCCIÓN CON CAMPANA INTEGRADA

ES

BERTAZZONI
ASENNUS- JA KÄYTTÖOPAS
INDUKTIOLIESI, JOSSA ON INTEGROITU LIESITUULETIN

FI

BERTAZZONI
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUE À INDUCTION AVEC HOTTE INTÉGRÉE

FR

BERTAZZONI
MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN
INDUCTIEKOOKPLAAT MET INGEBOUWDE AFZUIGKAP

DE

BERTAZZONI
MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR
INDUKTIONSHÄLL MED INTEGRERAD FLÄKT

SV



P804ICH2M30NT

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

 : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono acquistabili separatamente presso rivenditori specializzati.

***** : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non fornibili, ma acquistabili.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
- Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo.
- Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione.
- Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto.
- Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza

o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

- Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio.
- Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura.
- Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.
- È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto.
- Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe

irrimediabilmente il vostro prodotto. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● **Attenzione!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente!

SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omipolare conformemente alle regole di installazione, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica

finché l'installazione non è totalmente completata. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 5500 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di alimentazione sia stato montato correttamente.

POWER LIMITATION: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

KIT WINDOWS: Il prodotto è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore). Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità **ASPIRANTE**), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa. **Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato. Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.**

ATTENZIONE: il cablaggio del KIT da collegare al prodotto deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV). Il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di

installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

• Predisposizione del mobile per l'incasso:

• Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

• per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

• **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

• **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

• **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

NORMATIVE

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

2. UTILIZZO

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

• Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

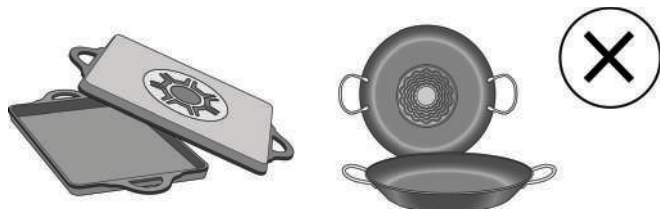
Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

• Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:

• il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura

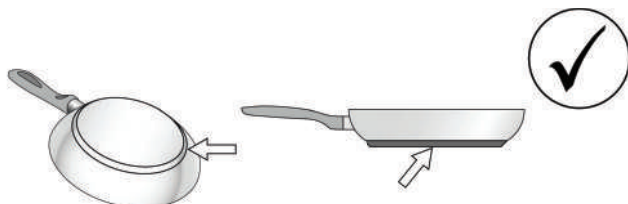


• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• Fondi non piatti o con superficie ruvida.

• Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



• Recipienti preesistenti

Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

• Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

Attenzione: Per preservare le performance di cottura e la qualità del prodotto **NON** si consiglia l'utilizzo di adattatori d'induzione.

• Risparmio energetico

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo

di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

• Versione Aspirante:

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione:

- Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari.
- Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90°
- Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

• Versione Filtrante:

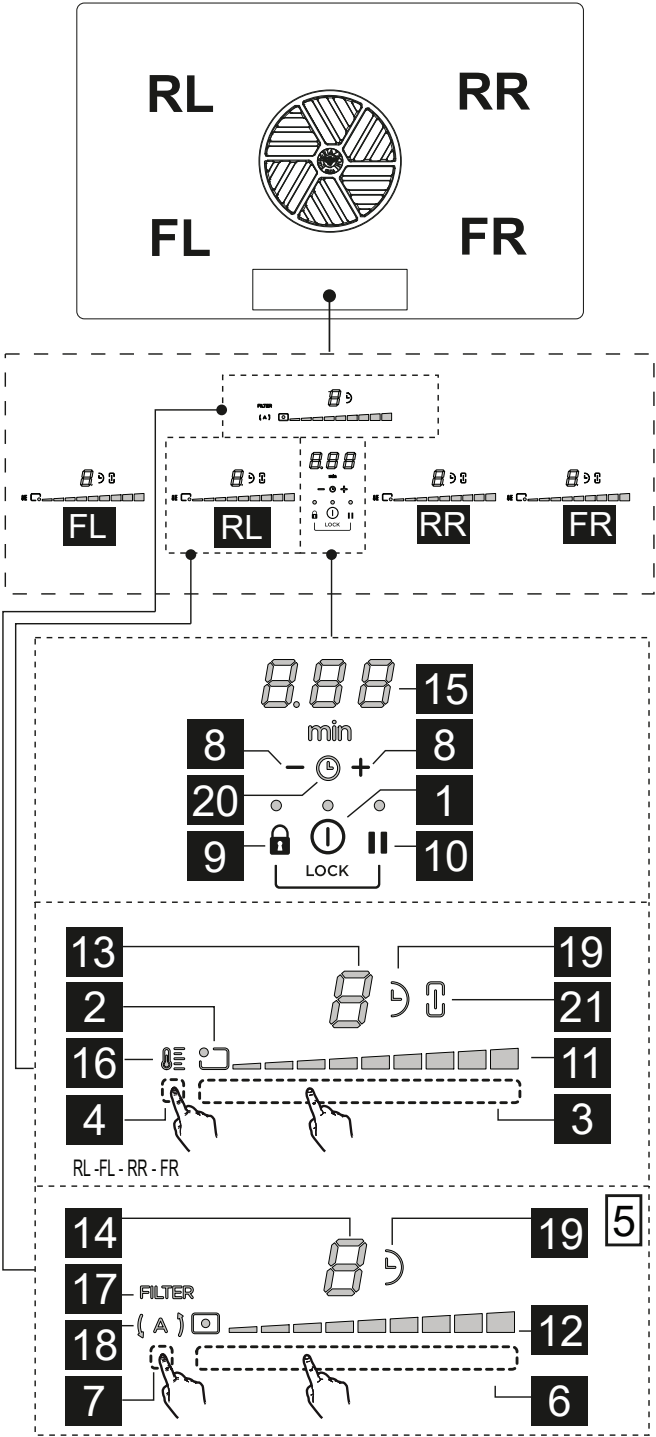
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Questo prodotto include filtri e tubazioni per un'installazione che consente l'uscita dell'aria dal mobile. Per maggiori informazioni, relativa agli accessori in dotazione, controllare la parte illustrata di questo manuale.

Importante

E' possibile acquistare un Kit per il funzionamento aspirante. In questo caso il filtro al carbone non deve essere installato. Inoltre l'utilizzo del kit aspirante potrebbe richiedere una installazione della cappa diversa da quanto illustrato in questo manuale perciò, prima di iniziare con l'installazione della cappa, acquistare il kit aspirante e consultare le istruzioni allegate al kit.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Indicatore posizione zona di cottura
3	Selezione zone di cottura
	Aumento/Diminuzione Power Level
4	Attivazione Temperature Manager
5	Tasti aspiratore
6	Selezione aspiratore

	Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
7	Attivazione funzioni automatiche
	Reset saturazione filtri
8	Attivazione Timer
	Aumento/Diminuzione tempo Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pausa / Recall

LED	Funzione
11	Visualizzazione Power Level
12	Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
13	Display zona di cottura
14	Display aspiratore
15	Display Timer
16	Visualizzazione Temperature Manager
17	Indicatore assistenza filtri
18	Indicatore funzione di aspirazione automatica
19	Indicatore Timer attivo
20	Indicatore Timer Egg attivo
21	Indicatore Bridge attivo

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

In questo manuale vengono descritte le funzioni principali, utilizzare il codice QR posto nelle prime pagine per accedere, su Internet, alle istruzioni complete. Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

• Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

• In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: “Accendere il piano di cottura” senza “Selezionare la zona di cottura” e la “Temperatura di esercizio”, oppure la “Funzione Lock” o quella “Timer”).

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funzione Bridge Zone attiva	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Child Lock attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

CARATTERISTICHE DEL PIANO

• Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

• Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

• Safety Shut Down

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

• Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

Nota: Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

• Accensione

Premere (sfiorare)  **ON/OFF(1)** piano cottura/aspiratore, La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura aspiratore è pronto per l'utilizzo.

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

• Selezione delle zone di cottura

Sfiorare (premere) la **Barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

• 9 Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Scorrere con le dita

lungo la **Barra di selezione (3)**:

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

• Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello ) , che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

(3) (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo .

• Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

È possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale "**Master**" con la corrispondente sul retro "**Secondaria**" (per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- premere contemporaneamente le due aree di selezione delle zone di cottura che si vogliono utilizzare.

- l'indicatore **bridge**  **(21)** delle zone di cottura selezionate si illuminerà. Verrà visualizzato il simbolo  nel display

- Tramite l'**Area di selezione (3)** della zona di cottura "**Master**" sarà possibile impostare il **Livello (Potenza) di esercizio**.

Nota: per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione.

• Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante ad un livello di potenza ottimizzato; ideato per tenere in caldo i cibi già pronti.

Per attivare la Funzione:

La funzione Temperature Manager si attiva alla pressione dell'area di attivazione **(4)**

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .

• Key Lock

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le

funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere  (9)
 - il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione
- Ripetere l'operazione per disattivare.

• Timer

La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura.

Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Per Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura:

Con più zone di cottura attive premere più volte contemporaneamente  e  (8) finché nella zona di cottura da temporizzare non appare l'icona  (19).

Se è attiva solo la zona da temporizzare premere contemporaneamente i tasti  e  (8). Apparirà l'icona  (19).

Con il tasto  e  (8) sarà possibile impostare il tempo desiderato. **Attendere qualche secondo per l'avvio del timer prima di effettuare altre operazioni.**

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.

Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display  (15) (comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell'ultima zona di cottura selezionata, dopodiché verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore).

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (15) lampeggia.

Per lo spegnimento del Timer:

E' possibile disattivare in qualsiasi momento il timer entrando nel menù **Timer** della zona di cottura desiderata e premere il tasto  (8), finché il timer non indica  (15).

• Power Limitation

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza

premere il tasto  **ON/OFF (1)**, al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere e mantenere premuti i tasti  (9) +  (10), fino all'emissione di un breve segnale acustico
- scorrere contemporaneamente sulle **barre di selezione (3) FL** e **(3) RL**, da sinistra verso destra fino alla fine delle **barre di selezione** e mantenere il tocco, fino all'emissione di un breve segnale acustico.

- il display Timer (15) mostra i simboli  ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

Premere successivamente il tasto  (10) e il display timer (15) visualizzerà **PHA (Phase power limit)**:

- il display (13) della zona **FL** mostra il settaggio corrente:

Valore	Potenza (KW)
	7,4 KW (settaggio di default)
	4,5 KW
	3,1 KW

- per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sulla **barre di selezione (3) FL**

da sinistra verso destra, per aumentare i Kw; da destra verso sinistra, per diminuire i Kw

- per salvare la scelta effettuata, premere i tasti  (9) +  (10), per 1 secondo; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio.

• Egg Timer

La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).

Per Attivazione/Regolazione:

Con zone di cottura attive premere più volte contemporaneamente  e  (8) finché tra i due simboli non appare l'icona  (20).

Con zone di cottura non attive premere contemporaneamente i tasti  e  (8). Apparirà tra i due simboli l'icona  (20).

Con il tasto  (8) sarà possibile impostare il tempo desiderato. **Attendere qualche secondo per l'avvio del timer prima di effettuare altre operazioni.**

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette

premendo  o  (8) mentre il display (15) lampeggia con simbolo .

Per lo spegnimento del Timer:

E' possibile disattivare in qualsiasi momento il timer entrando nel menù del **Timer Egg** premendo il  (8), finchè il timer non indica  (15).

• **Child Lock**

Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.

Attivazione:

• premere e tenere premuti contemporaneamente  (9) e la  (10), un segnale acustico indica che la funzione è attiva e viene visualizzata un  nei display (13) e (14).

Ripetere l'operazione per disattivare.

• **Pausa**

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

• premere  (10), nei display viene visualizzata il simbolo .

Per disattivare la funzione:

• premere  (10), entro i successivi 10 secondi, scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (3) relativa alla zona di cottura 2**; Se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa **resta attiva**.

Nota : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa.

Nota: se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

• **Recall**

La funzione Recall permette di recuperare tutte le impostazioni settate sul piano, in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

• riaccendere il piano  **on/off (1)** entro 6 secondi dallo spegnimento.

• premere  (10) entro gli altri 6 secondi successivi.

• **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Attivazione:

• premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (6)**, alla potenza desiderata.

• viene visualizzata una  nel display  (8).

FUNZIONAMENTO ASPIRATORE

• **Accensione**

Premere (sfiorare)  **ON/OFF (1) piano cottura/aspiratore**

La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo.

Premere di nuovo per spegnere.

NOTA: questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

• **Accensione del sistema aspirante**

Sfiorare (premere) la **Zona di selezione (12)** per attivare l'aspiratore.

• **Velocità (potenza) di aspirazione:**

L'aspiratore è dotato di 9 livelli di velocità (potenza) di aspirazione. Scorrere con le dita lungo la **l'Area di selezione (6)**:

verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-9);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (9-0);

Nota: Il prodotto è dotato di 1 velocità (potenza) di aspirazione supplementare temporizzata:

 per 5 minuti, dopodichè la potenza torna al livello 9

• **Timer**

Attivazione della funzione Timer per l'aspiratore:

• Selezionare l'aspiratore (velocità diversa da 0).

• Premere   (8) per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)

Regolazione il tempo di durata del Timer:

• Premere il selettore  (8), per aumentare il tempo di spegnimento automatico.

• premere il selettore  (8), per diminuire il tempo di spegnimento automatico nel display (15) viene visualizzato il conto alla rovescia

Nota: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso,

appare il simbolo  (19).

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (15)

lampeggia, con simbolo 

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di aspirazione

- impostare il valore del timer a , tramite  (8)

Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

• Attivazione/Disattivazione indicatori saturazione filtri.

Questi indicatori sono normalmente disattivati (sia per il filtro grassi che per il filtro a carbone attivo)

Per attivarli procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite  ON/OFF (1);
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta l'**Area di selezione (7)**: il LED **FILTER (17)** ed il display dell'aspiratore (14) si accendono in bassa luminosità. Nel display (14) viene

visualizzata la lettera ; In questa condizione è possibile procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione filtro grassi.

- premendo una seconda volta l'**Area di selezione (7)** nel display (14) viene visualizzata la lettera , questa condizione consente l'attivazione del filtro odori a carbone Attivo.

- Scelto quale filtro attivare: Premere l'**Area di selezione (6)** ed il LED **FILTER (17)** insieme al LED nel display (14)

 o  passano in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta ATTIVAZIONE.

Per disattivarli ripetere l'operazione descritta sopra per l'attivazione; il LED **FILTER (17)** ed il LED nel display (14)

 o  ritornano in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta DISATTIVAZIONE.

• Indicatore di saturazione filtri

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

Filtro odori a carbone attivo/ceramici il LED **FILTER (17)** si accende; nel display (14) viene visualizzato il simbolo  per 10 secondi dall'accensione.

Filtro grassi il LED **FILTER (17)** lampeggia; nel display (14) viene visualizzato il simbolo  per 10 secondi dall'accensione.

• Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o

carbone/ceramici) premere a lungo l'**area di selezione (7)**: il tasto LED **FILTER (17)** si spegne. In questo modo il contatore di utilizzo filtri viene resettato.

Nota: Ripetere l'operazione nel caso di segnalazione contemporanea di entrambi i filtri.

• Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura. Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente l'**area di selezione (7)**, il LED  (18) si illumina a mostrare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza	Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	 Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	 Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	 Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	 Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	 Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	 Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	 Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	 Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.



Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine installazione contrassegnate con questo simbolo.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

• Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

• Pulizia della griglia metallica:

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

● Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detersivi non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

● Manutenzione Filtro Odori (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.

Il filtro odori va rigenerato come indicato di seguito:

Lavaggio manuale con acqua calda senza uso di sapone e detersivi oppure **Lavaggio in lavastoviglie** a 60/65°C per circa 6/7 min. senza uso di saponi e senza la presenza di stoviglie per evitare contaminazioni con grassi e oli.

Successivamente il filtro va asciugato in forno non ventilato alla temperatura **Max di 75°C per la durata di 50min.**

ATTENZIONE! Posizionare il filtro nel forno lontano dalle resistenze elettriche o altri eventuali fonti di calore.

5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".

2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

Di seguito si riportano le condizioni di garanzia convenzionale (la «Garanzia Convenzionale») riconosciuta al Consumatore da Bertazzoni S.p.a., con sede legale a Guastalla (RE), Via Palazzina n. 6/8 (il «Produttore»), nel rispetto del D.Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, come modificato dal D.Lgs. 4 novembre 2021 n. 170.

Art. 1 - Oggetto della Garanzia

La Garanzia Convenzionale opera per i difetti di conformità del bene oggetto di cessione, identificato nel documento fiscale a cui la presente dichiarazione viene allegata (il «Bene»), **esistenti al momento della consegna del Bene e imputabili ad azioni od omissioni del Produttore.**

Ai fini dell'applicazione della Garanzia Convenzionale, si presume che i difetti di conformità manifestatisi entro un anno dalla consegna del Bene esistessero già a tale data, salvo prova contraria o incompatibilità di essi con la natura del Bene e/o con la natura del difetto di conformità. Per i successivi 12 (dodici) mesi di vigenza della Garanzia Convenzionale è onere del Consumatore provare l'esistenza del difetto di conformità del Bene al momento della consegna.

In caso di difetto di conformità, il Consumatore ha diritto di richiedere, gratuitamente, il ripristino della conformità del Bene mediante riparazione o sostituzione, purché il rimedio prescelto non sia impossibile o, rispetto al rimedio alternativo, non imponga al Produttore costi sproporzionati. In alternativa, il Consumatore può richiedere la riduzione proporzionale del prezzo o la risoluzione del contratto.

Art. 2 - Durata e condizioni di validità

La durata della Garanzia Convenzionale è di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di consegna del Bene.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione del Bene e/o di suoi componenti accessori non estendono la durata originaria della Garanzia Convenzionale.

Ai fini della sua validità, il presente certificato deve essere conservato unitamente al documento fiscale (ad es.: documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale) riportante i dati del venditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene ed il prezzo di cessione. In caso di intervento, entrambi i documenti (Garanzia Convenzionale e documento fiscale) devono essere mostrati al personale tecnico.

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

- il Bene sia utilizzato per scopi domestici;
- il Bene sia utilizzato all'interno del territorio nazionale;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del Bene alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel relativo libretto d'uso, manutenzione e installazione (il «Libretto»), fornito unitamente al Bene stesso;
- tutte le operazioni di utilizzo del Bene, così come la sua manutenzione periodica, avvengano secondo le istruzioni, prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto;
- qualunque intervento di riparazione del Bene sia eseguito da personale dei centri di assistenza autorizzati dal Produttore (il «Personale Autorizzato») e con ricambi esclusivamente originali.

Per conoscere il centro assistenza di zona, il Consumatore potrà contattare il numero verde **800 927 987**.

Art. 3 - Clausole di esclusione

La Garanzia Convenzionale non opera:

- se il Bene venga utilizzato nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali (quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, pizzerie, bar, lavanderie, hotel, b&b, uffici, comunità, scuole, etc.);
- se il Bene venga utilizzato al di fuori del territorio nazionale;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene non dipenda da un suo difetto di conformità, ma da un fattore esterno, come, a titolo meramente esemplificativo, la portata insufficiente degli impianti elettrici e gas, l'errata installazione e/o lo scorretto allacciamento agli impianti di alimentazione o le incomplete regolazioni previste dal Libretto;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene dipenda da negligenza e/o incapacità d'uso e/o cattiva manutenzione da parte del Consumatore, il quale non si sia attenuto scrupolosamente alle istruzioni e raccomandazioni riportate nel Libretto;
- in caso di danni al Bene causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.), atti di vandalismo o, comunque, circostanze non riconducibili ad un difetto di conformità.

La Garanzia Convenzionale non copre:

- eventuali interventi volti a ripristinare danni al Bene causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento durante il trasporto, se effettuato dal Consumatore o dal venditore;
- eventuali interventi eseguiti da personale non autorizzato;
- eventuali interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche;
- eventuali difetti del Bene di cui il Consumatore è stato messo a conoscenza all'atto della vendita e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

In tutti questi casi, i costi del relativo intervento e delle eventuali parti di ricambio restano a carico del Consumatore.

La Garanzia Convenzionale non copre inoltre, salvo che si tratti di difetti di conformità, gli interventi di riparazione e/o sostituzione di parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, lampade, parti in vetro e smaltate, parti in gomma, eventuali accessori, materiali di consumo e comunque tutti i componenti del Bene sui quali il Consumatore può intervenire durante l'utilizzo o per effettuare la manutenzione del Bene.

Art. 4 - Limitazioni della responsabilità del Produttore

Bertazzoni S.p.a. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza delle prescrizioni, indicazioni, raccomandazioni e istruzioni riportate nel Libretto.

Art. 5 - Procedura per attivare la Garanzia Convenzionale

Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene (ved. art. 2), nonché il numero di matricola/seriale presente sul Libretto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta direttamente sul Bene.

Il servizio assistenza lo porrà in contatto col centro di assistenza tecnica autorizzato a lui più vicino.

In ogni caso, qualora il Bene presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di contattare il servizio assistenza, si consiglia di effettuare le verifiche ed i controlli indicati nel Libretto.

LA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE NON PREGIUDICA I DIRITTI ED I RIMEDI PER I DIFETTI DI CONFORMITÀ CHE LA LEGGE RICONOSCE AL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL VENDITORE.

Bertazzoni S.p.A.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

: the parts marked with this symbol can be purchased separately from specialised dealers.

*: the items marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models or items that cannot be supplied but can be purchased.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Do not touch the heating elements

of the product during and after use.

- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket.
- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock.
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important:
- After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any

other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

- Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard.
- Flambé cooking is strictly prohibited.
- Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances.
- The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels.
- The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels.
- Never use the product without the grille properly installed!

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

- Disconnect the product from the mains.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- By law, the product must be earthed.
- The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop.
- Do not use power strips or extension cords.
- Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- The earth cable must be 2cm longer than the other cables.
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete.
- Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.
- If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm²).
- **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

- **Attention!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply and making sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

POWER LIMITATION: the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer). If the Window sensor KIT is installed (only if used in DUCT-OUT mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

INSTALLATION SAFETY

- The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

- **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

- **Preparing the cabinet for installation:**

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

- to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to

insert a commercial grille.

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

• **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

• **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

REGULATIONS

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently,

replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. USE

USING THE HOB

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface. **Faster:** shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

USE OF COOKWARE

• Cookware



Only use pots bearing this symbol.

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
- the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking

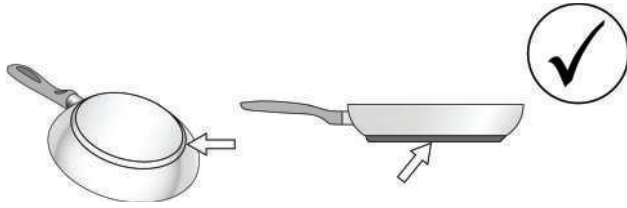


- The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



- Bases that are not flat or have rough surfaces.

- These lower the contact surface area between the inductor and the cookware, reducing efficiency and harming the cooking experience.



• Pre-existing cookware

You can check if the pot material is magnetic simply by using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable. The indications from the previous paragraph also apply here.

• Recommended pot bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on. To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

Please note: To preserve cooking performance and product quality, the use of induction adapters is NOT recommended.

• Energy saving

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;
 - Where possible, keep the lid on pots during cooking;
 Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

• Duct-Out Version:

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum extraction efficiency:

- We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres
- Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

• Recirculating Version:

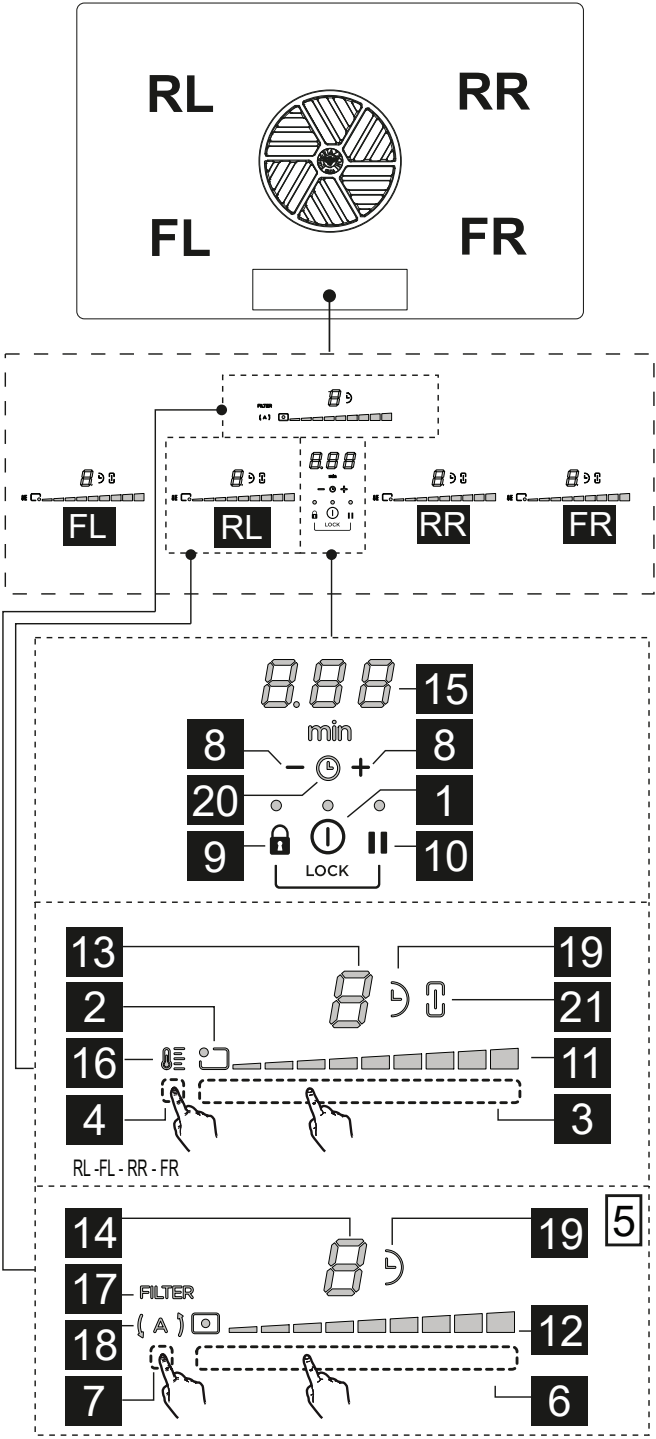
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of this manual.

Important

It is possible to buy an extraction operation Kit. In this case the charcoal filter must not be installed. Furthermore, the use of the extraction kit may require a different installation of the hood from what shown in this manual; therefore, before starting the installation of the hood, buy the extraction kit and consult the instructions enclosed with the kit.

3. OPERATION

CONTROL PANEL



K.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Cooking zone position indicator
3	Cooking zone selection
	Increase/Decrease Power Level
4	Temperature Manager activation
5	Extractor fan buttons
6	Extractor fan selection

	Increase/Decrease extraction speed (power)
7	Activate automatic functions
	Reset filter saturation
8	Activate Timer
	Increase/Decrease Timer value
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

LED	Function
11	View Power Level
12	View extraction speed (power)
13	Cooking zone display
14	Extractor fan display
15	Timer display
16	Temperature Manager display
17	Filter assistance indicator
18	Automatic extraction function indicator
19	Timer indicator active
20	Egg Timer Indicator active
21	Bridge indicator active

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turning the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge Zone Function active	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

• Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

• Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the power level set.

• Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the display of the corresponding zone by the symbol .

HOB OPERATION

Note: Before activating any functions, the desired zone must be enabled

• Power-on

Press (touch)  **ON/OFF(1)** hob/extractor; the indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor fan is ready for use.

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

• Selecting the cooking zones

Touch (press) the **Selection bar (3)** corresponding to the desired cooking zone.

• 9 Power Levels

The hob features 9 power levels. Slide your fingers along the **Selection bar (3)**:

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

• Power Booster

The product features a supplementary power level (after level ) , which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level ) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol .

• Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

It is possible to use the front “**Master**” cooking zone in combination with the corresponding rear “**Secondary**” one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- **simultaneously press both selection areas of the cooking zones you wish to use.**

- the **bridge** indicator  (21) of the selected cooking zones will light up. The symbol  appears on the display

- using the **Selection area (3)** of the “**Master**” cooking zone, it will be possible to set the **Operating Level (Power)**.

Note: to disable the **Bridge Function**, simply repeat the activation procedure.

• Temperature Manager

Temperature Manager is a function that allows you to keep the heat at a constant temperature at an optimised power level; this feature is ideal for keeping ready meals warm.

To activate the Function:

The Temperature Manager function can be enabled by tapping the activation zone (4)

The following symbol appears on the display of the cooking zone working in Temperature Manager mode .

• Key Lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

- press  (9)

- The LED above the button will turn on to indicate that it has been activated

Repeat the operation to deactivate.

• **Timer**

The Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone.

At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

To Activate/Adjust the hob Timer function:

With more than one cooking zone active, simultaneously

press  and  (8) several times until the icon  (19) appears in the cooking zone to be timed.

If only the zone to be timed is active, simultaneously press

 and  (8). The icon  (19) will appear.

With  and  (8) it will be possible to set the desired time. **Wait a few seconds for the timer to start before performing other operations.**

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set;

on the display  (15), the countdown of the last selected cooking zone will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has completed the countdown, an acoustic signal sounds (for 2 minutes, or stops by pressing any hob key), while the display (15) flashes.

To switch off the Timer:

It is possible to deactivate the timer at any time by entering the **Timer** menu of the desired cooking zone and pressing

key  (8), until the timer shows  (15).

• **Power Limitation**

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must be made with the hob switched off,

without pressing the  **ON/OFF (1)** button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

• press and hold the keys  (9) +  (10), until a short beep is heard

• simultaneously scroll **selection bars (3) FL** and **(3) RL**, from left to right until the end of the **selection bars**, and hold until you hear a short beep.

• the Timer display (15) shows the symbols  indicating that the setting can be made.

Then press key  (10) and the display timer (15) will show **PHA (Phase power limit)**:

• the display (13) of the **FL** zone shows the current setting:

Value	Power (KW)
	7.4 KW (default setting)
	4.5 KW
	3.1 KW

• to change the Power Limitation settings, scroll the **selection bar (3) FL**

from left to right to increase the Kw; from right to left to decrease the Kw

• to save the selection, press the keys  (9) +  (10), for 1 second; a beep will sound to confirm the setting.

• **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

To Activate/Adjust:

With cooking zones active, simultaneously press  and

 (8) several times until the icon  (20) appears between the two symbols.

With cooking zones not active, simultaneously press 

and  (8). The icon  (20) appears between the two symbols.

With  (8) it will be possible to set the desired time. **Wait a few seconds for the timer to start before performing other operations.**

When the timer has completed the countdown a beep

sounds (for 2 minutes, or stops by pressing  or  (8) while the display (15) flashes with the symbol .

To switch off the Timer:

It is possible to deactivate the timer at any time by entering

the **Egg Timer** menu by pressing  (8), until the timer shows  (15).

• **Child Lock**

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:

• simultaneously press and hold  (9) and  (10); a beep indicates that the function is active, and a  is shown in displays (13) and (14).

Repeat the operation to deactivate.

• Pause

The Pause function allows active functions on the hob to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press  (10); the display will show the symbol 

To deactivate the function:

- press  (10), within the next 10 seconds swipe right with your finger on the **Selection bar (3) of cooking zone 2**; If the operation is not completed within this time, the pause function **remains active**.

Note: this operation restores the hob conditions prior to the pause.

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

• Recall

The Recall function allows the hob settings to be recovered in the case of accidental shut-down.

Activation:

- switch the hob back on  **on/off (1)** within 6 seconds after shut-down.
- press  (10) within the next 6 seconds.

• Automatic Heat UP

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels from 1 to 8.

Activation:

- press and hold the desired power level on the **Selection bar (6)**.

- a  will be displayed in (8).

EXTRACTOR OPERATION

• Power-on

Press (touch)  **ON/OFF (1) hob/extractor**

The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use.

Press again to switch it off.

NOTE: this function has priority over all others.

• Switching the extraction system on

Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor.

• Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 9 levels of extraction speed

(power). Slide your fingers along the **Selection area (6)**: to the right to increase the extraction speed (power) (0-9); to the left to decrease the extraction speed (power) (9-0);

Note: The product has 1 additional timed extraction speed (power):

 for 5 minutes, then the power goes back to level 9

• Timer

Activating the extractor fan Timer function:

- Select the extractor fan (speed other than 0).

- Press   (8) to access the Timer function (at any speed)

Regulating the Timer duration:

- Press the selector  (8) to increase the automatic shut-down time.

- press the selector  (8), to decrease the automatic shut-down time; the display (15) will show the countdown

Note: on the side of the extractor fan display, when the Timer is in use, the symbol  (19) is shown.

When the timer has completed the countdown, a beep sounds (for 2 minutes, or stops when any hob key is pressed), while the display (15) flashes with the symbol



To switch off the Timer:

- select the extraction zone

- set the value of the timer to , with  (8)

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

• Activating/Deactivating the filter saturation indicator light.

These indicators are normally deactivated (for both the grease filter and the activated carbon filter)

To activate them, proceed as follows:

- switch on the extractor hob by pressing  **ON/OFF (1)**;
- with the extraction motor and cooking zones off, press and hold the **Selection area (7)**: the **FILTER (17)** LED and extractor fan display (14) turn on with low brightness.

Display (14) shows the letter ; The grease filter saturation indicator can be activated in this condition.

- press the **Selection area (7)** a second time, display (14)

shows the letter , the activated carbon odour filter can be activated in this condition.

- Once the filter to activate has been selected: Press the **Selection area (6)** and the **FILTER (17)** LED together with

the LED on the display (14)  or  switch to high brightness, then turn off after 10 seconds indicating

successful ACTIVATION.

To deactivate them, repeat the operation described above;

the **FILTER (17)** LED and the LED on the display (14) 

or  switch back to low brightness, then turn off after 10 seconds indicating successful DEACTIVATION.

• **Filter saturation indicator**

The hood indicates when maintenance is needed for the following filters:

Activated carbon/ceramic odour filter: the **FILTER (17)** LED

lights up; the display (14) shows the symbol  per 10 seconds after switching on.

Grease filter: the **FILTER (17)** LED flashes; the display (14)

shows the symbol  per 10 seconds after switching on.

• **Reset filter saturation**

After performing maintenance on the filters (grease and/or carbon/ceramic), press and hold the **selection area (7)**: the **FILTER (17)** LED goes out. This resets the filter usage counter.

Note: Repeat the operation if both filters signals are displayed simultaneously.

• **Automatic mode**

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones. When the hob is switched off, the hood adapts its extraction speed, gradually decreasing it, in order to eliminate any residual steam and odours.

To activate this function:

Press the **selection area (7)** briefly, the LED  (18) will light up to indicate that the hood is working in this mode.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

Please note! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.



For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

HOB MAINTENANCE

• **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

• XD Cleaning the liquid collection channel :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

• XE Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

• XA Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

• XB Odour filter maintenance (for Filter version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned.

The odour filter must be regenerated as indicated below:

Manual washing with hot water without using soap and detergents or **Washing in the dishwasher** at 60/65°C for about 6/7 minutes without using soap and without the presence of dishes to avoid contamination with grease and oil.

The filter must then be dried in a non-ventilated oven at a temperature of **Max 75°C for 50 minutes**.

CAUTION! Place the filter in the oven away from the heating elements or any other heat sources.

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
 + acoustic signal 	Continuous (permanent) activation of the key is detected. The interface turns off after 10 seconds.	Water, pots, or kitchen tools on the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the hob.
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service centre.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

 : Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

* : delene markeret med dette symbol er ekstraudstyr, der kun leveres på nogle modeller, eller dele, der ikke kan leveres, men købes.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

- Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes.
- Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes.
- Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skrue type.
- Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.
- Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet.
- Pas på, at børn ikke leger med produktet
- Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige

erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer.

- Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.
- Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug.
- Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
- Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed.
- Ophedet fedt eller olier er letantændelige.
- Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand.
- Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand.
- Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.
- Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe.
- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden.
- Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.
- Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet.
- Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød.
- Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse.
- Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

- For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet.
- Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød
- Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet.
- Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved meget

høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret!

SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● **Advarsel!** Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm².

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionér det elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten). Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

SIKKERHED VED INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumbler; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og

mindst 500mm til overskabene.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

- for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

- **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

- **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgørringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

- **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

- Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Præstation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

2. BRUG

BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele: Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

BRUG KOGEBEHOLDERE

• Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

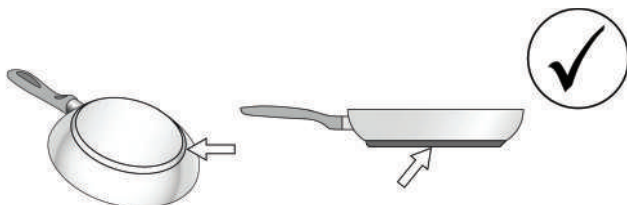
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:
- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



- at bunden er flad og ikke er ru.
- Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



• Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induction. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. Se den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

Advarsel: For at bevare tilberedningsdydeevnen og produktkvaliteten anbefales det **IKKE** at bruge induktionsadapters.

• Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udlledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

• Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet:

- Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter.
- Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter
- Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

• Filtrende udgave:

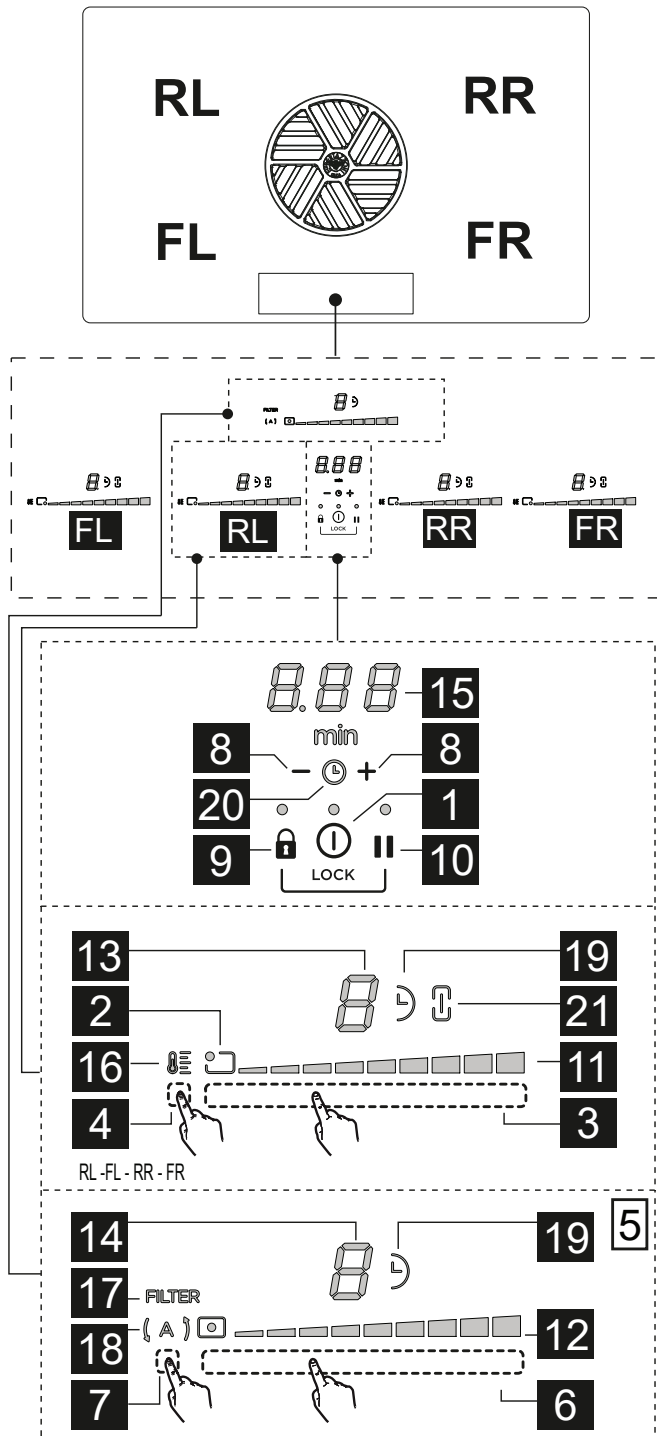
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfilter, før den sendes tilbage til i rummet. Dette produkt inkluderer filtre og rør til en installation, der gør, at luften kan slippe ud af møblet. Se den illustrerede del af denne manual for flere oplysninger om det medfølgende tilbehør.

Vigtigt

Der kan købes et sæt til den sugende funktion. I dette tilfælde skal kulfilteret ikke installeres. Desuden vil brug af sættet til den sugende udgave eventuelt kræve en anderledes installation af emhætten i forhold til beskrivelserne i denne vejledning; derfor bør man først købe sættet til den sugende udgave, og læse vejledningen vedlagt sættet, før emhætten installeres.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



T.	Funktion
1	ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2	Kogezonepositionsindikator
3	Valg af kogezoner
	Forøgelse/Reduktion af Power Level
4	Aktivering af Temperatur Manager
5	Knapper til sugeapparat
6	Sugeapparatmarkering

	Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7	Aktivering af automatiske funktioner
	Nulstilling af filtermætning
8	Timer aktivering
	Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9	Key Lock (Tastblokering)
9+10	Child Lock (børnesikring)
10	Pause / Recall

LED	Funktion
11	Power Level visning
12	Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13	Kogezonens display
14	Sugeapparatets display
15	Timerens display
16	Visualisering Temperatur Manager
17	Indikator til filterassistance
18	Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19	Indikatoren Aktiv Timer
20	Indikatoren Aktiv Timer Egg
21	Indikatoren Aktiv Bridge

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

Denne brugsanvisning beskriver de vigtigste funktioner. Brug QR-koden på de første sider for at få adgang til den komplette brugsanvisning på internettet. Alle denne kogeplades funktioner opfylder kravene til de strengeste sikkerhedsstandarder. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogepladen, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogepladen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogepladen.

Advarsel! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogepladen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogepladens display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogepladen.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

• Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

• Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

KOGEPLADENS FUNKTION

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

• Tænding

Tryk på (berør let)  **ON/OFF (1)** kogeplade/sugeapparat, indikatorlyset tændes for at angive, at kogepladen/sugeapparatet er klar til brug.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

• Valg af kogezone

Berør (tryk på) **Markeringslinjen (3)** til den ønskede kogezone.

• 9 Power Level (Styrkeniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Stryg med

fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

• Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ) , og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet .

• Bridge Zones (forening af kogezone)

Kogezoneerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombination, så der dannes en samlet zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

Den forreste "**Master**"-kogezone kan bruges i kombination med den tilsvarende bageste "**Sekundære**" kogezone (se den illustrerede del af denne brugsanvisning for at se, hvilke zoner der har denne funktion).

For at aktivere Bridge-funktionen:

• tryk samtidigt på de to vælgerområder for de ønskede kogezone.

• Bridge-indikatoren  (21) for de valgte kogezone lyser.

Symbolet  vises på displayet

• Med vælgerområdet (3) for kogezone "**Master**" er det muligt at indstille funktionsniveauet (effekten).

Bemærk: det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå **Funktionen Bridge** fra.

• Temperature Manager

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en funktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; designet til at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.

For at aktivere funktionen:

Funktionen Temperature Manager aktiveres ved at trykke på aktiveringsområdet (4)

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature Manager, vises symbolet .

• Key Lock (Tastblokering)

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på  (9)

• lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er aktiveret

Gentag handlingen for at deaktivere.

• Timer

Timer-funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone.

Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen:

Med flere kogezone aktiveret, skal man trykke flere gange på  og  (8) samtidigt, indtil kogezone, der skal tidsindstilles, viser ikonet  (19).

Hvis kun zone, der skal tidsindstilles, er aktiv, skal man trykke på knapperne  og  (8) samtidigt. Ikonet  (19) vises.

Brug knapperne  og  (8) til at indstille den ønskede tid. **Vent et par sekunder på, at timeren starter, før du udfører andre handlinger.**

Om ønsket kan du gentage denne fremgangsmåde for de andre kogezone.

Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig

Timer; på displayet  (15) visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display (15) blinker.

Sådan slukkes timeren:

Timeren kan deaktiveres på et hvilket som helst tidspunkt ved at åbne menuen **Timer** for den ønskede kogezone og

trykke på knappen  (8), indtil timeren indikerer  (15).

• Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezone reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

Bemærk: justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten  (1), når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

• tryk og hold knapperne  (9) +  (10), indtil der lyder et kort lydsignal

• rul samtidigt på **markeringslinjerne** (3) FL og (3) RL, fra venstre mod højre til enden af **markeringslinjerne** og hold dem indtil et kort lydsignal udsendes.

• displayets Timer (15) viser symbolerne  hvilket

indikerer, at man kan udføre indstillingen.

Tryk derefter på knappen  (10) og **timerdisplayet (15) viser PHA (Phase power limit):**

• displayet (13) på zonen FL viser den aktuelle indstilling:

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW
	3,1 KW

• indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle på **vælgerlinjen (3) FL**

fra venstre mod højre for at øge Kw; fra højre mod venstre for at reducere Kw

• valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne 

(9) +  (10) i 1 sekund; et lydsignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.

• Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezone (og af udsugningszonen).

Aktivering/Justering:

Med kogezone aktiveret, skal man trykke flere gange på

 og  (8) samtidigt, indtil ikonet  (20) vises mellem de to symboler.

Med ikke-aktive kogezone skal man trykke på knapperne

 og  (8) samtidigt. Ikonet  (20) vises mellem de to symboler.

Brug knappen  (8) til at indstille den ønskede tid. **Vent et par sekunder på, at timeren starter, før du udfører andre handlinger.**

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den, hvis der trykkes

på  eller  (8), mens display (15) blinker med symbolet .

Sådan slukkes timeren:

Timeren kan deaktiveres på et hvilket som helst tidspunkt

ved at åbne menuen **Timer Egg** ved at trykke på  (8),

indtil timeren viser  (15).

• Child Lock (børnesikring)

Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for kogezone og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.

Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezone (og udsugningszonen) der er slukket.

Aktivering:

• tryk og hold samtidig  (9) og  (10), et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv, og der vises et  på display (13) og (14).

Gentag handlingen for at deaktivere.

• Pause

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

• tryk på  (10), symbolet  vises på displayene

Inaktivering af funktionen:

• tryk på  (10), indenfor de næste 10 sekunder, rul mod højre med fingeren langs **Markeringslinjen (3) for kogezone 2**; Hvis operationen ikke udføres inden for denne tid, forbliver pausefunktionen **aktiv**.

Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen.

Bemærk: hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

• Recall

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

• tænd kogepladen  **on/off (1)** igen indenfor 6 sekunder efter slukning.

• tryk på  (10) inden de næste 6 sekunder.

• Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

• Tryk langvarigt på den ønskede effekt på **Markeringslinjen (6)**.

• der vises en på displayet  (8).

UDSUGNINGENS FUNKTION

• Tænding

Tryk på (berør let)  **ON/OFF (1) kogeplade/sugeapparat**

Advarselslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.

Tryk igen for at slukke.

BEMÆRK: Denne funktion har forrang for alle andre.

• Tænding af sugesystemet

Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten.

• Udsugningshastighed (effekt):

Udsugningen er udstyret med 9 hastighedsniveauer (effekt). Stryg med fingrene langs **Området for valg (6)**:

mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-9);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (9-0);

Bemærk: Produktet er udstyret med 1 ekstra tidsindstillet sugehastighed (effekt):

 i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til niveau 9

• Timer

Aktivering af funktionen Timer for sugeapparatet:

• Vælg sugeapparatet (hastighed forskellig fra 0).

• Tryk på  (8) for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)

Justér Timerens varighed:

• Tryk på valgknappen  (8), for at øge den automatiske slukningstid.

• tryk på valgknappen  (8), for at øge den automatiske slukningstid, på display (15) vises nedtællingen

Bemærk: Ved siden af sugeapparatets display, mens

Timeren er i brug, vises symbolet  (19).

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display (15) blinker,

med symbol 

Sådan slukkes timeren:

• vælg udsugningszone

• indstil timerens værdi til , med  (8)

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

• Aktivering/deaktivering af indikatorer for filtermætning.

Disse indikatorer er normalt deaktiveret (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

Aktiver ved at følge disse trin:

• tænd for udsugningen ved hjælp af  **ON/OFF (1)**;

• med slukket udsugningsmotor og kogezone, tryk og hold på **Området for valg (7)**: lysdioden **FILTER (17)** og sugeapparatets display (14) lyser ved svag lysstyrke.

Displayet (14) viser bogstavet ; I denne tilstand er det muligt at aktivere indikatoren for fedtfiltermætning.

• ved at trykke på **Området for valg (7)** anden gang vises

bogstavet  i displayet (14); denne tilstand gør det muligt at aktivere det aktiverede kulfilter.

• Vælg, hvilket filter der skal aktiveres: Tryk på **Området**

for valg (6) og lysdioden **FILTER (17)** sammen med lysdioden i displayet (14)  eller  skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er AKTIVERET.

For at deaktivere dem gentages trinene, der er beskrevet ovenfor for aktivering; lysdioden **FILTER (17)** og lysdioden i displayet (14)  eller  vender tilbage til lav lysstyrke og slukker derefter efter 10 sekunder for at angive DEAKTIVERINGEN.

● Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filternes vedligeholdelse:

Aktivt kul/keramisk filter lysdioden **FILTER (17)** tænder;

displayet (14) viser symbolet  i 10 sekunder efter tænding.

Fedtfiler lysdioden **FILTER (17)** blinker; displayet (14) viser symbolet  i 10 sekunder efter tænding.

● Nulstil filtermætning

Efter filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er blevet serviceeret, skal man trykke længe på **markeringszonen (7): FILTER-lysdiodeknappen (17)** slukker. På denne måde nulstilles filterforbrugstælleren.

Bemærk: Gentag operationen i tilfælde af samtidig signalering for begge filtre.

● Automatisk drift

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne. Når kogepladen slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode  (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

EFFEKTABEL

Styrkeniveau	Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	 Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	 Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	 Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	 Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemlæg effekt	 Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	 Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	 Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt	 Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	 Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	 Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for rest-varme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.



For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

VEDLIGEHOVELSE AF KOGESPLADE

• Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.
- **DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!**

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

• XD Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

• XE Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

VEDLIGEHOVELSE AF SUGEAPPARAT

• Rengøring af sugeapparat:

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

• XA Vedligeholdelse af fedtfiltere:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

• XB Vedligeholdelse af lugtfilter (Kun til filtreringsversion):

Opfanger lugt fra madlavning.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret.

Lugtfilteret skal regenereres som angivet nedenfor:

Manuel vask med varmt vand uden brug af sæbe og rengøringsmidler **Vask i opvaskemaskine** ved 60/65°C i ca. 6-7 min. uden brug af sæber og uden, at der er service til stede for at undgå kontaminering med fedt og olier.

Filteret skal derefter tørres i en ikke-ventileret ovn ved en temperatur på **højst 75°C i 50 min..**

OBS! Anbring filteret i ovnen væk fra elektriske varmeapparater eller andre mulige varmekilder.

5. ASSISTANCE

FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
 + lydsignal 	Der registreres en kontinuerlig (permanent) aktivering af tasten. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkenudstyr på brugergrænsefladen.	Rengør overfladen, fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaler	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://DK.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El producto está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.
- Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

: las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.

*****: las piezas marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos o piezas no suministrables, pero que pueden comprarse.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación.
- No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse

mucho durante el uso.

- El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo.
- El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.
- No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.
- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.
- El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento.
- Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Importante:

Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan los aparatos de cocción.

SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En

ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor onipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².

● **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

● **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.

POWER LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

KIT WINDOWS: El producto está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante). Montando este KIT, si la ventana está cerrada, el motor del aspirador se debe apagar (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE). La conexión eléctrica del KIT al producto debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado. El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el producto. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de

este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

- La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

- **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

- **Preparación del mueble para el empotrado:**

- El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

- para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

- **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

- **¡Cuidado!** La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

- **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ADVERTENCIA: La mala colocación de los tornillos o artefactos de montaje o sujeción de acuerdo a estas

instrucciones puede traer consigo peligros eléctricos.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

NORMATIVAS

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGERENCIAS DE USO

Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el producto a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. USO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es: **Más segura:** menor

temperatura sobre la superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos. **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

• Recipientes para la cocción



Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

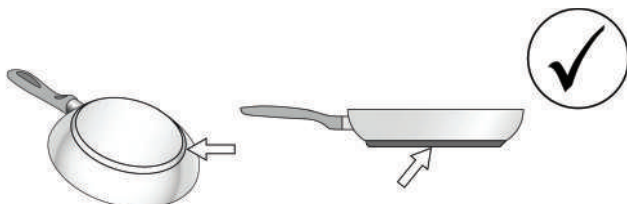
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



• Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

• Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, **NO se recomienda el uso de adaptadores de inducción.**

• Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.

• Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

Para obtener la máxima eficacia de aspiración:

- Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales.
- Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

• Versión Filtrante:

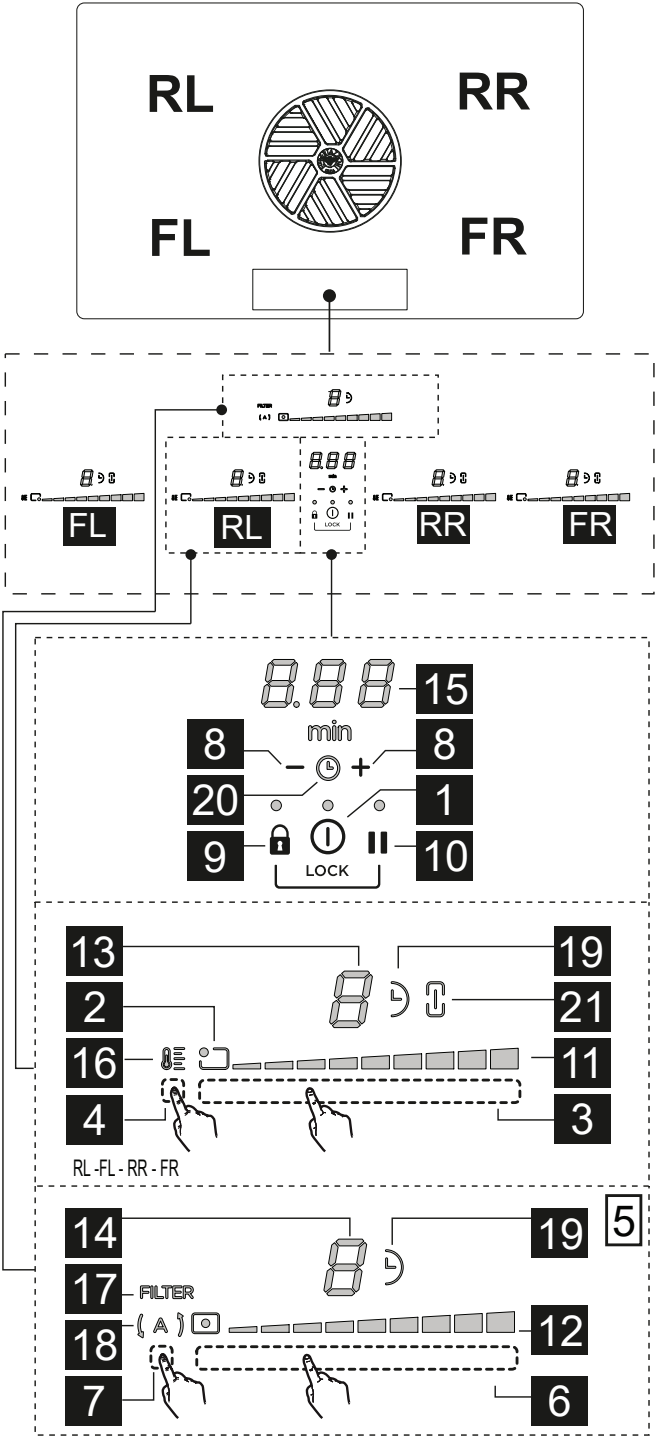
El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Este producto incluye filtros y tubos para una instalación que permita la salida de aire del mueble. Para más información sobre los accesorios suministrados, consultar la parte ilustrada de este manual.

Importante

Es posible adquirir un kit para el funcionamiento aspirante. En este caso el filtro al carbón no debe ser instalado. Además el empleo del kit aspirante, podría requerir una instalación de la campana distinta de cuanto ilustrado en este manual, por lo tanto, antes de iniciar con la instalación de la campana,adquirir el kit aspirante y consultar las instrucciones adjuntas en el kit.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



B.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción

2	Indicador posición zona de cocción
3	Selección zona de cocción
	Aumento/Disminución Power Level
4	Activación Temperature Manager
5	Botones aspirador
6	Selección aspirador
	Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7	Activación funciones automáticas
	Reset (Reajuste) Saturación Filtros
8	Activación Timer
	Aumento/Disminución tiempo Timer
9	Key Lock (Cerradura con llave)
9+10	Child Lock
10	Pausa/Recall

LED	Función
11	Visualización Power Level
12	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13	Pantalla de la zona de cocción
14	Pantalla del aspirador
15	Pantalla del timer
16	Visualización Temperature Manager
17	Indicador asistencia filtros
18	Indicador función de aspiración automática
19	Indicador timer activo
20	Indicador Timer Egg activo
21	Indicador Bridge activo

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de

ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en

el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo  para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge Zona activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

• **Safe Activation** (Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

• **Pot Detector** (Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

• **Safety Shut Down** (Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

• **Residual Heat Indicator** (Indicador de Calor Residual)

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente,

mediante el símbolo .

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

• **Encendido**

Presione (toque)  **ON/OFF(1)** placa de cocción/aspirador. La luz de aviso se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para el uso.

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

• **Selección de las zonas de cocción**

Toque (pulse) la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

• **9 Power Level (Nivel de Potencia)**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

• **Power Booster (Amplificador de Potencia)**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel ) que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

Barra de selección (3) (sobre en nivel ) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo .

• **Bridge Zones**

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Es posible utilizar en combinación la zona de cocción frontal "**Master**" con la correspondiente en la parte trasera "**Secundaria**" (para comprobar en cuáles zonas está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual).

Para activar la Función Bridge:

• **presione al mismo tiempo las dos áreas de selección de las zonas de cocción que se desean utilizar.**

• el indicador **bridge**  (21) de las zonas de cocción seleccionadas se iluminará. Se verá el símbolo  en el indicador

• A través del **Área de selección (3)** de la zona de cocción “Master” será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento.

Nota: para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento de activación.

• **Temperature Manager** (Gestión Temperatura)

Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante a un nivel de potencia optimizado; creado para mantener en calor los alimentos ya listos.

Para activar la Función:

La función Temperature Manager se activa presionando en el área de activación (4)

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo .

• **Key Lock** (Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- presione  (9)
 - el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación
- Repetir la operación para desactivar.

• **Timer (Temporizador)**

La función Timer es una cuenta atrás que se puede configurar, incluso simultáneamente, en cada zona de cocción.

Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Para la Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:

Con varias zonas de cocción activas, pulse varias veces al mismo tiempo  y  (8) hasta que en la zona de cocción a temporizar aparezca el icono  (19).

Si sólo está activa la zona a temporizar, presione al mismo tiempo las teclas  y  (8). Aparecerá el icono  (19).

Con la tecla  y  (8) será posible configurar el tiempo deseado. **Espere unos segundos a que el timer se ponga en marcha antes de realizar otras operaciones.**

Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un

Timer distinto; en la pantalla  (15) (aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la

cuenta atrás con un tiempo inferior).

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene presionando cualquier botón de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea.

Para apagar el Timer:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer entrando en el menú **Timer** de la zona de cocción deseada

y presionar la tecla  (8), hasta que el timer indique  (15).

• **Power Limitation** (Limitación de potencia)

La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

Nota : el ajuste debe producirse desde la placa apagada,

sin presionar la tecla  **ON/OFF (1)**, en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos siguientes.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

- presione y mantenga pulsadas las teclas  (9) +  (10), hasta la emisión de una breve señal acústica
- recorrer contemporáneamente en las **barras de selección (3) FL** y **(3) RL**, de izquierda a derecha hasta el final de las **barras de selección** y mantener la presión, hasta la emisión de una breve señal acústica.

- la pantalla del Timer (15) muestra los símbolos  lo que indica que es posible realizar la configuración.

Presione sucesivamente la tecla  (10) y la **pantalla timer (15) mostrará PHA (Phase power limit):**

- la pantalla (13) de la zona FL muestra la configuración actual:

Valor	Potencia (KW)
	7,4 KW (configuración predeterminada)
	4,5 KW
	3,1 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección (3) FL** de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw

- para guardar la elección realizada, pulsar las teclas  (9) +  (10), durante 1 segundo; el sistema emite una

señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

- **Egg Timer**(Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

Para la Activación/Regulación:

Con las zonas de cocción activas presione de nuevo y al mismo tiempo  y  (8) hasta que entre los dos símbolos aparezca el icono  (20).

Con las zonas de cocción no activas presione al mismo tiempo las tecla  y  (8). Aparecerá entre los dos símbolos el icono  (20).

Con la tecla  (8) será posible configurar el tiempo deseado. **Espere unos segundos a que el timer se ponga en marcha antes de realizar otras operaciones.**

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando  o  (8) mientras la pantalla (15) parpadea con el símbolo .

Para apagar el Timer:

Es posible desactivar en cualquier momento el timer entrando en el menú del **Timer Egg** presionando el  (8), hasta que el timer indique  (15).

- **Child Lock**(Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función. La función Child Lock puede activarse solo con el producto encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) apagadas.

Activación:

- presionar y mantener presionados al mismo tiempo  (9) y la  (10), una señal acústica indica que la función está activa y se visualiza un  en las pantallas (13) y (14).

Repetir la operación para desactivar.

- **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presionar  (10), en las pantallas se ve el símbolo 

Para desactivar la función:

- presione  (10), antes de los 10 segundos siguientes,

desplazarse hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3) correspondiente a la zona de cocción 2**; Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa **permanece activa**.

Nota: esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa.

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

- **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

- vuelva a encender la placa  on/off (1) en 6 segundos desde al apagado.
- presione  (10) antes de los otros 6 segundos sucesivos.

- **Automatic Heat UP**(Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia desde 1 hasta 8.

Activación:

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (6)**, la potencia deseada.
- se ve una en la pantalla  (8).

FUNCIONAMIENTO DEL ASPIRADOR

- **Encendido**

Presione (toque)  ON/OFF (1) placa de cocción/aspirador

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso.

Presione de nuevo para apagar.

NOTA: esta función tiene prioridad sobre las demás.

- **Encendido del sistema aspirante**

Toque (presione) la **Zona de selección (12)** para activar el aspirador.

- **Velocidad (potencia) de aspiración:**

El aspirador está dotado de 9 niveles de velocidad (potencia) de aspiración. Desplazarse con los dedos a lo largo del **Área de selección (6)**:

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-9);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (9-0);

Nota: El producto está equipado con 1 velocidad (potencia) de aspiración temporizada adicional:

 durante 5 minutos, después de lo cual la potencia vuelve al nivel 9

• **Timer**(Temporizador)

Activación de la función Timer para el aspirador:

- Seleccionar el aspirador (velocidad diferente a 0).
- Presionar   (8) para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)

Ajuste del tiempo de duración del Timer:

- Presionar el selector  (8), para aumentar el tiempo de apagado automático.
- presionar el selector  (8), para disminuir el tiempo de apagado automático en la pantalla (15) se visualiza la cuenta regresiva

Nota: al lado de la pantalla del aspirador, con Timer en uso, aparece el símbolo  (19).

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea con el símbolo



Para apagar el Timer:

- seleccionar la zona de aspiración
- configurar el valor del timer en , a través de  (8)

Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

• **Activación/Desactivación indicadores saturación filtros.**

Estos indicadores están normalmente desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)

Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

- encender la placa de aspiración mediante  ON/OFF (1);
- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el **Área de selección (7)**: el LED **FILTRO (17)** y la pantalla del aspirador (14) se enciende a baja luminosidad. En la pantalla (14) se visualiza la letra ; En esta condición es

posible proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa.

- presionando una segunda vez el **Área de selección (7)**

en la pantalla (14) se visualiza la letra , esta condición permite la activación del filtro de olores de carbón activado.

- Seleccionado cuál filtro activar: Presionar el **Área de selección (6)** y el LED **FILTRO (17)** junto al LED en la

pantalla (14)  o  pasan a alta luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la ACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

Para desactivarlos repetir la operación descrita arriba para la activación; el LED **FILTRO (17)** y el LED en la pantalla

(14)  o  regresan a baja luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la DESACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

• **Indicador de saturación filtros**

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro de olores de carbón activado/cerámicos el LED **FILTRO (17)** se enciende, en la pantalla (14) se ve el

símbolo  durante 10 segundos desde el encendido.

Filtro de grasas el LED **FILTRO (17)** parpadea; en la pantalla (14) se ve el símbolo  durante 10 segundos desde el encendido.

• **Reinicio saturación filtros**

Después de haber realizado el mantenimiento del los filtros (de grasas y/o carbón/cerámicos) presione prolongadamente el **área de selección (7)**: la tecla LED **FILTRO (17)** se apaga. De esta manera el contador de uso de los filtros se resetea.

Nota: Repetir la operación en caso de señalización simultánea de ambos filtros.

• **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción. Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Presione el **área de selección (7)**, el LED  (18) si ilumina para mostrar que la campana está trabajando en este modo.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia	Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
-------------------	-----------------	---

Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.



Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

• Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

• ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena

pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

• XD Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

• XE Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

• Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

• **✕A** Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

• **✕B** Mantenimiento Filtro de Olores (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción.

La saturación de los filtros de olores se produce después

de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas.

El filtro de olores debe regenerarse como se indica a continuación:

Lavado manual con agua caliente sin uso de jabón y detergentes o **Lavado en lavavajillas** a 60/65°C durante unos 6/7 min. sin uso de jabones y sin vajilla para evitar la contaminación con grasas y aceites.

A continuación, el filtro debe secarse en un horno sin ventilación a una temperatura **Máx de 75°C** durante **50 min..**

¡ATENCIÓN! Coloque el filtro en el horno lejos de resistencias eléctricas u otras posibles fuentes de calor.

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + señal sonora 	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

 : osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

* : tällä merkillä merkityt osat ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joillekin malleille tai osia, joita ei toimiteta, vaan jotka voidaan ostaa.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä.
- Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkasineilla.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja.
- Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.
- Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella.
- Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana.
- Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen

käyttöön liittyvät vaarat.

- Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.
- Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.
- Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara.
- Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan.
- Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran.
- Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen.
- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
- Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.
- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.
- Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue.
- Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara.
- Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.
- On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

- Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa.
- Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Tulipalovaara: älä laita mitään keittotason pintojen päälle.
- Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua.
- Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
- Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi.
- Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
- Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti.
- Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen

kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

- Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo.
- Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä.
- Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.
- Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla.
- Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä.
- Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon.
- Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna!

TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

- Kytke tuote irti sähköverkosta.
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen.
- Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti.
- Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.
- Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot.
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suorita liitäntä kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan.
- Ennen kuin laite kytetään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

- Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm².

- **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

- **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation

-toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytetään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

WINDOWS-SARJA: Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. **Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.** Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. **Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS: tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

ASENNUSTURVALLISUUS

- Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

- **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

- **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

- Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm ylähylyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

- suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

- **Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistäainetta (S), joka kestää 250°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät

tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

- **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

- **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia sääädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuoatin/suodattimet hajuja vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. KÄYTTÖ

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.

Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.

Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin.

Tehokkaampi: 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

• Keittoastiat

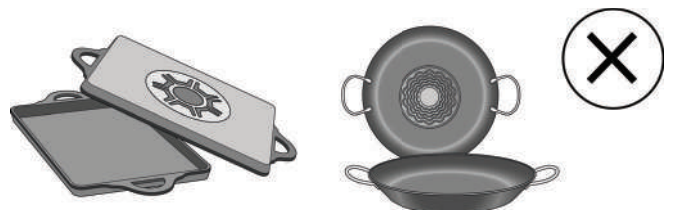


Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

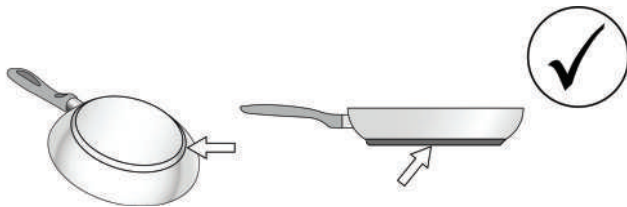
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että
- Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen



- Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



- Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.
- Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



• Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

• Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Varoitus: Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadptereiden käyttöä EI suositella.

• Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyn keittoalueen keskelle.

IMULAITTEEN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

• Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

• Suodattava malli:

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tässä tuotteessa on

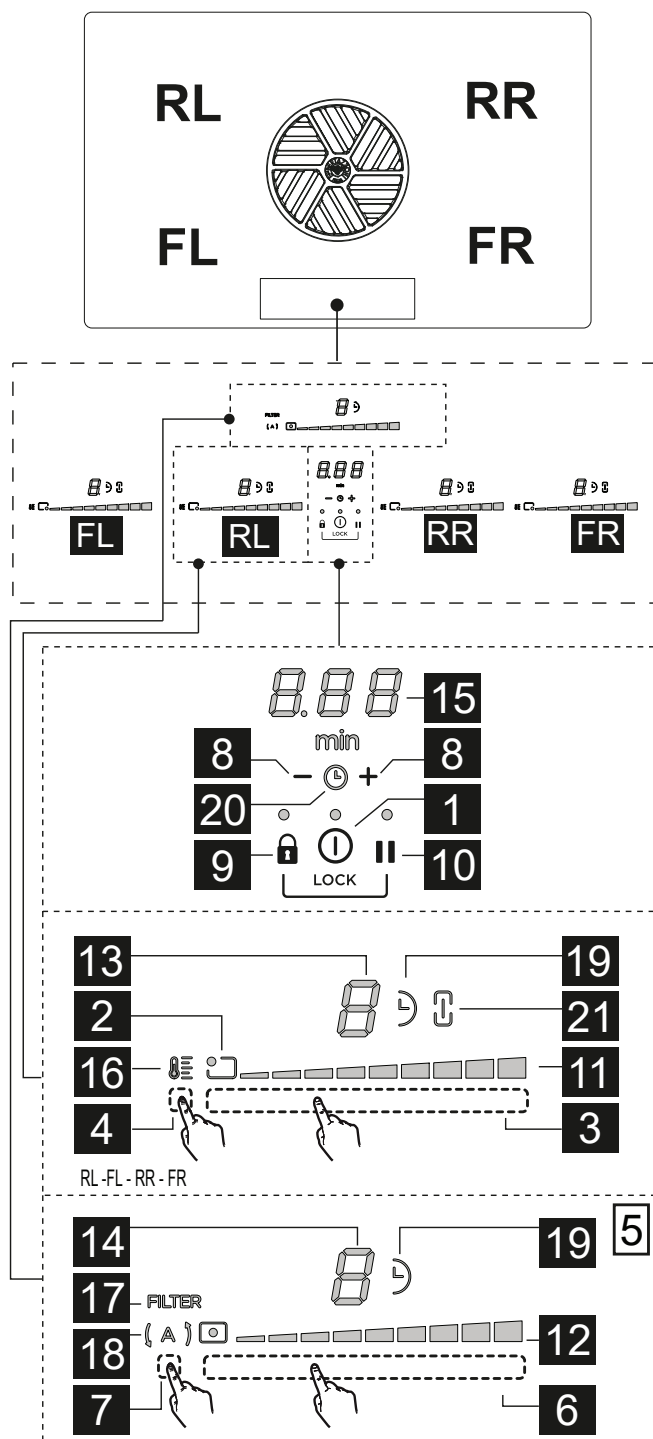
suodattimia ja putkia asennukseen, jossa ilma pääsee ulos kaapista. Jos haluat lisätietoja mukana toimitetuista varusteista, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Tärkeää

Imutoimintoa varten on mahdollista ostaa asennussarja. Tässä tapauksessa hiilisuodatinta ei saa asentaa. Sen lisäksi imutoiminnon asennussarjan käyttö voi edellyttää erilaisen tuulettimen asennusta kuin tässä ohjekirjassa on kuvattu. Osta sen vuoksi ensin imutoiminnon asennussarja ja lue sen mukana tulevat ohjeet, ennen kuin aloitat tuulettimen asennuksen.

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



N.	Toiminto
1	Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin
2	Keittoalueen asennon osoitin
3	Keittoalueiden valinta Power Level -lisäys/vähennys
4	Temperature Manager -toiminnon aktivointi
5	Imurin näppäimet
6	Imurin valinta Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7	Automaattisten toimintojen aktivointi Suodattimien kyllästymisen nollaus
8	Ajastimen kytkeminen päälle Ajastinajan lisäys/vähennys
9	Key Lock (näppäinten lukitus)
9+10	Child Lock (lapsilukko)
10	Tauko / Recall
LED	Toiminto
11	Power Level (tehotaso) -näyttö
12	Imunopeuden (tehon) näyttö
13	Keittoalueen näyttö
14	Imurin näyttö
15	Ajastimen näyttö
16	Temperature Manager -näyttö
17	Suodattimien aputoimintojen osoitin
18	Automaattisen imutoiminnan osoitin
19	Käynnissä olevan ajastimen osoitin
20	Käynnissä olevan Egg-ajastimen osoitin
21	Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

Tässä oppaassa kerrotaan päätoiminnoista. Käytä ensimmäisten sivujen QR-koodia päästäksesi tutustumaan internetissä oleviin täydellisiin ohjeisiin. Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. Tästä johtuen:

- **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu

"Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Varoitus! (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole

vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli , joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Bridge Zone -toiminto päällä	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

KEITTOTASON OMINAISUUDET

• **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

• **Pot Detector (kattilan tunnistus)**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

• **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehostasta.

• **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin  avulla.

KEITTOTASON TOIMINTA

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi aktivoi ensiksi haluamasi alue

• **Käynnistys**

Paina (hipaise) keittotason/tuulettimen  **ON/OFF (1)**

-toimintoa: merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso on toimintavalmis.

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

• Keittoalueiden valinta

Kosketa (paina) halutun keittoalueen **valintakytkintä (3)**.

• 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa. Selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

• Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason  lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason  ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä vilkkuvalla symbolilla .

• Bridge Zones (Bridge-alueet)

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta, jolloin tuloksena on yhtenäinen ja samalla teholla toimiva alue. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Etukeittoaluetta ”**Master**” voidaan käyttää samanaikaisesti ”**Toissijainen**”-takakeittoalueen kanssa (jos haluat tarkistaa, millä alueilla tämä toiminto on käytettävissä, tutustu tämän oppaan kuvaosioon).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

• **paina samanaikaisesti niiden keittoalueiden kahta valinta-aluetta, joita halutaan käyttää.**

• valittujen keittoalueiden osoitin **bridge**  (21) syttyy.

Näytössä näkyy symboli .

• **Valinta-alueesta (3)**, joka liittyy ”**Master**”-keittoalueeseen, voidaan asettaa käyttötaso (teho).

Huomio: kytkeäksesi **Bridge-toiminnon** pois päältä riittää, että suoritat aktivointitoimenpiteet uudelleen.

• Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.

Toiminnon aktivoimiseksi:

Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun aktivointialuetta (4) painetaan

Temperature Manager -toiminnassa olevan keittoalueen näyttöön ilmestyy merkki .

• Key Lock (näppäinten lukitus)

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina  (9)

• näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

• Timer (ajastin)

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa – myös samanaikaisesti – jokaiselle keittoalueelle.

Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle:

Kun useat keittoalueet ovat aktiivisia, paina monta kertaa

samanaikaisesti kohtia  ja  (8), kunnes ajastettavalla keittoalueella näkyy kuvake  (19).

Jos vain ajastettava alue on aktiivinen, paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  (8). Näkyviin tulee kuvake  (19).

Näppäimestä  ja  (8) voidaan asettaa haluttu aika. **Odota muutama sekunti ajastimen käynnistymistä ennen lisätoimenpiteisiin ryhtymistä.**

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.

Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna

erilainen Timer; näytölle  (15) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Heti kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), ja näyttö (15) vilkkuu.

Ajastimen sammutus:

Ajastin voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa siirtymällä halutun kypsennyksen **Timer**-valikkoon ja

painamalla näppäintä  (8), kunnes ajastimessa näkyy  (15).

• Power Limitation (tehon vähennys)

Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

Huomio : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä ilman, että näppäintä  **ON/OFF (1)** painetaan, 2

minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

Power Limitation asettamiseksi:

- paina ja pidä painettuina näppäimiä  (9) +  (10), kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki
- selaa samanaikaisesti **valintapalkkeja (3) FL** ja **(3) RL** vasemmalta oikealle **valintapalkkien** loppuun asti ja jatka koskettamista, kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.
- timer-näytössä (15) näkyvät symbolit  osoittaen, että asetus voidaan tehdä.

Paina sitten näppäintä  (10): **ajastimen näytössä (15) näkyy PHA (Phase power limit):**

- tämänhetkinen asetus näkyy näytössä (13) FL-alueella:

Arvo	Teho (KW)
	7,4 KW (oletusasetus)
	4,5 KW
	3,1 KW

- voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla **valintapalkkeja (3) FL**

vasemmalta oikealle kilowattien lisäämiseksi ja oikealta vasemmalle kilowattien vähentämiseksi

- valinta tallennetaan pitämällä näppäimiä  (9) +  (10) painettuina 1 sekunnin ajan: kuulet äänimerkin, mikä kertoo, että asetus on tehty.

• Egg Timer

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Aktivointi/säätö:

Kun keittoalueet ovat aktiivisia, paina monta kertaa samanaikaisesti kohtia  ja  (8), kunnes kahden

symbolin välissä näkyy kuvake  (20).

Kun keittoalueet eivät ole päällä, paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  (8). Kahden symbolin väliin ilmestyy kuvake  (20).

Näppäimestä  (8) voidaan asettaa haluttu aika. **Odota muutama sekunti ajastimen käynnistymistä ennen lisätoimenpiteisiin ryhtymistä.**

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki

(2 minuutin ajaksi): se voidaan keskeyttää painamalla 

tai  (8), kun näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli .

Ajastimen sammutus:

Ajastin voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa

siirtymällä **Timer Egg** -valikkoon ja painamalla näppäintä

 (8), kunnes ajastimessa näkyy  (15).

• Child Lock (lapsilukko)

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kohtia  (9) ja  (10): äänimerkki kertoo, että toiminto on päällä, ja  näkyy näytössä (13) ja (14).

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

• Tauko

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nolnaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10), jolloin näytöissä näkyy symboli 
- Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:**

- paina  (10) seuraavien 10 sekunnin aikana, selaa sormilla oikealle **valintapalkista (3), joka liittyy keittoalueeseen 2; Jos toimenpidettä ei suoriteta tämän ajan kuluessa, taukotoiminto pysyy päällä.**

Huomio : tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

• Recall (palautus)

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- käynnistä uudelleen taso  (1) 6 sekunnin kuluessa sammutuksesta.

- paina  (10) seuraavien 6 sekunnin kuluessa.

• Automatic Heat UP (automaattinen kuumennus)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasolle 1–8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina pitkään **valintapalkkia (6)** halutun tehon kohdalla.

- yksi näkyy näytössä  (8).

IMULAITTEEN TOIMINTA

• Käynnistys

Paina (kosketa)  **keittotason/imurin ON/OFF-näppäintä (1)**

Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis.

Paina uudelleen sammuttamiseksi.

HUOMIO: tämä toiminto on ensisijainen kaikkiin muihin toimintoihin nähden.

• Imujärjestelmän käynnistys

Kosketa (paina) **Valinta-alueetta (12)** imurin aktivoimiseksi.

• Imunopeus (-teho):

Imurissa on 9 imun nopeustasoa (tehoa). Selaa sormilla **Valinta-alueetta (6):**

oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0–9); vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (9–0);

Huomio: Tuotteessa on 1 ajastettu lisäimunopeus (teho):

 5 minuutin ajan, minkä jälkeen teho palaa tasolle 9

• Timer (ajastin)

Timer-toiminnon kytkeminen päälle imurille:

• Valitse imuri (nopeus muu kuin 0).

• Paina   **(8)** Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)

Timerin kestoajan säätö:

• Paina valitsinta  **(8)** lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa.

• paina valitsinta  **(8):** automaattisen sammutusajan vähentämiseksi. Näytössä **(15)** näkyy lähtölaskenta

Huomio: kun Timer on käytössä, imurin viereen ilmestyy symboli  **(19)**.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), näyttö **(15)** vilkkuu ja näkyy

symboli 

Ajastimen sammutus:

• valitse imualue

• aseta ajastimen arvoksi  kohdasta  **(8)**

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

• Suodattimen kyllästymisen osoittimen päälle/pois päältä laitto.

Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä (sekä rasvasuodatin että aktiivihilisuodatin)

Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

• käynnistä imutaso seuraavasta:  **ON/OFF (1);**

• kun imumoottori ja keittoalueet ovat sammuksissa, paina ja pidä painettuna **Valinta-alueetta (7):** LED-valo **FILTER (17)** ja imurin näyttö **(14)** syttyvät himmeinä. Näytössä **(14)**

näkyy kirjain ; tässä tilanteessa rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin voidaan aktivoida.

• kun painetaan toisen kerran **Valinta-alueetta (7)**,

näytössä **(14)** näkyy kirjain , tämä tilanne mahdollistaa aktiivihilisuodattimen aktivoimisen.

• Kun aktivoitava suodatin on valittu: Paina **Valinta-alueetta**

(6), jolloin LED **FILTER (17)** sekä LED näyttössä **(14)**  tai  syttyvät kirkkaina. Se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa, että SE ON PÄÄLLÄ.

Ota ne pois käytöstä toistamalla yllä mainittu aktivoinnin menetelmä; LED-valo **FILTER (17)** ja LED-valo näyttössä

(14)  tai  palaavat himmeiden tilaan ja näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa POIS PÄÄLTÄ LAITON.

• Suodattimien kyllästymisen osoitin

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Aktiivihilihaju-/keramiikkasuodatin: LED-valo **FILTER (17)**

syttyy; näytössä **(14)** näkyy symboli  10 sekunnin ajan käynnistymisestä.

Rasvasuodatin: LED-valo **FILTER (17)** vilkkuu; näytössä

(14) näkyy symboli  10 sekunnin ajan käynnistymisestä.

• Suodatinten kyllästymisen nollaus

Kun suodattimet (rasva ja/tai hiili/keramiikka) on huollettu, pidä pitkään painettuna **valinta-alueetta (7)**, kunnes LED-valo **FILTER (17)** sammuu. Näin toimimalla suodatinten käyttöalaskuri nollataan.

Huomio: Toista toimenpide, mikäli molempien suodatinten merkinanto tapahtuu samanaikaisesti.

• Automaattinen toiminta

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykyänsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla. Kun keittoalue sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina lyhyesti **valinta-alueetta (7)**, LED-valo  **(18)** syttyy osoittaen, että liesituuletin toimii tässä tilassa.

TEHOTAUUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen - keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentaaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentaaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvässä.



Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

KEITTOTASON HUOLTO

• Induktio-astian puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrainpoistoaineita.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

• XD Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

• XE Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

IMURIN HUOLTO

• Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

• **XA** Rasvasuodattimen huolto:

Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

• **XB** Hajusuodattimen huolto (vain suodattavalle versiolle):

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella.

Hajusuodatin on regeneroitava seuraavasti:

Käsinpesu kuumalla vedellä ilman saippuaa ja puhdistusaineita tai **konepesu** 60/65 °C:ssa noin 6–7 minuutin ajan ilman saippuaa ja ilman astioita rasva- ja öljykontaminaatioiden välttämiseksi.

Tämän jälkeen suodatin on kuivattava ei-kiertoilmauunissa enintään 75°C:n lämpötilassa ssa 50 minuutin.

VAROITUS! Aseta suodatin uuniin kauas sähkövastuksista tai muista lämmönlähteistä.

5. PALVELU

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) painallis havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta ja poista mahdolliset esineet tasolta.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan "Vianetsintä" ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

 : les pièces marquées de ce symbole peuvent être achetées séparément chez des revendeurs spécialisés.

* : les détails marqués par ce symbole sont des accessoires optionnel fournis uniquement sur certains modèles ou des détails à fournir à la demande.

1. SÉCURITÉ ET RÉGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. • Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. • L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. • Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. • Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation. • Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. • Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. • Le produit peut être utilisé

par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. • Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. • Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. • Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. • Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. • Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. • La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. • La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. • Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. • Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. • Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. • Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. • Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. • À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. • Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. • Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. • Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. • Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. • Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. • Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution. • Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. • Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. • Important : Après utilisation, éteindre la

plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

- Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit.
- L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
- Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles.
- Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée !

SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique. ● - L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur

omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²).

- **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

- **Attention !** Avant de rebrancher le circuit au secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble ait été correctement monté.

POWER LIMITATION : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

KIT WINDOWS : Le produit est préparé pour être utilisé avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant). En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRANT), l'extraction de l'air s'arrêtera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée. Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé. Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

ATTENTION : le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS). Le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

• L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

• **Avant de commencer l'installation** : Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

• **Préparation du meuble pour l'encastrement** :

• Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côtés et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est recommandable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

• **Important** : utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

• **Attention** ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

• **Remarque** : il est recommandable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles

conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.



FR Concerne la France uniquement :



NORMES

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ; • Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. EN 60350-2 ; • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

2. UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson

électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

• Récipients pour la cuisson



Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

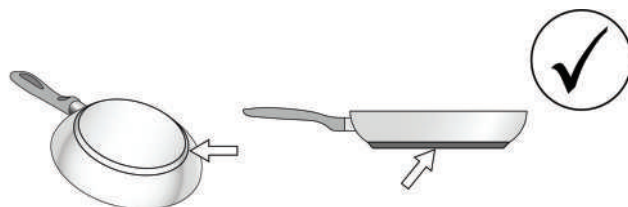
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
 - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



• Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

• Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est **DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des adaptateurs d'induction.

• Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

Le système d'extraction peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recyclage interne.

• Version Aspirante :

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

● Version Filtrante :

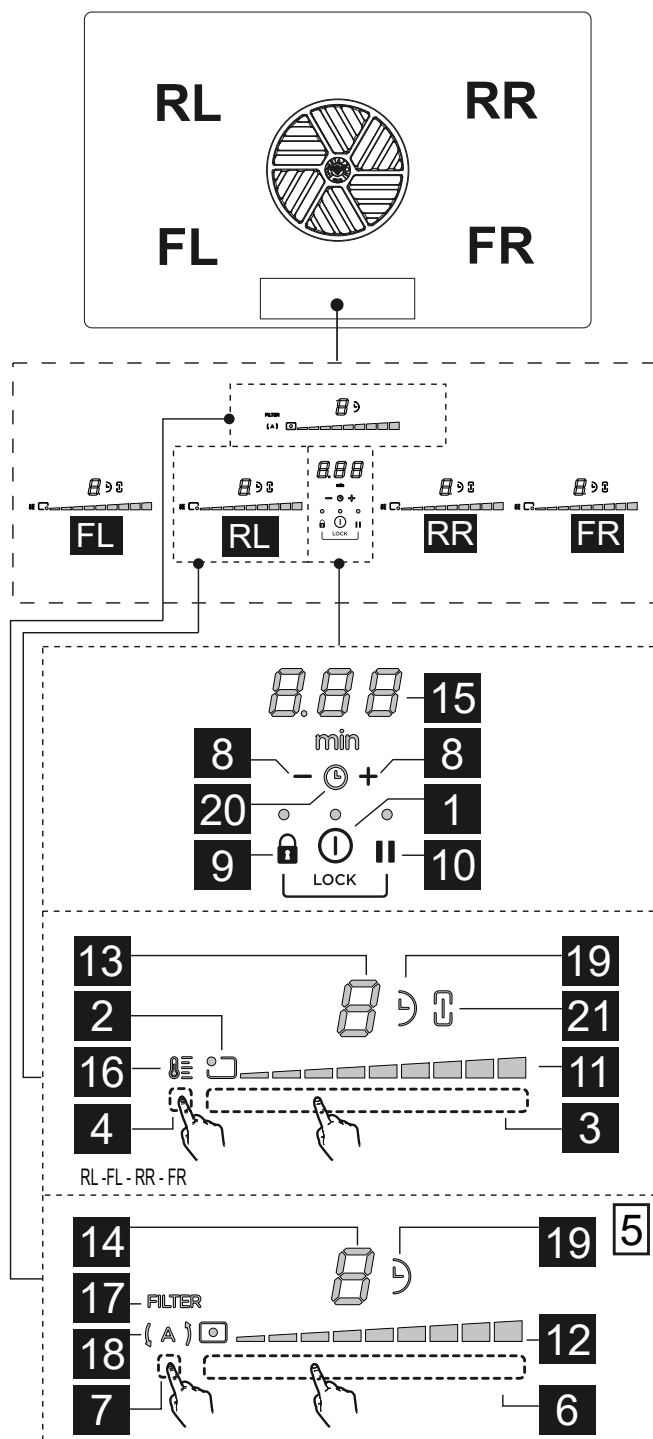
L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Ce produit comprend des filtres et des tuyaux pour l'installation permettant l'évacuation de l'air du meuble. Pour plus d'informations concernant les accessoires fournis, consulter la partie illustrée de ce manuel.

Important

On peut acheter un Kit pour le fonctionnement à aspiration. Dans ce cas, le filtre au charbon ne doit pas être installé. De plus, l'utilisation du kit à aspiration pourrait nécessiter une installation de la hotte autre que ce qui est illustré dans ce manuel donc, avant de commencer l'installation de la hotte, acheter le kit à aspiration et consulter les instructions jointes au kit.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T. Fonction

- | | |
|---|--|
| 1 | ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson |
| 2 | Voyant de position de la zone de cuisson |
| 3 | Sélection des zones de cuisson |
| | Augmenter/Diminuer Power Level |
| 4 | Activation Temperature Manager |
| 5 | Touches extracteur |
| 6 | Sélection extracteur |

	Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'extraction
7	Activation des fonctions automatiques Réinitialiser saturation filtres
8	Activer Timer Augmenter/Diminuer temps Timer
9	Key Lock (clé de verrouillage)
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

LED	Fonction
11	Afficher Power Level
12	Afficher vitesse (puissance) d'extraction
13	Affichage zone de cuisson
14	Affichage extracteur
15	Affichage Timer
16	Affichage Temperature Manager
17	Voyant assistance filtres
18	Voyant fonction d'extraction automatique
19	Voyant Timer activé
20	Voyant Timer Egg actif
21	Voyant Bridge activé

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

Ce manuel décrit les fonctions principales ; utiliser le code QR présents sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet. Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conformes aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.**

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

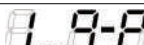
Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole  indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant

de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

• Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

• Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le

symbole .

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

• Allumage

Appuyer sur (effleurer)  **ON/OFF(1)** plaque de cuisson/extracteur ; le voyant s'allume pour indiquer que la plaque de cuisson/extracteur est prêt à fonctionner.

Appuyer de nouveau pour éteindre

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

• Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

• 9 Power Level

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance. Glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

• Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau ) , qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au-delà du niveau ) et activer Power Booster (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster est indiqué sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole .

• Bridge Zones

Grâce à la fonction Bridge, les zones de cuisson sont en mesure de fonctionner en mode combiné et de créer ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

Il est possible d'utiliser la zone de cuisson avant « **Master** » associée à la zone correspondante arrière « **Secondaire** » (pour vérifier sur quelles zones est prévue cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge :

- appuyer simultanément sur les deux zones de sélection des zones de cuisson à utiliser.

- l'indicateur **bridge**  (21) des zones de cuisson sélectionnées s'illuminera. Le symbole  apparaîtra sur l'afficheur

- La **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson « **Master** » permettra de définir le Niveau (Puissance) de fonctionnement.

Remarque : pour désactiver la **Fonction Bridge** il suffit de répéter la même procédure d'activation.

• Temperature Manager

Temperature Manager est une fonction qui permet le maintien de la chaleur à une température constante à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments déjà prêts au chaud.

Pour activer la Fonction :

La fonction Temperature Manager s'allume en appuyant sur la zone d'activation (4)

L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode

Temperature Manager indique le symbole .

• Key Lock

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

- presser  (9)
 - la LED située au-dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation
- Répéter l'opération pour désactiver.

• Timer

La fonction Timer est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson.

À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Pour l'Activation/le Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson :

Avec plusieurs zones de cuisson actives, appuyer plusieurs fois sur  et  (8) simultanément jusqu'à l'apparition de l'icône  (19) dans la zone de cuisson.

Si seule la zone à temporiser est active, appuyer simultanément sur les touches  et  (8). L'icône  (19) apparaîtra.

Avec la touche  et  (8) il sera possible de définir le temps souhaité. **Attendre quelques secondes pour le démarrage du timer avant de réaliser d'autres opérations.**

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque : Chaque zone de cuisson peut avoir un Timer différent ; sur l'afficheur  (15) apparaîtra, pendant 10 secondes, le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée, suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que l'afficheur (15) clignote.

Pour l'extinction du Timer :

Il est possible de désactiver à tout moment le timer en entrant dans le menu **Timer** de la zone de cuisson souhaitée et appuyer sur la touche  (8), jusqu'à ce que le timer indique  (15).

• Power Limitation

La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

Remarque : le réglage doit être effectué avec la plaque éteinte, sans appuyer sur la touche  **ON/OFF (1)**, au moment du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique, ou lors du rebranchement au secteur, dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer et maintenir enfoncées les touches  **(9)** +  **(10)**, jusqu'à l'émission d'un court signal sonore
- glisser simultanément le doigt sur les **barres de sélection (3) FL** et **(3) RL**, de gauche à droite jusqu'à la fin des **barres de sélection**, et maintenir la pression jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée.
- l'afficheur Timer **(15)** montre les symboles  pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

Appuyer ensuite sur la touche  **(10)** et l'afficheur timer **(15)** montrera **PHA (Phase power limit)** :

- l'afficheur **(13)** de la zone **FL** montre le réglage en cours :

Valeur	Puissance (KW)
	7,4 KW (réglage par défaut)
	4,5 KW
	3,1 KW

- pour changer le réglage du Power Limitation, glisser le doigt sur la **barre de sélection (3) FL** de gauche à droite, pour augmenter les Kw ; de droite à gauche, pour réduire les Kw
- pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur les touches  **(9)** +  **(10)**, pendant 1 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer le réglage effectif.

• Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Pour l'Activation/le Réglage :

Avec des zones de cuisson actives, appuyer plusieurs fois sur  et  **(8)** simultanément jusqu'à l'apparition de l'icône  **(20)** entre les deux symboles.

Avec des zones de cuisson non actives, appuyer simultanément sur les touches  et  **(8)**. L'icône 

(20) apparaîtra entre les deux symboles.

Avec la touche  **(8)** il sera possible de définir le temps souhaité. **Attendre quelques secondes pour le démarrage du timer avant de réaliser d'autres opérations.**

Quand le compte à rebours est terminé, un signal sonore est émis pendant 2 minutes, ou s'arrête en appuyant sur

 ou sur  **(8)** alors que l'afficheur **(15)** clignote avec le symbole .

Pour l'extinction du Timer :

Il est possible de désactiver à tout moment le timer en entrant dans le menu du **Timer Egg** en appuyant sur  **(8)**, jusqu'à ce que le timer indique  **(15)**.

• Child Lock

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :

- appuyer et maintenir enfoncées simultanément  **(9)** et  **(10)**, un signal sonore indique que la fonction est active, et  apparaît sur les afficheurs **(13)** et **(14)**.

Répéter l'opération pour désactiver.

• Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

- appuyer sur  **(10)** ; le symbole  apparaît sur l'afficheur

Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur  **(10)**, dans les 10 secondes suivantes, glisser avec son doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (3) relative à la zone de cuisson 2** ; Si l'opération n'est pas réalisée pendant ce délai, la fonction pause **reste active**.

Remarque : cette opération rétablit les conditions de la plaque avant la pause.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

• Recall

La fonction Recall permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt

accidentel.

Activation :

- rallumer la plaque  on/off (1) dans les 6 secondes à partir de l'arrêt.
- appuyer sur  (10) dans les 6 secondes suivantes.

• Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1 à 8.

Activation :

- appuyer longuement sur la **Barre de sélection (6)**, à la puissance souhaitée.
- une apparaît sur l'afficheur  (8).

FUNCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR

• Allumage

Appuyer sur (effleurer)  ON/OFF (1) plaque de cuisson/extracteur

Le voyant s'allume pour signaler que la plaque de cuisson/extracteur est prêt à être utilisé.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

REMARQUE : cette fonction est prioritaire sur toutes les autres.

• Allumage du système d'extraction

Effleure (appuyer sur) la **Zone de sélection (12)** pour activer l'extracteur.

• Vitesse (puissance) d'extraction :

L'extracteur est doté de 9 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction. Glisser avec son doigt le long de la **Zone de sélection (6)** :

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'extraction (0-9) ;

vers la gauche pour réduire la vitesse (puissance) d'extraction (9-0) ;

Remarque : Le produit est doté d'1 vitesse (puissance) d'extraction supplémentaires temporisée :

 pendant 5 minutes, après lesquelles la puissance revient au niveau 9

• Timer

Activation de la fonction Timer pour l'extracteur :

- Sélectionner l'extracteur (vitesse différente de 0).
- Appuyer sur   (8) pour accéder à la fonction

Timer (depuis n'importe quelle vitesse)

Réglage de la durée du Timer :

- Appuyer sur le sélecteur  (8), pour augmenter le temps d'arrêt automatique.
- appuyer sur le sélecteur  (8), pour réduire la durée pour l'arrêt automatique ; l'afficheur (15) montre le compte à rebours

Remarque : le symbole  (19) apparaît à côté de l'afficheur de l'extracteur, avec le Timer en cours d'utilisation.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que

l'afficheur (15) clignote, avec le symbole 

Pour l'extinction du Timer :

- sélectionner la zone d'extraction
- définir la valeur du timer à , avec  (8)

Remarque : la fonction reste activée tant que d'autres touches ne sont pas appuyées.

• Activation/Désactivation des voyants de saturation des filtres.

Ces voyants sont normalement désactivés (aussi bien pour le filtre à graisse que pour le filtre à charbon actif)

Pour les activer, procéder comme suit :

- allumer la plaque aspirante avec  ON/OFF (1) ;
- avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteints, appuyer et maintenir enfoncée la **Zone de sélection (7)** : la LED **FILTER (17)** et l'afficheur de l'extracteur (14) s'allument en luminosité faible. L'afficheur

(14) affiche la lettre  ; dans cette condition, il est possible de procéder à l'activation du voyant de saturation du filtre à graisse.

- en appuyant une deuxième fois sur la **Zone de sélection**

(7) de l'afficheur (14) la lettre  apparaît : cette condition permet l'activation du filtre anti-odeur à charbon actif.

- Après avoir choisi le filtre à activer : Appuyer sur la **Zone de sélection (6)** et la LED **FILTER (17)** ainsi que la LED

de l'afficheur (14)  ou  passent en haute luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer l'ACTIVATION effective.

Pour les désactiver, répéter l'opération décrite ci-dessus pour l'activation ; la LED **FILTER (17)** et la LED de

l'afficheur (14)  ou  passent en basse luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer la DÉSACTIVATION effective.

• Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtre anti-odeurs au charbon actif/céramique la LED

FILTER (17) s'allume ; le symbole  clignote sur l'afficheur **(14)** pendant 10 secondes à partir de l'allumage.

Filtre à graisses la LED **FILTER (17)** clignote ; le symbole  apparaît sur l'afficheur **(14)** les 10 secondes suivant l'allumage.

- **Reset saturation filtres**

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou charbon et/ou céramiques) appuyer longuement sur la **zone de sélection (7)** : la touche LED **FILTER (17)** s'éteint. Le compteur d'utilisation des filtres est ainsi remis à zéro.

Remarque : Répéter l'opération en cas de signalisation simultanée des deux filtres.

- **Fonctionnement automatique**

La hotte s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson. Quand la plaque de cuisson est éteinte, la hotte adapte la vitesse d'extraction, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur la **zone de sélection (7)**, la LED  **(18)** s'allume pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frيره - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frيره des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.



Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute

teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

• Nettoyage du bac de récupération des liquides :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

Pour un nettoyage plus complet et approfondi, enlever complètement le bac inférieur.

• Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

• Nettoyage de l'extracteur :

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

• **Entretien des Filtres à graisse :**

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

• **Entretien du Filtre Anti-Odeurs (Uniquement pour Version Filtrante) :**

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisse.

Le filtre à odeurs doit être régénéré comme suit :

Lavage manuel à l'eau chaude sans utiliser de savon ni de détergents ou **Lavage au lave-vaisselle** à 60/65°C pendant environ 6/7 minutes. sans utilisation de savons et sans présence de vaisselle pour éviter la contamination avec des graisses et de l'huile.

Le filtre doit ensuite être séché au four non ventilé à une température **Maxi de 75°C pendant 50 minutes..**

ATTENTION ! Placer le filtre dans le four loin des résistances électriques ou autre source de chaleur.

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + signal sonore 	Une activation continue (permanente de la touche) est détectée. L'interface s'éteint après 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensile de cuisine sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer tout objet de la plaque.
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE



Bertazzoni s'engage à fournir un service de la plus haute qualité à ses clients. Dans le cas peu probable où votre produit présenterait un défaut de fabrication, veuillez contacter notre équipe de service à l'adresse suivante :

<https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

Il vous sera demandé de fournir des informations sur le produit, une preuve d'achat, une photo de l'étiquette signalétique argentée et une description du problème. Veuillez avoir ces informations à portée de main.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

 : de met dit symbool gemarkeerde onderdelen kunnen apart worden aangeschaft bij gespecialiseerde dealers.

* : de details aangeduid met dit symbool zijn optionele accessoires, die alleen in sommige modellen geleverd worden of details die niet geleverd worden, maar die apart gekocht kunnen worden.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

- Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen.
- De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid.
- Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven.
- Gebruik schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie.
- Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of

vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen
- Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik.
- De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben.
- Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt.
- Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar.
- Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten.
- Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
- Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken.
- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen.
- Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten.
- Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld.
- Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken.
- Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht.
- Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

- Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator

compatibel is met het product. • Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen • Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. • Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. • Belangrijk: Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. • Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. • Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. • De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. • In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. • **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

• De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. • Flamberen is ten strengste verboden. • Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. • Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. • Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. • De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. • Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster!

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

• Koppel het product los van het elektriciteitsnet. • De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. • De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. • De aarding van het product is wettelijk verplicht. • De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. • De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. • Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. • Verzeker u ervan dat

de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. • De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. • Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. • Het product is bestemd om permanent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet. Om deze reden moet de vaste verbinding met het elektriciteitsnet gebeuren door middel van een meerpolige schakelaar die voldoet aan de installatievoorschriften, die een volledige loskoppeling van het netwerk garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn. • Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

• In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).

• **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

• **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of het netsnoer correct gemonteerd is.

POWER LIMITATION: het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor verbruik (kW) kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan. Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

KIT WINDOWS: Het product is ontworpen om gebruikt te worden in combinatie met een KIT Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd). Wanneer de KIT Window-sensor geïnstalleerd wordt (**alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS**), wordt de luchtafzuiging, telkens wanneer het venster van de ruimte waarop de Kit wordt geïnstalleerd gesloten is, onderbroken. **De elektrische aansluiting van de KIT op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel. De KIT moet afzonderlijk**

gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

OPGELET: de bedrading van de op het product aan te sluiten KIT moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV). De fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de KIT.

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

- Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

- **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

- **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, ovens, wasmachines en wasdrogers. Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet aan de voorkant minimaal 50mm zijn, aan de zijkant minimaal 50mm en bij de bovenkasten minimaal 500mm.

NB: bij het plannen van de ruimtes moeten de aanwijzingen van de keukenfabrikant worden gevolgd.

- om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

- **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkit (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

- **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

- **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet

aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

REGELGEVING

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

- Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12.

SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

Suggesties voor een correct gebruik om de milieu-impact te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperving efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

2. GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen: In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat: **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak. **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel. **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten. **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

• Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

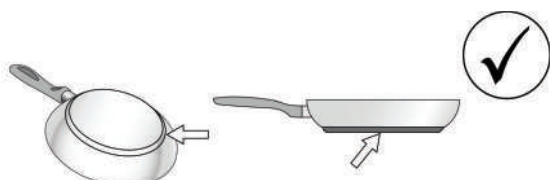
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



• Recipiënten reeds in uw bezit

Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

• Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Opgelet: Om de bereidingsresultaten en de productkwaliteit te waarborgen, wordt geadviseerd om **GEEN** inductie-adapters te gebruiken.

• Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

Het afzuigsysteem kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.

• Afzuigversie:

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen). Sluit het product aan op leidingen en uitlatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingssflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau. In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht:

- We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan.
- We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken.
- Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te houden (of een rechthoekige doorsnede van 222 x 89 mm).

• Filterversie:

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Dit product bevat filters en leidingen voor een installatie die lucht uit het meubel laat wegllopen. Raadpleeg het geïllustreerde

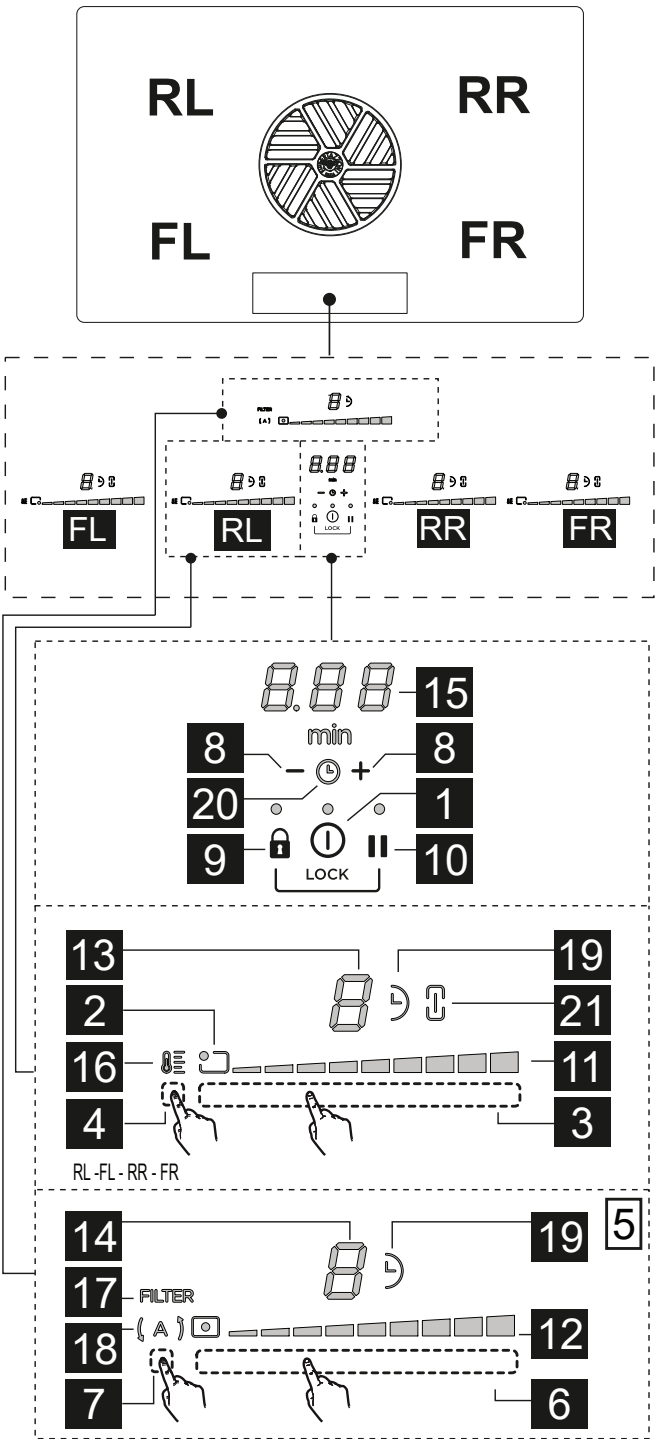
gedeelte van deze handleiding voor meer informatie over de meegeleverde accessoires.

Belangrijk

Er kan een Kit gekocht worden voor de afzuigende werking. In dit geval moet het koolstoffilter niet gemonteerd worden. Bovendien kan de kit voor de afzuigende werking een andere installatie vereisen dan weergegeven in deze handleiding, om deze renden, alvorens met de installatie van de kap te beginnen, de kit voor de afzuigende werking aanschaffen en de instructies van de kit raadplegen.

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



T. Functie

1	ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat
2	Indicator positie kookzone
3	Selectie kookzones
	Verhogen/Verlagen Power Level
4	Activeren Temperature Manager
5	Toetsen afzuiger
6	Selectie afzuiger
	Verhogen/Verlagen afzuigsnelheid (vermogen)
7	Activeren automatische functies
	Reset verzadiging filters
8	Activeren Timer
	Verhogen/Verlagen tijd Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pauze / Recall

LED	Functie
11	Weergave Power Level
12	Weergave afzuigsnelheid (vermogen)
13	Display kookzone
14	Display afzuiger
15	Display Timer
16	Weergave Temperature Manager
17	Indicator service filters
18	Indicator functie automatische afzuiging
19	Indicator actieve Timer
20	Indicator actieve Timer Egg
21	Indicator Bridge actief

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

Deze handleiding beschrijft de belangrijkste functies; scan de QR-code op de eerste pagina's om toegang te krijgen tot de volledige instructies op het internet. Alle functies van deze kookplaat voldoen aan de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

• **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet

wordt ingevoerd (bijv.: “Kookplaat activeren” zonder “Selecteer kookzone” en de “Bedrijfstemperatuur”, of de “Functie Lock” of de “Timer”).

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd;

op het display van de kookzones verschijnt het symbool  om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Bridge Zone actief	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Child Lock actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

• Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte signaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool .

WERKING VAN DE KOOKPLAAT

Opmerking: Voor de activering van alle gewenste functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden.

• Inschakeling

Druk op (raak aan)  **ON/OFF(1)** kookplaat/afzuiger: het lampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuiger klaar is voor gebruik.

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

• Selectie van de kookzones

Druk op (raak aan) de **Selectiebalk (3)** van de gewenste kookzone.

• 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Veeg met uw vingers over de **selectiebalk (3)**:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

• Power Booster

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau

(hoger dan het niveau ) , dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Verplaats de vingers over de **Selectiebalk (3)** (voorbij het niveau ) en activeer de Power Booster

Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool .

• Bridge Zones

Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones gecombineerd werken, zodat deze één enkele kookzone vormen met hetzelfde vermogensniveau. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Het is mogelijk om de voorste kookzone “**Master**” samen met de overeenkomstige “**Secundaire**” kookzone aan de achterzijde te gebruiken (om te controleren voor welke zones deze functie is voorzien, zie het geïllustreerde gedeelte van deze handleiding).

Voor de activering van de functie Bridge:

• **druk gelijktijdig op de twee selectiezones van de te gebruiken kookzones.**

• het indicatielampje **bridge**  (21) van de geselecteerde kookzones gaat branden. Op het display verschijnt het symbool .

• Door middel van de **Selectiezone (3)** van de kookzone “**Master**” is het mogelijk om het niveau (**Vermogen**) van de werking in te stellen.

Opmerking: om de functie Bridge te deactiveren, volstaat het om de procedure voor de activering te herhalen.

• Temperature Manager

Temperature Manager is een functie door middel waarvan warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, bij een geoptimaliseerd vermogen; ideaal voor het

warm houden van reeds gare gerechten.

Om de functie te activeren:

De functie Temperature Manager wordt geactiveerd door te drukken op de activeringszone (4)

Op het display van het met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool .

• Key Lock

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat ze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

- druk op  (9)
 - de LED van de toets wordt verlicht om aan te geven dat de functie actief is
- Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

• Timer

De functie Timer is een countdown die op elke kookzone, ook tegelijk, kan worden ingesteld.

Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Voor de activering/instelling van de functie Timer voor de kookplaat:

Druk bij meerdere actieve kookzones meerdere keren op  en  (8), tot in de te timen kookzone het pictogram  (19) verschijnt.

Als alleen de te timen zone actief is, druk dan tegelijkertijd op de toetsen  en  (8). Het pictogram  (19) verschijnt.

Met de toetsen  en  (8) kan de gewenste tijd worden ingesteld. **Wacht enkele seconden op de start van de timer alvorens andere handelingen uit te voeren.**

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld. Op het display  (15) (verschijnt gedurende 10 seconden de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd met de laagste tijd wordt weergegeven.

Zodra de timer klaar is met aftellen, knippert het display (15) en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal, dat stopt als u op een willekeurige toets op de plaat drukt.

Voor de uitschakeling van de Timer:

De Timer kan op elk gewenst moment worden uitgeschakeld door het menu **Timer** van de gewenste kookzone te openen en te drukken op de toets  (8), tot de Timer  (15) aangeeft.

• Power Limitation [Vermogensbegrenzing]

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd bij uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets

 **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of, binnen 2 minuten, bij de nieuwe aansluiting op het elektriciteitsnet.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- houd de toetsen  (9) +  (10) ingedrukt tot er een kort geluidssignaal klinkt
- verplaats tegelijkertijd de vingers over de **selectiebalken** (3) FL en (3) RL, van links naar rechts, tot aan het einde van de **selectiebalken**, en blijf ze aanraken tot er een kort geluidssignaal klinkt.
- het display Timer (15) toont de symbolen  om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

Druk vervolgens op de toets  (10) en het display van de timer (15) toont PHA (Phase power limit):

- het display (13) van de zone FL toont de huidige instelling:

Waarde	Vermogen (kW)
	7,4 KW (standaardinstelling)
	4,5 KW
	3,1 KW

- om de instelling van de Power Limitation te veranderen, moeten de vingers over de **selectiebalken** (3) FL worden verplaatst,

van links naar rechts om de kW te verhogen, of van rechts naar links om de kW te verlagen

- houd de toetsen  (9) +  (10) 1 seconde ingedrukt om uw keuze op te slaan. Er klinkt een geluidssignaal om de instelling te bevestigen.

• Egg Timer

De functie Egg Timer (eierwekker) is een functie voor aftellen die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

Voor de activering/instelling:

Druk bij actieve kookzones herhaaldelijk en gelijktijdig op  en  (8), tot tussen de twee symbolen het pictogram  (20) verschijnt.

Druk bij niet-actieve kookzones gelijktijdig op de toetsen

— en + (8). Tussen de twee symbolen verschijnt het pictogram (20).

Door middel van toets + (8) kan de gewenste tijd worden ingesteld. **Wacht enkele seconden op de start van de timer alvorens andere handelingen uit te voeren.**

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op — of + (8) te drukken, terwijl het display (15) knippert met het symbool 0.00.

Voor de uitschakeling van de Timer:

De Timer kan op elk gewenst moment worden uitgeschakeld door het menu **Timer Egg** te openen en te drukken op de toets —(8), tot de timer 0.00(15) aangeeft.

• Child Lock

De Child Lock (kinderslot) zorgt ervoor dat er geen functies geactiveerd kunnen worden, zodat het onmogelijk is dat de kookzones en de afzuigzone per ongeluk door kinderen worden ingeschakeld.

De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product, maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

Activering:

• houd gelijktijdig (9) en (10) ingedrukt; een geluidssignaal bevestigt dat de functie actief is en er verschijnt een op de displays (13) en (14).

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

• Pauze

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het bereidingsvermogen op nul gesteld.

Activering:

• druk op (10), op het display verschijnt het symbool

Om de functie uit te schakelen:

• druk op (10), verplaats, binnen 10 seconden, de vingers naar rechts over de **Selectiebalk (3) van de kookzone 2**; als de handeling niet binnen deze tijd wordt verricht, blijft de functie pauze **actief**.

Opmerking : door deze handeling wordt de status van de kookplaat teruggezet naar die van vóór de pauze.

Opmerking: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

• Recall

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activering:

• schakel de kookplaat in (1) **on/off (1)**, binnen 6 seconden na de uitschakeling.

• druk binnen nog eens 6 seconden op (10).

• Automatic Heat UP

Door middel van de functie Automatic Heat UP (automatische opwarming) kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico voor aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur niet die van het ingestelde vermogen overschrijdt. Deze functie is beschikbaar bij de vermogensniveaus 1 tot 8.

Activering:

• druk lang op de **Selectiebalk (6)**, tot aan het gewenste vermogen.

• er verschijnt een op het display (8).

WERKING VAN DE AFZUIGER

• Inschakeling

Druk op (raak aan) (1) **ON/OFF (1) kookplaat/afzuiger**

Het waarschuwingsslampje brandt om aan te geven dat de kookplaat/afzuiger klaar is voor gebruik.

Druk nogmaals om uit te schakelen.

OPMERKING: deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

• Inschakeling van het afzuigstelsel

Druk op (raak aan) de **Selectiezone (12)** om de afzuiger te activeren.

• Afzuigsnelheid (vermogen):

Het afzuigstelsel heeft 9 snelheidsniveaus (vermogens) voor afzuiging. Verplaats de vingers over de **Selectiezone (6):**

naar rechts om de afzuigsnelheid (vermogen) te verhogen (0-9);

naar links om de afzuigsnelheid (vermogen) te verlagen (9-0);

Opmerking: Het product is uitgerust met 1 extra getimede afzuigsnelheid (vermogen):

gedurende 5 minuten, waarna het vermogen terugkeert naar niveau 9

• Timer

Activering van de functie Timer voor de afzuiger:

• Selecteer de afzuiger (andere snelheid dan 0).

• Druk op — + (8) om de functie Timer te openen (bij een willekeurige snelheid)

Instelling van de tijd van de Timer:

• Druk op de toets + (8) om de tijd voor automatische

uitschakeling te verhogen.

- druk op de toets **— (8)** om de tijd voor automatische uitschakeling te verlagen; op het display **(15)** wordt de afteltijd weergegeven

Opmerking: bij actieve Timer wordt aan de zijkant van het display het symbool  **(19)** weergegeven.

Wanneer de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of kan gestopt worden door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken), terwijl het display **(15)** knippert, met het symbool



Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer de afzuigzone
- stel de waarde van de timer in op  door middel van **— (8)**

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

• Activering/Deactivering indicatoren verzadiging filters.

Deze indicatoren zijn normaal gesproken uitgeschakeld (zowel voor het vetfilter als voor het actieve koolstoffilter)

Ga voor de activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in met **ⓘ ON/OFF (1)**;
- houd, bij uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones, de **Selectiezone (7) ingedrukt**: de LED **FILTER (17)** en het display van de afzuiger **(14)** worden bij lage helderheid

ingeschakeld. Op het display **(14)** verschijnt de letter ; In deze toestand is het mogelijk om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te activeren.

- druk een tweede keer op de **Selectiezone (7)**; op het

display **(14)** verschijnt de letter ; in deze toestand is het mogelijk om het geurfilter met actieve koolstof te activeren.

- Na de keuze van het te activeren filter: Druk op de **Selectiezone (6)**; de LED **FILTER (17)** gaat samen met de

LED op het display **(14)**  of  met hoge helderheid branden; na 10 seconden gaan de LEDS uit om de

plaatsgevonden **ACTIVERING** aan te geven.

Om de uit te schakelen moet de hierboven beschreven activeringsprocedure worden herhaald; de LED **FILTER**

(17) en de LED op het display **(14)**  of  keren terug naar de lage helderheid en worden na 10 seconden uitgeschakeld om de plaatsgevonden **DEACTIVERING** aan te geven.

• Indicator verzadiging filters

De afzuigkap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Geurfilter met actieve kool/keramisch filter - de LED **FILTER (17)** gaat branden; op het display **(14)** wordt gedurende 10 seconden na de inschakeling het symbool  weergegeven.

Vetfilter - de LED **FILTER (17)** knippert; op het display **(14)** wordt gedurende 10 seconden na de inschakeling het symbool  weergegeven.

• Reset verzadiging filters

Houd na het onderhoud van de filters (vetfilter en/of koolstof/keramisch filter) lang de **selectiezone (7) ingedrukt**: de toets LED **FILTER (17)** gaat uit. Op deze manier wordt de teller van het gebruik van de filters op nul gesteld.

Opmerking: Herhaal deze procedure als beide filters tegelijkertijd worden gesignaleerd.

• Automatische werking

De afzuigkap wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn afzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk kort op de **selectiezone (7)**, de LED **(A) (18)** gaat branden om aan te geven dat de afzuigkap in deze modus functioneert.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau	Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	 Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	 Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	 Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	 Aanbraden - koken - sudderen - fruiten - grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden

Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebrad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuijg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten – ontdooien – warm houden - smeuijg maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF		Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

 Verwijs voor het onderhoud van het product naar de afbeeldingen aan het einde van de installatie, gemarkeerd met dit symbool.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

• Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerklep aan de onderkant van het product te gebruiken om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen.

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

• Reiniging van het metalen rooster:

Het rooster moet met de hand gewassen worden, met warm water en een mild reinigingsmiddel, en goed worden afgedroogd om oxidatieverschijnselen te voorkomen.

ONDERHOUD AFZUIGER

• Reiniging van de afzuiger:

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek.

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten. **GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

• Onderhoud vetfilters:

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus. Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filter-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

• Onderhoud geurfilter (alleen voor filterversie):

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op.

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter.

Het geurfilter moet als volgt geregenereerd worden:

Wassen met de hand met warm water en zonder gebruik van zeep of reinigingsmiddelen of **Wassen in de vaatwasser** bij 60/65°C gedurende ongeveer 6/7 min.,

zonder gebruik van zeep en zonder de aanwezigheid van vaatwerk om verontreiniging met vetten en olie te vermijden.

Vervolgens moet het filter gedroogd worden in een niet-geventileerde oven, bij een **maximale temperatuur van 75°C** gedurende **50 min.**

OPGELET! Plaats het filter in de oven ver weg van de elektrische weerstanden of eventuele andere warmtebronnen.

5. BIJSTAND

TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
 + geluidssignaal 	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
Voor alle andere foutmeldingen	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

 : detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

* : de markerade detaljerna med denna symbol är extra tillbehör som endast levereras i vissa modeller eller detaljer som inte medföljer men kan inköpas.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

- Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. • Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. • Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. • Använd endast de fästsruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. • Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken. • Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen. • Se upp så att inte barn leker med produkten • Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning. • Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående

ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. • Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. • Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. • Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. • Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. • Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. • Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. • Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. • Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. • Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. • Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. • Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. • Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. • Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. • Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigt timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. • Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. • Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. • Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. • Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt • Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan. • Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. • Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. • Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. • En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. • Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. • Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna. •

Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

- Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk.
- Flambering är strängt förbjuden.
- Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.
- Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen.
- Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.
- Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen.
- Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler!

SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet.
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas.
- Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöblen.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.
- Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
- Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkrar en fullständig fränkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation.
- Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.
- Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar.
- Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.
- Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.
- **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.
- **Varning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen

Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

WINDOWS-KIT: Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren). När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

WARNING: kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

INSTALLATIONSSÄKERHET

- Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

- **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

- **Förberedelse av köksmöblen för inbyggnad:**

- Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möblen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iakttas.

- vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

- **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstädningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras

noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitålit; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast boosterfunktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatoren direkt till kastrullen.

Fördelar: Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.

Snabbare: kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon.

Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• Kokkärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

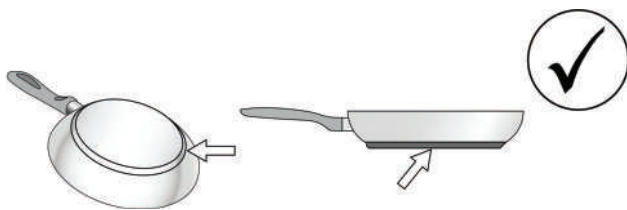
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljboten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottenarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorena.



- Bottenar som inte är plana eller har skrovlig yta.
- Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagingsupplevelsen.



• Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

• Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

Observera: För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadapttrar.

• Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlet under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

• Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt:

- Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar.
- Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90°
- Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

• Filtrerande version:

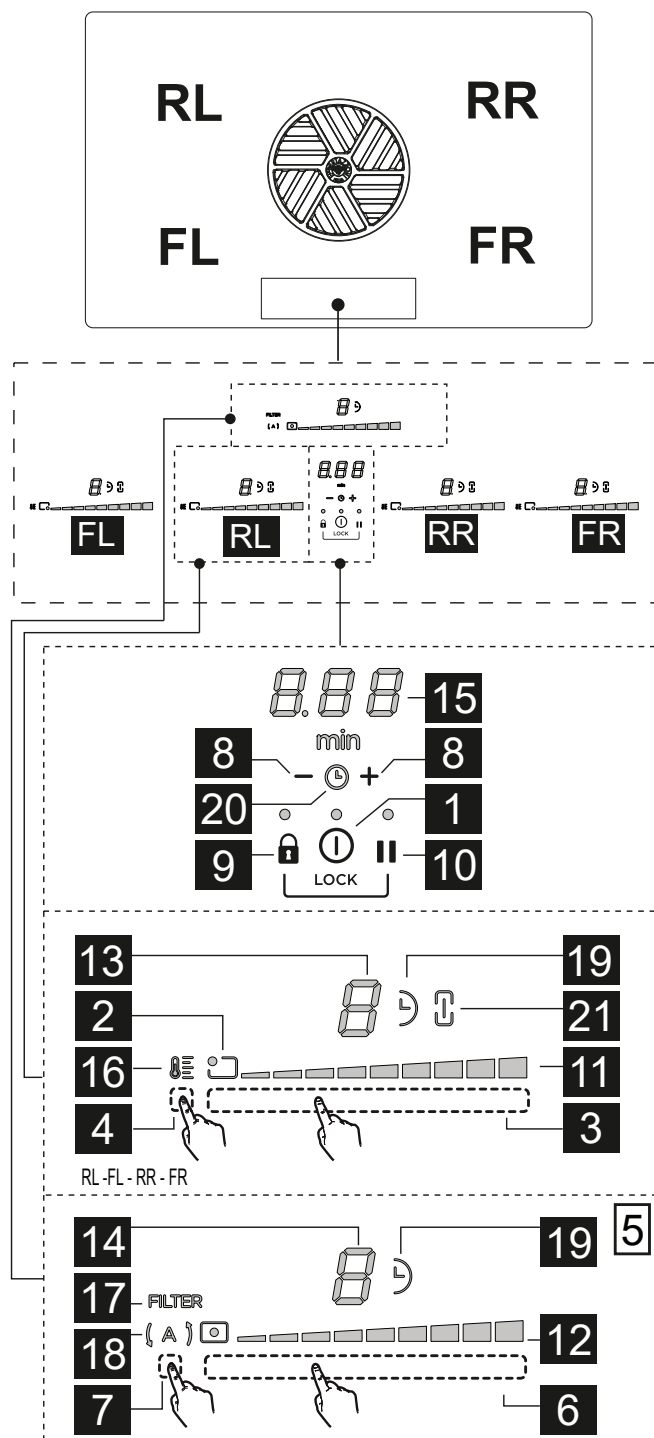
Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Denna produkt omfattar filter och rörledningar för en installation som tillåter utsläpp av luft från möbeln. För ytterligare informationer, beträffande de medföljande tillbehören, kontrollera den illustrerade delen av denna manual.

Viktigt

En särskild utrustning för utsugningsfunktionen kan införskaffas. I detta fall skall kolfiltret inte installeras. I det fall utsugningsutrustningen används kan en installation som skiljer sig från den illustrerade i handboken visa sig nödvändig. Vänta därför med att installera fläkten, införskaffa utsugningsutrustningen och följ instruktionerna som levereras med utrustningen.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL



K. Funktion

- 1 PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll

2	Lägesindikator kokzon
3	Val av kokzoner
	Ökning/minskning av effektnivå
4	Aktivering av Temperaturhanterare
5	Knappar frånluftsfläkt
6	Val av frånluftsfläkt
	Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7	Aktivering av automatiska funktioner
	Återställning av filtermättnad
8	Aktivering av timer
	Ökning/Minskning tid, Timer
9	Knapplås
9+10	Barnlås
10	Paus/Recall

LED	Funktion
11	Visualisering av effektnivå
12	Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13	Display kokzon
14	Display frånluftsfläkt
15	Display Timer
16	Visning av Temperaturhanterare
17	Indikator för filterservice
18	Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19	Indikator för aktiverad timer
20	Indikator för aktiverad äggtimer
21	Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

I den här manualen beskrivs huvudsakliga funktioner, använd QR-koden som finns på de första sidorna för att gå in på Internet och få fullständiga anvisningar. Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. Därför:

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felpacerade.**

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetsstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Varning! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen

fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display visas symbolen  som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärldetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

HÄLLENS FUNKTIONER

• **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

• **Pot Detector (Kokkärldetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande

område på displayen, genom symbolen .

SPISHÄLLENS FUNKTION

Obs: För att aktivera någon funktion måste du först aktivera den önskade zonen

• **Påslagning**

Tryck (vidrör)  **ON/OFF(1)** på spishällen/frånluftsfläkten. Kontrollampen tänds för att indikera att spishällen/frånluftsfläkten är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra

funktioner.

• Val av kokzoner

Vidrör (tryck på) **Valfältet (3)** som motsvarar önskad kokzon.

• 9 Power Level

Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Dra med fingrarna längs **Valfältet (3)**:

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

• Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån ) , vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver

nivå ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Nivån Power Booster indikeras på displayen för vald zon med symbolen .

• Bridge-zoner (parallellkoppling)

Kokzonerna kan tack vare funktionen Bridge arbeta på kombinerat sätt och skapa en enda zon med samma effektnivå. Med denna funktion erhålls en homogen kokning med stora långpannor och kokkärl.

Det går att använda den främre kokzonen "Master" i kombination med motsvarande bakom "Sekundär" (för att kontrollera på vilka zoner denna funktion förutses, läs den illustrerade delen i denna manual).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

• tryck samtidigt på de två valfälten i kokzonerna som du vill använda.

• indikatorn **bridge**  (21) för de valda kokzonerna tänds.

Symbolen  kommer att visas på displayen

• Via **Valområdet (3)** för kokzon "Master" går det att ställa in Driftnivån (Effekt).

Obs.: för att inaktivera **Bridge-funktionen** räcker det att upprepa samma aktiveringsprocedur.

• Temperature Manager

Temperaturhanteraren är en funktion som tillåter att hålla värmen konstant och på en optimerad effektnivå; den har förverkligats för att hålla redan lagad mat varm.

Inaktivera funktionen genom att:

Funktionen Temperaturhanterare aktiveras vid tryck på aktiveringsområdet (4)

På displayen för kokzonen som fungerar med

Temperaturhanteraren visas symbolen .

• Key Lock (Knapplås)

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

• tryck in  (9)

• Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts

Upprepa proceduren för att inaktivera.

• Timer

Timer-funktionen är en nedräkning som kan ställas in, även samtidigt, på varje kokzon.

Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

För Aktivering/Justering av funktionen Timer för spishällen:

Med flera kokzoner aktiva tryck flera gånger samtidigt på

 och  (8) tills det i kokzonen som ska tidsinställas visas ikonen  (19).

Om endast zonen som ska tidsinställas är aktiv trycker du samtidigt på knapparna  och  (8). Ikonen visas  (19).

Med knappen  och  (8) går det att ställa in önskad tid. **Vänta någon sekund på att timern startar innan du börjar utföra andra åtgärder.**

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd; på

displayen  (15) (visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med mindre tid att visas.

När timern har fullbordat nedräkningen hörs en ljudsignal (i 2 minuter, eller upphör genom att du trycker in vilken knapp som helst på hällen), medan displayen (15) blinkar.

Avstängning av Timern:

Det går att inaktivera timern när som helst genom att gå in på menyn **Timer** på önskad kokzon och trycka på knappen

 (8), tills timern indikerar  (15).

• Power Limitation (Effektbegränsning)

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

Obs : inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att

trycka in knappen  **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid

återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):

- tryck på och håll intryckta knapparna  (9) +  (10), tills en kort ljudsignal hörs
- bläddra samtidigt på **valfläkten (3) FL** och **(3) RL**, från vänster mot höger tills **valfältet** tar slut och håll kvar tills en kort ljudsignal hörs.
- displayen **Timer (15)** visar symbolerna  för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.

Tryck sedan på knappen  (10) och **timerns display (15)** visar **PHA (Phase power limit):**

- displayen **(13)** för zon **FL** visar den aktuella inställningen:

Värde	Effekt (KW)
	7,4 KW (standardinställning)
	4,5 KW
	3,1 KW

- dra längs **urvalsfälten (3) FL** för att ändra inställningen av Power Limitation från vänster till höger för att öka effekten i Kw; från höger till vänster för att minska effekten i Kw

- för att spara det utförda valet trycker du på knapparna  (9) +  (10), i en sekund; en ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen som gjorts.

• Egg Timer

Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

För Aktivering/Justering:

Med kokzoner aktiva trycker du flera gånger samtidigt på  och  (8) tills de båda symbolerna visar ikonen  (20).

Med kokzoner som inte är aktiva tryck samtidigt på knapparna  och  (8). Mellan de båda symbolerna visas ikonen  (20).

Med knappen  (8) blir det möjligt att ställa in önskad tid. **Vänta någon sekund på att timern startar innan du börjar utföra andra åtgärder.**

När timern har avslutat nedräkningen hörs en ljudsignal (i två minuter, eller också slutar den genom tryck på  eller  (8) medan displayen **(15)** blinkar med symbol .

Avstängning av Timern:

Du kan inaktivera timern när som helst genom att gå in på menyn för **Timer Egg** och trycka på  (8), tills timern indikerar  (15).

• Child Lock

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

Aktivering:

- tryck på och håll samtidigt intryckta  (9) och  (10), en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan visas en  på displayerna **(13)** och **(14)**.

Upprepa proceduren för att inaktivera.

• Paus

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

- tryck in  (10), på displayen visas symbolen 

För att inaktivera funktionen:

- tryck på  (10), inom följande 10 sekunder, bläddra mot höger med fingrarna längs med **Valfältet (3) som rör kokzon 2**; Om åtgärden inte utförs på denna tid **förblir funktionen paus aktiv**.

Obs: denna procedur återställer spishällens tillstånd före pausen.

Obs: om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

• Recall

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

- sätt på spishällen på nytt  **on/off (1)** inom 6 sekunder efter avstängningen.
- tryck på  (10) inom de påföljande 6 sekunderna.

• Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna från 1 till 8.

Aktivering:

- tryck länge på **Urvalsfältet (6)**, på den önskade effekten.
- på displayen visas  (8).

FRÅNLUFTSFLÄKTENS FUNKTION

• Påslagning

Tryck på (vidrör)  **ON/OFF (1)** spishäll/frånluftsfläkt
Varningslampan tänds för att indikera att spishällen/
frånluftsfläkten är klär att användas.

Tryck igen för att stänga av.

OBS.: denna funktion har företräde framför alla andra.

• Påslagning av fläktsystemet

Vidrör (tryck på) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftsfläkten.

• Frånluftens hastighet (effekt):

Frånluftssuget är utrustat med 9 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen. Bläddra med fingrarna längs **Valfältet (6)**:

åt höger för att öka frånluftens hastighet (effekt) (0–9);

åt vänster för att minska frånluftens hastighet (effekten) (9–0);

Obs: Produkten har en extra tidsinställd frånluftshastighet (effekt):

 i fem minuter varefter effekten går tillbaka till nivå 9

• Timer

Aktivering av Timer-funktionen för frånluftsfläkten:

- Välj frånluftsfläkten (med en annan hastighet än 0).

- Tryck in   (8) för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)

• Justera Timerns varaktighet:

- Tryck in väljaren  (8), för att öka tiden för automatisk avstängning.

- tryck på väljare  (8) för att minska tiden för automatisk avstängning, på displayen (15) visas nedräkningen

Obs: vid sidan av frånluftsfläktens display, vid användning

av timern, visas symbolen  (19).

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken knapp som helst på spishällen), medan displayen (15) blinkar, med

symbolen 

Avstängning av Timern:

- välj frånluftszonen

- ställ in timerns värde på  via  (8)

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

• Aktivering/inaktivering av indikatorer för filtermättnad.

Dessa indikatorer är vanligtvis inaktiverade (både för fettfiltret och för filtret med aktivt kol)

Gör så här för att aktivera dem:

- slå på fläkten med  **ON/OFF (1)**;
- med frånluftsmotorn och kokzonerna avstängda, tryck och håll intryckt **Valfältet (7)**: LED **FILTER (17)** och frånluftsfläktens display (14) tänds med svagt ljus. På

displayen (14) visas bokstaven . Under detta förhållande är det möjligt att fortsätta med aktivering av indikatorn för mättade fettfilter.

- genom att trycka en andra gång på **Urvalsfältet (7)** visas

bokstaven  på displayen (14). Under detta förhållande är det möjligt att aktivera luftfiltret med aktivt kol.

- Välj vilket filter som ska aktiveras: Tryck på **Valfältet (6)** och LED **FILTER (17)** tillsammans med LED på displayen

(14)  eller  går över till starkt ljus, släcks sedan efter 10 sekunder för att indikera att AKTIVERING skett.

För att inaktivera dem upprepar du den åtgärd som beskrivs ovan för aktivering; LED **FILTER (17)** och LED på

displayen (14)  eller  går tillbaka till svagt ljus, och släcks sedan efter 10 sekunder för att indikera att INAKTIVERING skett.

• Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

LED för luftfiltrets med aktivt kol/keramik **FILTER (17)**

tänds, på displayen (14) visas symbolen  i 10 sekunder efter tändningen.

Fettfiltrets LED **FILTER (17)** blinkar; på displayen (14)

visas symbolen  i 10 sekunder efter tändningen.

• Reset filtermättnad

Efter att ha utfört underhåll av filtren (fett och/eller kol/keramik) trycker du länge på **valfältet (7)**: knappen med LED **FILTER (17)** släcks. På detta sätt återställs räkneverket för filteranvändning.

Obs: Upprepa proceduren i händelse av samtidig signal från båda filtren.

• Automatisk funktion

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna. När spishällen stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **valfältet (7)**, LED (A) (18) tänds för att

visa att fläkten arbetar i detta läge.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
		Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
		Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF		Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

• Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av

överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

• D Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

• E Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med milt

flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• **XA** Underhåll av fettfiltret:

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

• **XB** Underhåll av Luktfilter (Endast för

filtreringsversion):

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Mättnaden på luktfiltern uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs.

Luktfiltern ska regenereras enligt följande:

Manuell disk med varmt vatten utan tvål och rengöringsmedel eller **Disk i diskmaskin** med 60/65 °C i cirka 6/7 min. utan användning av tvål och utan porslin för att undvika kontaminering med fett och oljor.

Därefter torkas filtret i ugn utan termoventilering i en temperatur på **max 75 °C i 50 min..**

OBS! Placera filtret i ugnen långt från elresistanser eller andra eventuella värmekällor.

5. ASSISTANS

FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
 + ljudsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering av knappen detekteras. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kokkärl eller köksredskap på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella objekt från spishällen.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret

1. Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2. Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

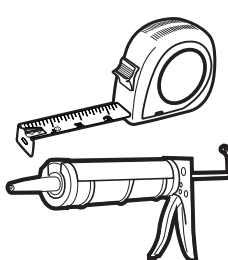
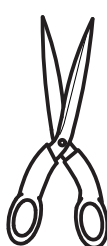
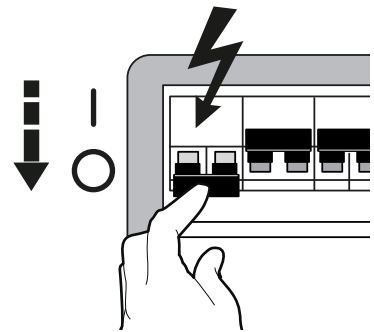
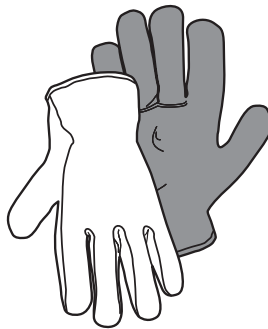
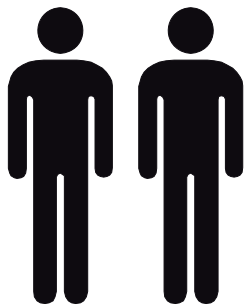
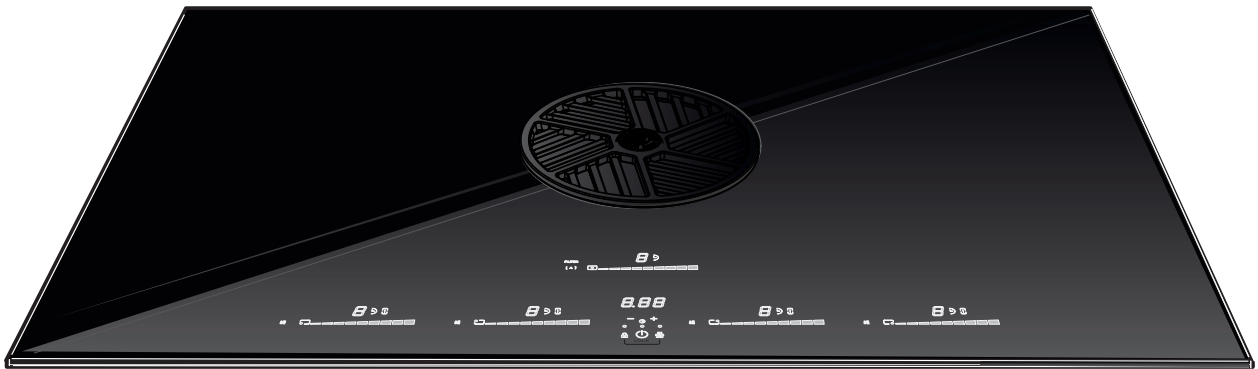
Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

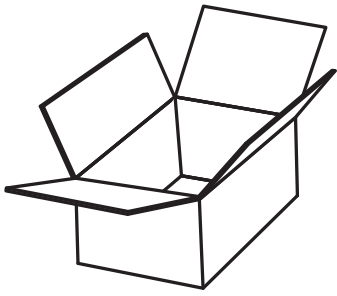


Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

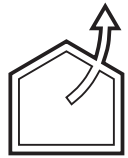
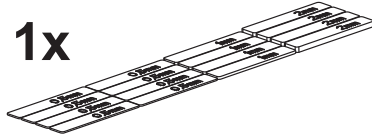
<https://SE.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

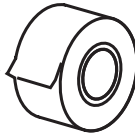




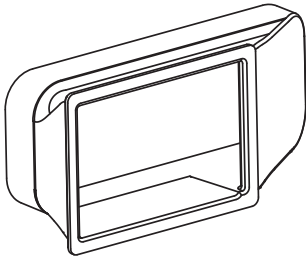
1x



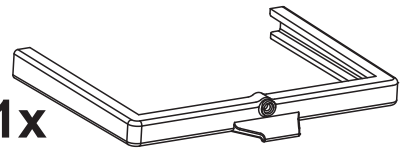
1x



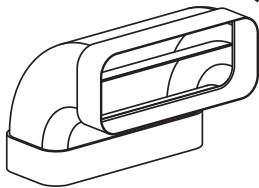
1x



1x



1x

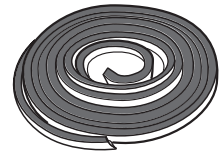




1x

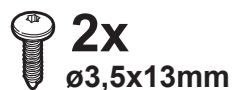
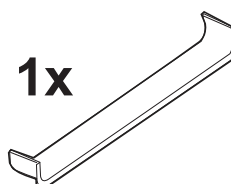
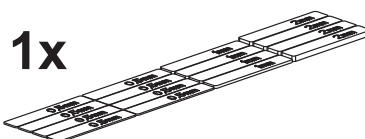
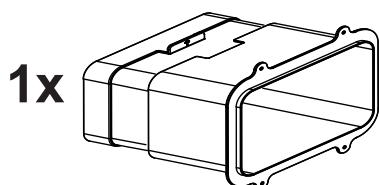
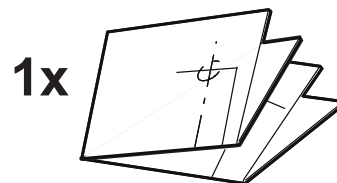
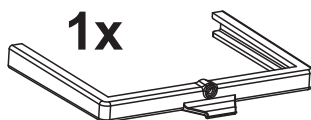
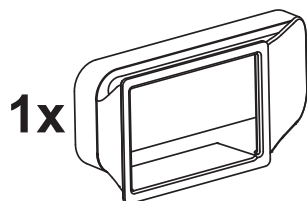
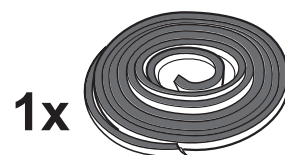
2,9x9,5mm

1x

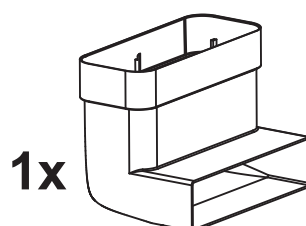
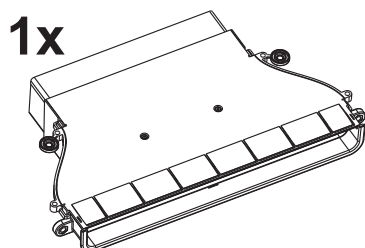
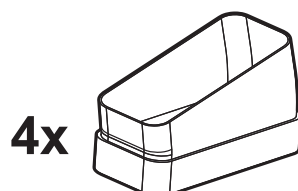
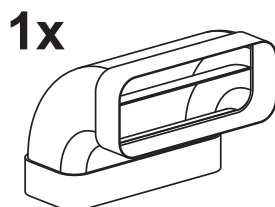
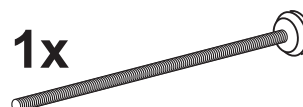
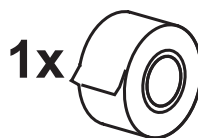
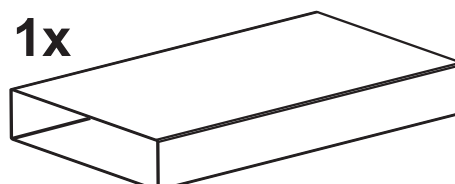
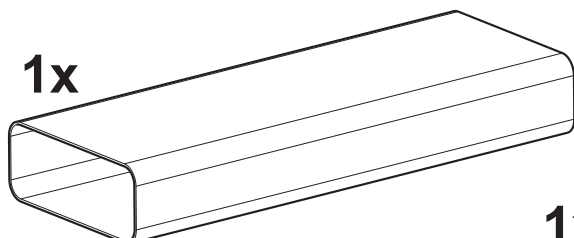


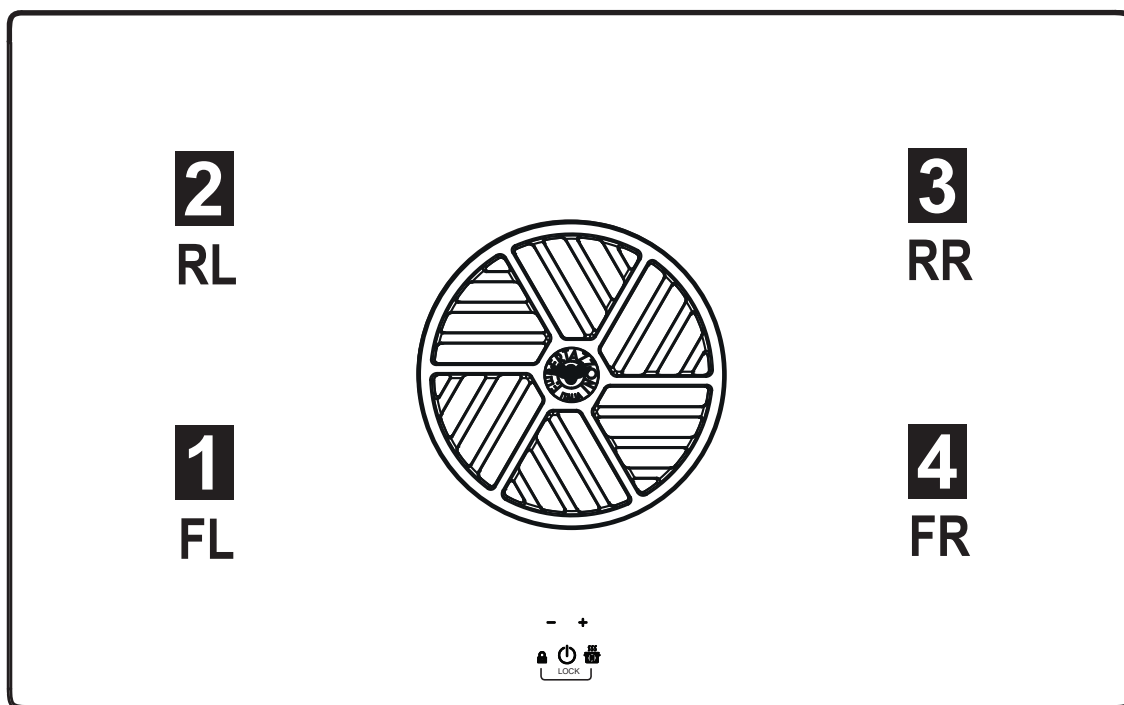


901678 *

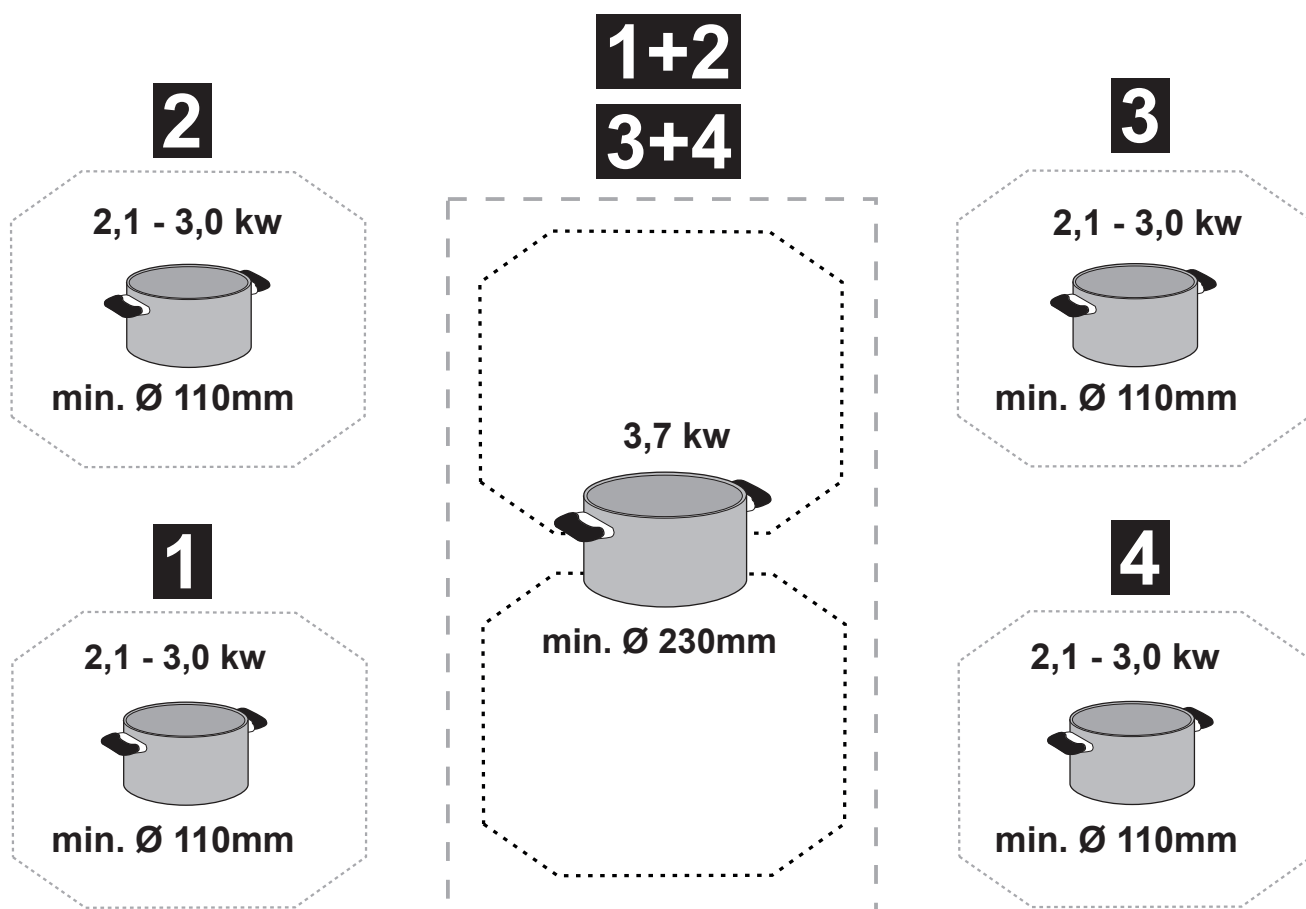


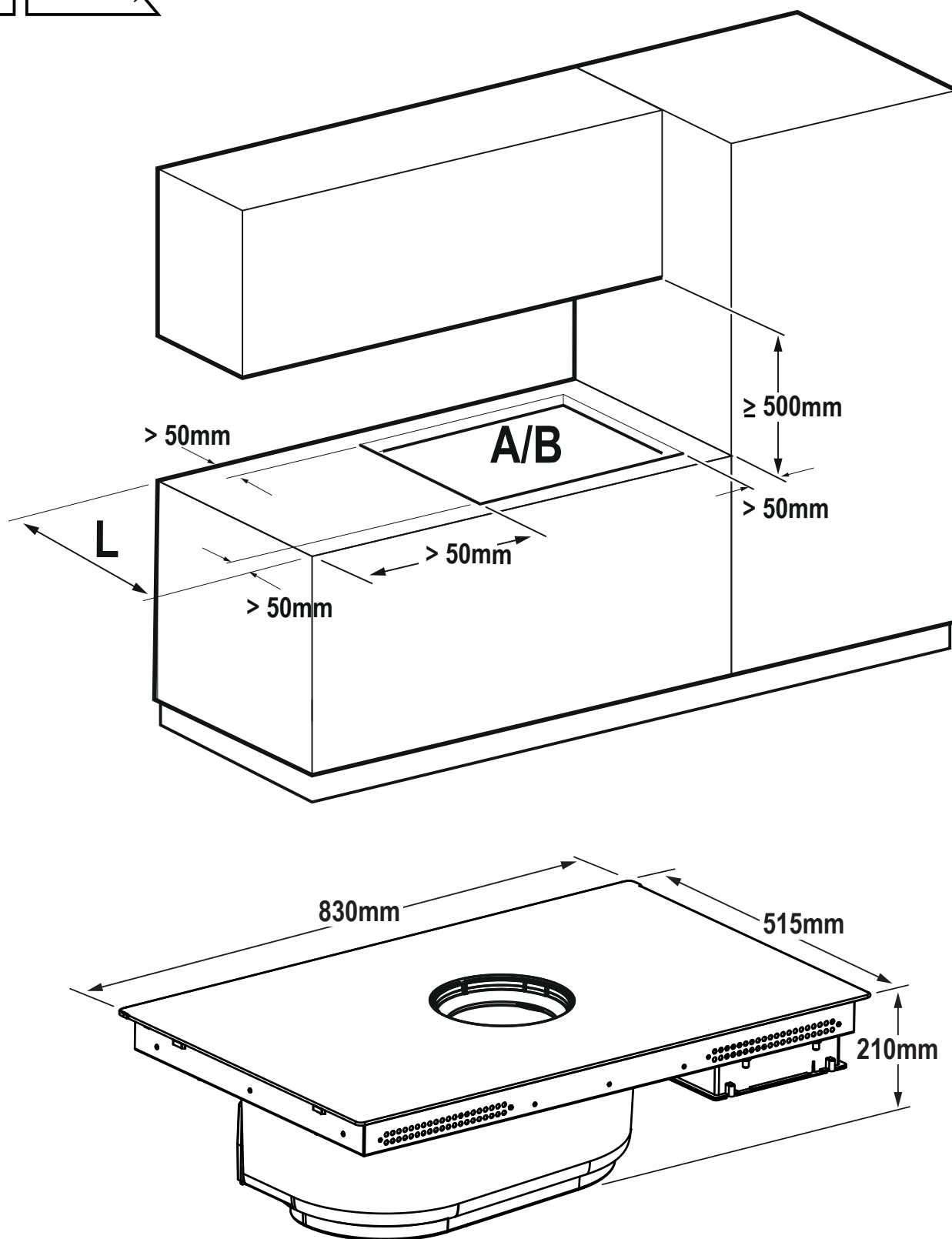
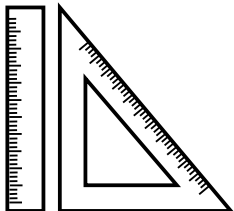
901677 *





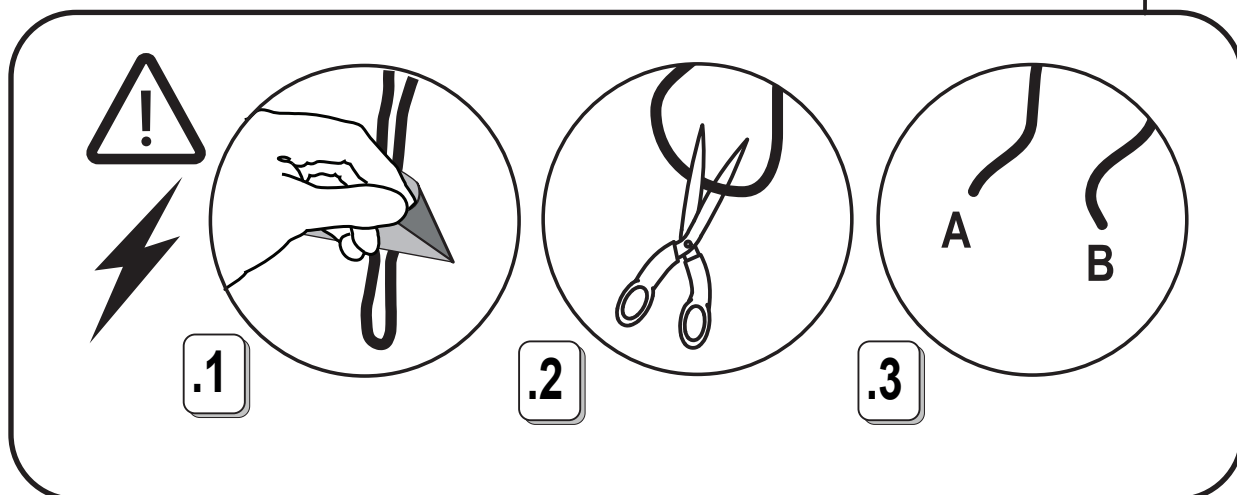
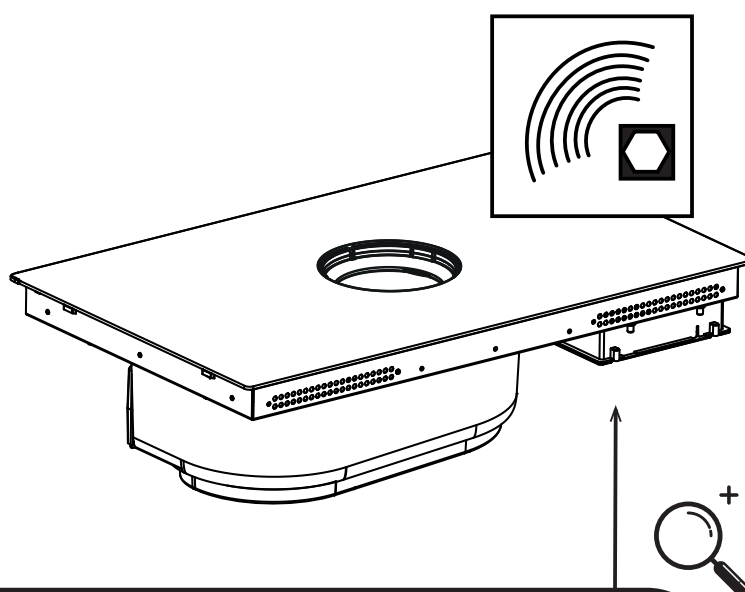
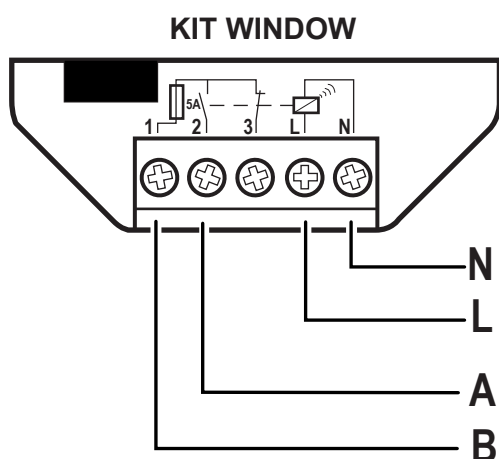
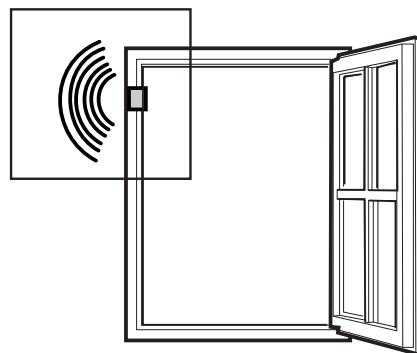
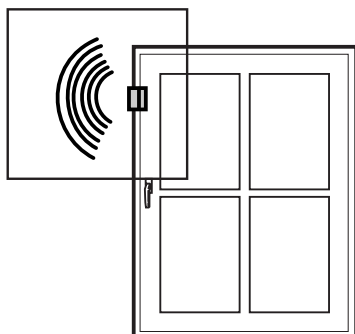
FRONT

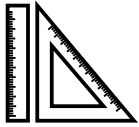
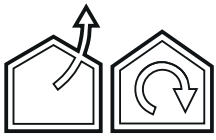




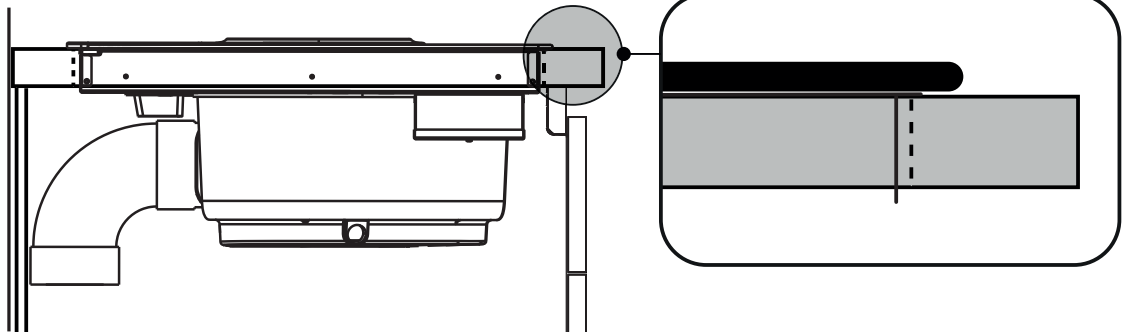


KIT WINDOW





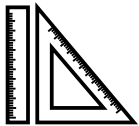
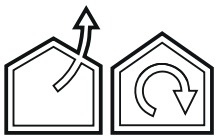
M1



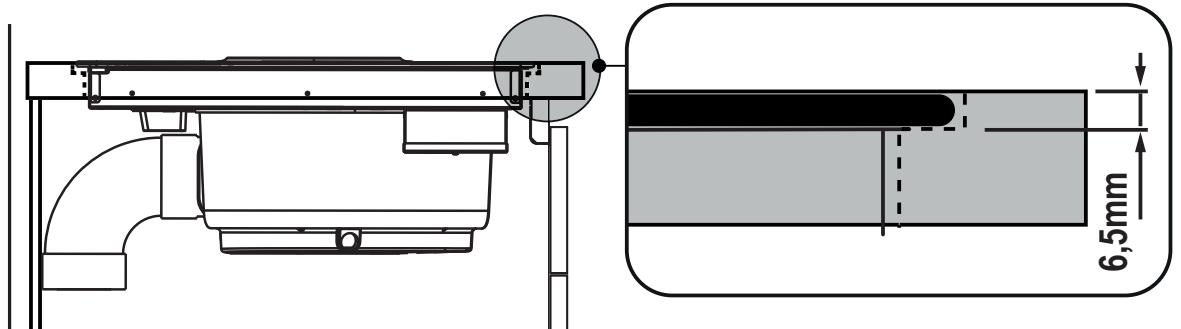
807mm

492mm

3



M2



6,5mm

$\geq 832\text{mm}$

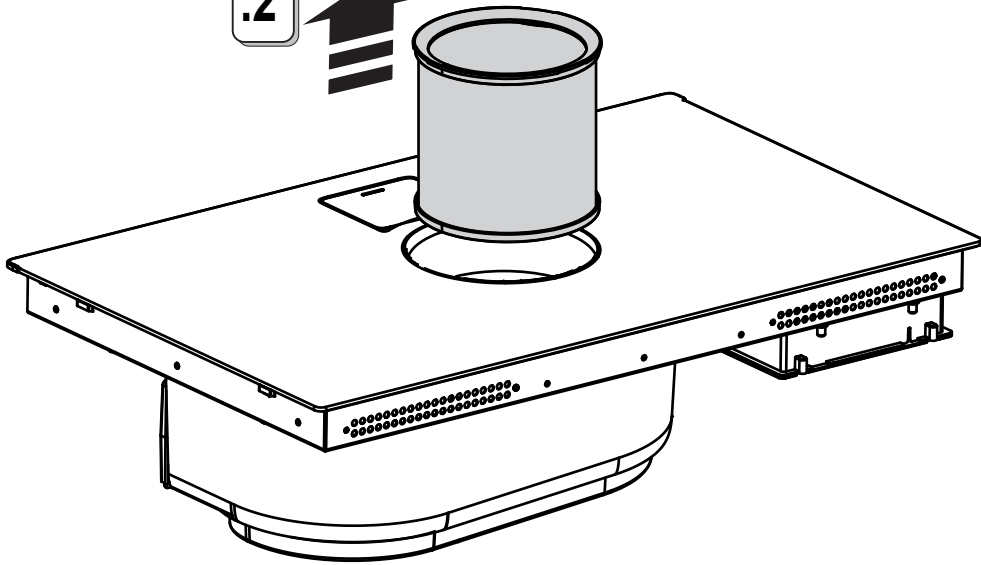
807mm

R6 mm

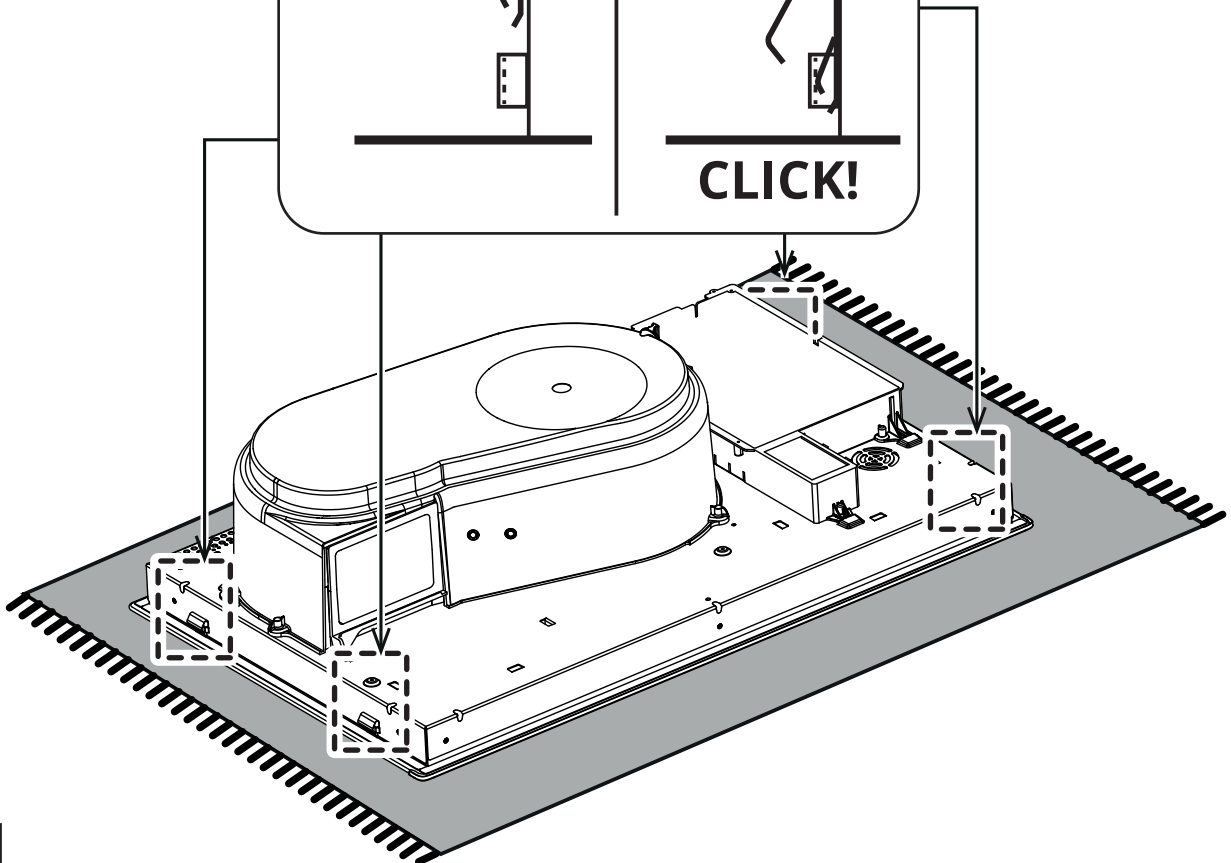
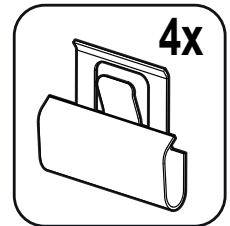
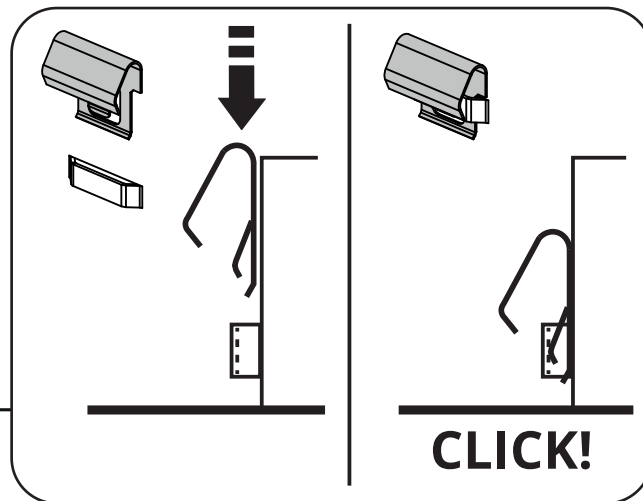
492mm

$\geq 517\text{mm}$

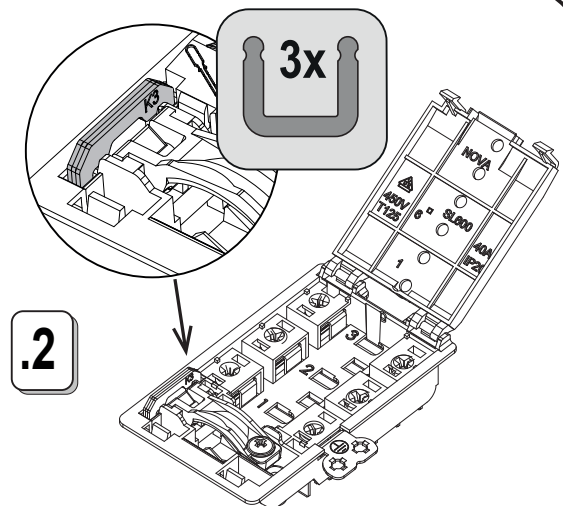
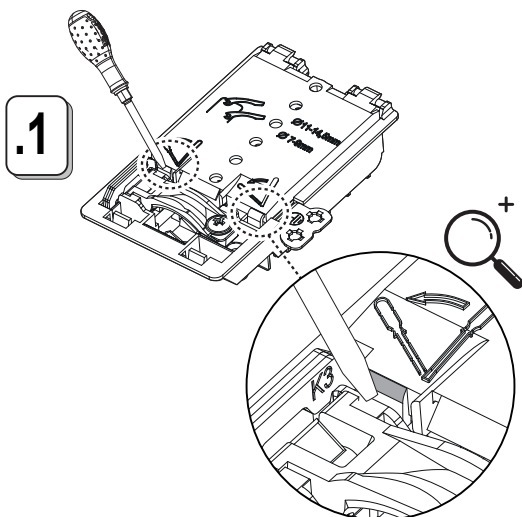
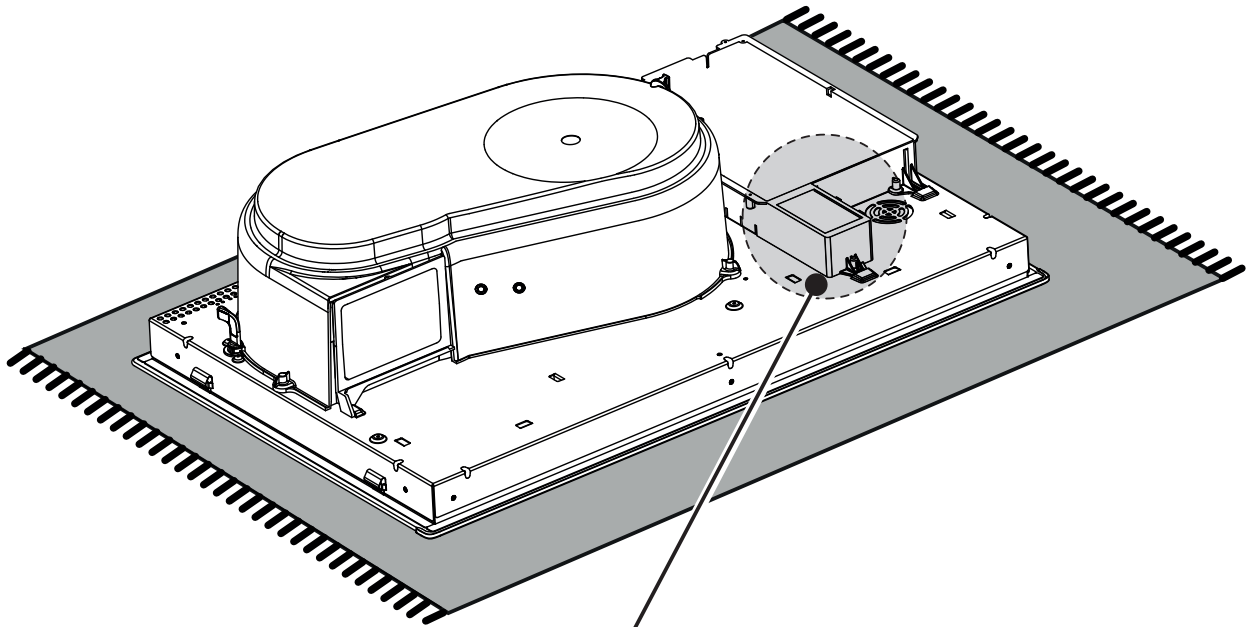
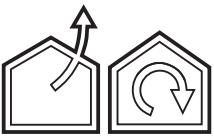
3



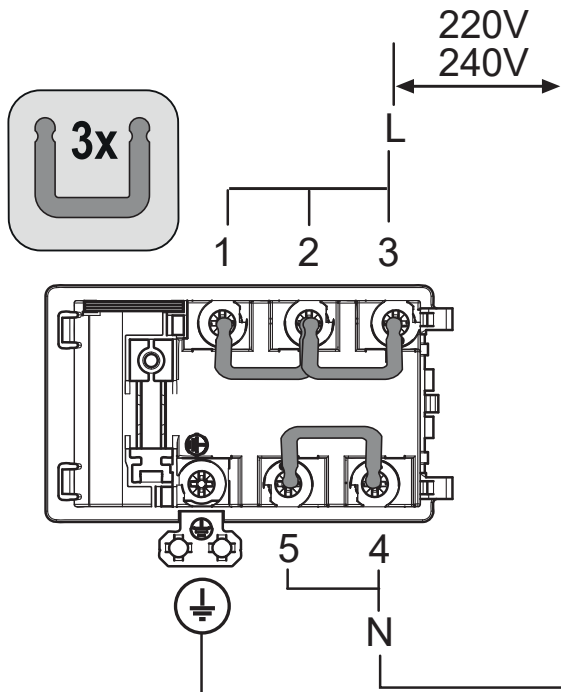
4



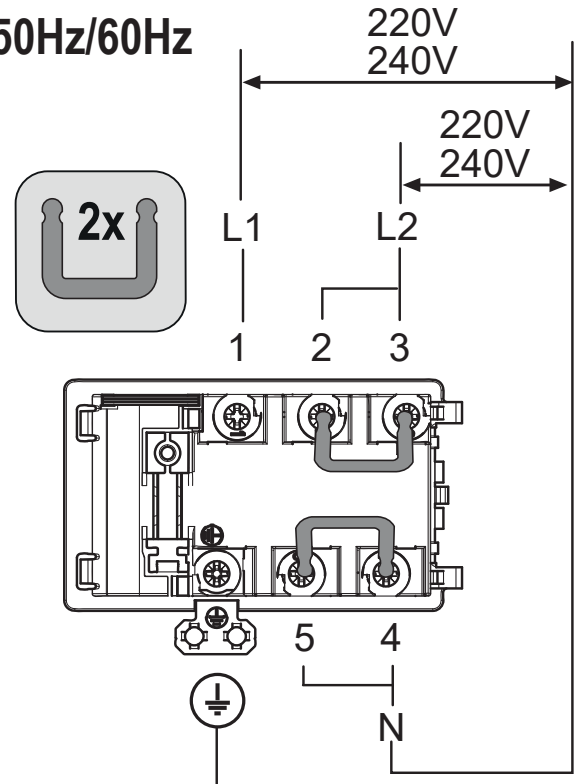
4.1



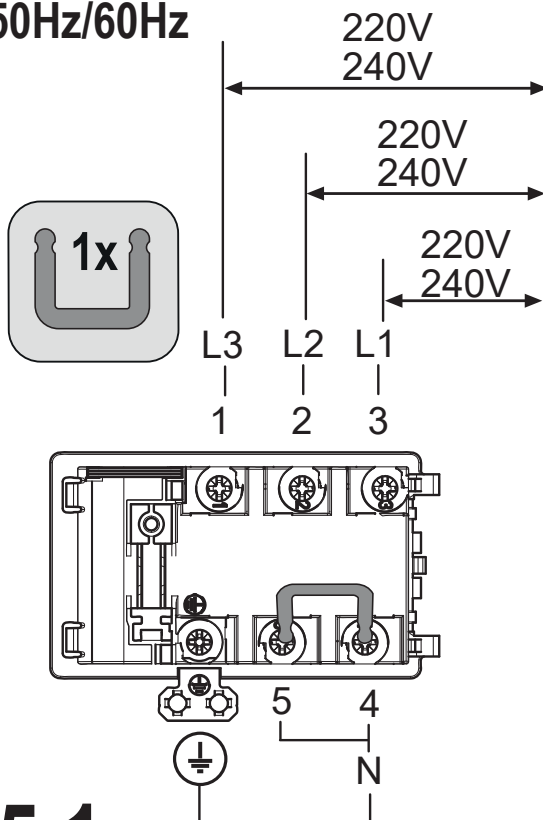
220V-240V ~
50Hz/60Hz



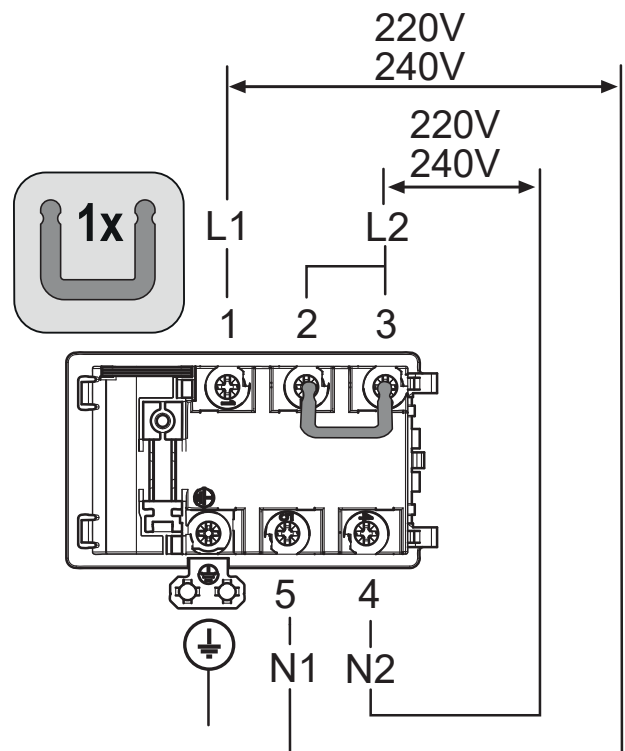
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

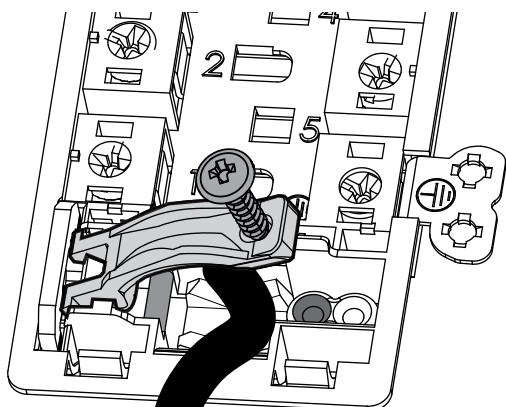
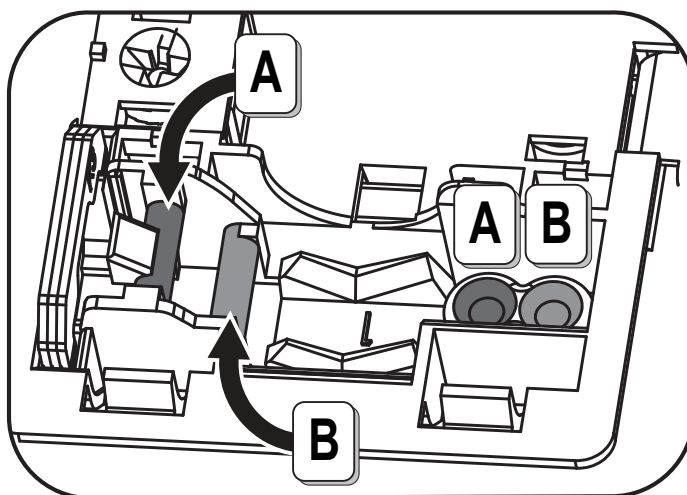


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



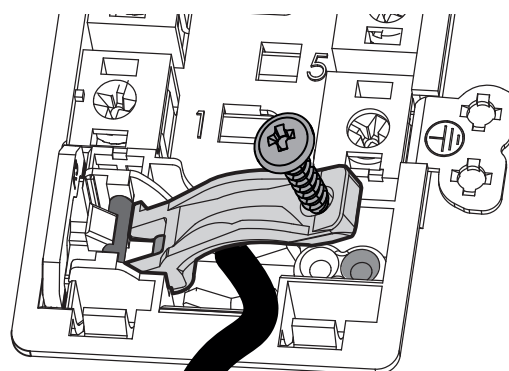
220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz





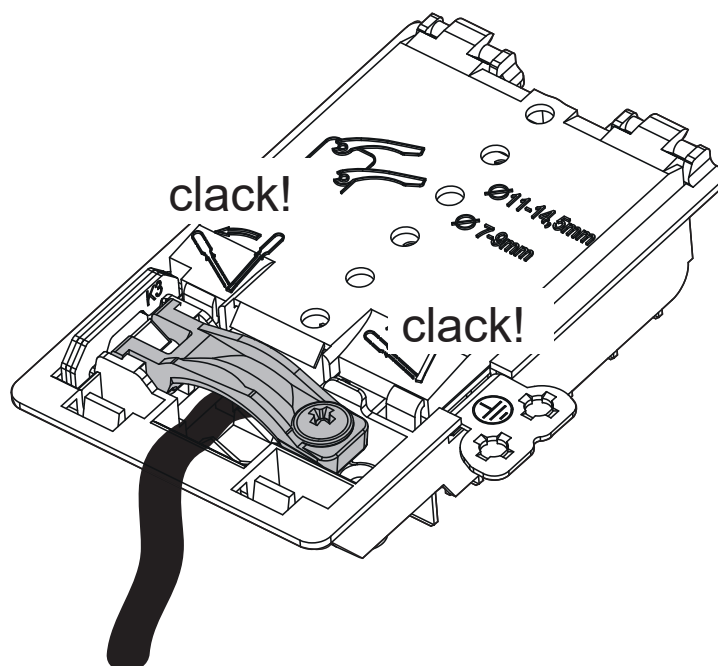
A

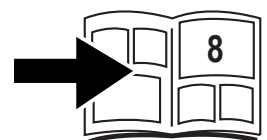
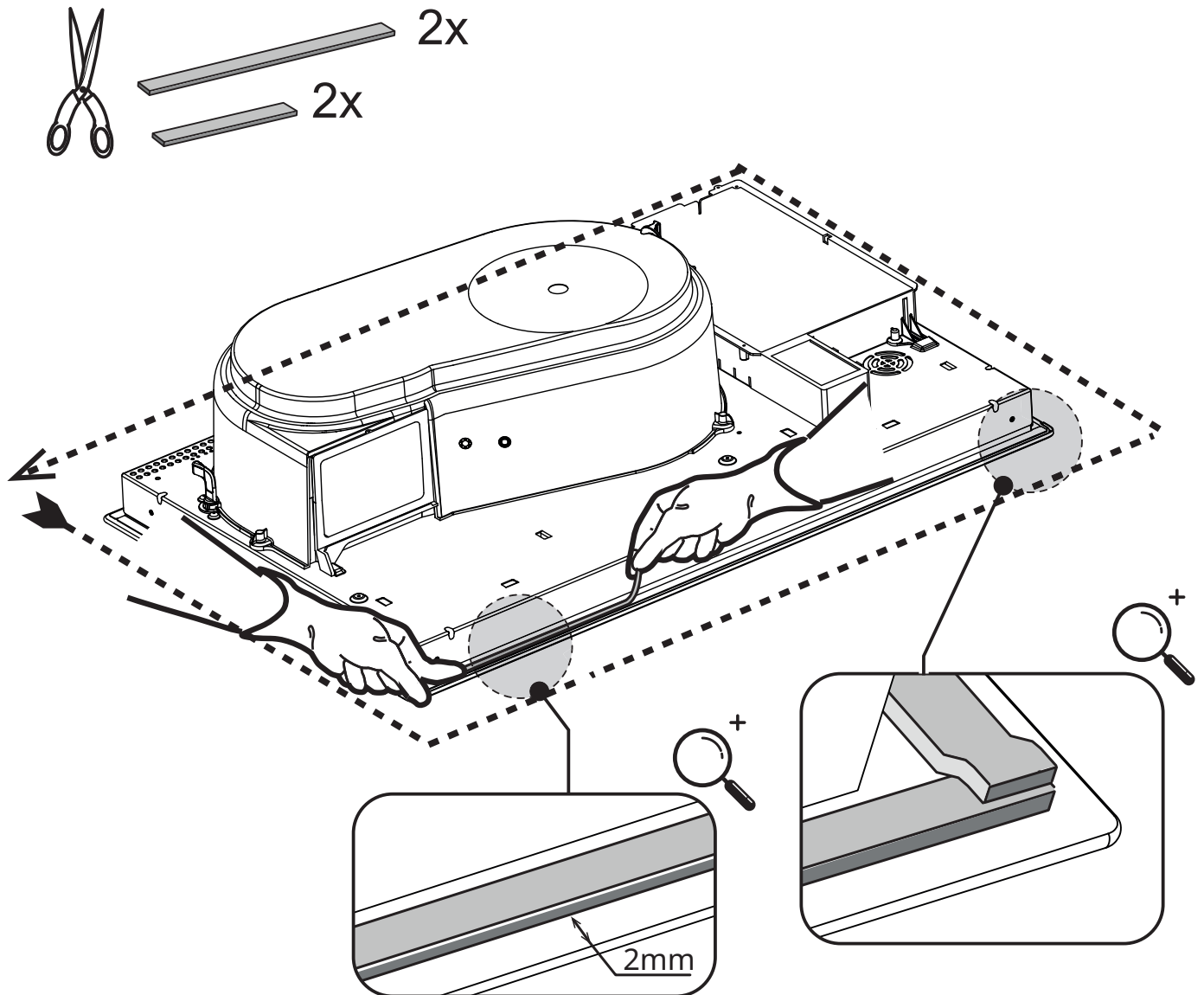
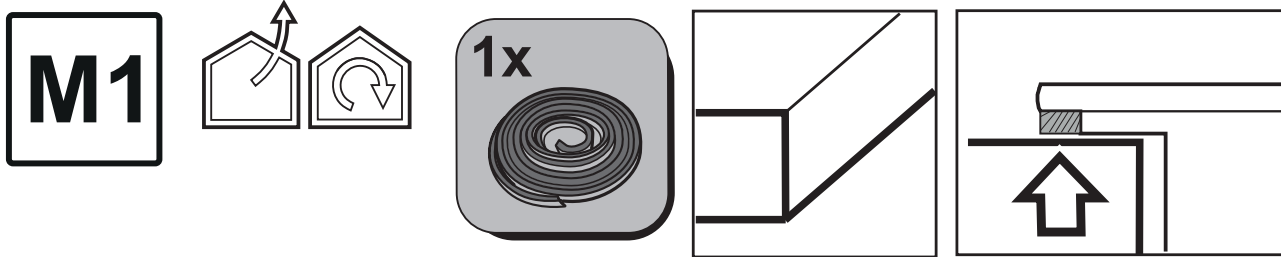
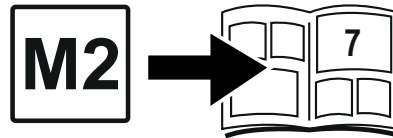
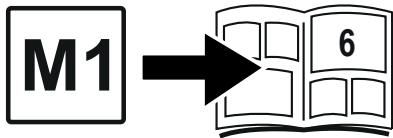
Ø 11 - 14.5 mm



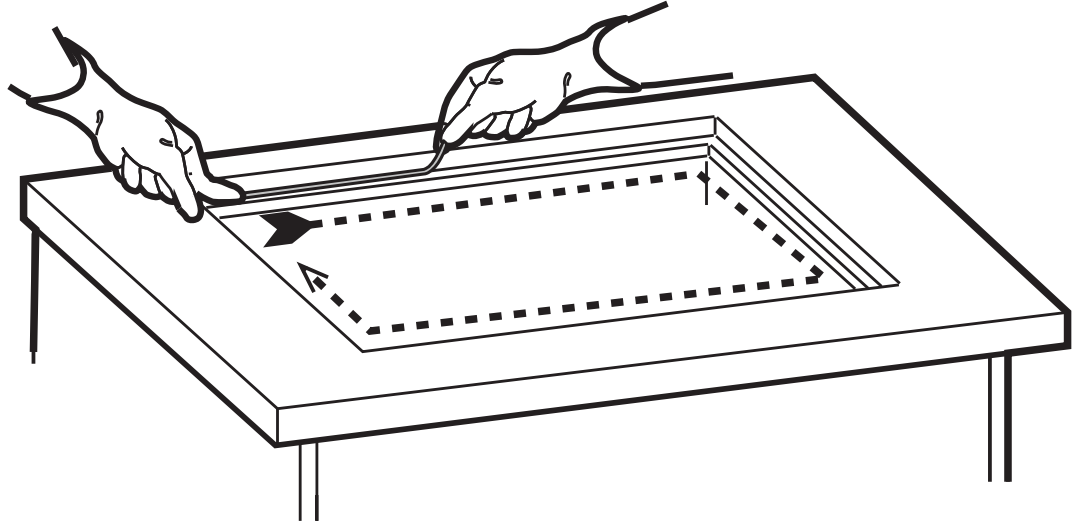
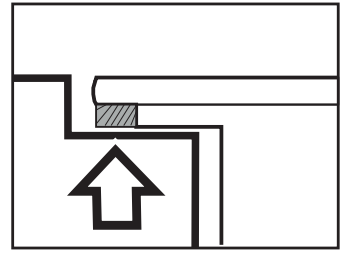
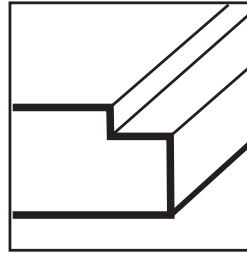
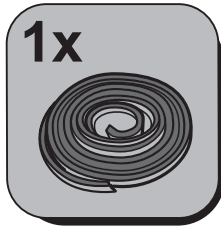
B

Ø 7 - 9 mm

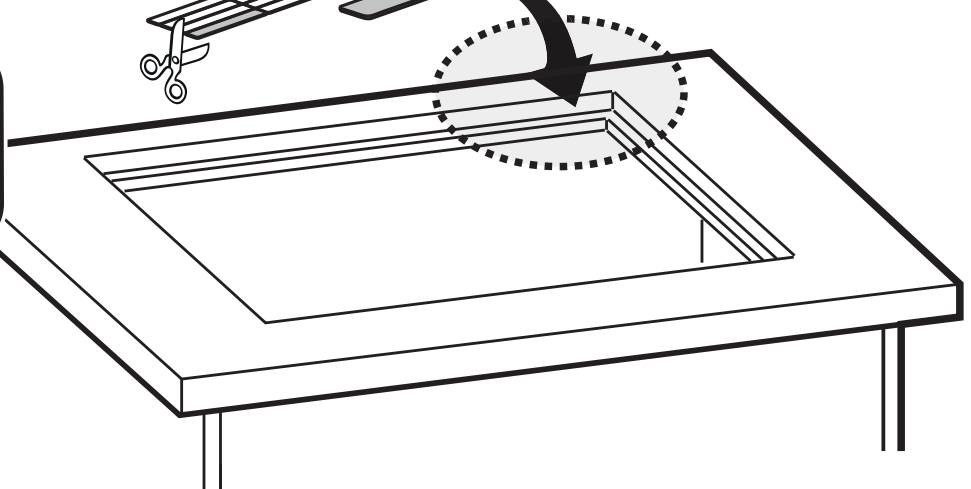
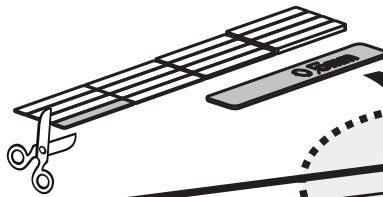
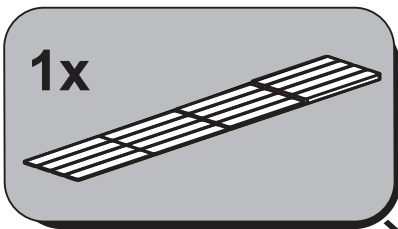




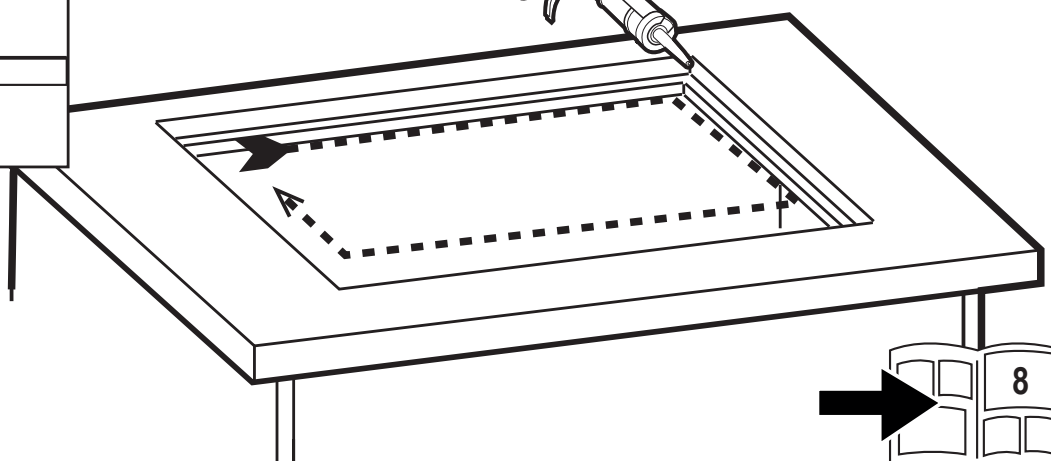
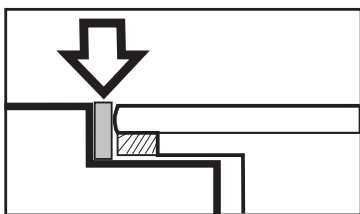
M2



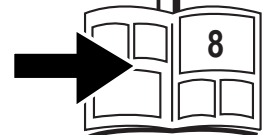
7

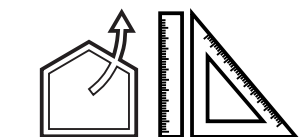


7.1

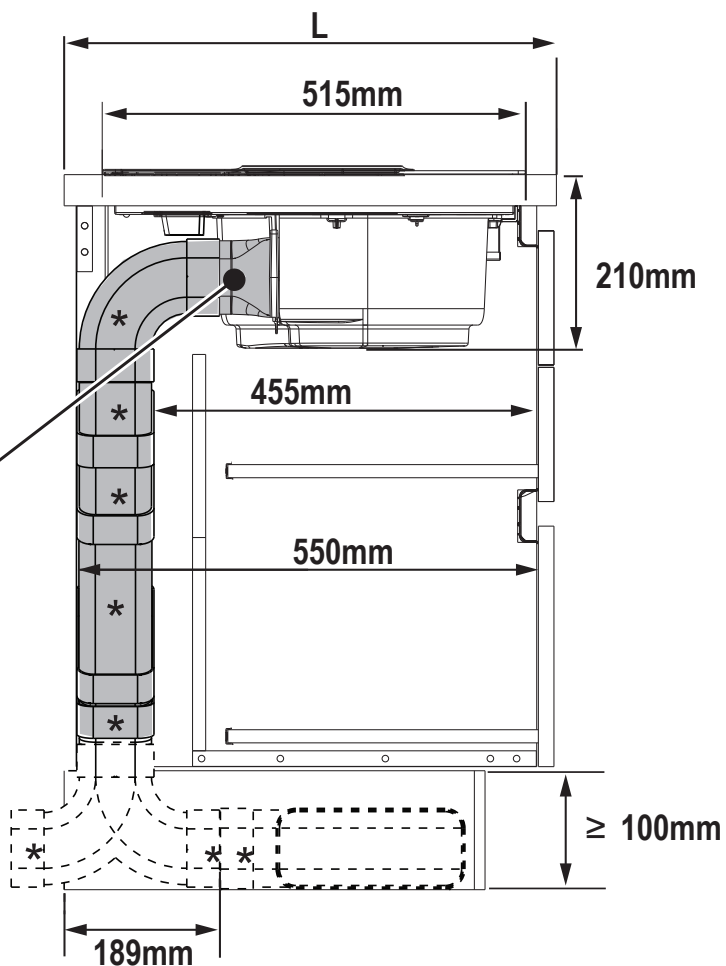
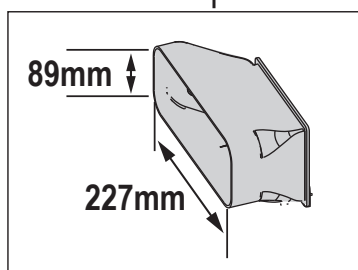
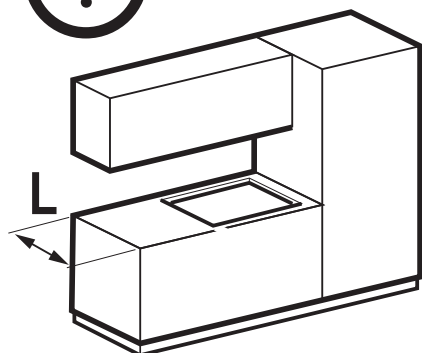


7.2

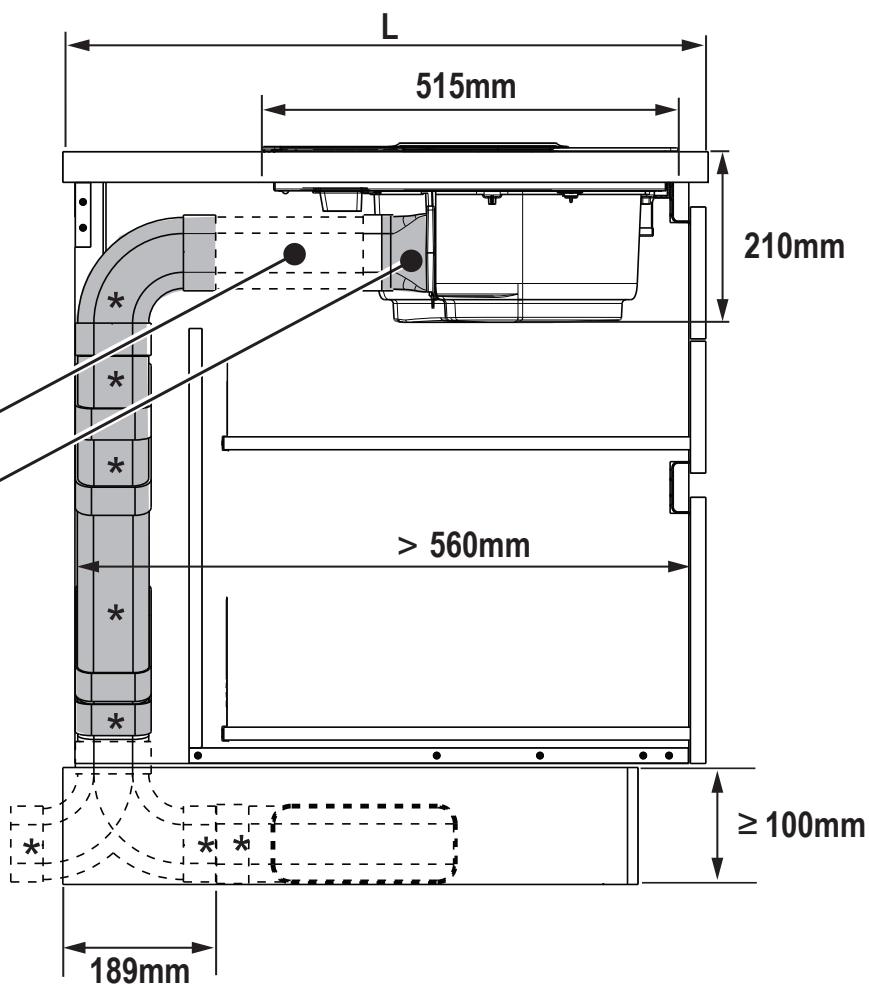
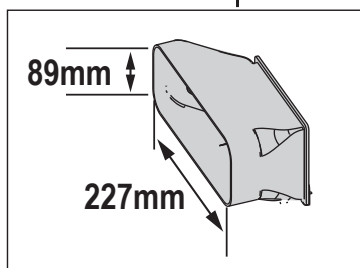
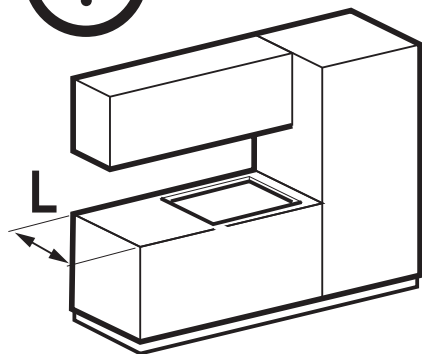




L = 600mm

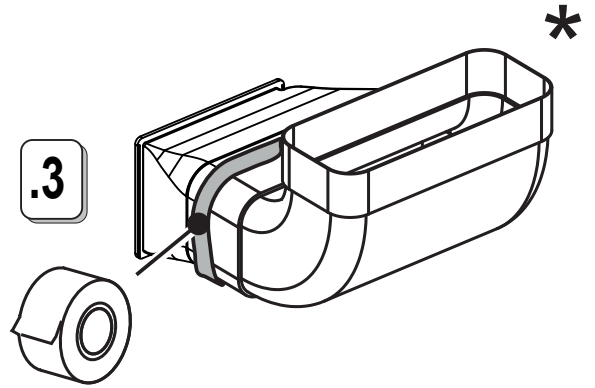
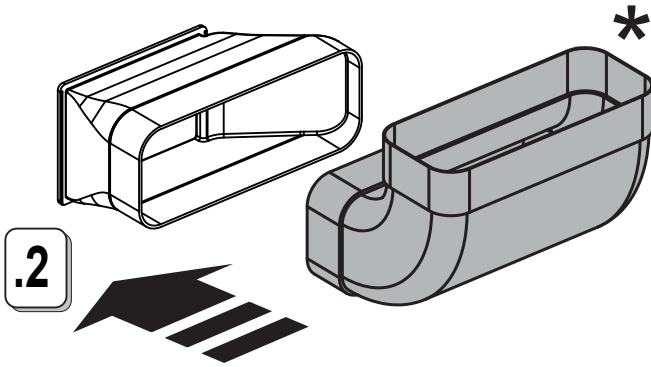
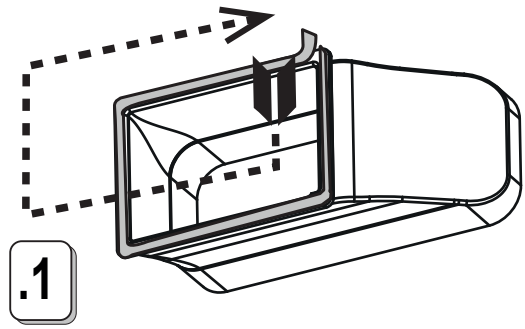


L > 600mm





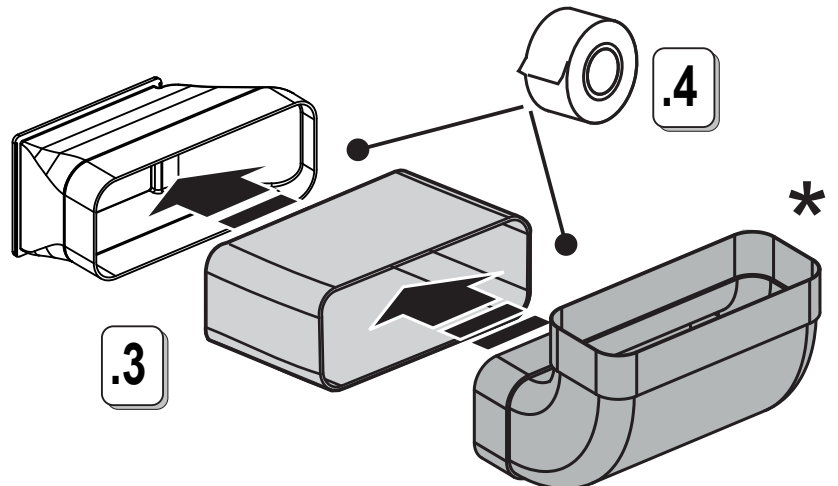
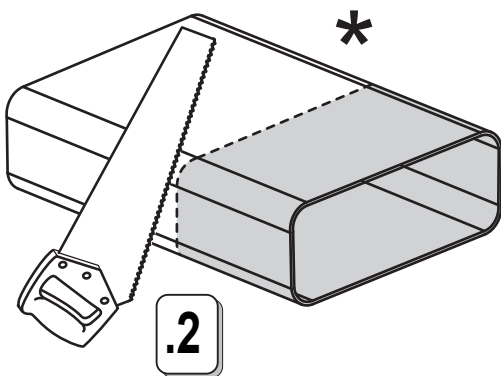
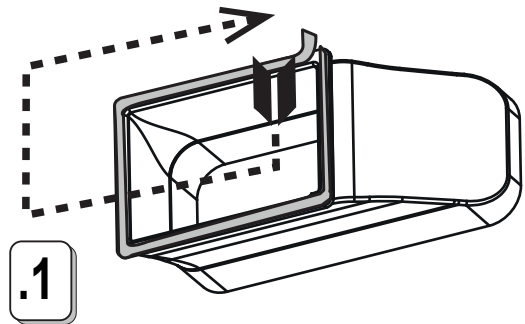
L = 600mm



8.1A



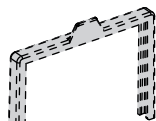
L > 600mm



81B



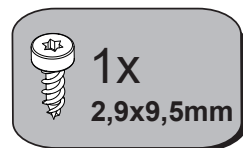
.5



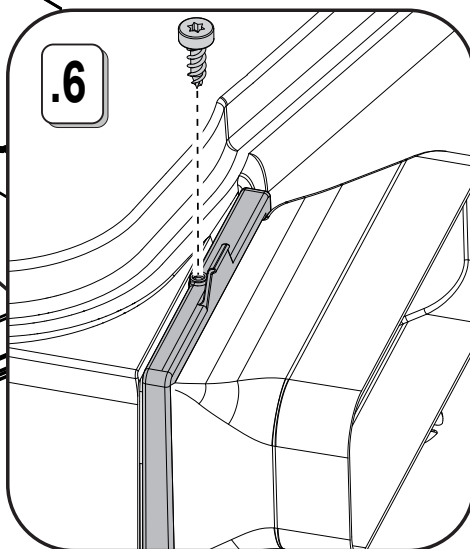
8.2A L = 600mm

8.2B L > 600mm

.4



.6

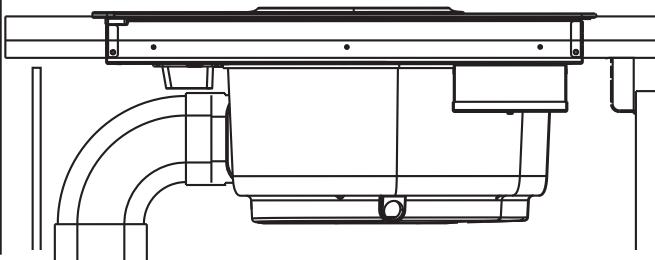
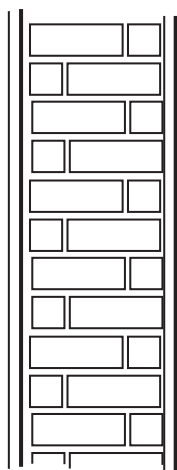


8.2

.1



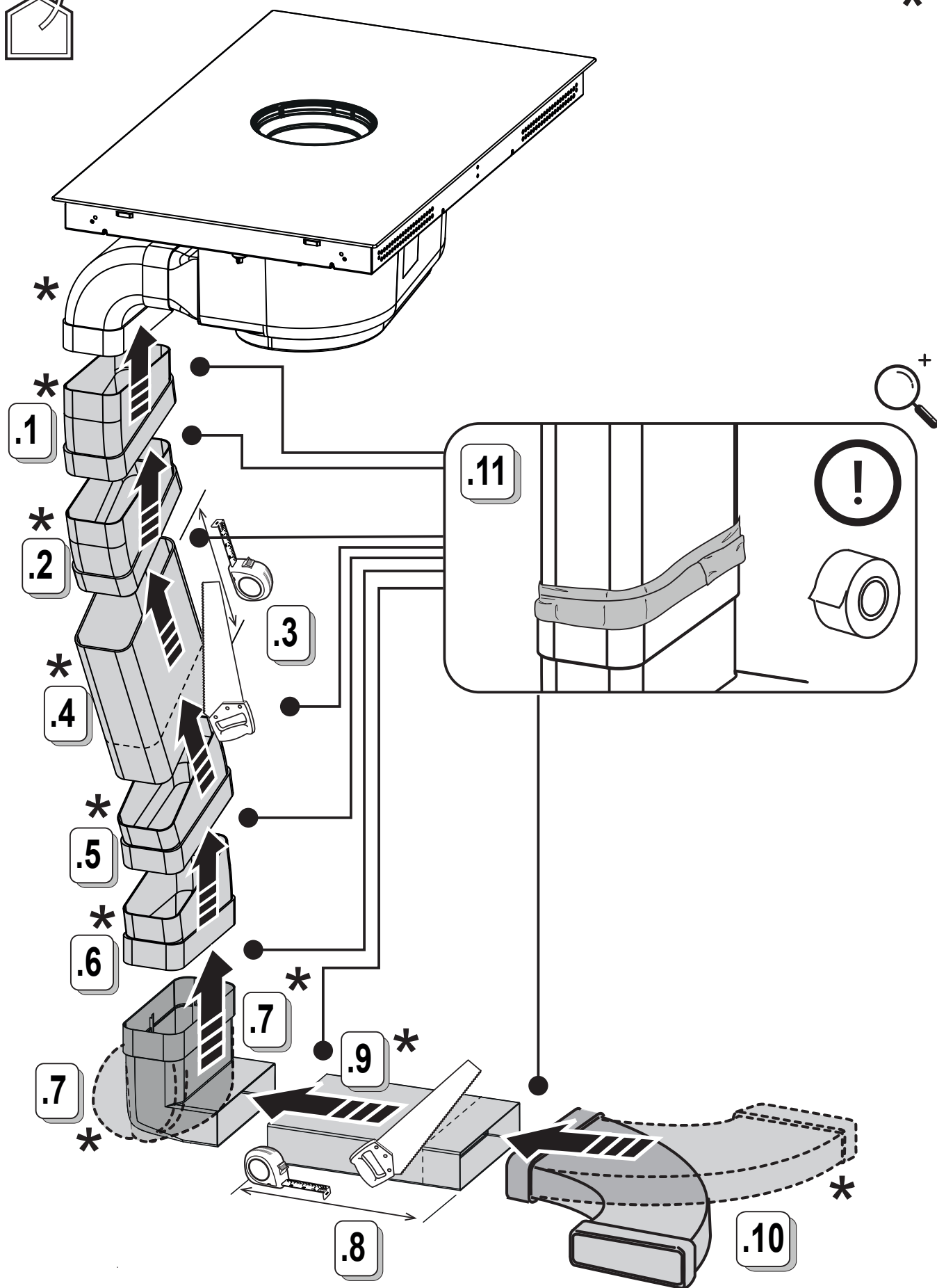
.2



8.3

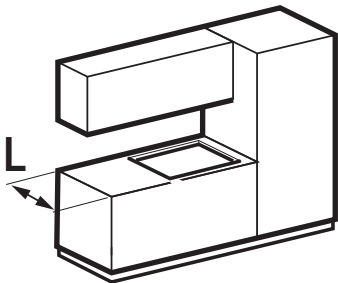
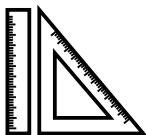


*



8.4

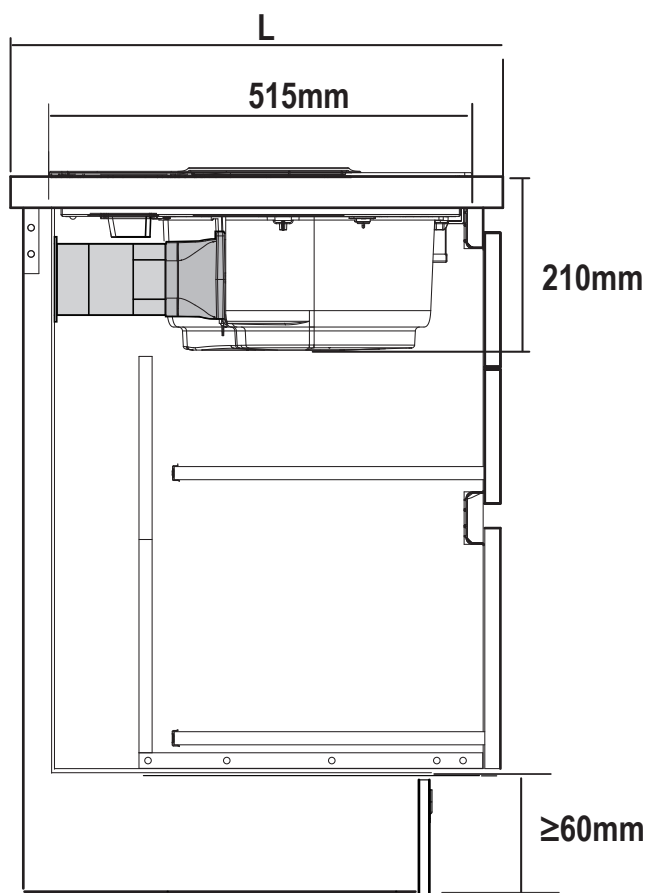
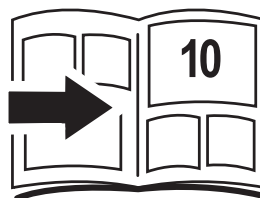




901678

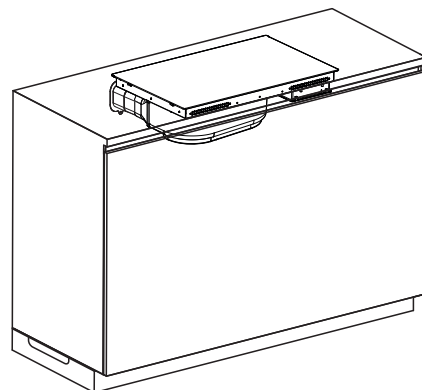
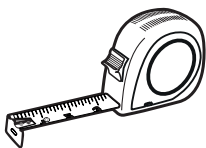
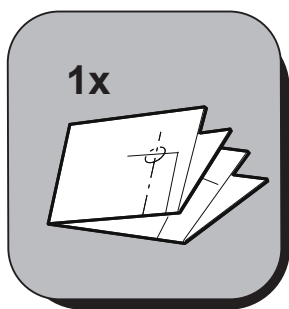


L = 600mm

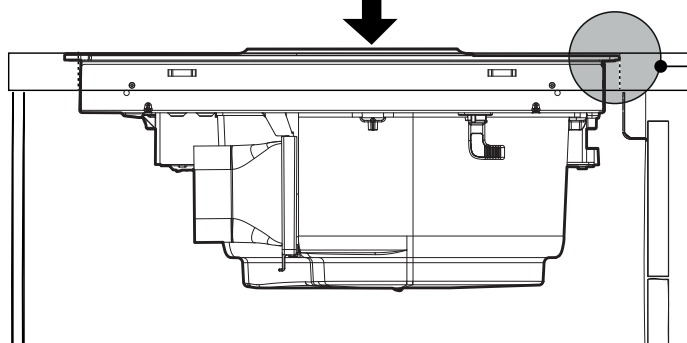




901678

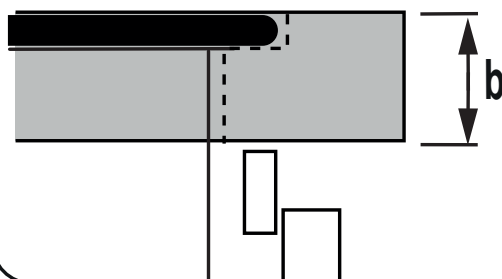


TOP GLASS

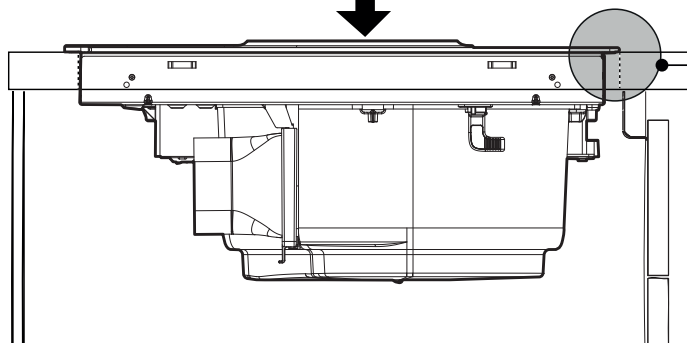


M1

$$\Rightarrow X_1 = b$$

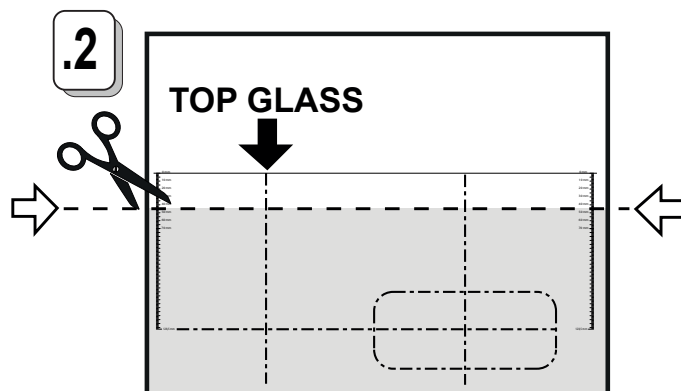
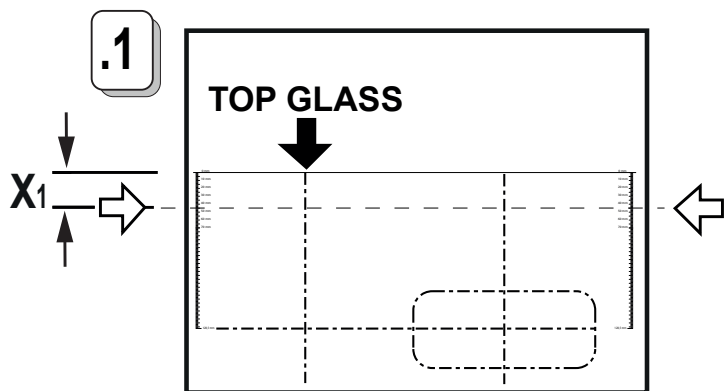
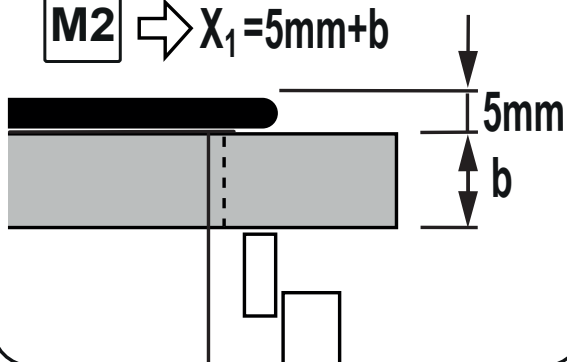


TOP GLASS



M2

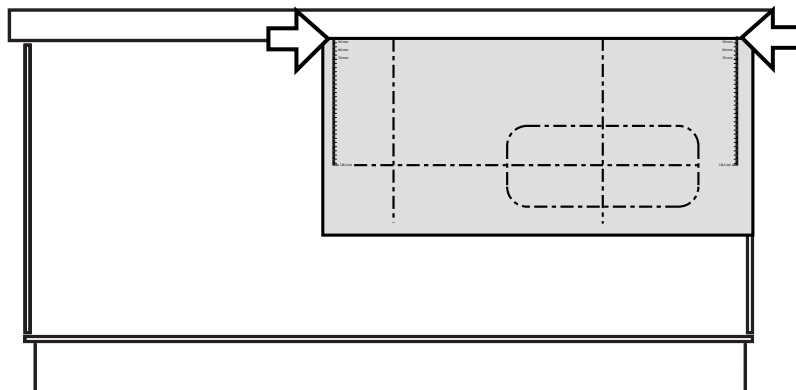
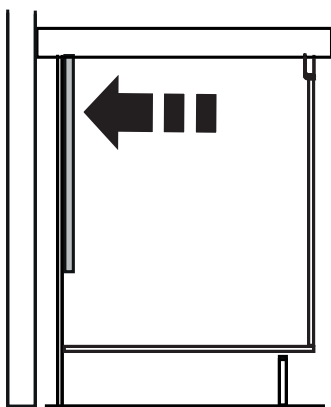
$$\Rightarrow X_1 = 5\text{mm} + b$$



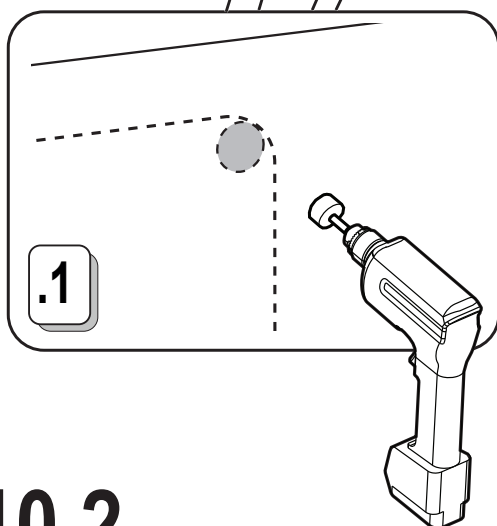
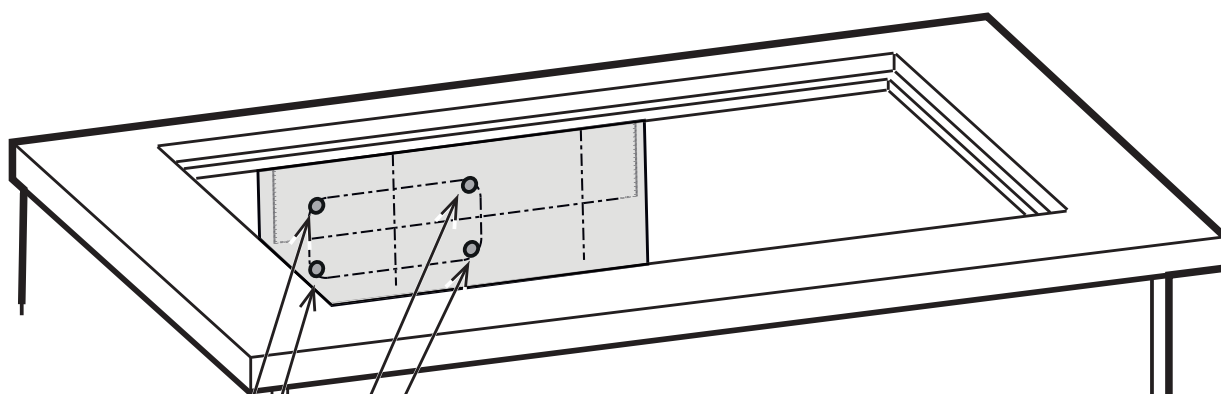


901678

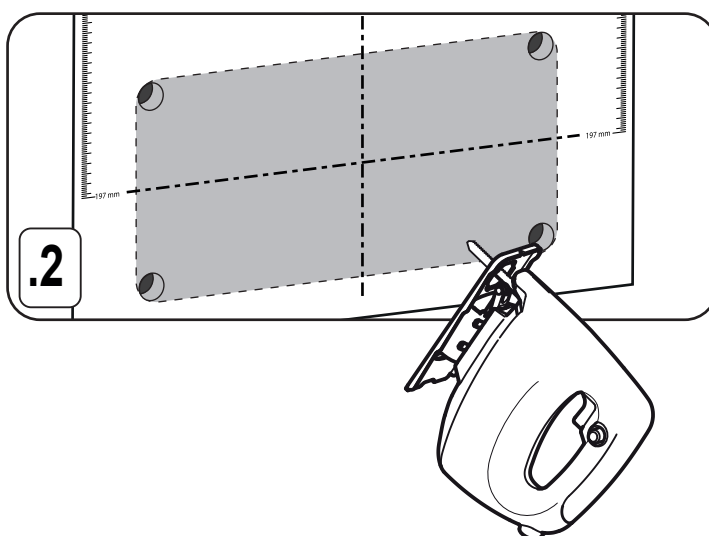
.3



10.1



.1

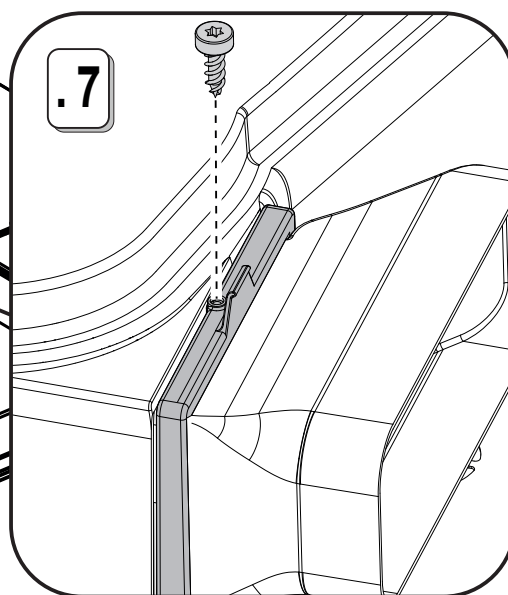
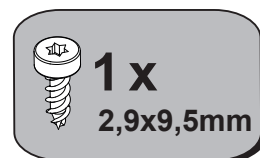
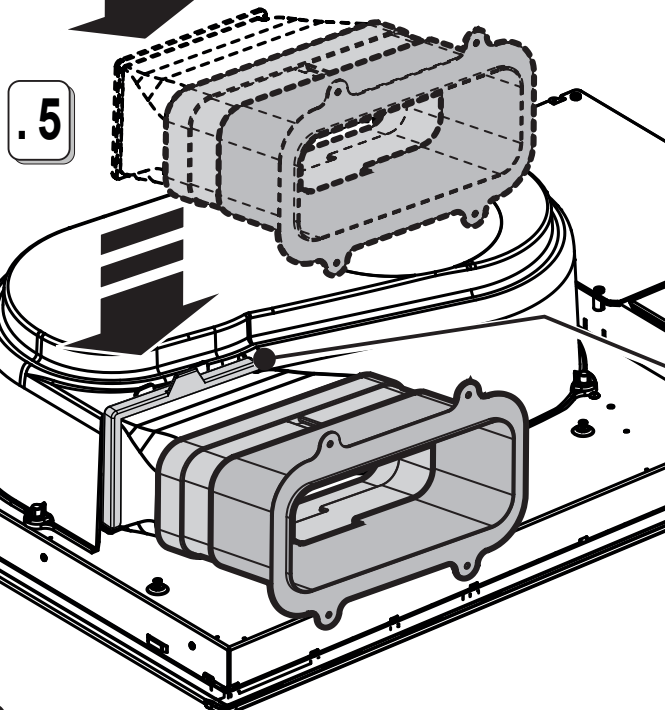
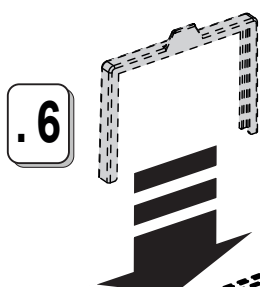
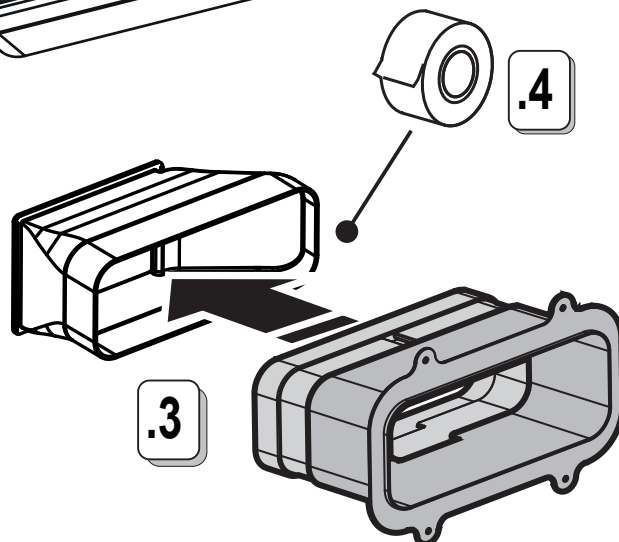
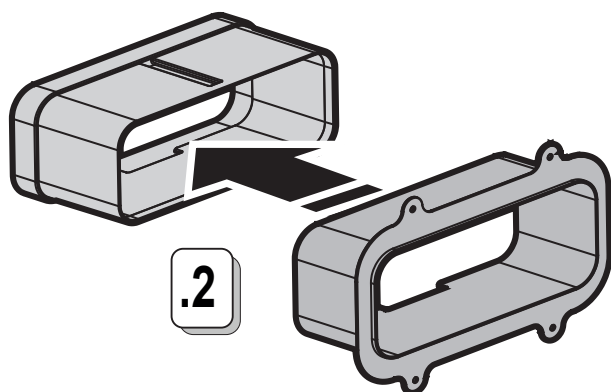
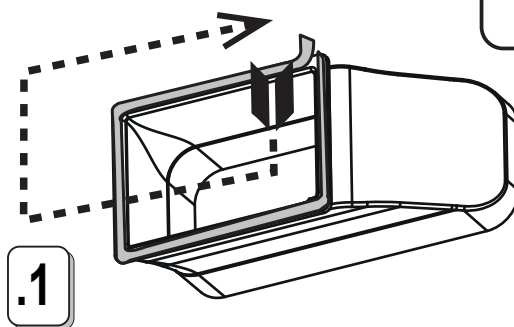


.2

10.2

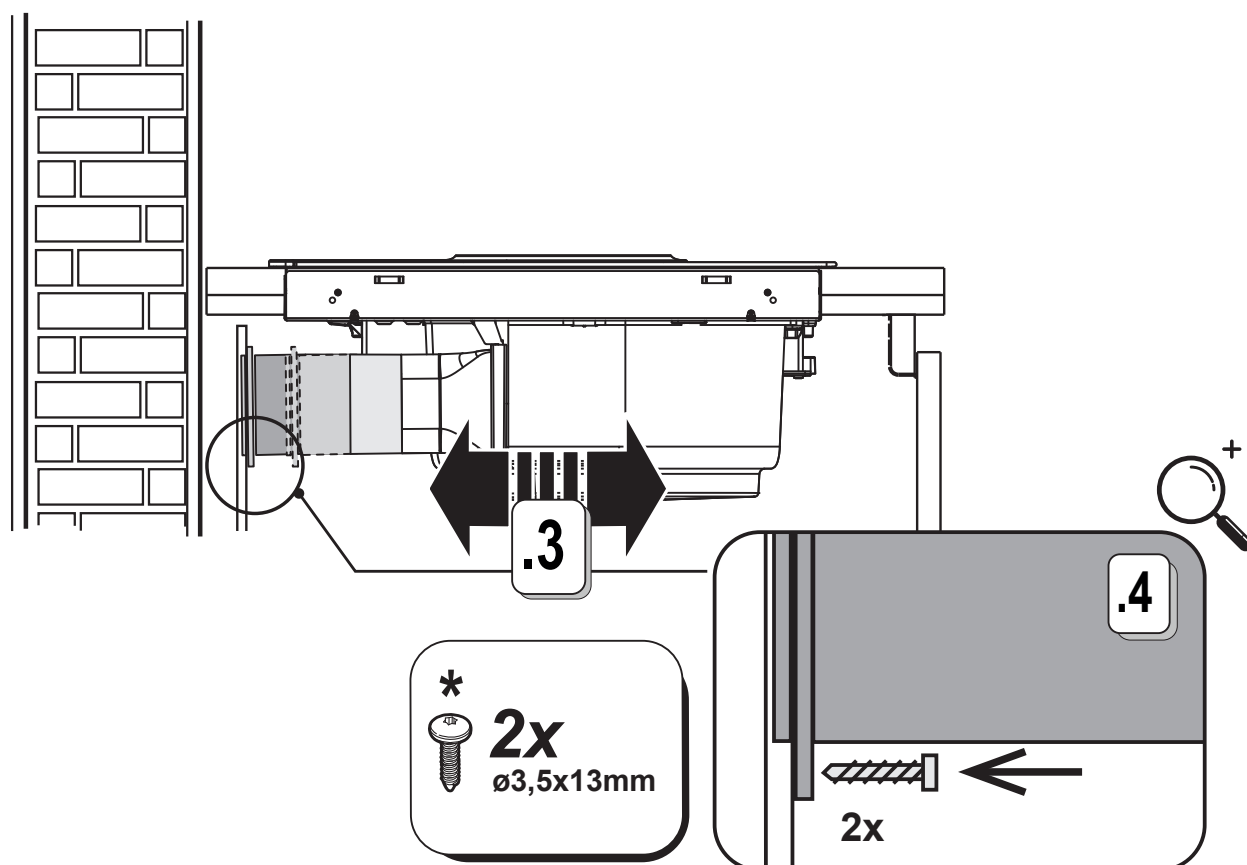
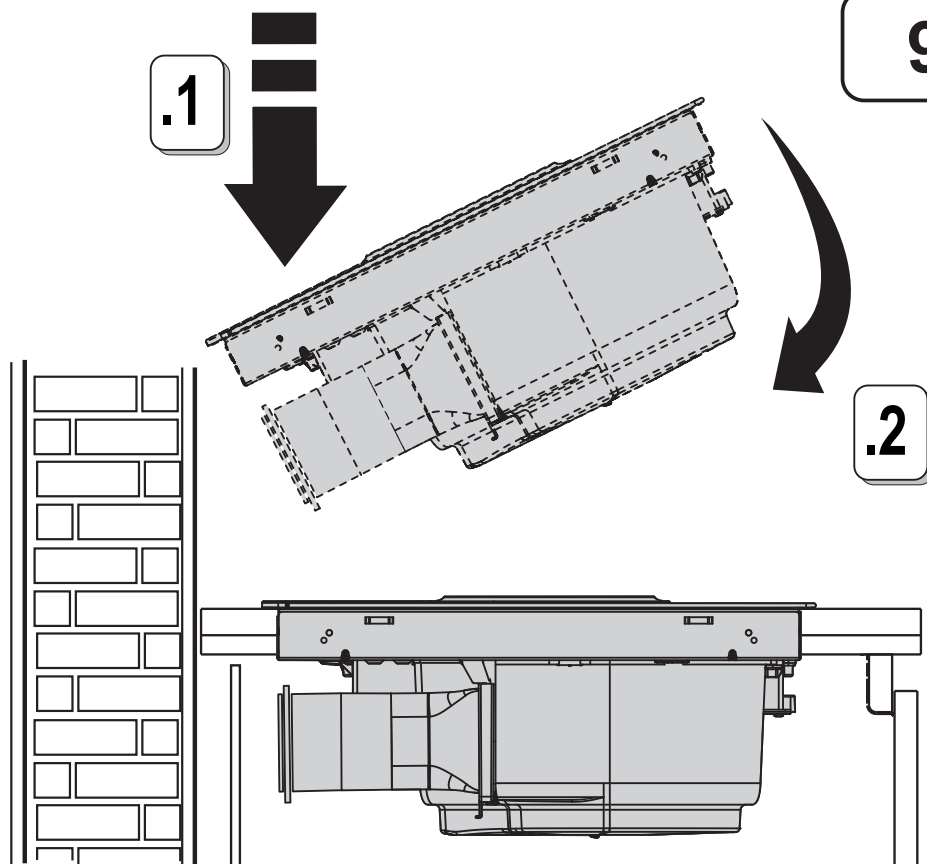


901678





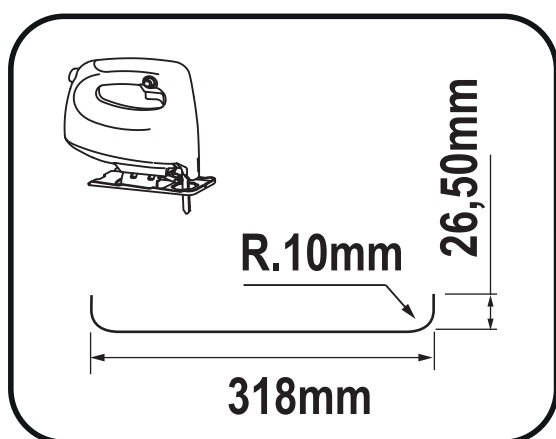
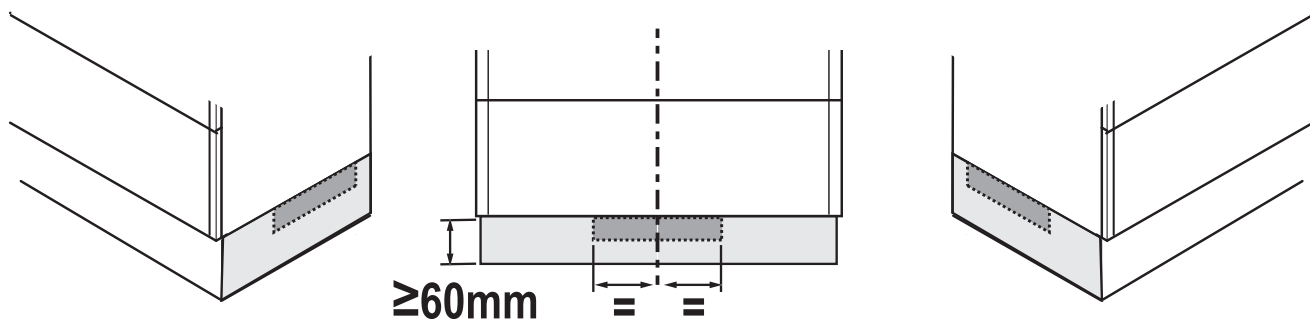
901678



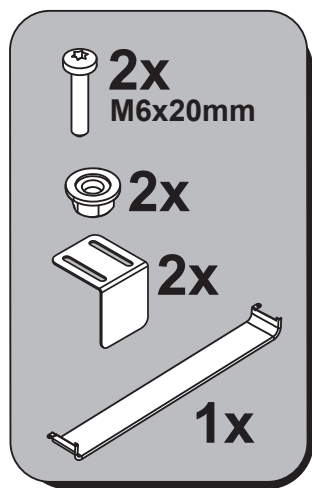
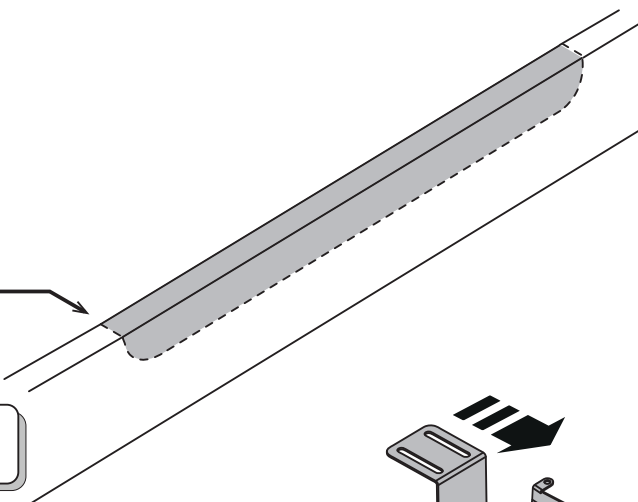
10.4



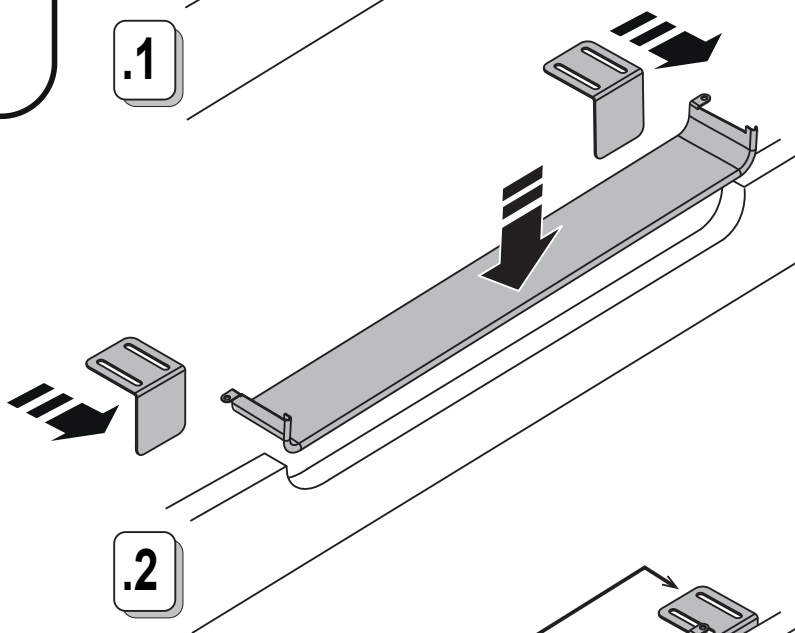
901678



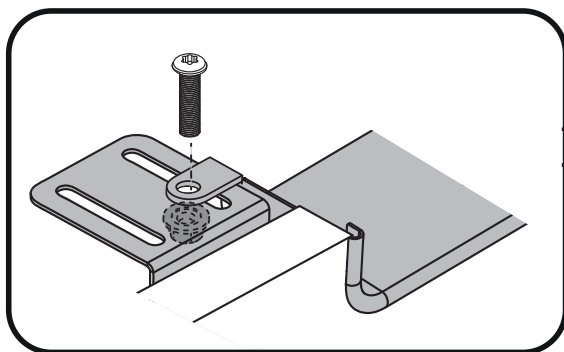
.1



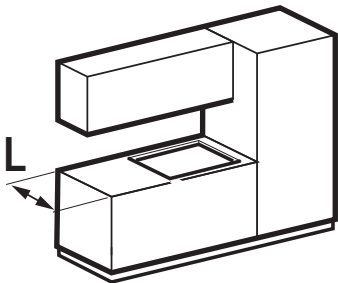
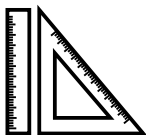
.2



.3



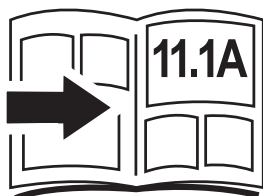
10.5



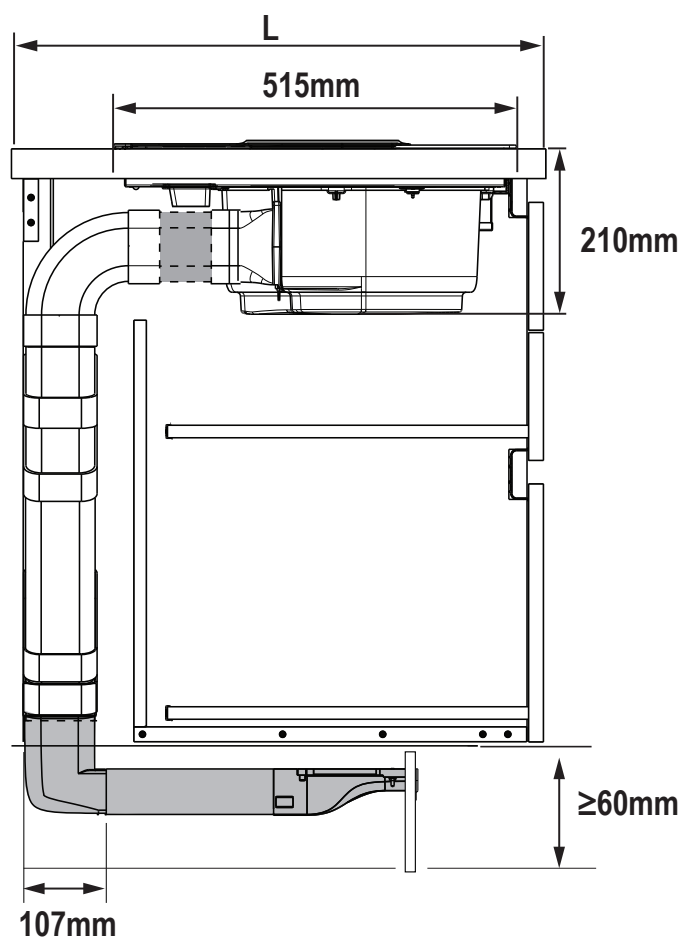
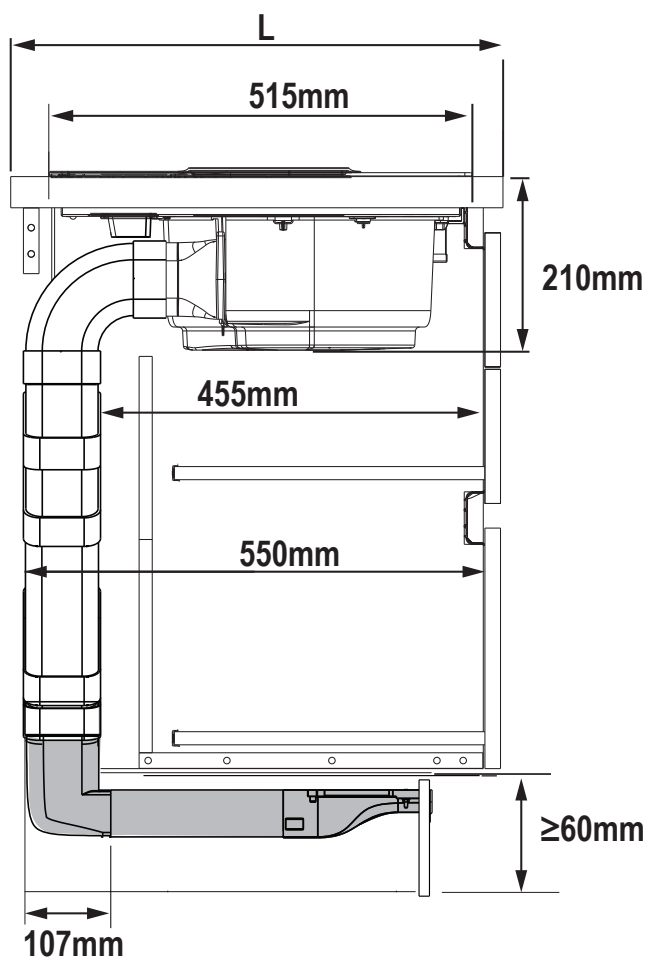
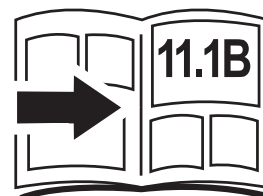
901677



L = 600mm



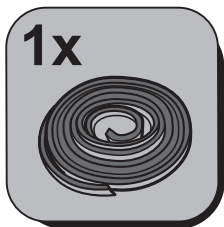
L > 600mm



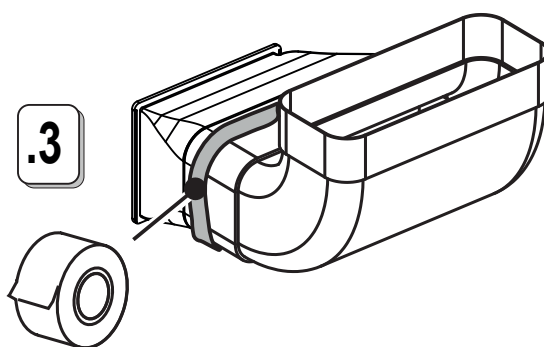
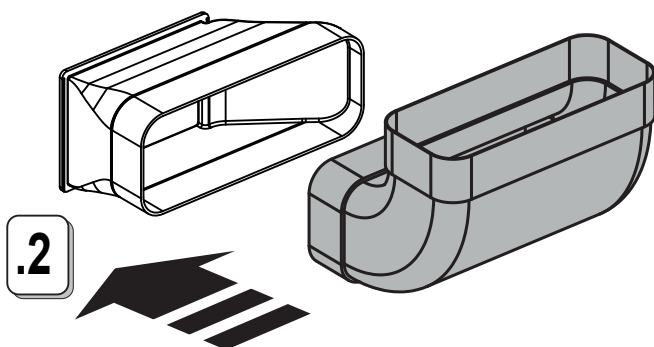
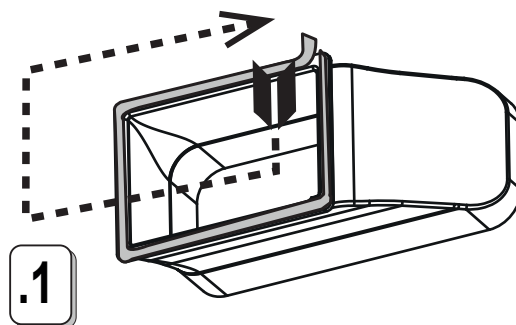


L = 600mm

1x



901677

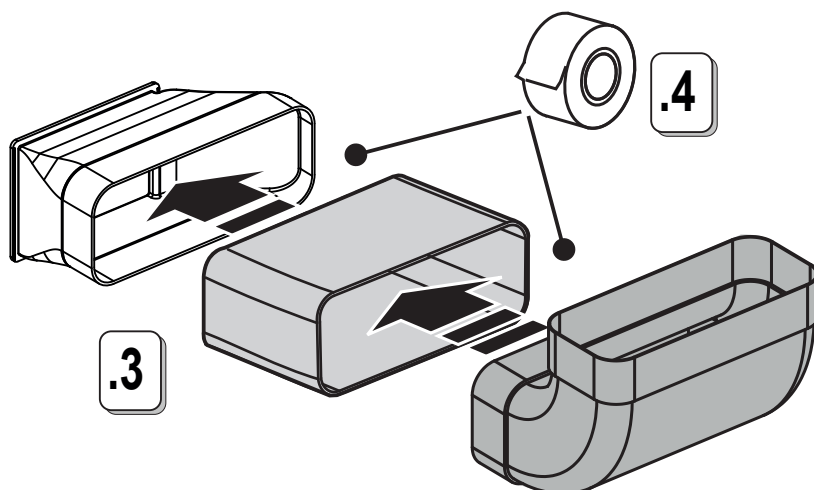
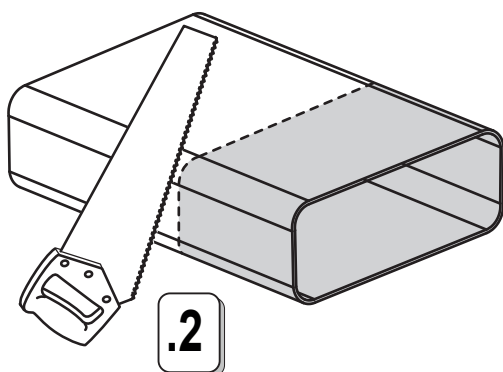
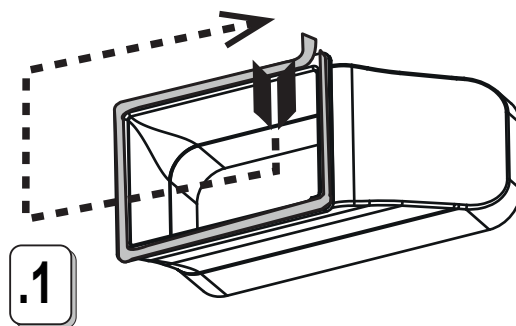
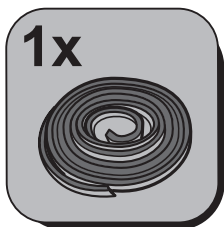


11.1A

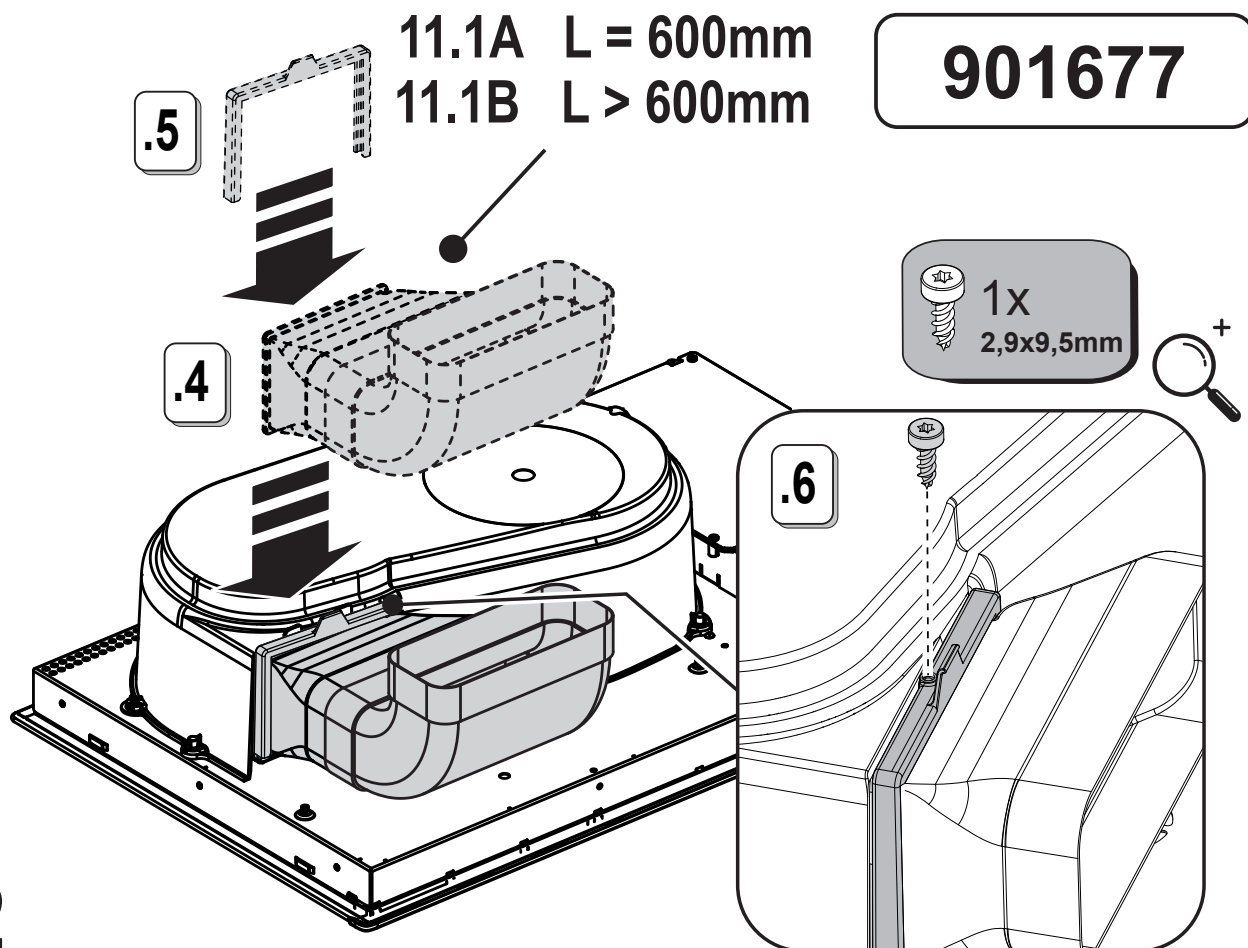


L > 600mm

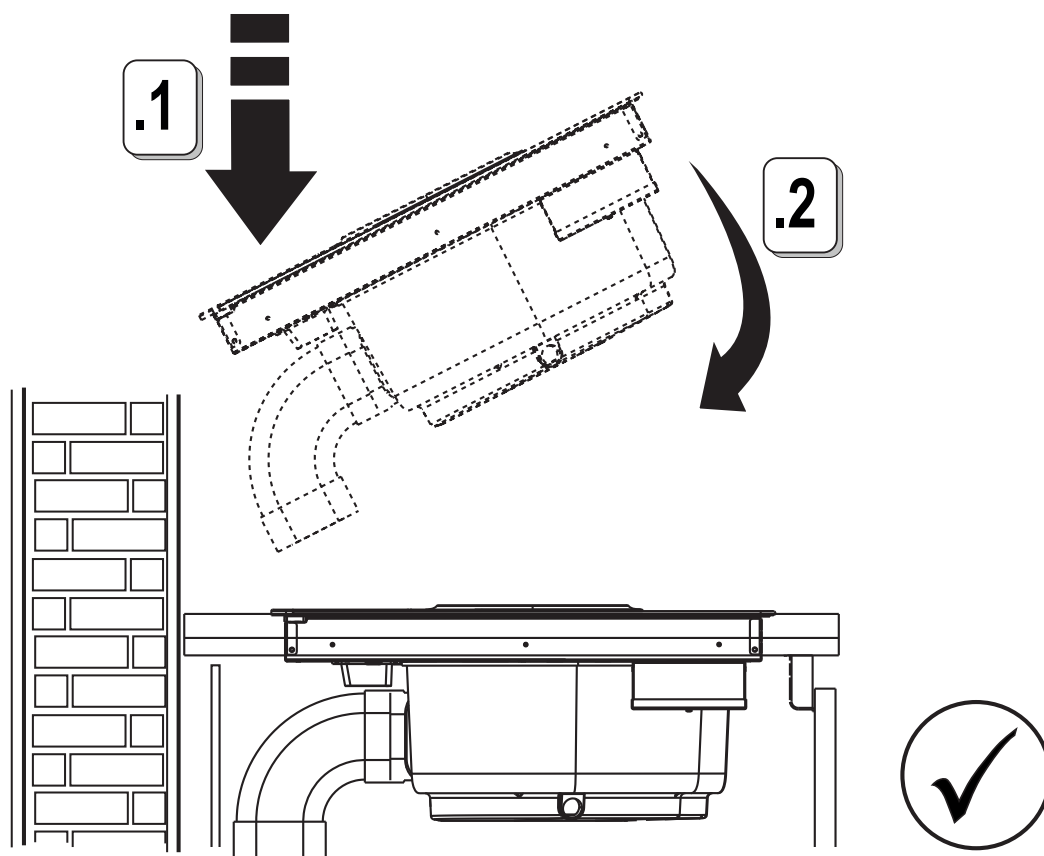
1x



11.1B



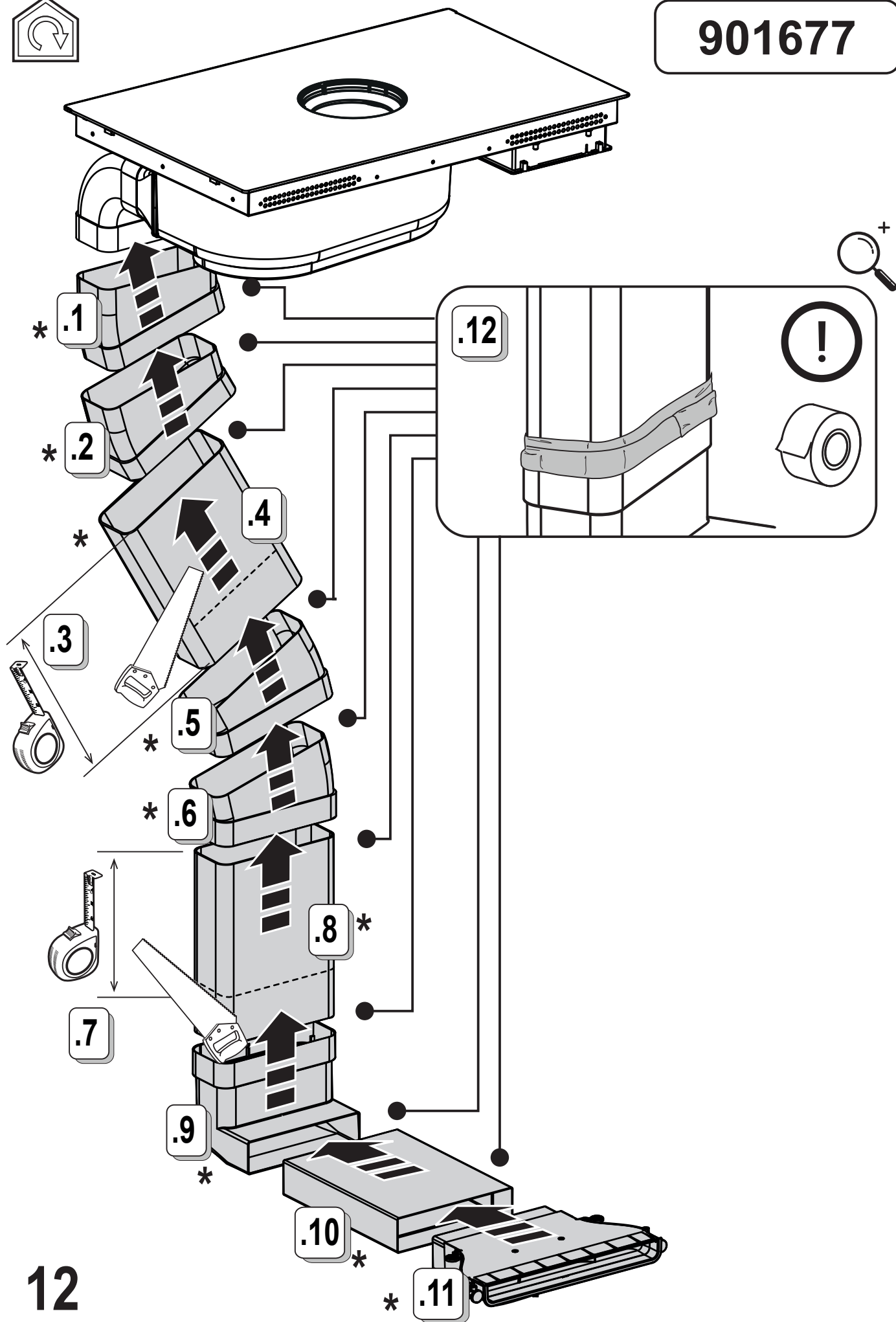
11.2



11.3

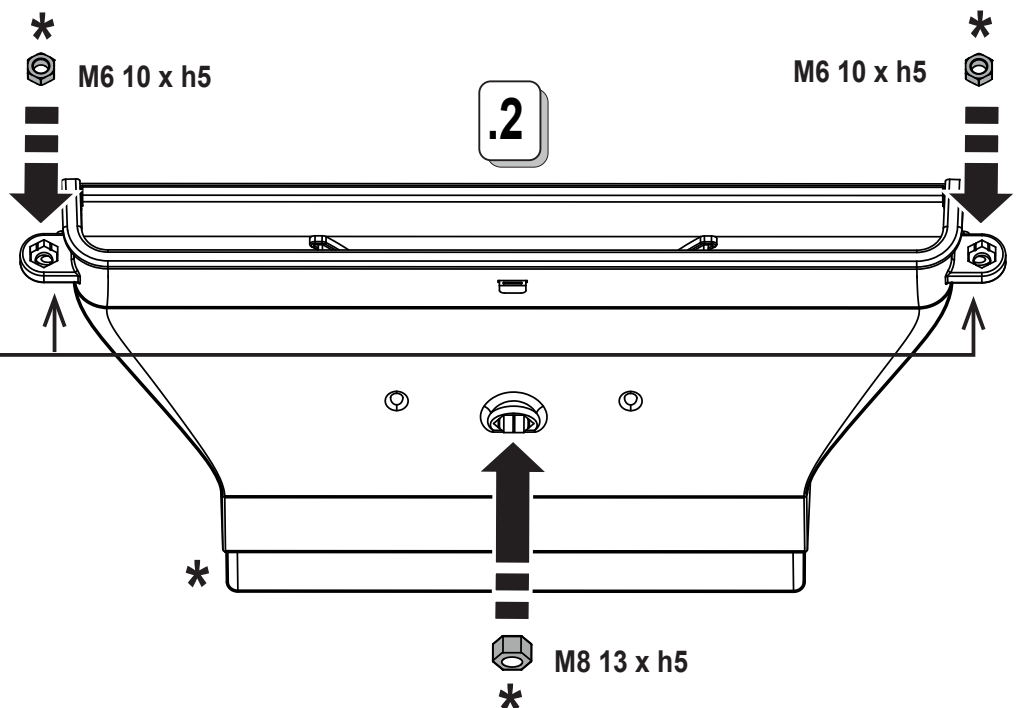
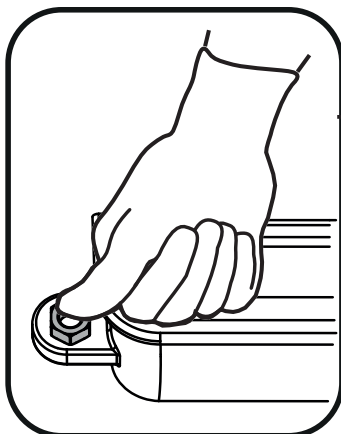
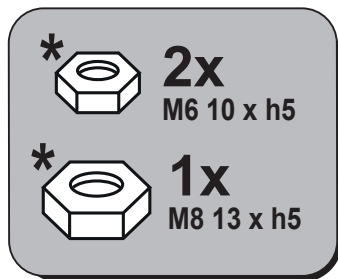
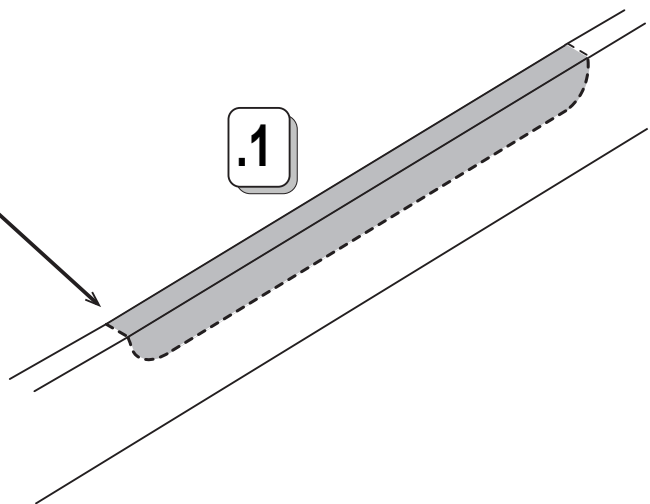
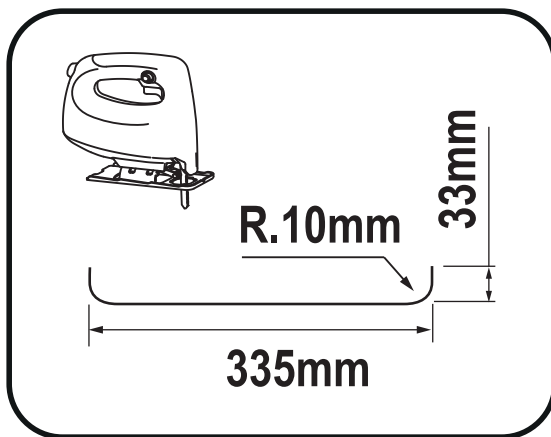
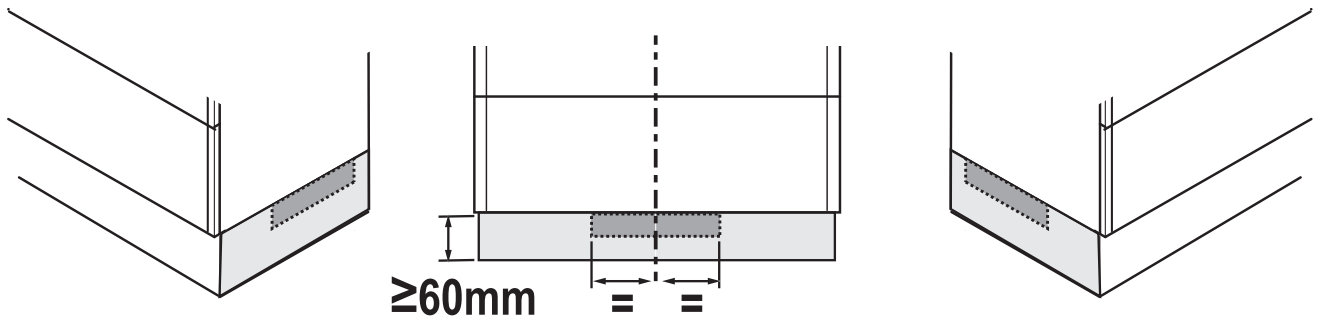


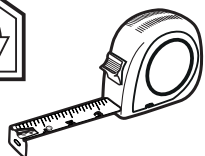
901677





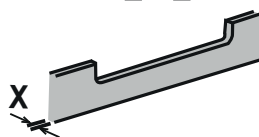
901677





$X = \leq 18,5\text{mm}$

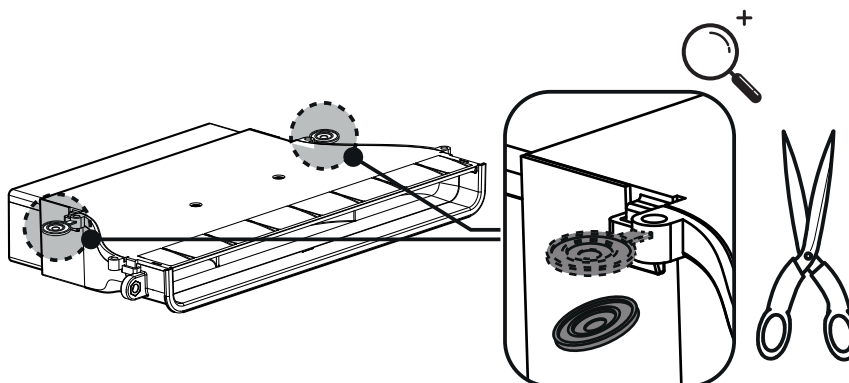
901677



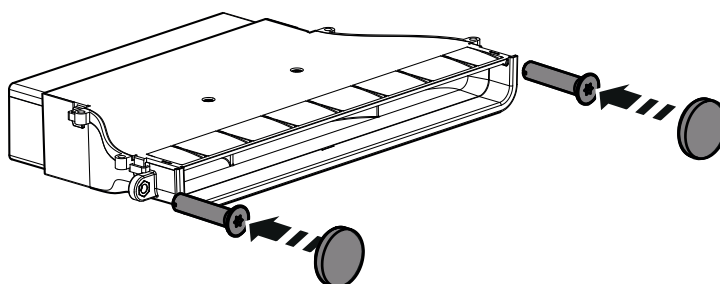
$X = > 18,5\text{mm}$
 $\leq 22,5\text{mm}$

$X = \leq 18,5\text{mm}$

.1

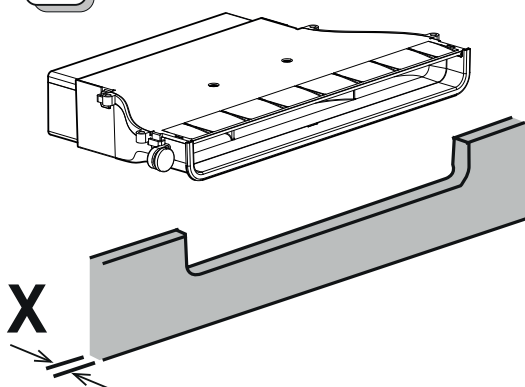


.2

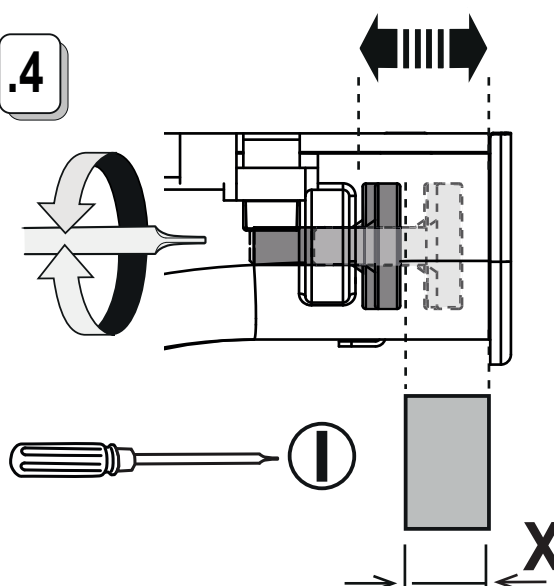


2x
M6x20mm

.3



.4





901677

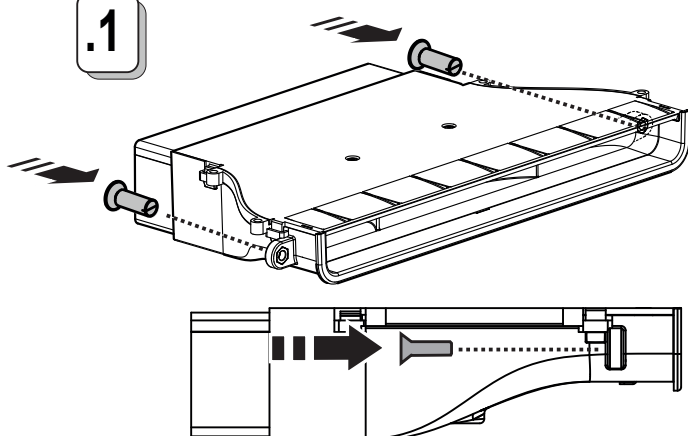
1x

1x

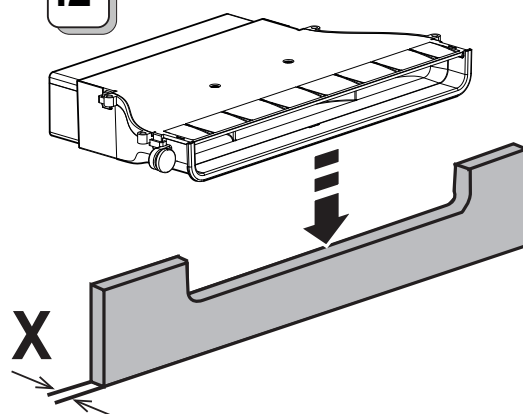


$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$

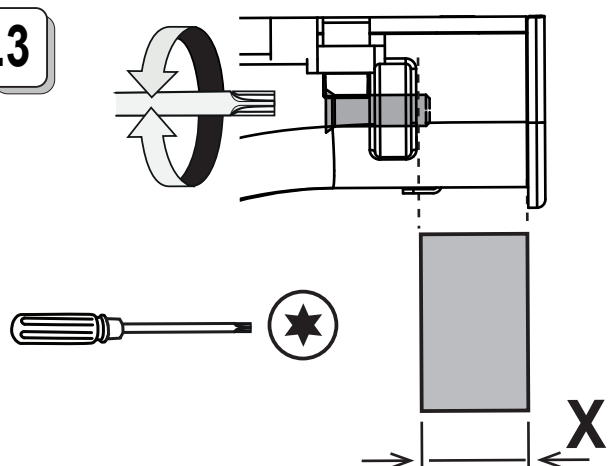
.1



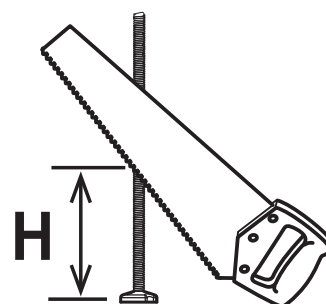
.2



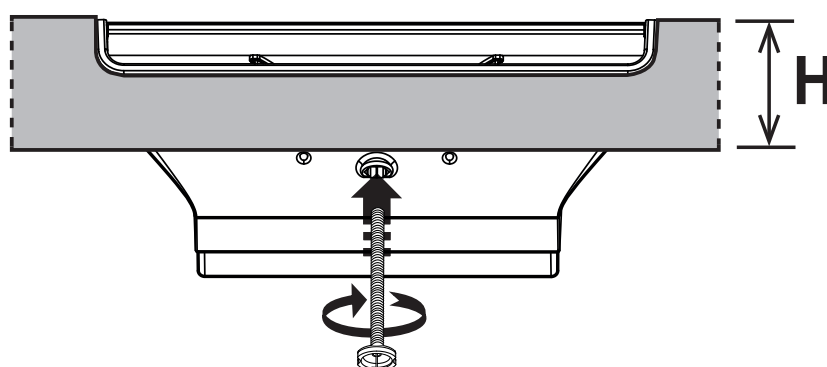
.3



.4



.5

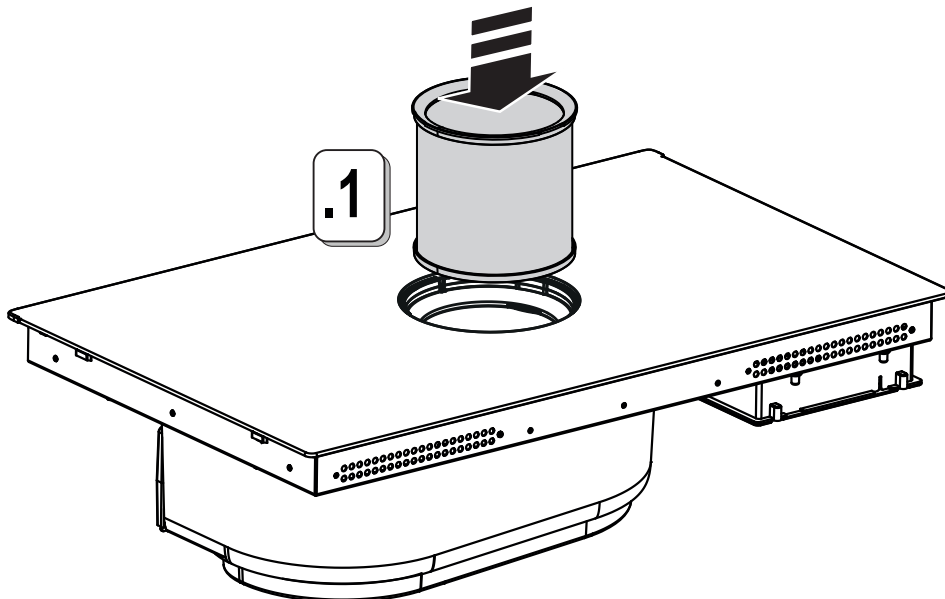




2



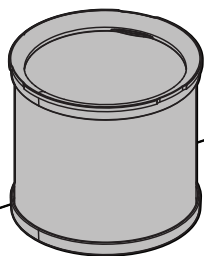
1



14



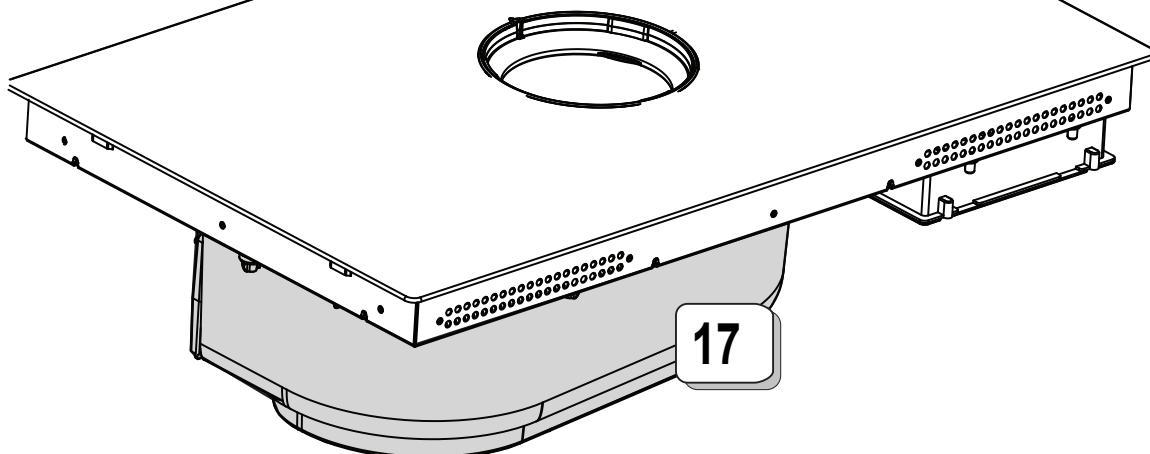
16A-B



16A

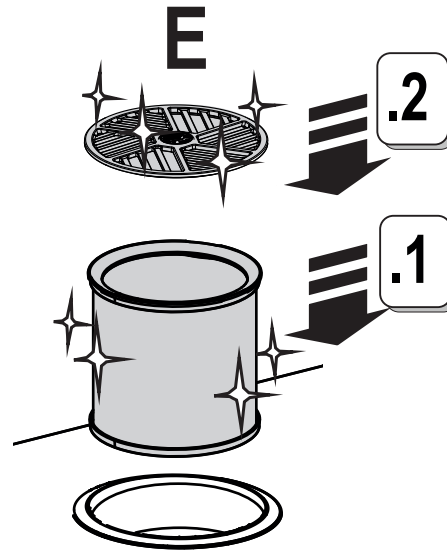
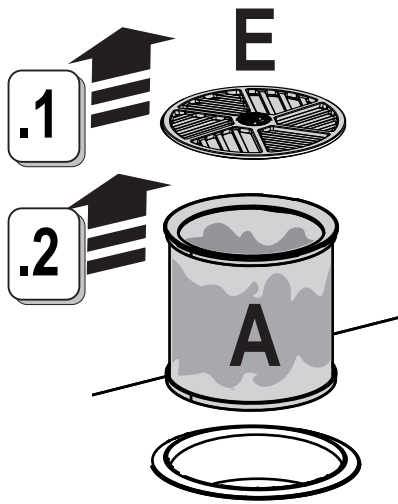


16B



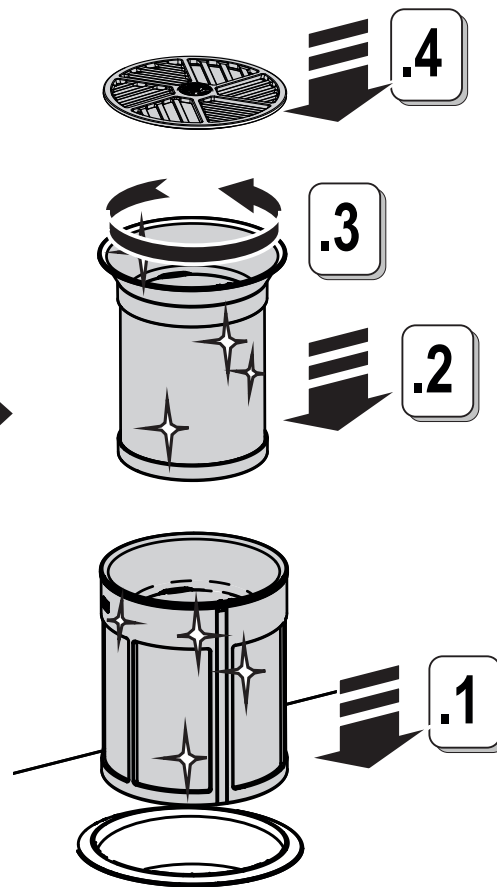
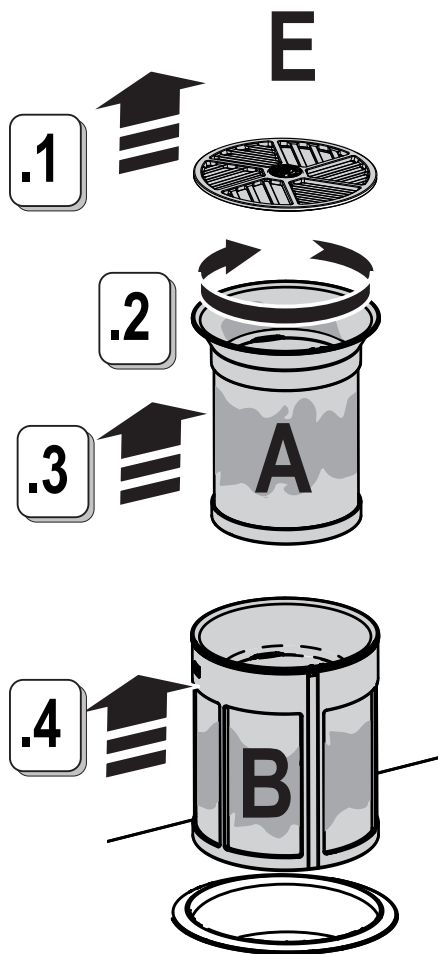
17

15



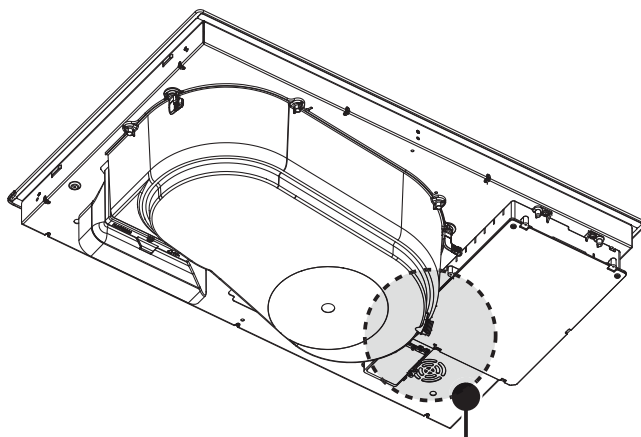
A-E

16A

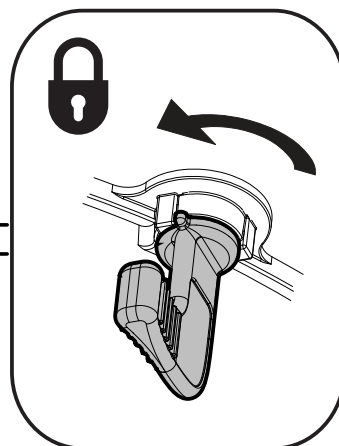
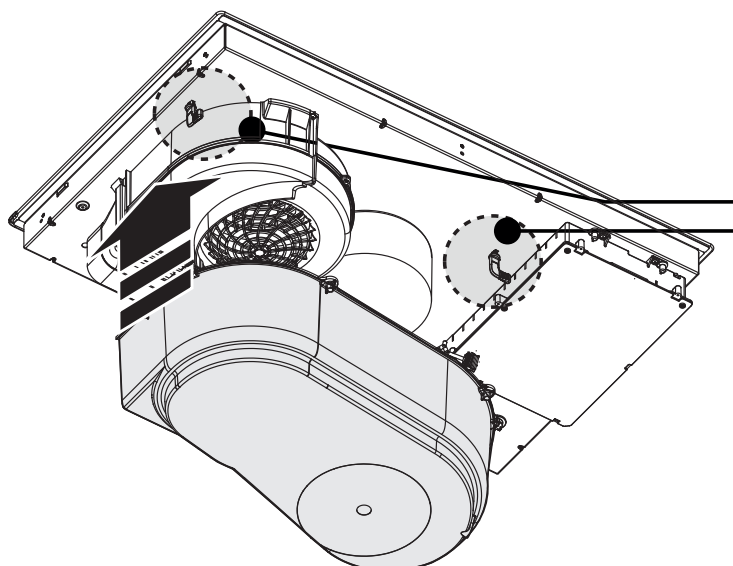
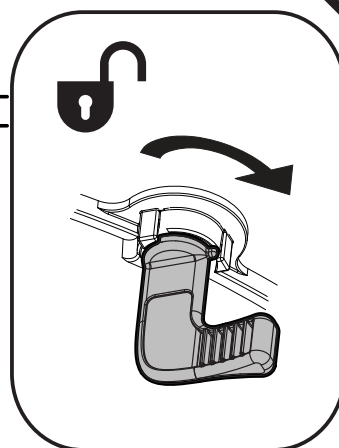
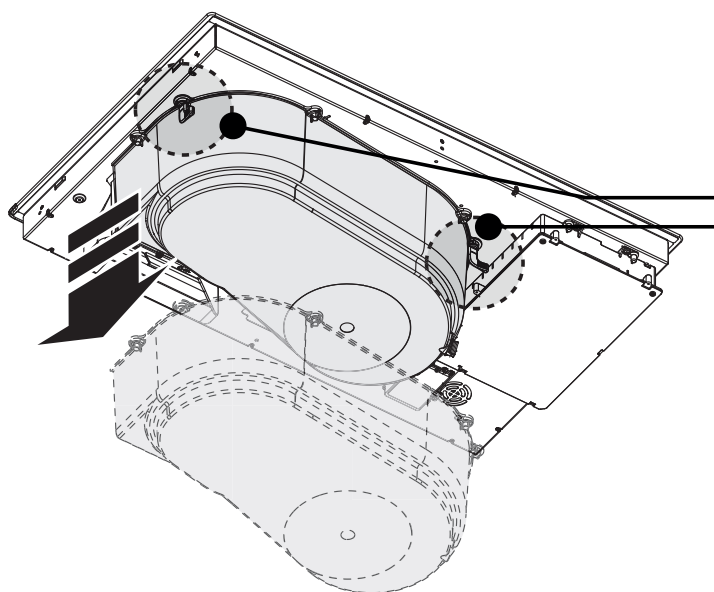
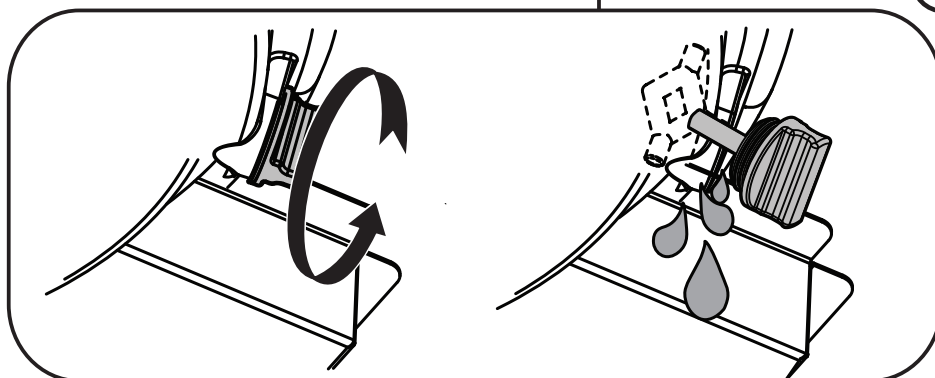


A-B-E

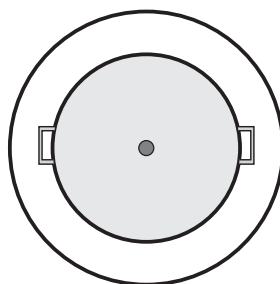
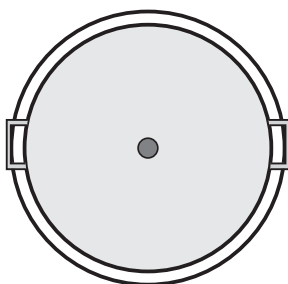
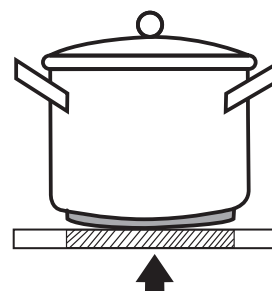
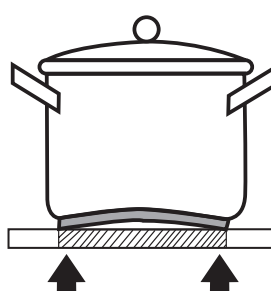
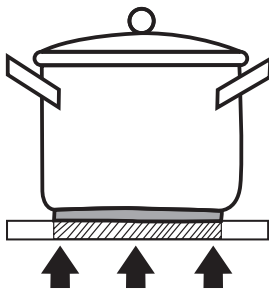
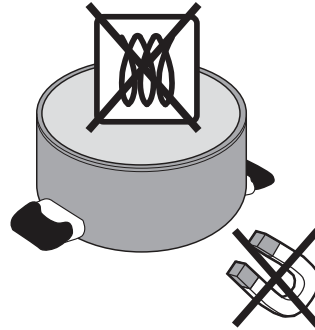
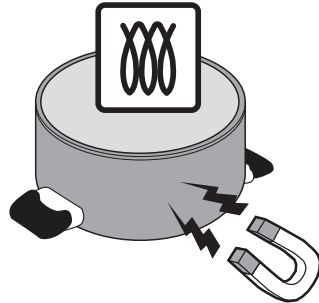
16B



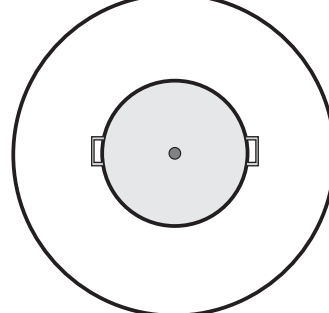
17



17.1



- 40 %





LIB0208118 Ed. 02/25