

BERTAZZONI  
MANUALE INSTALLAZIONE ED USO  
PIANO INDUZIONE CON CAPP A 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  
MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN  
INDUCTIEKOOKPLAAT MET INGEBOUWDE AFZUIGKAP

NL

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

FR

BERTAZZONI  
MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR  
INDUKTIONSHÄLL MED INTEGRERAD FLÄKT

SV





**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 se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- 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, cucchiai 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 fiambè. ● 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 prolunghe. ● 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 onnipolare 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 mm<sup>2</sup> per potenza fino a 5500 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm<sup>2</sup>).

● **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 temperatura, 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 nascondere 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'aspirazione 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.

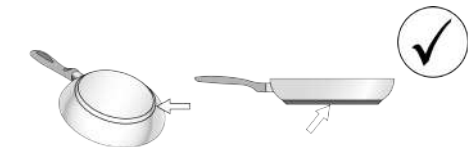


• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• 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:

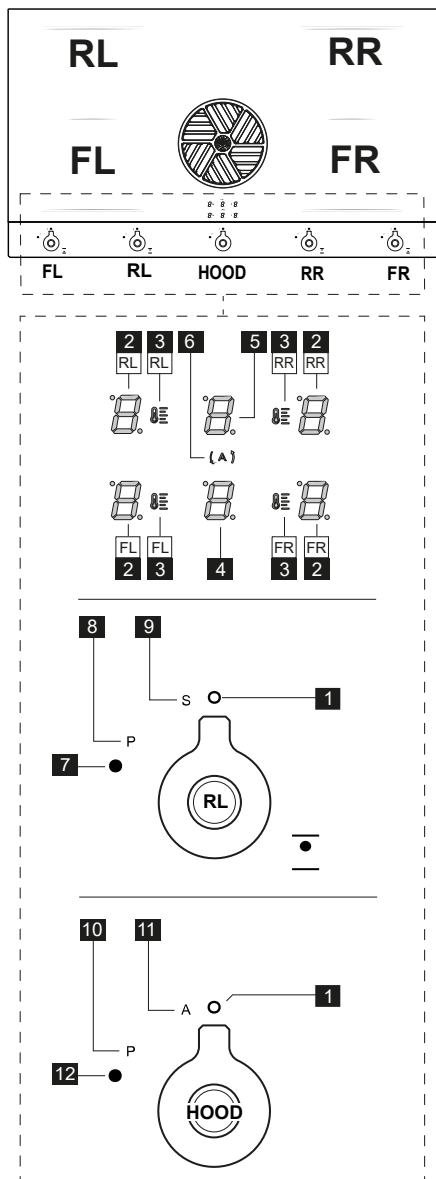
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Questo prodotto include filtri e tubazioni per un'installazione che consente l'uscita dell'aria dal mobile. Per maggiori informazioni, relativa agli accessori in dotazione, controllare 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 | Posizione zero 0 manopole   |
| 2 | Display zone di cottura     |
| 3 | Display Temperature manager |
| 4 | Display Aspiratore          |

- |    |                                                 |
|----|-------------------------------------------------|
| 5  | Display gestione Filtri                         |
| 6  | Indicatore Aspiratore Automatico                |
| 7  | Livello potenza di cottura 9                    |
| 8  | Posizione per attivazione Booster Cottura       |
| 9  | Posizione per attivazione Temperature Manager   |
| 9  | Posizione per attivazione Bridge                |
| 9  | Posizione per attivazione Automatic Heat up     |
| 10 | Posizione per attivazione Booster Aspirazione   |
| 11 | Posizione per attivazione Aspiratore automatico |
| 12 | Livello potenza di aspirazione cappa 9          |

## 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:

- 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  $H$  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              | 0       |
| Power Level                         | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator             | H       |
| Pot Detector                        | U       |
| Funzione Bridge Zone attiva         | n       |
| Funzione Temperature Manager attiva |         |
| Funzione Child Lock attiva          | L       |
| Funzione Automatic Heat UP          | A       |

**Nota:** Se in uno o più display compare un punto lampeggiante, il comando relativo a quel display va

resettato portando in posizione Zero la manopola.

## 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 zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo **H**.

## INDICAZIONE ROTAZIONE MANOPOLE

Questa tabella descrive come ruotare le manopole in presenza di determinati simboli.

|                                                                                  |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | rotazione oraria                                                                   |
|  | rotazione oraria oltre livello 9 portando la manopola a fine corsa.                |
|  | rotazione antioraria                                                               |
|  | rotazione antioraria oltre il livello zero (1), portando la manopola a fine corsa. |

## FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

Il piano è dotato di quattro zone di cottura **FL** **RL** **RR** **FR** queste sono attivabili separatamente o posso essere usate in combinazione **FL+RL** o **FR+RR**. Ogni zona ha 9 livelli di potenza più un booster supplementare.

### ● Attivazione / Spegnimento zona cottura

#### Attivazione:

Da posizine zero(1),  manopola (**FL- RL- RR - FR** ), ogni scatto incrementerà gradualmente la potenza di cottura. Nel display verrà visualizzato il livello di potenza attivo in quel momento da **1** a **9**.

#### Disattivazione:

Da qualsiasi posizione diversa da zero (1),  manopola (**FL- RL- RR - FR** ), riportandola in posizione zero (1), il display visualizzerà da **9** a **1**.

### ● Booster

#### Attivazione:

**OWR**  manopola (**FL- RL- RR - FR** ), nel display compare il simbolo **P**.

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'induttore è temporizzata ed ha una durata di **10min**. Un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la

potenza torna in automatico a livello **9**.

#### Disattivazione:

Il booster può essere disattivato in ogni momento,  manopola a livello **8**, oppure **OWR**  come fatto per l'attivazione.

### ● Bridge:

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **FL** con la zona di cottura **RL** e la zona di cottura **FR** con la zona di cottura **RR** creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

#### Attivazione Bridge a sinistra:

**OWL**  le manopole (**FL + RL**) simultaneamente e mantenerle in questa posizione per **2 sec.** il display (**2-FL**) indicherà **1** ed il display (**2-RL**) indicherà **1**.

Con la manopola **FL** scegliere la potenza desiderata poi con la manopola **RL** si abiliterà il comando; Un segnale acustico prolungato, conferma l'accensione delle piastre.

#### Attivazione Bridge a destro:

**OWL**  le manopole (**FR + RR**) simultaneamente e mantenerle in questa posizione per **2 sec.** ed display (**2-FR**) indicherà **1** ed il display (**2-RR**) indicherà **1**.

Con la manopola **FR** scegliere la potenza desiderata poi con la manopola **RR** si abiliterà il comando; Un segnale acustico prolungato, conferma l'accensione delle piastre.

#### Disattivazione Bridge:

 manopola (**FR ed FL**) e/o (**FR ed RR**) in posizione zero (1) in funzione dei bridge che si vuole disattivare.

### ● Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperatura preimpostata più adatta per ottenere il tipo di risultato che desiderate.

#### Attivazione:

**OWL**  manopola (**FL - RL- RR - FR** ) Il display (2) indicherà **—** lampeggiante a questo punto  in una delle prime tre posizioni della manopola, per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili, ad ogni posizione il

display(2) indicherà un simbolo come indicato di seguito, insieme al led (3):

— Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).

— Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.

— Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagnomaria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

#### Disattivazione:

L  in posizione zero (1), oppure R  oltre la terza posizione della manopola.

#### • Child lock

Questa funzione consente di evitare accensioni accidentali delle zone di cottura e dell'aspiratore da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione.

**Questa funzione è attivabile solo se le manopole (FL-RL-RR-FR) sono in posizione zero (1).**

Con le manopole in posizione zero (1) ruotare simultaneamente in senso antiorario le manopole (RR ed RL), e mantenerle in questa posizione per **3 sec.** il display

(4) visualizzerà questa sequenza di simboli  ripetuta per 3 volte. Al termine della sequenza verrà attivato il "child lock".

**Nota:** Effettuando la procedura di attivazione del "child lock" in presenza di una o più manopole in posizione diversa da zero, nel display (4) la sequenza di simboli

 si ripeterà solo 2 volte, ad indicare che non sarà possibile attivare il "child lock".

**Per disattivare la funzione ruotare simultaneamente in senso antiorario la manopola RR - RL per 3 sec.**

#### • 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  a .

#### Attivazione:

OWL  manopola (FL- RL- RR - FR ) e mantenerla in questa posizione per **3 sec.** un segnale acustico segnerà l'attivazione di questa funzione. Il display (2) indicherà

questo simbolo  lampeggiante. Entro **10sec.** R  la manopola scelta sul livello desiderato, per esempio il  ed attendere **5 sec.** a questo punto inizierà a lampeggiare in sequenza il simbolo  e .

#### Disattivazione:

Ruotare la manopola in un'altra posizione.

#### • Power Limitation:

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo (KW). Di seguito i settaggi disponibili.

| Display |     | Valore KW                     |
|---------|-----|-------------------------------|
| RL2     | RR2 |                               |
| 3       | 7   | 7,4 KW (settaggio di default) |
| 2       | 2   | 4,5 KW                        |

#### Settaggio della Power limitaton:

1. Scollegare e ricollegare il piano dalla rete elettrica, assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0".
2. Ruotare contemporaneamente in senso antiorario le manopole della zona di cottura anteriore sinistra FL e anteriore destra FR e mantenerle in posizione per **3 sec.**
3. Viene emesso un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il livello di potenza del piano impostato per default (es: 3,7 che corrisponde a 7,4KW).
4. Ruotare la manopola destra FR verso sinistra per **3 sec.** per modificare il limite di potenza, una volta impostata, rilasciare la manopola e non eseguire alcuna azione per **10 sec.** viene emesso un segnale acustico il display si spegne e il piano cottura passa in modalità standby.

Il piano è ora configurato alla potenza desiderata.

- Per cambiare di nuovo la potenza ripetere tutta la procedura.

## FUNZIONAMENTO ASPIRATORE

#### • Velocità aspirazione:

Il piano è dotato di 9 livelli di velocità di aspirazione da  a  più un livello Booster .

#### • Attivazione / Spegnimento aspiratore:

##### Attivazione:

Da posizione zero (1), R  manopola HOOD, ogni scatto incrementerà gradualmente la potenza di aspirazione.

Nel display(2) verrà visualizzato il livello di potenza attivo in quel momento.

### Disattivazione:

Da qualsiasi altra posizione diversa da zero,  manopola **HOOD** riportandola in posizione zero(1), il display visualizzerà .

### ● Booster Aspiratore:

#### Attivazione:

**OWR**  manopola **HOOD**, nel display compare il simbolo  lampeggiante.

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'aspiratore è temporizzata ed ha una durata di **5 min.** un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la potenza torna in automatico a livello .

#### Disattivazione:

Il booster po' essere disattivato in ogni momento, ruotando la manopola a livello .

### ● Funzionamento automatico

La cappa selezionerà automaticamente la velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

#### Attivazione:

**OWL**  manopola **HOOD** e mantenerla in questa posizione per **1 sec.** il led  (6) si accende ed un segnale sonoro avvisa l'attivazione di questa funzione.

#### Disattivazione:

Per disattivare questa funzione ripetere la stessa operazioni di attivazione.

**Nota:** Se è presente la segnalazione di manutenzione filtri, questa funzione non è attivabile.

### ● Attivazione / disattivazione indicatore saturazione filtro grassi e odori

**Nota:** Questo indicatore è normalmente disattivato.

**Per accedere al menù attivazione / disattivazione filtri:**

Con i display tutti spenti, **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **8 sec.**

**Nota:** La prima opzione di settaggio proposta è quella del **FILTRO GRASSI**, per questo motivo il display (5)

visualizzerà il simbolo ; Per passare al settaggio del

**FILTRO ODORI**, **OWL**  e mantenere la posizione per **2 sec.** il display (5) visualizzerà della lettera .

Per ritornare al settaggio del filtro precedente, **OWL**  mantenendo la posizione per **2 sec.**

**Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro**

### Grassi .

Posizionarsi sul settaggio **FILTRO GRASSI**  poi **OWL**

 manopola **HOOD**. Ad ogni rotazione e rilascio della manopola verrà attivato o disattivato l'indicatore.

**Quando l'indicatore è attivo** nel display (5) vicino alla lettera compare un punto, in questo caso .

**Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro odori .**

Posizionarsi su settaggio **FILTRO ODORI**  ed effettuare le stesse operazioni indicate per attivazione / disattivazione **FILTRO GRASSI**.

#### Conferma settaggi selezionati:

Definiti i settaggi desiderati, **OWL**  manopola **HOOD**, mantenere questa posizione per **8 sec.** un segnale acustico indicherà l'avvenuto salvataggio delle impostazioni.

### ● Indicatore di saturazione filtri

**Nota :** questa funzione è disabilitata di default, si attiverà quando gli indicatori di saturazione filtro grassi e/o odori verranno attivati (vedi procedura sopra)

Quando arriva il momento di sostituire il filtro grassi e/o odori, nel display (5) verranno visualizzati i seguenti simboli:

**Filtri odori:**  Lampeggiante per 10 sec.

**Filtro grassi:**  Lampeggiante per 10 sec.

**Entrambi i filtri:**  ed  alternati lampeggianti per 10 sec.

**Nota :** in presenza di queste segnalazioni, Il piano cottura e l'aspiratore continueranno a funzionare normalmente ma, non sarà possibile attivare la "funzione automatico" dell'aspiratore.

**Dopo aver provveduto alla sostituzione dei filtri grassi e/o odori, sarà necessario effettuare procedura di reset dell'indicatore di saturazione filtri.** Questo servirà per fare il reset del contatore ed anche per far scomparire le segnalazioni G e/o F.

### ● reset dell'indicatore di saturazione filtri:

Procedere come segue: **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **3 sec.**

Nel display (5) scomparirà l'indicazione G o F e comparirà un puntino in basso a destra lampeggiante per 2 sec.

 o  , seguito da un segnale acustico, ad indicare che l'indicatore è stato resettato.

**Nota:** In presenza di entrambe le segnalazioni questa procedura andrà eseguita due volte per resettare prima una poi l'altra segnalazione.

## 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, 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, 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 mantenere 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!**

### ● **XA** 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 detergenti 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.

### ● **XB** 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                                                                                                     |
| <br>+<br>segnale sonoro<br> | Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) delle manopole in posizione di:<br><b>OWL</b>  o <b>OWR</b>  | La manopola è bloccata in posizione <b>OWL</b> oppure <b>OWR</b> per un tempo superiore a <b>30 sec.</b> | Verificare se sono presenti eventuali residui o oggetti che ostacolano il ritorno della manopola e quindi rimuoverli riportando la manopola in posizione zero. |
| 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/serie 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 mm<sup>2</sup> for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm<sup>2</sup>).

● **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 extractor 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

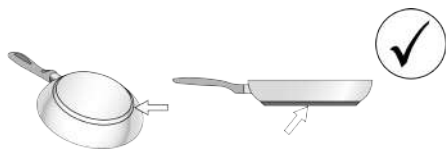


• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



• 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:

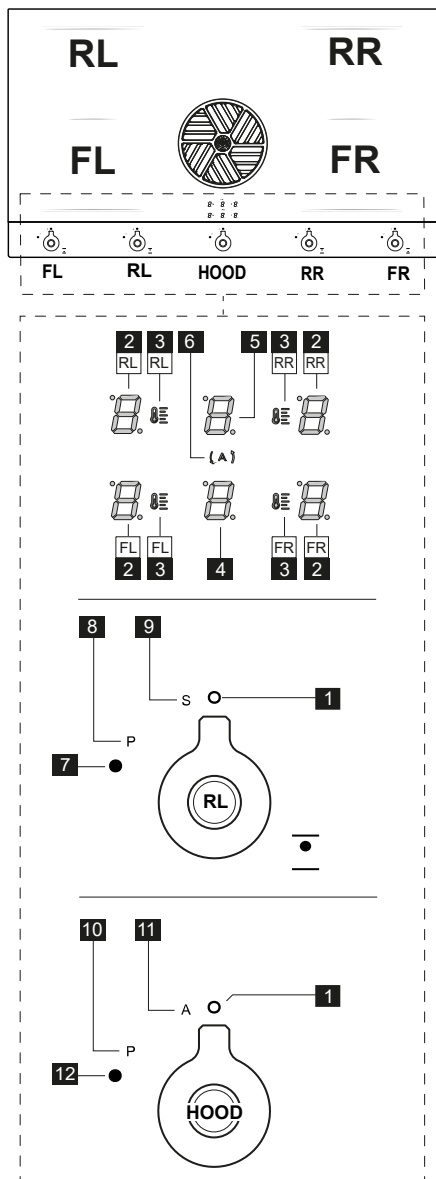
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of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



| T. | Function                    |
|----|-----------------------------|
| 1  | Knobs position zero 0       |
| 2  | Cooking zone display        |
| 3  | Temperature manager display |
| 4  | Extractor Display           |

|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| 5  | Filter management display               |
| 6  | Automatic Extractor Fan Indicator       |
| 7  | Cooking power level 9                   |
| 8  | Cooking Booster activation booster      |
| 9  | Temperature Manager activation position |
| 9  | Bridge activation position              |
| 9  | Automatic Heat up activation position   |
| 10 | Suction Booster activation position     |
| 11 | Automatic extractor activation position |
| 12 | Hood extraction power level 9           |

## THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to 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 **H** 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                     | 0       |
| Power Level                         | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator             | H       |
| Pot Detector                        | U       |
| Bridge Zone Function active         | n       |
| Temperature Manager Function active | U       |
| Child Lock Function active          | L       |
| Automatic Heat UP function          | A       |

**Note:** If a flashing dot . appears on one or more displays, the control of that display must be reset by turning the knob to position Zero.

## 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 .

## KNOB ROTATION INDICATION

This table describes how to turn the knobs in the presence of certain symbols.

|                                                                                  |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | clockwise rotation                                                                |
|  | clockwise rotation beyond level 9 turning the knob until it stops.                |
|  | counter-clockwise rotation                                                        |
|  | counter-clockwise rotation beyond level zero (1) turning the knob until it stops. |

## HOB OPERATION

The hob features four cooking zones    .

 which can be activated separately or in combination  or . Each zone has 9 power levels plus an additional booster.

### • Cooking zone activation / deactivation

#### **Activation:**

From position zero(1),  the knob (FL- RL- RR - FR ); each click will gradually increase the cooking power. The currently active power level will be shown on the display

from  to .

#### **Deactivation:**

From any position other than zero (1),  the knob (FL- RL- RR - FR ), taking it back to position zero (1); the display will show from  to .

### • Booster

#### **Activation:**

 the knob (FL- RL- RR - FR ); the symbol  will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the inductor, it is timed and it lasts **10min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to

level .

#### **Deactivation:**

The booster can be deactivated at any time,  the level knob , or  as done for activation.

### • Bridge:

This function allows the **FL** cooking zone to work in combination with the **RL** cooking zone and the **FR** cooking zone with the **RR** cooking zone, creating a single zone with the same power level. This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

#### **Left Bridge activation:**

 the knobs (FL + RL) simultaneously and keep them in this position for **2 sec.**; display (2-FL) will indicate

 and display (2-RL) will indicate .

With knob **FL** choose the desired power, then use knob **RL** to enable the command; a prolonged acoustic signal confirms that the grills are switched on.

#### **Right Bridge activation:**

 the knobs (FR + RR) simultaneously and keep them in this position for **2 sec.** and display (2-FR) will

indicate  and display (2-RR) will indicate .

With knob **FR** choose the desired power, then use knob **RR** to enable the command; a prolonged acoustic signal confirms that the grills are switched on.

#### **Bridge deactivation:**

 knobs (FR and FL) and/or (FR and RR) in position zero (1) according to the bridge to be deactivated.

### • Temperature Manager

Temperature Manager is a function that allows you to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result.

#### **Activation:**

 the knob (FL - RL- RR - FR ) The display (2) will

indicate  flashing; at this point  to one of the first three positions of the knob, to choose the most suitable level among those available; at each position, the display(2) will indicate a symbol as shown below, with the

LED  (3):

 Identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).

 Identifies a suitable cooking level to allow the food to be

delicately maintained at the same temperature, without letting it boil.

 Identifies a suitable cooking level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

#### Deactivation:

 in position zero (1), or  beyond the third knob position.

#### • Child lock

**This function prevents the cooking zones and extractor from being switched on accidentally by children or people requiring supervision.**

**This function can be activated only if the knobs (FL-RL-RR-FR) are in position zero (1).**

With the knobs in position zero (1), simultaneously turn knobs (RR and RL) counter-clockwise and keep them in this position for **3 sec.**; the display (4) will show this

sequence of symbols  repeated 3 times. At the end of the sequence, "child lock" will be activated.

**Note:** If the "child lock" activation procedure is performed when one or more knobs are in a position other than zero,

the display (4) will show the sequence of symbols  repeated twice, indicating that it is not possible to activate "child lock".

**To deactivate the function, simultaneously turn knobs RR - RL counter-clockwise and hold for 3 sec.**

#### • 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  to .

#### Activation:

 the knob (FL- RL- RR - FR ) and keep it in this position for **3 sec.**; an acoustic signal will indicate the activation of this function. The display (2) will show this

flashing symbol . Within **10sec.**  the selected knob

to the desired level, for example  and wait **5 sec.** At this

point, the symbol  and  will start to flash in sequence.

#### Deactivation:

Turn the knob to another position.

#### • Power Limitation:

Using the Power Limitation function, it is possible to limit

the product's power consumption (kW) during its operation. Here are the available settings.

| Display |     | KW value                 |
|---------|-----|--------------------------|
| RL2     | RR2 |                          |
| 3       | 7   | 7.4 KW (default setting) |
| 2       | 2   | 4.5 KW                   |

#### Power limitation setting:

1. Disconnect and reconnect the hob to the mains power supply, making sure that all knobs are in position "0".

2. Simultaneously turn the knobs of the front left **FL** and front right **FR** cooking zones counter-clockwise and keep them in this position for **3 sec.**

3. A beep will be emitted and the display will show the default power level setting of the hob (e.g.: 3.7 which corresponds to 7.4KW).

4. Turn the right knob **FR** to the left and hold for **3 sec.** to change the power limitation; once set, release the knob and do not perform any actions for **10 sec.**; a beep will be emitted, the display will turn off and the hob will enter standby mode.

The hob is now set to the desired power.

- To change the power again, repeat the entire procedure.

## EXTRACTOR OPERATION

#### • Suction speed:

The hob features 9 suction speed levels from  to  plus a Booster level .

#### • Extractor activation / deactivation:

##### Activation:

From position zero (1),  the HOOD knob; each click will gradually increase the suction power.

The currently active power level will be shown on the display (2).

##### Deactivation:

From any position other than zero,  the HOOD knob, taking it back to position zero(1); the display will show .

#### • Suction Booster:

##### Activation:

 the HOOD knob; the flashing symbol  will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the extractor, it is timed and it lasts **5 min.** An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to

level .

### Deactivation:

The booster can be deactivated at any time, by turning the knob to level **8**.

### • Automatic mode

The hood will automatically select the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

### Activation:

OWL  the HOOD knob and keep it in this position for 1 sec. The LED (A)(6) will light up and an acoustic signal will indicate the activation of this function.

### Deactivation:

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

**Note:** If the filter maintenance signal is present, this function cannot be activated.

### • Activation / deactivation of grease and odour filter saturation indicator

**Note:** This indicator is normally deactivated.

**To access the filter activation / deactivation menu:**

With all displays off, OWL  the HOOD knob and stay in this position for 8 sec.

**Note:** The first setting option suggested is the GREASE FILTER one; for this reason, display (5) will show the

symbol ; to switch to the ODOUR FILTER setting, OWL  and hold the position for 2 sec. Display (5) will show the letter . To go back to the previous setting, OWL  and hold the position for 2 sec.

**To activate / deactivate the Grease filter saturation indicator  :**

Go to the GREASE FILTER  setting, then OWL  the HOOD knob. Each time the knob is rotated and released, the indicator is switched on and off.

**When the indicator is active,** in display (5) a dot appears next to the letter, in this case .

**To activate / deactivate the Odour filter saturation indicator  :**

Go to the ODOUR FILTER  setting and perform the same operations indicated for the activation / deactivation of the GREASE FILTER.

### Selected setting confirmation:

Having defined the desired settings, OWL  the HOOD

knob and hold this position for 8 sec. An acoustic signal will indicate that the settings have been saved.

### • Filter saturation indicator

**Note:** this function is disabled by default; it is activated when the grease and/or odour filter saturation indicators are activated (see procedure above)

When it is time to replace the grease and/or odour filter, the following symbols will appear on the display (5):

**Odour filter:**  Flashing for 10 sec.

**Grease filter:**  Flashing for 10 sec.

**Both filters:**  and  flash alternately for 10 sec.

**Note:** in the presence of these signals, the hob and the extractor will continue to work normally, but it will no longer be possible to activate the "automatic function" of the extractor.

**After replacing the grease and/or odour filters, it is necessary to reset the filter saturation indicator.** This will reset the counter and also make the G and F signals disappear.

### • Filter saturation indicator reset:

Proceed as follows: OWL  the HOOD knob and stay in this position for 3 sec.

G or F will disappear from the display (5) and a dot will appear in the bottom right corner flashing for 2 sec.

 or  followed by an acoustic signal, indicating that the indicator has been reset.

**Note:** In the presence of both signals, this procedure must be performed twice to reset first one then the other.

## 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), stirring pasta                                                      |
|              |  | Cook - simmer - thicken - cream   | longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, stock, milk), stirring pasta              |
|              |  | Cook - simmer - thicken - cream   | longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, 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).

#### • 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.

#### • 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!**

#### • 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                                                                                   |
| <br>+<br>acoustic signal<br> | Continuous (permanent) activation of the knobs in position:<br><b>OWL</b> or <b>OWR</b> | The knob is blocked in the <b>OWL</b> or <b>OWR</b> position for more than <b>30 sec.</b> | Check for any residues or objects blocking the knob; if there are any, remove them, then put the knob back in position zero. |
| 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 betjeningsselementerne.

## 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 skruetype.
- 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 fjernbetjeningsystem. 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, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningsselementerne. 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 effektivniveauet 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 mm<sup>2</sup> for effektivitet på op til 5500 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm<sup>2</sup>.

● **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 fastgøringsanordninger 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 udsugningen 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:

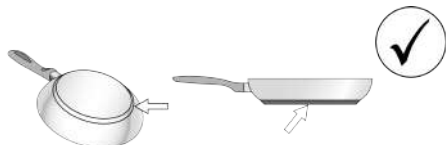
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk 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 egnet til madlavning med induktion. 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. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

**Advarsel:** For at bevare tilberedningsydeevnen 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 udledning 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 rørrør 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, foretrak altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filtrierende udgave:

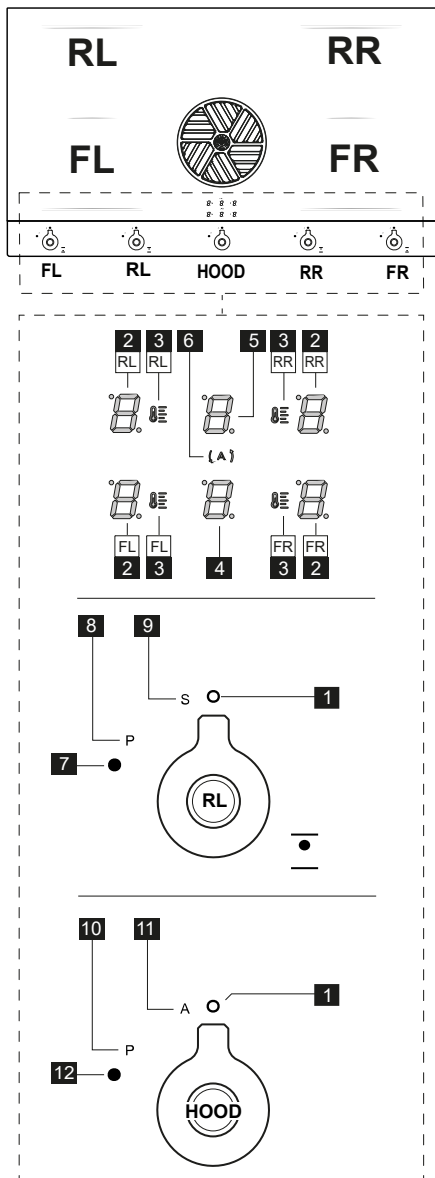
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Dette produkt inkluderer filtre og rør til en installation, der gør, at luften kan slippe ud af møblet. Se den illustrerede del af denne manual for flere oplysninger om det medfølgende tilbehør.

#### 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 Position nul 0 for drejeknapper
- 2 Display for kogezone
- 3 Display for Temperatur Manager
- 4 Sugeapparatets display

- 5 Display for filterstyring
- 6 Indikator for automatisk udsugning
- 7 Tilberedningsniveau 9
- 8 Position til aktivering af Tilberedningsbooster
- 9 Position til aktivering af Temperature Manager
- 9 Position til aktivering af Bridge
- 9 Position til aktivering af Automatic Heat up
- 10 Position til aktivering af Udsugningsbooster
- 11 Position til aktivering af automatisk udsugning
- 12 Emhættens udsugningsniveau 9

#### DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

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

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, 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 kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

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

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

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

#### KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

| Funktion                                                     | Værdi  |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Kogezone tændt                                               | 0      |
| Power Level (Effektniveau)                                   | 1..9-P |
| Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme) | H      |
| Pot Detector (Grydedetektor)                                 | U      |
| Bridge Zone-funktion aktiv                                   | n      |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv  |        |
| "Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv                       | L      |
| Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)         | A      |

**Bemærk:** Hvis der vises en blinkende prik i et eller flere displays, skal betjeningen til det pågældende

display nulstilles ved at dreje drejeknappen til nulposition.

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegejr på kogezoneerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegejret mangler eller flyttes.

### • Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezoneerne.

### • 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 kogezoneer slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på

displayet for den tilsvarende zone med symbolet

## VISNING AF DREJEKNAPPERNES ROTATION

Denne tabel beskriver, hvordan du skal dreje på drejeknapperne, når der er visse symboler.

|  |                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------|
|  | rotation med uret                                                            |
|  | rotation med uret over niveau 9 ved at dreje drejeknappen til slutstoppet.   |
|  | rotation mod uret                                                            |
|  | rotation mod uret over niveau (1) ved at dreje drejeknappen til slutstoppet. |

## KOGEPLADENS FUNKTION

Kogepladen er udstyret med fire kogezoneer

, som kan aktiveres enkeltvis eller bruges i kombination **FL+RL** eller **FR+RR**. Hver zone har 9 effektniveauer plus en ekstra booster.

### • Aktivering / Slukning af kogezone

#### Aktivering:

Fra position nul(1), drejeknap (FL- RL- RR - FR ), hvert klik øger gradvist tilberedningseffekten. Displayet viser det aktuelle aktive effektniveau fra til .

#### Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul (1), drejeknap (FL- RL- RR - FR ), og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser fra til .

### • Booster

#### Aktivering:

**OWR** drejeknap (FL- RL- RR - FR ), på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger induktionsspølsens maksimale effekt, er tidsbestemt og har en varighed på **10 min**. Et akustisk signal angiver, at tiden er udløbet, hvorefter effekten

automatisk vender tilbage til niveauet .

#### Deaktivering:

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres, drejeknappen til niveau , eller **OWR** som ved aktiveringen.

### • Bridge:

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezoneen **FL** med kogezoneen **RL** og kogezoneen **FR** med kogezoneen **RR**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

#### Aktivering af Bridge til venstre:

**OWL** drejeknapperne (FL + RL) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** displayet (2-FL) angiver display (2-RL) angiver .

Brug drejeknappen **FL** til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejeknappen **RL** til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

#### Aktivering af Bridge til højre:

**OWL** drejeknapperne (FR + RR) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** og display (2-FR) angiver display (2-RR) angiver .

Brug drejeknappen **FR** til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejeknappen **RR** til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

#### Deaktivering af Bridge:

drejeknap (FR og FL) og/eller (FR og RR) i position nul (1) afhængigt af, hvilken bridge, man ønsker af deaktivere.

### • Temperature Manager

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forudindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

#### Aktivering:

**OWL** drejeknap (FL - RL- RR - FR ) Displayet (2) viser blinkende på dette tidspunkt i en af

drejeknappens tre første positioner, for at vælge det mest passende niveau blandt de tilgængelige, angiver displayet (2) et symbol ved hver position som vist nedenfor, sammen med lysdiode  (3):

— Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

— Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

— Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsoucer, kødsoucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kog niveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.

#### Deaktivering:

L  i position nul (1), eller R  efter den tredje drejeknapposition.

#### • Child lock (børnesikring)

Denne funktion forhindrer, at børn eller personer, der har brug for opsyn, ved et uheld tænder for kogezoneerne og emhætten.

Denne funktion kan kun aktiveres, hvis drejeknapperne (FL-RL-RR-FR) er i position nul (1).

Når drejeknapperne er i position nul (1) skal du dreje drejeknapperne (RR og RL) mod uret samtidigt og holde dem i denne position i 3 sek. Displayet (4) viser denne

symbolsekvens , der gentages 3 gange. Ved slutningen af sekvensen aktiveres "child Lock" (børnesikring).

**Bemærk:** Hvis aktiveringsproceduren for "child Lock" (børnesikring) udføres med en eller flere knapper i en position, der ikke er nul, gentages symbolsekvensen

 i displayet (4) kun 2 gange, hvilket angiver, at det ikke er muligt at aktivere "child lock".

For at deaktivere funktionen skal du dreje RR- og RL-knapperne mod uret samtidigt i 3 sekunder.

#### • Automatic heat up

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 tilgængelig for effekt niveauer fra

 til .

#### Aktivering:

OWL  drejeknap (FL- RL- RR - FR ) og hold den i denne position i 3 sek. et akustisk signal signalerer, at funktionen er aktiveret. På displayet (2) blinker dette

symbol . Indenfor 10sek. R  den valgte drejeknap til det ønskede niveau, for eksempel  og vent i 5 sek., nu begynder symbolet  og  at blinke i rækkefølge.

#### Deaktivering:

Drej drejeknappen til en anden position.

#### • Power Limitation (effektbegrænsning):

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW). Her er de tilgængelige indstillinger.

| Display |     | KW-værdi                     |
|---------|-----|------------------------------|
| RL2     | RR2 |                              |
| 3       | 7   | 7,4 KW (standardindstilling) |
| 2       | 2   | 4,5 KW                       |

#### Indstilling af Power limitation:

1. Frakobl og tilslut kogepladen til strømforsyningen igen, og sørg for, at alle drejeknapper står i position "0".
2. Drej drejeknapperne til den forreste venstre kogezone FL og den forreste højre kogezone FR samtidigt mod uret, og hold dem i denne position i 3 sek.
3. Der udsendes et lydsignal, og displayet viser det standardindstillede effektniveau for kogepladen (f.eks.: 3,7, der svarer til 7,4KW).
4. Drej den højre knap FR mod venstre i 3 sek. for at ændre effektgrænsen. Når den er indstillet, skal du slippe knappen og ikke foretage dig noget i 10 sek. Der udsendes et lydsignal, displayet slukkes, og kogepladen går i standbytilstand.

Kogepladen er nu konfigureret til den ønskede effekt.

- Gentag hele proceduren for at ændre effekten igen.

## UDSUGNINGENS FUNKTION

#### • Udsugningshastighed:

Kogepladen er udstyret med 9 udsugningshastighedsniveauer fra  til  plus et Booster-niveau .

#### • Aktivering/deaktivering af udsugerens:

##### Aktivering:

Fra position nul (1), R  drejeknap HOOD, hvert klik vil gradvist øge sugeseffekten.

Displayet (2) viser det aktuelle aktive effektniveau.

##### Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul, L drejeknap HOOD og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser 0.

#### • **Booster udsugning:**

##### **Aktivering:**

OWR drejeknap HOOD, på displayet blinker symbolet P.

Denne tilstand bruger udsugningens maksimale effekt, er tidsreguleret og har en varighed på 5 min. Et akustisk signal angiver når tiden er gået, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet 9.

##### **Deaktivering:**

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres ved at dreje drejeknappen til niveau 8.

#### • **Automatisk drift**

Emhætten vælger automatisk den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til det maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

##### **Aktivering:**

OWL drejeknap HOOD og hold den i denne position i 1 sek., lysdiode (A) (6) tænder og et lydsignal advarer om aktivering af denne funktion.

##### **Deaktivering:**

Gentag aktiveringsprocedurerne for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** Hvis signalet for vedligeholdelse af filteret er til stede, kan denne funktion ikke aktiveres.

#### • **Aktivering/deaktivering af indikatorer for mætning af fedt- og lugtfilter**

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

**Sådan åbner du menuen for aktivering / deaktivering af filtre:**

Når alle displayene er slukket, OWL drejeknappen HOOD og hold den i denne position i 8 sek.

**Bemærk:** Den første indstillingsmulighed, der foreslås, er FEDTFILTER, derfor viser display (5) symbolet F.

For at skifte til indstillingen af LUGTFILTERET, OWL og forbliv i denne position i 2 sek. Displayet (5) viser bogstavet L. For at vende tilbage til den tidligere filterindstilling, OWL holdes den i positionen i 2 sek.

**Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for fedtfiltermætning:**

Gå til indstillingen FEDTFILTER derefter OWL drejeknappen HOOD. Indikatoren aktiveres eller deaktiveres hver gang drejeknappen drejes og slippes.

Når indikatoren er tændt vises en prik i displayet (5) ved siden af bogstavet, i dette tilfælde F.

**Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning:**

Gå til indstillingen LUGTFILTER og udfør de samme handlinger som ved aktivering / deaktivering af FEDTFILTER.

##### **Bekræft de valgte indstillinger:**

Når de ønskede indstillinger er defineret, OWL drejeknappen HOOD, hold denne position i 8 sek. et akustisk signal indikerer, at indstillingerne er gemt.

#### • **Indikator til filtermætning**

**Bemærk:** denne funktion er deaktiveret som standard, den aktiveres, når indikatorerne for fedt- og/eller lugtfiltermætning tændes (se proceduren ovenfor)

Når tiden er inde til at skifte fedt- og/eller lugtfilteret, vises følgende symboler på displayet (5):

**Lugtfilter:** Blinker i 10 sek.

**Fedtfilter:** Blinker i 10 sek.

**Begge filtre:** og blinker skiftevis i 10 sek.

**Bemærk:** Når disse signaler er til stede, vil kogepladen og emhætten fortsat fungere normalt, men det vil ikke være muligt at aktivere emhættens "automatiske funktion".

**Efter udskiftning af fedt- og/eller lugtfilterne er det nødvendigt at nulstille indikatoren for filtermætning.** Dette vil nulstille tælleren og også få G- og/eller F-signalerne til at forsvinde.

#### • **nulstilling af indikatoren for filtermætning:**

Fortsæt herefter på følgende måde:: OWL drejeknap HOOD og hold denne position i 3 sek.

Indikationen G eller F forsvinder fra displayet (5), og en prik i nederste højre hjørne blinker i 2 sek. eller efterfulgt af et bip, hvilket indikerer, at indikatoren er blevet nulstillet.

**Bemærk:** Hvis begge indikatorer er til stede, skal proceduren udføres to gange for at nulstille først den ene og derefter den anden indikator.

## EFFEKTABEL

| Styrkerniveau     |                                                                                   | 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                             |
| Mellemløst 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, 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, 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 risottoer |
| OFF               |  | Afsætningsflade                               | Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme 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 varmeskylslampen ikke længere er synlig.

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

### VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

#### • 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 DAMPRENERE!!!

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).

#### • 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.

#### • Rengøring af metalristen:

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

### VEDLIGEHOLDELSE 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!**

#### • 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.

## • 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 **højest 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                                                                                              |
| <br>+<br>lydsignal<br> | En kontinuerlig (permanent) aktivering af drejeknapperne registreres i positionen:<br><b>OWL</b>  eller <b>OWR</b>  | Drejeknappen er låst i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> i mere end <b>30 sek.</b> | Kontroller, om der er rester eller genstande, der hindrer drejeknappen i at vende tilbage, fjern dem og sæt drejeknappen tilbage i nulpositionen. |
| 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 anførte 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!

## 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 a 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 mm<sup>2</sup> para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm<sup>2</sup>.

● ¡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 desmoldantes, 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 acrílico; 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.

## 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 la aspiración a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produce 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:

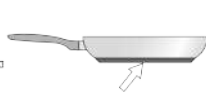
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas 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.

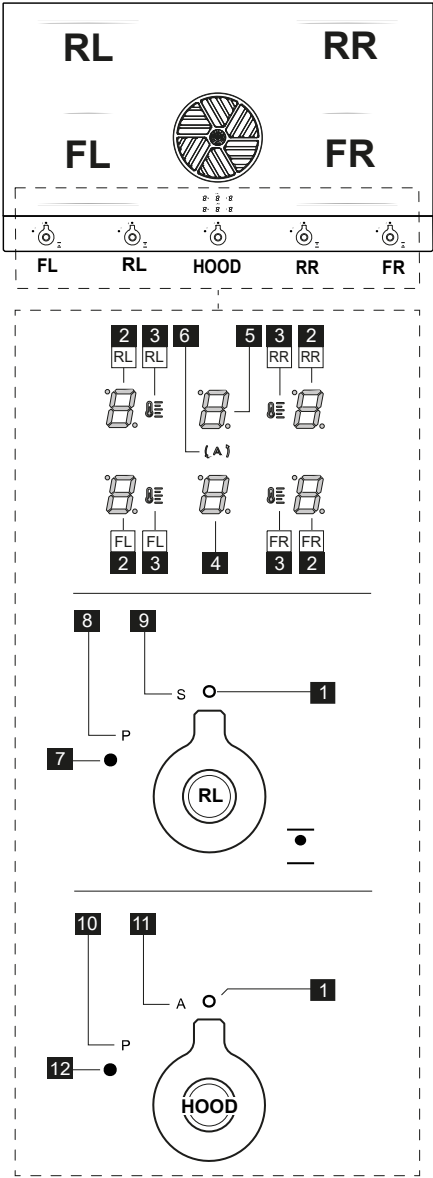
#### Importante

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



| T. | Función                                                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------|
| 1  | Posición cero 0 pomos                                                 |
| 2  | Pantalla zonas de cocción                                             |
| 3  | Pantalla Temperature manager (Gestión Temperatura)                    |
| 4  | Pantalla del aspirador                                                |
| 5  | Pantalla gestión Filtros                                              |
| 6  | Indicador Aspirador Automático                                        |
| 7  | Nivel potencia de cocción 9                                           |
| 8  | Posición para activación Booster Cocción                              |
| 9  | Posición para activación Temperaturas Manager                         |
| 9  | Posición para activación Bridge                                       |
| 9  | Posición para activación Automatic Heat up (Calentamiento Automático) |
| 10 | Posición para activación Booster Aspiración                           |
| 11 | Posición para activación Aspirador automático                         |
| 12 | Nivel potencia de aspiración campana 9                                |

#### 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:

- 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 **H** 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 relativas a las áreas de cocción, se indica:

| Función                   | Valor   |
|---------------------------|---------|
| Zona de cocción encendida | 0       |
| Power Level               | 1...9-P |

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

**Nota:** Si en una o más pantallas aparece un punto intermitente, el mando de esa pantalla debe restablecerse girando el pomo a posición Cero.

## 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

## INDICACIÓN ROTACIÓN POMOS

Esta tabla describe cómo girar los pomos cuando están presentes ciertos símbolos.

|  |                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | rotación horaria                                                                  |
|  | rotación horaria más allá del nivel 9 llevando el pomo hasta el tope.             |
|  | rotación antihoraria                                                              |
|  | rotación antihoraria más allá del nivel cero (1), llevando el pomo hasta el tope. |

## FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está equipada con cuatro zonas de cocción **FL**

**RL** **RR** **FR** estas pueden activarse por separado o pueden usarse en combinación **FL+RL** o **FR+RR**. Cada zona tiene 9 niveles de potencia más un booster suplementario.

### • **Activación / Apagado zona cocción**

#### Activación:

Desde la posición cero (1), pomo (FL- RL- RR - FR ), cada clic aumentará gradualmente la potencia de cocción. En la pantalla se verá el nivel de potencia activo en ese

momento desde hasta

#### Desactivación:

Desde cualquier posición diferente a cero (1), pomo (FL- RL- RR - FR ), regresándolo a posición cero (1), La pantalla mostrará desde hasta .

### • **Booster**

#### Activación:

**OWR** pomo (FL- RL- RR - FR ), en la pantalla aparece el símbolo

Este modo aprovecha la potencia máxima del inductor está temporizado y tiene una duración de **10min**. Una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente el nivel .

#### Desactivación:

El booster puede desactivarse en cualquier momento, pomo a nivel , o **OWR** como se hizo para la activación.

### • **Bridge:**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción **FL** con la zona de cocción **RL** y la zona de cocción **FR** con la zona de cocción **RR** creando una única zona con el mismo nivel de potencia. Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

#### Activación Bridge izquierdo:

**OWL** los pomos (FL + RL) simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla (2-

FL) indicará y la pantalla (2-RL) indicará .

Con el pomo FL seleccionar la potencia deseada luego con el pomo RL se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.

#### Activación Bridge derecho:

**OWL** los pomos (FR + RR) simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla (2-

FR) indicará y la pantalla (2-RR) indicará .

Con el pomo FR seleccionar la potencia deseada luego con el pomo RR se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.

## Desactivación Bridge:

Como (FR y FL) y/o (FR y RR) en posición cero (1) en función del bridge que se desea desactivar.

### • Temperature Manager (Gestión Temperatura)

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

#### Activación:

OWL  pomo (FL - RL- RR - FR ) La pantalla (2)

indicará  intermitente en este punto  en una de las tres primeras posiciones del pomo, para elegir el nivel más adecuado entre los disponibles, a cada posición la pantalla (2) indicará un símbolo como se indica a continuación, junto al led  (3):

 Identifica un nivel de potencia adecuado para disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).

 Identifica un nivel de potencia adecuado para permitir que se mantenga la temperatura de los platillos de manera delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

 Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante periodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragú, sopas, minestrone, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocciones a baño de María). Evita desagradables derrames de alimentos o las posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

#### Desactivación:

Como en posición cero (1), o  más allá de la tercera posición del pomo.

### • Child lock (Bloqueo infantil)

Esta función permite evitar el encendido accidental de las zonas de cocción y del aspirador por parte de niños o personas que necesitan supervisión.

Esta función puede activarse solo si los pomos (FL-RL-RR-FR) están en posición cero (1).

Con los pomos en posición cero (1) girar simultáneamente en sentido antihorario los pomos (RR ed RL), y mantenerlos en esta posición durante 3 seg. la pantalla (4)

mostrará esta secuencia de símbolos  repetida 3 veces. Al final de la secuencia se activará el "child lock".

**Nota:** Realizando el procedimiento de activación del "child lock" en presencia de una o más pomos en posición diferente a cero, en la pantalla (4) la secuencia de

símbolos  se repetirá solo 2 veces, para indicar que no será posible activar el "child lock".

Para desactivar la función girar simultáneamente en sentido antihorario el pomo RR - RL durante 3 seg.

### • 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 de  a .

#### Activación:

OWL  pomo (FL- RL- RR - FR ) y mantenerlo en esta posición durante 3 seg. una señal acústica indicará la activación de esta función. La pantalla (2) indicará este

símbolo  intermitente. En 10seg.  el pomo seleccionado en el nivel deseado, por ejemplo el  y espere 5 seg. en este momento comenzará a parpadear en secuencia el símbolo  y .

#### Desactivación:

Gire el pomo a otra posición.

### • Power Limitation (Limitación de potencia):

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW). A continuación, se muestran los detalles disponibles.

| Pantalla |     | Valor KW                              |
|----------|-----|---------------------------------------|
| RL2      | RR2 |                                       |
| 3        | 7   | 7,4 KW (configuración predeterminada) |
| 2        | 2   | 4,5 KW                                |

#### Ajuste del Power limitaton:

1. Desconectar y volver a conectar la placa de la red eléctrica, asegurarse de que todos los pomos estén en posición "0".
2. Girar contemporáneamente en sentido antihorario los pomos de la zona de cocción delantera izquierda FL y delantera derecha FR y mantenerlos en posición durante 3 seg.
3. Se emite una señal acústica y en la pantalla se mostrará el nivel de potencia de la placa configurado por defecto (ej: 3,7 que corresponde a 7,4KW).
4. Girar el pomo derecho FR hacia la izquierda durante 3 seg. para modificar el límite de potencia, una vez configurada, soltar el pomo y no realizar ninguna acción durante 10 seg. se emite una señal acústica, la pantalla se apaga y la placa de cocción pasa a modo standby. La placa ahora está configurada a la potencia deseada.  
- Para cambiar de nuevo la potencia repetir todo el procedimiento.

## FUNCIONAMIENTO DEL ASPIRADOR

### • Velocidad aspiración:

La placa está equipada con 9 niveles de velocidad de aspiración desde **1** hasta **9** más un nivel Booster **P**.

### • Activación / Apagado aspirador:

#### **Activación:**

Desde posición cero (1), **R** como **HOOD**, cada clic aumentará gradualmente la potencia de aspiración.

En la pantalla(2) se verá el nivel de potencia activo en ese momento.

#### **Desactivación:**

Desde cualquier otra posición diferente a cero, **L** como **HOOD** regresándolo a posición cero(1), La pantalla mostrará **0**.

### • Booster Aspirador:

#### **Activación:**

**OWR** como **HOOD**, en la pantalla aparece el símbolo **P** intermitente.

Este modo aprovecha la potencia máxima del aspirador está temporizado y tiene una duración de **5 min.** una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente al nivel **9**.

#### **Desactivación:**

El booster puede desactivarse en todo momento, girando el pomo a nivel **0**.

### • Funcionamiento automático

La campana seleccionará automáticamente la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción máximo, utilizado en las zonas de cocción. Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

#### **Activación:**

**OWL** como **HOOD** y mantenerlo en esta posición durante **1 seg.** el led (A)(6) se enciende y una señal sonora avisa la activación de esta función.

#### **Desactivación:**

Para desactivar esta función repita la misma operación de activación.

**Nota:** Si está presente la indicación de mantenimiento de filtros, esta función no puede ser activada.

### • Activación / desactivación indicador saturación filtro de grasa y olores

**Nota:** Este indicador generalmente está desactivado.

### **Para acceder al menú activación / desactivación filtros:**

Con todas las pantallas apagadas, **OWL** como **HOOD** y permanecer en esta posición durante **8 seg.**

**Nota:** La primera opción de ajuste propuesta es la del **FILTRO DE GRASA**, por esta razón la pantalla (5)

mostrará el símbolo **G**; Para pasar al ajuste del **FILTRO**

**DE OLORES**, **OWL** y mantener la posición durante **2**

**seg.** la pantalla (5) mostrará la letra **F**. Para regresar al

ajuste del filtro anterior, **OWL** manteniendo la posición durante **2 seg.**

**Para activar / desactivar indicador saturación filtro de Grasa **G**:**

Colocarse en el ajuste **FILTRO DE GRASA **G**** luego

**OWL** como **HOOD**. Con cada rotación y liberación del pomo se activará o desactivará el indicador.

**Cuando el indicador está activo** en la pantalla (5) cerca de la letra aparece un punto, en este caso **G**.

**Para activar / desactivar indicador saturación filtro de olores **F**:**

Colocarse en el ajuste **FILTRO DE OLORES **F**** y realizar las mismas operaciones indicadas para activación / desactivación del **FILTRO DE GRASA**.

#### **Confirmar los ajustes seleccionados:**

Definidos ajustes deseados, **OWL** como **HOOD**, mantener esta posición durante **8 seg.** una señal acústica indicará que se han guardado los ajustes.

### • Indicador de saturación filtros

**Nota:** esta función está desactivada por defecto, se activará cuando se activen los indicadores de saturación del filtro de grasas y/o de olores (ver procedimiento anterior)

Cuando llega el momento de cambiar el filtro de grasa y/u olores, en la pantalla (5) se verán los siguientes símbolos:

**Filtros de olores:** **F** Intermitente durante 10 seg.

**Filtro de grasa:** **G** Intermitente durante 10 seg.

**Ambos filtros:** **G** y **F** alternados intermitentes durante 10 seg.

**Nota:** en presencia de estas señalizaciones, La placa de cocción y el aspirador continuarán funcionando normalmente pero, no será posible activar la "función automático" del aspirador.

Después de haber cambiado los filtros de grasa y/u olores, será necesario realizar el procedimiento de reinicio del indicador de saturación filtros. Esto servirá para poner a cero el contador y también para hacer

desaparecer las señales G y/o F.

● **reinicio del indicador de saturación filtros:**

Proceda de la siguiente manera: **OWL**  como **HOOD** y permanecer en esta posición durante **3 seg.**

En la pantalla (5) desaparece la indicación G o F y aparecerá un puntito intermitente durante 2 seg. abajo a la

derecha  o . seguido de una señal acústica, para notificar que el indicador ha sido reiniciado.

**Nota:** Si están presentes ambas indicaciones, este procedimiento debe realizarse dos veces para reiniciar primero una y luego la otra indicación.

**TABLA DE POTENCIA**

| Nivel de potencia |                                                                                     | Tipo de cocción                                          | Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)                                                                                                         |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Máx potencia      |    | Calentar rápidamente                                     | eleva rápidamente la temperatura de los alimentos hasta que hiervan en caso de agua o calentar rápidamente 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    |    | Cocer – 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, 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 (por ejemplo: agua, caldo, leche) |
| Baja potencia     |    | Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar      | derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones                                                          |
|                   |   | Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar      | 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).

### • **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.

### • **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!**

### • **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.

### • **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                                                               |
| <br>+<br>señal sonora<br> | Se detecta una activación continua (permanente) de los pomos en posición de:<br><b>OWL</b>  o <b>OWR</b>  | El pomo está bloqueado en posición <b>OWL</b> u <b>OWR</b> durante un tiempo superior a <b>30 seg.</b> | Compruebe si hay residuos u objetos que obstruyan el retorno del pomo y elimínelos devolviendo el pomo a la posición cero. |
| 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 vääristä 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 työkaluilla.
- 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 turvallisien välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana.
- Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysisen, 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 kuumeisiin osiin.
- Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.
- Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyihin 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 keittotasoa pintojen päälle.
- Älä laita metallisia, kuten veitsiä, haarakuita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua.
- Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin.
- Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle kuumentamiseen. 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 synynä 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 asutinto jännitettä.
- Maadoitus-sähköjohdon 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 suoritetaan kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti kaksiki 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 kytketään 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 toimitettua kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm<sup>2</sup> tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm<sup>2</sup>.

- **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

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

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään 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 ym 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 synynä 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

- **Uputuskalusteen 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 ylhäyllyihin.

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 tiivisteainetta (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; akryylihohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

## HÄVITÄMINEN KÄYTTÖÄN 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. Käyttäjää 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 säädöksiä. 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 imu 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 hiilisuodatin/suodattimet hajujen 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

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

**Edu:** 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:

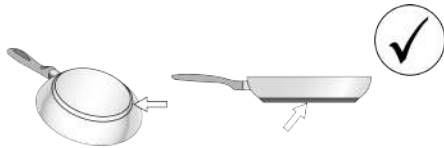
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat 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 keittoastiasii magneetoituva. 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 induktioadaptoreiden 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 lisävarustusivuun. 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

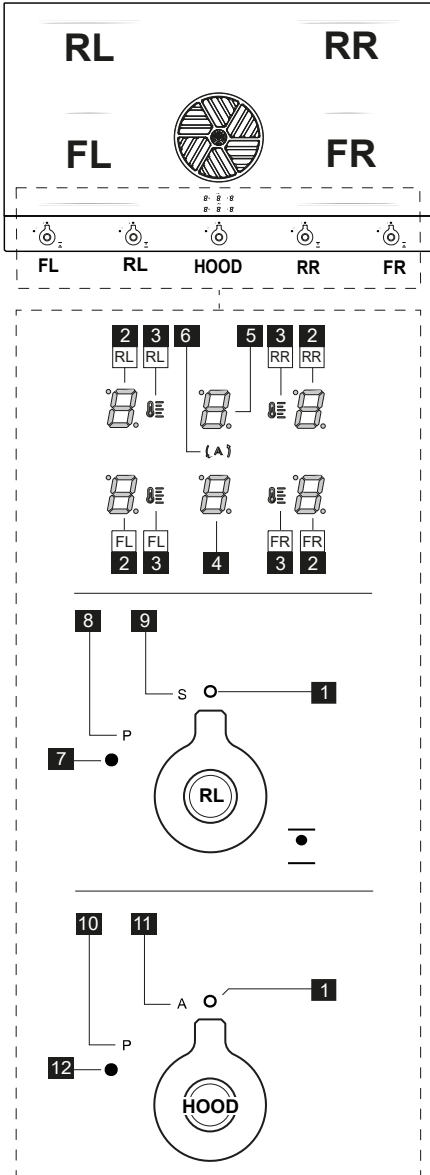
rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tässä tuotteessa on suodattimia ja putkia asennukseen, jossa ilma pääsee ulos kaapista. Jos haluat lisätietoja mukana toimitetuista varusteista, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

#### 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



#### T. Toiminto

- 1 Nappien nolla-asento 0
- 2 Keittoalueiden näyttö
- 3 Temperature Managerin näyttö
- 4 Imurin näyttö

- 5 Suodatinten hallinnoinnin näyttö
- 6 Automaattisen imurin osoitin
- 7 Kypsennyksen tehotaso 9
- 8 Kypsennyksen Boosterin aktivointiasento
- 9 Temperature Managerin aktivointiasento
- 9 Bridgen aktivointiasento
- 9 Automatic Heat upin aktivointiasento
- 10 Imun Boosterin aktivointiasento
- 11 Automaattisen imurin aktivointiasento
- 12 Liesituulettimen imun tehotaso 9

#### HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. 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 "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

#### KEITTOALUEEN NÄYTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

| Toiminto                                                  | Arvo    |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Keittoalue toiminnassa                                    | 0       |
| Power Level (tehotaso)                                    | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin) | H       |
| Pot Detector (kattilan tunnistus)                         | U       |
| Bridge Zone -toiminto päällä                              | n       |
| Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä |         |
| Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä                  | L       |
| Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto      | A       |

**Huomio:** Jos yhdessä tai useammassa näytössä on

vilkkuva piste . , kyseisen näytön ohjaus on nollattava tuomalla nuppi nolla-asentoon.

## 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 tehotasosta.

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

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

symbolin "H" avulla.

## NUPPIEN KIERRON OSOITUS

Tämä taulukko kertoo, miten nupit käännetään tiettyjen symbolien läsnäollessa.

|                                                                                  |                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | kierto myötäpäivään                                                        |
|  | kierto myötäpäivään tason 9 yli siten, että nuppi on raja-asennossa.       |
|  | kierto vastapäivään                                                        |
|  | kierto vastapäivään nollataso (1) yli siten, että nuppi on raja-asennossa. |

## KEITTOTASON TOIMINTA

Tasossa on neljä keittotasoa FL  RL  RR  FR  ne voidaan laittaa päälle erikseen tai niitä voidaan käyttää yhdistelmänä FL+RL tai FR+RR. Kullakin alueella on 9 tehotasoa ja lisäksi lisä-booster.

### • Keittoalueen kytkeminen päälle/sammutus

#### Toiminnon kytkeminen päälle:

Nolla-asennosta(1),  nuppia (FL- RL- RR - FR ); jokainen napsautus lisää keittotehoa asteittain. Näytössä

näkyvyyt tehotaso, joka on päällä kyseisellä hetkellä välillä  - 9.

#### Kytkeminen pois päältä:

Kaikista muista kuin nolla-asennoista (1),  nuppia (FL- RL- RR - FR ) ja tuo se nolla-asentoon (1). Näytössä näkyy  - .

### • Booster

#### Toiminnon kytkeminen päälle:

OWR  nuppia (FL- RL- RR - FR ); näytössä näkyy symboli .

Tämä hyödyntää induktorin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on 10 min. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti

tasolle .

#### Kytkeminen pois päältä:

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa 

nuppi tasoon , tai OWR,  kuten päälle laiton tapauksessa.

### • Bridge:

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta FL keittoalueen RL kanssa ja keittoaluetta FR keittoalueen RR kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotaso. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

#### Bridgen aktivointi vasemmalle:

OWL  nuppeja (FL + RL) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa 2 sekuntia, jolloin näyttö (2-FL) näyttää  ja näyttö (2-RL) näyttää .

Valitse haluamasi teho nupista FL ja ota komento sitten käyttöön nupista RL. Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laiton.

#### Bridgen aktivointi oikealle:

OWL  nuppeja (FR + RR) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa 2 sekuntia jolloin näyttö (2-FR) näyttää  ja näyttö (2-RR) näyttää .

Valitse haluamasi teho nupista FR ja ota komento sitten käyttöön nupista RR Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laiton.

#### Bridgen ottaminen pois päältä:

 nuppi (FR ja FL) ja/tai (FR ja RR) nolla-asentoon (1) sen perustaalla, mitä bridgejä halutaan kytkeä pois päältä.

### • Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

#### Toiminnon kytkeminen päälle:

OWL  nuppi (FL - RL- RR - FR ) Näyttö (2) osoittaa -

nyt vilkkuvana  yhteen nupin kolmesta ensimmäisestä asennosta, jotta voidaan valita soveltuvin taso saatavilla olevista, näyttö(2) ilmaisee joka asennossa seuraavassa

näytetyn symbolin sekä led-valon  (3):

— Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

— Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

— Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaattikastikkeiden, jauhelihakastikkeiden, keittojen ja minestrone-keittojen kypsentämiseen ylläpitäen hallittua keittotasoa (ihanteellinen vesihaudetta varten). Estää ruoan epämiellyttävät läikkymiset tai mahdolliset pohjaan palamiset, joita näissä valmistuksissa usein esiintyy. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.

#### **Kytkeminen pois päältä:**

 nolla-asentoon (1), tai  nupin kolmannen asennon yli.

#### **• Child lock**

Tämän toiminnon avulla voidaan estää, että lapset tai valvottavat henkilöt käynnistävät keittoalueet ja imurin vahingossa.

Tämä toiminto voidaan laittaa päälle vain jos nupit (FL-RL-RR-FR) ovat nolla-asennossa (1).

Kun nupit ovat nolla-asennossa (1), käännä nuppeja samanaikaisesti vastapäivään (RR ja RL) ja pidä ne kyseisessä asennossa **3 sekunnin ajan**, jolloin näytössä

(4) näkyvät nämä symbolit  järjestyksessä 3 kertaa. Tämän toimenpiteen jälkeen "child lock" kytkeytyy päälle.

**Huomio:** Kun "child lock" -toiminnon aktivointimenetelmä tehdään yhden tai useamman nupin ollessa jossakin muussa kuin nolla-asennossa, näytön (4) symbolien

 järjestys toistuu vain 2 kertaa, mikä osoittaa, että "child lock" -toimintoa ei voida laittaa päälle.

Toiminnon kytkemiseksi pois päältä käännä nuppia RR - RL samanaikaisesti vastapäivään 3 sekunnin ajan.

#### **• Automatic Heat UP**

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 .

**Toiminnon kytkeminen päälle:**

OWL  nuppia (FL- RL- RR - FR ) ja pidä se tässä asennossa **3 sekuntia**. Äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta. Näytössä (2) näkyy tämä vilkkuva symboli . **10 sekunnin** sisällä  valittua nuppia

halutulle tasolle, esimerkiksi , ja odota **5 sekuntia**. Nyt

symboli  ja  alkavat vilkkua peräkkäin.

#### **Kytkeminen pois päältä:**

Käännä nuppi toiseen asentoon.

#### **• Power Limitation (tehon vähennys):**

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi. Seuraavassa on saatavilla olevat asetukset.

| Näyttö |     | KW-arvo               |
|--------|-----|-----------------------|
| RL2    | RR2 |                       |
| 3      | 7   | 7,4 KW (oletusasetus) |
| 2      | 2   | 4,5 KW                |

#### **Power Limitationin asettaminen:**

1. Kytke taso irti sähköverkosta ja kytke se sitten takaisin sähköverkkoon varmistaen, että kaikki nupit ovat asennossa "0".

2. Käännä samanaikaisesti vastapäivään vasemman etukeittoalueen FL ja oikean etukeittoalueen FR nuppeja ja pidä ne asennossa **3 sekunnin** ajan.

3. Äänimerkki annetaan, ja näytössä näkyy oletusarvoisesti asetetun tason tehotaso (esim. 3,7, joka vastaa arvoa 7,4 KW).

4. Käännä oikeaa nuppia FR vasemmalle **3 sekunnin** ajan muokataksesi tehotasoa. Kun tämä on asetettu, vapauta nuppi äläkä tee mitään **10 sekunnin** ajan. Äänimerkki annetaan, näyttö sammuu, ja keittotaso siirtyy valmiustilaan.

Taso on nyt määritetty halutulle teholle.

- Toista koko menetelmä tehon muuttamiseksi uudelleen.

## **IMULAITTEEN TOIMINTA**

#### **• Immunopeus:**

Taso on varustettu 9 imunopeudella välillä  -  sekä

Booster-tasolla .

#### **• Imurin laitto päälle / sammutus:**

**Toiminnon kytkeminen päälle:**

Nolla-asennosta (1),  nuppia HOOD, jolloin jokainen napsautus lisää asteittain imutehoa.

Näytössä(2) näkyy kyseisellä hetkellä päällä oleva tehotaso.

#### **Kytkeminen pois päältä:**

Missä tahansa muussa kuin nolla-asennossa  nuppia HOOD ja tuo se nolla-asentoon (1): näytössä näkyy .

### • Imurin Booster:

#### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWR**  nuppia **HOOD**, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva symboli .

Tämä tila hyödyntää imurin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **5 min**. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti tasolle .

#### Kytkeminen pois päältä:

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa kääntämällä nuppi tasoon .

### • Automaattinen toiminta

Liesituuletin valitsee automaattisesti soveltuvimman nopeuden sopeuttaen imutehon enimmäiskeittotasoon, jota keittoalueilla käytetään.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

#### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se tässä asennossa **1 sekunnin**. Led-valo  (6) syttyy, ja äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta.

#### Kytkeminen pois päältä:

Tämä toiminto voidaan ottaa pois päältä toistamalla päälle laitton toiminnot.

**Huomaa:** Jos suodatinten huollon merkinanto näkyy, tätä toimintoa ei voida ottaa käyttöön.

### • Rasva- ja hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

**Suodatinten päälle / pois päältä laitton valikkoon pääseminen:**

Kun kaikki näytöt ovat sammuksissa, **OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa **8 sekuntia**.

**Huomio:** Ensimmäinen ehdotettu asetusvaihtoehto on **RASVASUODATIN**, ja tästä syystä näytössä **(5)** näkyy symboli .

**HAJUSUODATTIMEN** asetukseen siirtymiseksi **OWL**  ja pidä asento **2 sekunnin** ajan.

Näytössä **(5)** näkyy kirjain . Aiempaan

suodatinasetukseen palaamiseksi, **OWL**  pitää asennon **2 sekunnin** ajan.

**Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois:**  :

Siirry asetukseen **RASVASUODATIN**  ja sitten **OWL**

 nuppia **HOOD**. Aina kun nuppia käännetään ja se vapautetaan, osoitin laitetaan päälle tai pois.

**Kun osoitin on päällä**, näytössä **(5)** kirjaimen lähellä näkyy piste, joka on tässä tapauksessa .

**Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois:**  :

Asetu **HAJUSUODATIN**  -asetukseen ja tee toimenpiteet, jotka oli osoitettu **RASVASUODATTIMEN** päälle laittamiseen / pois päältä ottamiseen.

#### Vahvista valitut asetukset:

Kun halutut asetukset on määritetty **OWL**  nuppia **HOOD**, pidä tämä asento **8 sekunnin** ajan. Äänimerkki osoittaa, että asetukset on tallennettu.

### • Suodattimien kyllästymisen osoitin

**Huomaa** : tämä toiminto on oletusasetuksena pois käytöstä; se aktivoiduu, kun haju- ja/tai rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimet aktivoidaan (katso menetelmä yllä) Kun on tullut aika vaihtaa rasva- ja/tai hajusuodatin, näytössä **(5)** näkyvät seuraavat symbolit:

**Hajusuodattimet:**  Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Rasvasuodatin:**  Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Molemmat suodattimet:**  ja  vilkkuvat vuorotellen 10 sekunnin ajan.

**Huomaa** : näiden merkinantojen läsnäollessa keittotaso ja imuri jatkavat toimintaansa normaalisti, mutta imurin "automaattinen toiminto" ei ole aktivoitavissa.

**Kun rasva- ja/tai hajusuodattimet on vaihdettu, suodatinten kyllästymisen osoitin tulee nollata.** Näin laskuri voidaan nollata ja merkinannot G ja/tai F voidaan saada pois näkyvistä.

### • suodattimien kyllästymisen osoittimen nollaus:

Toimi seuraavasti: **OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa **3 sekuntia**.

Näytössä **(5)** katoaa ilmoitus G tai F ja näkyviin oikealle alas tulee piste, joka vilkkuu 2 sekuntia,  tai , minkä jälkeen kuuluu äänimerkki osoittaen näin, että osoitin on nollattu.

**Huomio:** Molempien merkinantojen läsnäollessa tämä menetelmä tulee tehdä kaksi kertaa ensin yhden ja sitten toisen merkinannon nollaamiseksi.

## TEHOTAULUKKO

| Tehotaso           |                                                                                   | Keittotapa                                                                     | Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)                                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimithe-<br>0   |  | 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<br>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<br>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, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen                               |
|                    |  | Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen                      | pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, liemi, maito)                                   |
| Alhainen<br>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 näkyvissä.

 Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

### KEITTOTASON HUOLTO

#### • Induktiotason 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 tahranoistoaineita.
- **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 keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

#### • Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määniä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

#### • 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**

ALKOHOLIAI

• **✖A** 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.

• **✖B** 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 **kausa** 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                                                                |
| <br>+<br>äänimerkki<br> | Havaitaan nappien jatkuva (pysyvä) aktivointi asennossa:<br><b>OWL</b>  tai <b>OWR</b>  | Nuppi on lukittuna asentoon <b>OWL</b> tai <b>OWR</b> yli <b>30 sekunnin</b> ajan. | Tarkista, onko paikalla mahdollisia jäämiä tai esineitä, jotka estävät nupin paluun, ja poista ne tuoden nupin nolla-asentoon. |
| 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.

**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 warmtetoever 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 kookpannen. • 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 onderhoudsvorschriften 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. ● Verzekeer 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 mm<sup>2</sup> voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm<sup>2</sup> zijn).

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingkabel 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 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 potentiële 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.

## REGLGEVING

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 dan de minimale afzuigsnelheid in en laat het apparaat 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 behouden, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemmissies te beperken, moet voor het kanalisatiesysteem de in deze handleiding aangegeven maximale diameter worden gebruikt.

## 2. GEBRUIK

### GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kookstelsel 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:

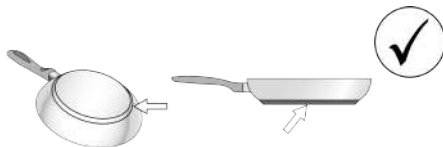
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle 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 uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (koppelingsflens). Verwijs voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen naar de pagina accessoires van de installatiehandleiding - Afzuigversie. Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen 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:**

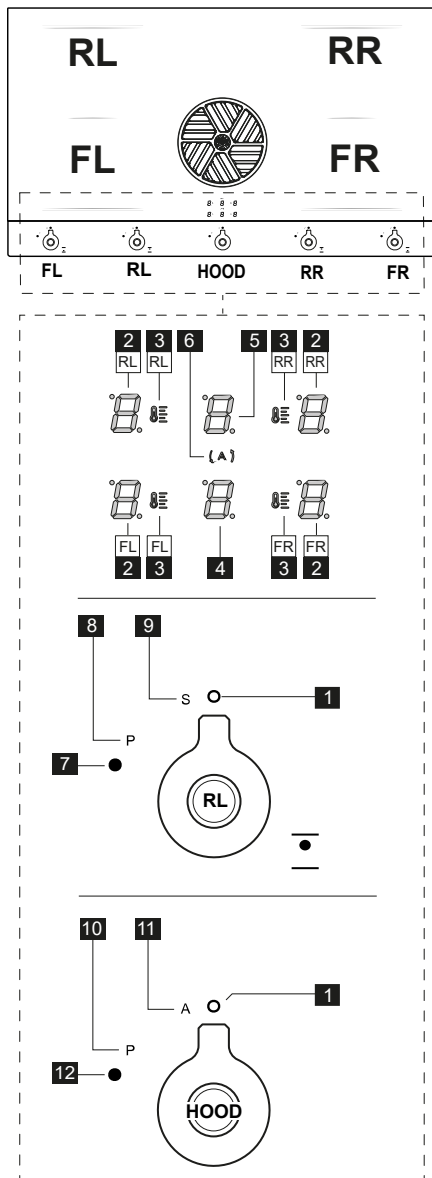
De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Dit product bevat filters en leidingen voor een installatie die lucht uit het meubel laat weglopen. Raadpleeg het geïllustreerde gedeelte van deze handleiding voor meer informatie over de meegeleverde 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 reden, 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 | Nulstand 0 draaiknoppen     |
| 2 | Display kookzones           |
| 3 | Display Temperature Manager |
| 4 | Display Afzuiging           |

|    |                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------|
| 5  | Display Filterbeheer                                            |
| 6  | Indicator Automatische afzuiging                                |
| 7  | Vermogensniveau koken 9                                         |
| 8  | Stand voor activeren Booster Koken                              |
| 9  | Stand voor activeren Temperature Manager (Warming Function)     |
| 9  | Stand voor activeren Bridge                                     |
| 9  | Stand voor activeren Automatic Heat up (Automatische opwarming) |
| 10 | Stand voor activeren Booster afzuiging                          |
| 11 | Stand voor activeren Automatische afzuiging                     |
| 12 | Niveau afzuigvermogen 9                                         |

## BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens 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 **H** 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                                 | <b>0</b>                                                                            |
| Power Level (Vermogensniveau)                         | <b>1...9-P</b>                                                                      |
| Residual Heat Indicator (Indicator restwarmte)        | <b>H</b>                                                                            |
| Pot Detector (Pannendetector)                         | <b>U</b>                                                                            |
| Functie Bridge Zone actief                            | <b>n</b>                                                                            |
| Functie Temperature Manager (Warming Function) actief |  |

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Functie Child Lock (Kinderslot) actief             | <b>L</b> |
| Functie Automatic Heat UP (Automatische opwarming) | <b>A</b> |

**Opmerking:** Als er op één of meer displays een

knipperende stip verschijnt, moet de bediening van dat display gereset worden door de knop naar de stand **Nul** te draaien.

## 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 gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool **H**.

## WEERGAVE VAN DE KNOPROTATIE

Deze tabel omschrijft hoe aan de knoppen gedraaid moet worden bij aanwezigheid van bepaalde symbolen.

|                                                                                                |                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R</b>      | rechtsom draaien                                                               |
| <b>OWR</b>    | rechtsom draaien voorbij niveau 9 door de knop tot de eindaanslag te draaien.  |
| <b>L</b>    | linksom draaien                                                                |
| <b>OWL</b>  | linksom draaien voorbij niveau (1) door de knop tot de eindaanslag te draaien. |

## WERKING VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat is uitgerust met vier bereidingszones **FL**  **RL**  **RR**  **FR**  deze kunnen afzonderlijk worden

bediend of kunnen in combinatie worden gebruikt **FL+RL** of **FR+RR**. Elke zone heeft 9 vermogensniveaus plus een extra booster.

### • Activering / uitschakeling bereidingszone

**Activering:**

Vanaf de nulstand(1), **R**  knop (**FL- RL- RR - FR**), elke klik zal het kookvermogen geleidelijk doen toenemen. Op het display verschijnt het op dat moment actieve

vermogensniveau van  tot **9**.

#### **Deactivering:**

Vanuit elke andere stand dan de nulstand (**1**),  knop (**FL- RL- RR - FR** ), en terugbrengen naar de nulstand (**1**),

Het display toont van **9** tot **1**.

#### • **Booster**

##### **Activering:**

**OWR**  knop (**FL- RL- RR - FR** ), op het display verschijnt het symbool .

Deze modus gebruikt het maximale vermogen van de inductor, is tijdgebonden en heeft een duur van **10min**. Een geluidssignaal geeft het verstrijken van deze tijd aan, daarna keert het vermogen automatisch terug naar niveau **9**.

##### **Deactivering:**

De booster kan op elk moment gedeactiveerd worden,  knop naar niveau **8**, of **OWR**  zoals gedaan voor activering.

#### • **Bridge:**

Met deze functie kan de bereidingszone **FL** werken in combinatie met de bereidingszone **RL** en de bereidingszone **FR** met de bereidingszone **RR**, zodat één enkele zone ontstaat met hetzelfde vermogen. Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen.

##### **Activering Bridge links:**

**OWL**  de knoppen (**FL + RL**) gelijktijdig en handhaaf deze stand gedurende **2 sec.**; het display (**2-FL**) geeft .

aan en het display (**2-RL**) toont .

Kies met de knop **FL** het gewenste vermogen en vervolgens met knop **RL** wordt de bediening geactiveerd; Een lang geluidssignaal bevestigt de inschakeling van de platen.

##### **Activering Bridge rechts:**

**OWL**  de knoppen (**FR + RR**) gelijktijdig en handhaaf deze stand gedurende **2 sec.**; het display (**2-FR**) geeft .

aan en het display (**2-RR**) toont .

Kies met de knop **FR** het gewenste vermogen en vervolgens met knop **RR** wordt de bediening geactiveerd; Een lang geluidssignaal bevestigt de inschakeling van de platen.

##### **Uitschakeling Bridge:**

 knop (**FR en FL**) en/of (**FR en RR**) in de nulstand (**1**), naargelang de bridges die gedeactiveerd moeten worden.

#### • **Temperature Manager**

Temperature Manager is een functie voor de instelling van de vooringestelde temperatuur die het meest geschikt is voor het verkrijgen van het gewenste resultaat.

##### **Activering:**

**OWL**  knop (**FL - RL- RR - FR** ) Het display (**2**) geeft

op dit  punt een knipperende  aan op een van de drie eerste standen van de knop, om het meest geschikte niveau te kiezen; voor elke stand zal het display (**2**) een van de onderstaande symbolen weergeven, samen met de led

 (**3**):

 Dit is een vermogensniveau dat geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten, zonder afbreuk te doen aan hun sensorische eigenschappen (chocolade, boter, enz.).

 Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten op delicate wijze warm te houden, zonder dat ze de kooktemperatuur bereiken.

 Dit vermogensniveau is geschikt om gerechten lang te laten sudderen. Geschikt voor het koken van tomatensauzen, ragouts, soepen, stoofschotels, met behoud van een gecontroleerd kookniveau (ideaal voor au bain-marie koken). Vermijd dat het voedsel overkookt of op de bodem verbrandt, wat vaak gebeurt bij dit type bereiding. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.

##### **Deactivering:**

 in nulstand (**1**), of  voorbij de derde stand van de knop.

#### • **Child lock**

Met deze functie kan worden voorkomen dat de kookzones en de afzuiging per ongeluk worden ingeschakeld door kinderen of personen die onder toezicht moeten staan.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd als de draaiknoppen (**FL-RL-RR-FR**) in nulstand (**1**) staan.

Draai met de draaiknoppen in nulstand (**1**) de draaiknoppen (**RR en RL**) gelijktijdig tegen de klok in en houd ze **3 sec.** in deze stand. Op het display (**4**) zal deze

reeks symbolen  3 keer achter elkaar worden weergegeven. Na afloop van deze reeks symbolen wordt de functie "Child lock" geactiveerd.

**Opmerking:** Als de activeringsprocedure van "Child lock" wordt uitgevoerd terwijl een of meer draaiknoppen in een andere stand dan nul staan, wordt de reeks symbolen

 op het display (**4**) slechts 2 keer herhaald, om aan te geven dat "Child lock" niet kan worden geactiveerd.

Draai om de functie te deactiveren de draaiknoppen **RR**

- RL gelijktijdig 3 sec. tegen de klok in.

### • Automatic heat up [Automatische opwarming]

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 voor de vermogensniveaus van 1 tot 9.

#### Activering:

OWL  knop (FL- RL- RR- FR ) en gedurende 3 sec. in deze stand houden; een geluidssignaal zal de activering van deze functie signaleren. Op het display (2) verschijnt dit knipperende symbool . Binnen 10sec.  de gekozen knop op het gewenste niveau, bijvoorbeeld 7 en wacht 5 sec. op dit punt zullen achtereenvolgens het symbool  en 7 beginnen te knipperen.

#### Deactivering:

Draai de knop in een andere stand.

### • Power Limitation:

Met de functie Power Limitation kan de werking van het product worden ingesteld met beperking van het maximale opgenomen vermogen (kW). Hieronder volgen de beschikbare instellingen.

| Display |     | Waarde kW                    |
|---------|-----|------------------------------|
| RL2     | RR2 |                              |
| 3       | 7   | 7,4 kW (standaardinstelling) |
| 2       | 2   | 4,5 kW                       |

#### Instelling van Power Limitation:

1. Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en sluit hem weer aan. Zorg ervoor dat alle draaiknoppen in stand "0" staan.
  2. Draai de draaiknoppen van de kookzone linksvoor FL en rechtsvoor FR gelijktijdig tegen de klok in en houd ze 3 sec. in deze stand.
  3. Er klinkt een geluidssignaal en op het display zal het standaard ingestelde vermogensniveau van de kookplaat worden weergegeven (bijv.: 3, 7, wat overeenkomt met 7,4 kW).
  4. Draai de draaiknop rechtsvoor FR 3 sec. naar links om de vermogenslimiet te wijzigen. Laat de draaiknop na het instellen los en voer gedurende 10 sec. geen handelingen uit. Er klinkt een geluidssignaal, het display gaat uit en de kookplaat schakelt over naar stand-bymodus.
- De kookplaat is nu geconfigureerd met het gewenste vermogen.
- Herhaal de volledige procedure om het vermogen

opnieuw te wijzigen.

## WERKING VAN DE AFZUIGER

### • Snelheid afzuiging:

De kookplaat beschikt over 9 niveaus van afzuigsnelheid, van 1 tot 9, plus een Booster-niveau .

### • Activering / uitschakeling afzuiger:

#### Activering:

Vanaf de nulstand (1),  knop HOOD, met elke klik zal het afzuigvermogen geleidelijk toenemen.

Op het display(2) verschijnt het op dat moment actieve vermogensniveau.

#### Deactivering:

Vanuit elke andere stand dan nul,  knop HOOD en terugbrengen naar de nulstand(1), het scherm geeft  weer.

### • Booster Afzuiger:

#### Activering:

OWR  knop HOOD, op het display verschijnt het symbool  dat knippert.

Deze modus gebruikt het maximale vermogen van de afzuiger is tijdsgebonden en heeft een duur van 5 min. Een geluidssignaal geeft het verstrijken van deze tijd aan, daarna keert het vermogen automatisch terug naar niveau 9.

#### Deactivering:

De booster kan op elk moment uitgeschakeld worden door de knop naar niveau  te draaien.

### • Automatische werking

De afzuigkap zal automatisch de meest geschikte snelheid kiezen, waarbij de afzuigcapaciteit wordt aangepast aan het maximale kookniveau dat in de bereidingszones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

#### Activering:

OWL  knop HOOD gedurende 1 sec. in deze stand houden, de led (A)(6) gaat branden en een geluidssignaal waarschuwt voor de activering van deze functie.

#### Deactivering:

Om deze functie te deactiveren, herhaalt u dezelfde stappen als bij het activeren.

**Nota:**Als de onderhoudsmelding van de filters aanwezig is, kan deze functie niet geactiveerd worden.

### • Activeren / deactiveren van de indicator verzadiging van de vet- en geurfilters

**Opmerking:** Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

**Om naar het menu voor het activeren / deactiveren van de filters te gaan:**

Met de displays helemaal uit, **OWL**  de knop **HOOD** en gedurende **8 sec.** in deze stand houden.

**Opmerking:** De als eerste voorgestelde instellingsoptie is die van het **VETFILTER**, om deze reden toont het display

(5) het symbool ; Om over te gaan naar de instelling van

het **GEURFILTER**, **OWL**  en handhaaf de stand

gedurende **2 sec.**; het display (5) toont de letter **F**. Om terug te keren naar de instelling van het vorige filter, **OWL**

 en handhaaf de stand gedurende **2 sec.**

**Om de indicator verzadiging vetfilter te activeren / deactiveren**  :

Ga naar de instelling **VETFILTER**  vervolgens **OWL**

 knop **HOOD**. Telkens wanneer de knop wordt gedraaid en losgelaten wordt de indicator geactiveerd of gedeactiveerd.

**Als de indicator actief is, verschijnt** op het display (5), naast de letter, een punt, in dit geval .

**Om de indicator verzadiging geurfilter te activeren / deactiveren**  :

Ga naar de instelling **GEURFILTER**  en herhaal dezelfde handelingen als voor de activering / deactivering van het **VETFILTER**.

**Bevestig de geselecteerde instellingen:**

Na de definitie van de gewenste instellingen, **OWL** 

knop **HOOD**, handhaaf deze stand gedurende **8 sec.**; een geluidssignaal geeft aan dat de instellingen zijn opgeslagen.

### • Indicator verzadiging filters

**Opmerking :** deze functie is standaard uitgeschakeld, zij wordt geactiveerd wanneer de indicatoren voor de verzadiging van de vet- en/of geurfilters geactiveerd worden (zie procedure hierboven)

Als het moment gekomen is om het vet- en/of geurfilter te vervangen, verschijnen de volgende symbolen op het display (5):

**Geurfilters:**  Knippert gedurende 10 sec.

**Vetfilter:**  Knippert gedurende 10 sec.

**Beide filters:**  en  knipperen afwisselend gedurende 10 sec.

**Opmerking :** bij aanwezigheid van deze signalen zullen de kookplaat en de afzuigventilator normaal blijven werken, maar het zal niet mogelijk zijn de "automatische functie" van de afzuigventilator te activeren.

**Na het vervangen van de vet- en/of geurfilters moet de indicator voor de verzadiging van de filters opnieuw worden ingesteld.** Hiermee wordt de teller opnieuw ingesteld en ook de signalen G en/of F zullen verdwijnen.

### • opnieuw instellen van de indicator voor verzadiging van de filters:

Ga als volgt te werk: **OWL**  de knop **HOOD** en gedurende **3 sec.** in deze stand houden.

In het display (5) verdwijnt de indicatie G of F en verschijnt

rechtsonder een puntje dat 2 sec.  of  knippert, gevolgd door een pieptoon, ten teken dat de indicatie opnieuw ingesteld is.

**Opmerking:** Als beide signaleringen aanwezig zijn, moet deze procedure tweemaal worden uitgevoerd om eerst de ene en dan de andere signalering opnieuw in te stellen.

## 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 | 4-5 | Koken - laten sudderen - fruiten – grillen      | stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen                                                                                 |
|                    | 3-4 | Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen  | langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, bouillon, melk), de pasta omscheppen                   |
|                    | 2-3 | Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen  | langere kooktijd (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, bouillon, melk) |
| Laag vermogen      | 1-2 | Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken | de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien                                                                    |
|                    | 1   | Smelten – ontdooien – warm houden - smeug maken | het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren                       |
| OFF                | 0   | 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).

#### • XD 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.

#### • XE 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!**

#### • XA 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 filtereigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

#### • XB 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                                                                                        |
| <br>+<br>geluidssignaal<br>    | Er wordt een continue (permanente) activering waargenomen van de draaiknoppen in de standen:<br><b>OWL</b> of <b>OWR</b> | De draaiknop is langer dan <b>30 sec.</b> in de stand <b>OWL</b> of <b>OWR</b> vergrendeld. | Controleer of er resten of voorwerpen zijn die de terugslag van de knop belemmeren en verwijder die dan om vervolgens de knop weer in de nulstand te zetten. |
| 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.

**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 RÈGLEMENTATIONS

### 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 programmateur 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 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm<sup>2</sup>).

- **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 conseillable 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 conseillable, 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 :



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 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'aspiration 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 :

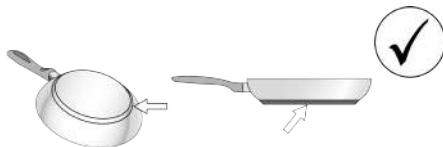
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de 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 :**

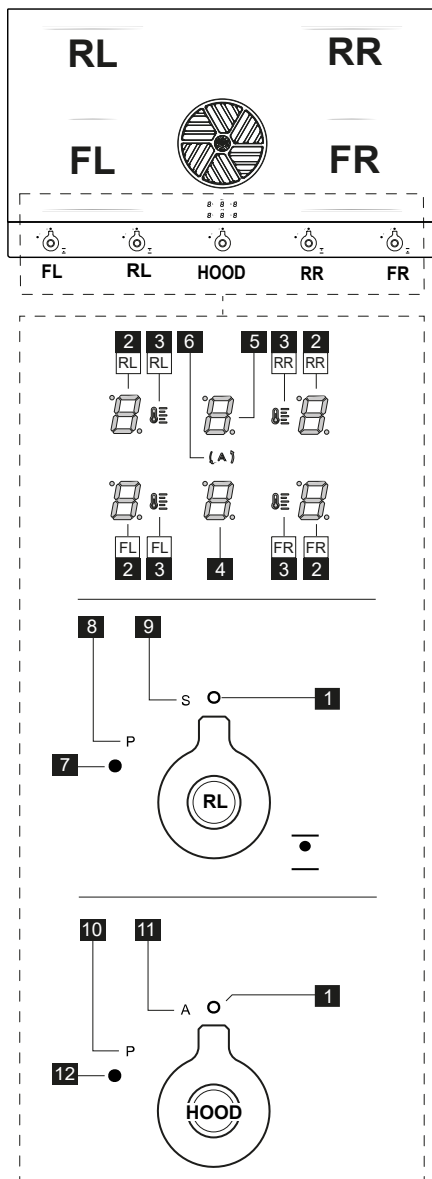
L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Ce produit comprend des filtres et des tuyaux pour l'installation permettant l'évacuation de l'air du meuble. Pour plus d'informations concernant les accessoires fournis, consulter la partie illustrée 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 | Position zéro 0 boutons       |
| 2 | Afficheur zones de cuisson    |
| 3 | Afficheur Température manager |
| 4 | Affichage aspirateur          |

|    |                                                 |
|----|-------------------------------------------------|
| 5  | Afficheur gestion filtres                       |
| 6  | Indicateur Aspirateur Automatique               |
| 7  | Niveau puissance de cuisson 9                   |
| 8  | Position pour activation Booster Cuisson        |
| 9  | Position pour activation Température manager    |
| 9  | Position pour activation Bridge                 |
| 9  | Position pour activation Automatic Heat up      |
| 10 | Position pour activation Booster Aspiration     |
| 11 | Position pour activation Aspirateur automatique |
| 12 | Niveau puissance d'aspiration hotte 9           |

## 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 :

• **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

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

| 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 Automatic Heat UP (Chauffage automatique)



**Remarque :** Si un point clignotant apparaît sur un ou plusieurs affichages, la commande de cet affichage doit être réinitialisée en tournant le bouton sur la position zéro.

## 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 .

## INDICATION ROTATION BOUTONS

Ce tableau décrit comme tourner les boutons en présence de certains symboles.

|                                                                                     |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | rotation horaire                                                                                  |
|    | rotation horaire au-delà du niveau 9 en positionnant le bouton sur la fin de course.              |
|    | rotation anti-horaire                                                                             |
|  | rotation anti-horaire au-delà du niveau zéro (1), en positionnant le bouton sur la fin de course. |

## FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le plan est muni de quatre zones de cuisson FL  RL .

RR  FR  qui peuvent être activées séparément et peuvent être utilisées en combinaison FL+RL ou FR+RR. Chaque zone a 9 niveaux de puissance plus un booster supplémentaire.

### • Activation / Arrêt zone de cuisson

**Activation :**

Depuis la position zéro(1),  bouton (FL- RL- RR - FR ), chaque clic augmentera progressivement la puissance de cuisson. L'écran affiche le niveau de

puissance actuellement actif de **9** à **9**.

#### Désactivation :

Depuis toute position différente de zéro (1), **L** bouton (FL- RL- RR - FR ), en le ramenant sur la position zéro (1), l'écran affiche de **9** à **1**.

#### • Booster

##### Activation :

**OWR**  bouton (FL- RL- RR - FR ), l'écran affiche le symbole **P**.

Ce mode utilise la puissance maximale de l'inducteur qui est temporisée et a une durée de **10 min**. Un signal sonore indique l'expiration de ce délai, puis la puissance revient automatiquement au niveau **9**.

##### Désactivation :

Le booster peut être désactivé à tout moment, **L**  bouton au niveau **8**, ou **OWR**  comme pour l'activation.

#### • Bridge :

Cette fonction permet de faire fonctionner en mode combiné la zone de cuisson **FL** avec la zone de cuisson **RL** et la zone de cuisson **FR** avec la zone de cuisson **RR** créant une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

##### Activation Bridge à gauche :

**OWL**  les boutons (FL + RL) simultanément et les maintenir dans cette position pendant **2 s.** ; l'écran (2-FL) indiquera **1** et l'écran (2-RL) indiquera **1**.

Avec le bouton **FL** choisir la puissance souhaitée puis le bouton **RL** permettra d'activer la commande ; un signal sonore prolongé confirme l'allumage des plaques.

##### Activation Bridge à droite :

**OWL**  les boutons (FR + RR) simultanément et les maintenir dans cette position pendant **2 s.** ; l'écran (2-FR) indiquera **1** et l'écran (2-RR) indiquera **1**.

Avec le bouton **FR** choisir la puissance souhaitée puis le bouton **RR** permettra d'activer la commande ; un signal sonore prolongé confirme l'allumage des plaques.

##### Désactivation Bridge :

**L**  bouton (FR et FL) et/ou (FR et RR) en position zéro (1) en fonction des bridge que l'on veut activer.

#### • Temperature Manager

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie plus appropriée, pour obtenir le

résultat souhaité.

##### Activation :

**OWL**  bouton (FL - RL- RR - FR ) L'écran (2) indiquera

**1** clignotant à ce stade **R**  dans l'une des trois premières positions du bouton ; pour choisir le niveau le plus adapté parmi les niveaux disponibles, l'écran(2) indiquera à chaque position le symbole comme indiqué ci-dessous, avec le voyant **1**  (3) :

**1** Il définit un niveau de puissance indiqué pour faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles (chocolat, beurre, etc).

**2** Il définit un niveau de puissance permettant de maintenir à la température appropriée vos plats de manière délicate, sans atteindre des températures d'ébullition.

**3** Il définit un niveau de puissance indiqué pour mijoter des plats pendant des temps prolongés. Convient pour la cuisson de sauces à la tomate, ragouts, soupes, tout en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Il permet d'éviter les débordements et les brûlures sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.

##### Désactivation :

**L**  en position zéro (1), ou **R**  au-delà de la troisième position du bouton.

#### • Child lock

Cette fonction permet d'éviter les allumages accidentels des zones de cuisson et de l'extracteur par des enfants ou des personnes qui ont besoin d'une supervision.

Cette fonction peut être activée seulement si les boutons (FL-RL-RR-FR) sont sur zéro (1).

Avec les boutons sur zéro (1) tourner simultanément les boutons (RR et RL) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et les maintenir dans cette position pendant **3 s.** ; l'afficheur (4) affichera cette séquence de symboles

**1 1 1 1** 3 fois. À la fin de la séquence, le « **child lock** » sera activé.

**Remarque :** Si la procédure d'activation du « **child lock** » est effectuée avec un ou plusieurs boutons dans une position différente de zéro, la séquence de symboles

**1 1 1 1** sur l'afficheur (4) ne se répétera que 2 fois, pour indiquer qu'il ne sera pas possible d'activer le « **child lock** ».

Pour désactiver la fonction, tourner simultanément le bouton RR - RL pendant **3 s.** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### • 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 **9**.

#### Activation :

**OWL**  bouton (FL- RL- RR - FR ) et le maintenir sur cette position pendant **3 sec.** Un signal sonore signale l'activation de cette fonction. L'écran **(2)** indique ce symbole **A** clignotant. Dans les **10sec.**  le bouton choisi sur le niveau désiré, par exemple **7** et attendre **5 sec.** À ce stade, le symbole **A** et **7** se met à clignoter en séquence.

#### Désactivation :

Tourner le bouton sur une autre position.

#### • Power Limitation :

La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement de l'appareil en limitant l'absorption à un seuil maximal (KW). Ci-dessous, les réglages disponibles.

| Écran |     | Valeur KW                   |
|-------|-----|-----------------------------|
| RL2   | RR2 |                             |
| 3     | 7   | 7,4 KW (réglage par défaut) |
| 2     | 2   | 4,5 KW                      |

#### Réglage de la Power limitaton :

1. Débrancher et rebrancher la plaque du secteur électrique, s'assurer que tous les boutons sont sur « 0 ».
2. Tourner simultanément les boutons de la zone de cuisson avant gauche **FL** et avant droit **FR** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et les maintenir dans cette position pendant **3 s.**
3. Un signal sonore sera émis et l'afficheur visualisera le niveau de puissance de la plaque définie par défaut (ex : 3,7 qui correspond à 7,4KW).
4. Tourner le bouton droit **FR** vers la gauche pendant **3 s.** pour modifier la limite de puissance ; une fois définie, relâcher le bouton et n'effectuer aucune action pendant **10 s.** ; un signal sonore est émis, l'afficheur s'éteint et l'aplaque de cuisson passe en mode veille.

La plaque est maintenant configurée à la puissance souhaitée.

- Pour changer de nouveau la puissance, refaire toute la procédure.

## FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR

#### • Vitesse d'aspiration :

Le plan est équipé de 9 niveaux de vitesse d'aspiration, de **1** à **9** plus un niveau Booster **P**.

#### • Activation / Arrêt aspirateur :

##### Activation :

Depuis la position zéro **(1)**,  bouton **HOOD**, chaque clic augmentera progressivement la puissance d'aspiration. L'écran **(2)** affichera le niveau de puissance actuellement actif.

##### Désactivation :

À partir de n'importe quelle position autre que zéro,  en ramenant le bouton **HOOD** sur la position zéro **(1)**, l'écran affichera **0**.

#### • Booster Aspirateur :

##### Activation :

**OWR**  bouton **HOOD**, l'écran affiche le symbole **P** clignotant.

Ce mode utilise la puissance maximale de l'aspirateur qui est temporisée et a une durée de **5 min.** Un signal sonore indique l'expiration de ce temps, puis la puissance revient automatiquement au niveau **9**.

##### Désactivation :

Le booster peut être désactivé à tout moment en tournant le bouton au niveau **8**.

#### • Fonctionnement automatique

La hotte sélectionnera automatiquement la vitesse la plus appropriée, en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal utilisé dans les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

##### Activation :

**OWL**  bouton **HOOD** et le maintenir sur cette position pendant **1 sec.** la LED **( A )** **(6)** s'allume et un signal sonore avertit de l'activation de cette fonction.

##### Désactivation :

Pour désactiver cette fonction, répéter les mêmes étapes d'activation.

**Note** : si le message d'entretien du filtre est présent, cette fonction ne peut pas être activée.

#### • Activation / désactivation de l'indicateur de saturation du filtre graisses et odeurs

Remarque : Ce voyant est généralement désactivé.

Pour accéder au menu activation / désactivation filtres :

Avec tous les écrans éteints, **OWL**  bouton **HOOD** et rester dans cette position pendant **8 sec.**

**Remarque** : La première option de réglage proposée est celle du **FILTRE GRAISSES**, et c'est pour cela que l'écran

(5) affichera le symbole  ; pour passer au réglage du **FILTRE À ODEURS**, **OWL**  et maintenir la position pendant **2 s.** L'écran (5) affichera la lettre **F**. Pour revenir au réglage du filtre précédent, **OWL**  en maintenant la position pendant **2 s.**

**Pour activer / désactiver l'indicateur de saturation du filtre à graisses** 

Se placer sur le réglage **FILTRE GRAISSES**  puis **OWL**  bouton **HOOD**. L'indicateur s'activera ou désactivera à chaque rotation et relâchement du bouton.

**Quand l'indicateur est actif** un point apparaît sur l'écran (5) à proximité de la lettre, ici .

**Pour activer / désactiver l'indicateur de saturation du filtre à odeurs**  :

Se positionner sur le réglage **FILTRE ODEURS**  et réaliser les mêmes opérations indiquées pour l'activation / désactivation du **FILTRE À GRAISSES**.

**Confirmer les réglages sélectionnés** :

Après avoir défini les réglages souhaités, **OWL**  bouton **HOOD**, maintenir cette position pendant **8 s.** un signal sonore indiquera l'enregistrement effectif des réglages.

#### ● Voyant de saturation des filtres

**Note** : cette fonction est désactivée par défaut, elle sera activée lorsque les indicateurs de saturation des filtres à

grasses et/ou à odeurs seront activés (voir procédure ci-dessus)

Lorsque le moment est venu de remplacer le filtre à graisses et/ou à odeurs, les symboles suivants apparaissent sur l'écran (5) :

**Filtres à odeurs** :  Clignotant pendant 10 sec.

**Filtre à graisse** :  Clignotant pendant 10 sec.

**Les deux filtres** :  et  clignotants par alternance pendant 10 sec.

**Note** : En présence de ces signaux, le plan de cuisson et l'aspirateur continueront à fonctionner normalement, mais il ne sera pas possible d'activer la "fonction automatique" de l'aspirateur.

**Après le remplacement des filtres à graisses et/ou à odeurs, l'indicateur de saturation des filtres doit être réinitialisé.** Cela servira pour remettre le compteur à zéro et aussi pour faire disparaître les signaux G et/ou F.

#### ● réinitialisation de l'indicateur de saturation des filtres :

Procéder comme suit : **OWL**  bouton **HOOD** et rester sur cette position pendant **3 sec.**

Sur l'écran (5) l'indication G ou F disparaît et un point apparaît en bas à droite, clignotant pendant 2 sec.  .

ou   suivi d'un bip sonore, indiquant que l'indicateur a été remis à zéro.

**Remarque** : Si les deux signaux sont présents, cette procédure doit être effectuée deux fois pour réinitialiser d'abord l'une puis l'autre alerte.

## 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 |
|                     |  | Frïre - bouillir                                                | brunir, commencer une cuisson, frïre 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                        | cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, bouillon, lait), remuer les pâtes               |
|                   |  | cuire - mijoter - épaissir, remuer                        | cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, 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 veille ou éteinte (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                                                                     |
| <br>+<br>signal sonore<br> | Une activation continue (permanente) des boutons est détectée en position de :<br><b>OWL</b>  ou <b>OWR</b>  | Le bouton est bloqué en position <b>OWL</b> ou <b>OWR</b> pendant une durée supérieure à <b>30 sec.</b> | Vérifier que des débris ou des objets n'obstruent pas le retour du bouton, puis les retirer en remettant le bouton en position zéro. |
| 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.**



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.

**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 fästskruvar 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 konserverburkar 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 utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångregörare, 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 frytroyla.
- En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att födreda vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlen 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 effektiviteten 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 iaktas. ● 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 iaktas. ● 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 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> 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 strömuttagning (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 FRÄNLUFT), 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 iaktas.

• 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 enkomponentstätningssmedel, 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 tätningssbeläggningar 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; flamskyddssmedel; är mycket slitligt; 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 fläkten 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 ett fettfilter 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:

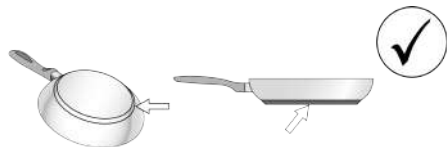
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljboten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna 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.



- Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.
- Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



#### • 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 kokkärlen 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 induktionsadaptrar.

#### • 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 kokkärlen 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 metr. • 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).

#### • Filtrande version:

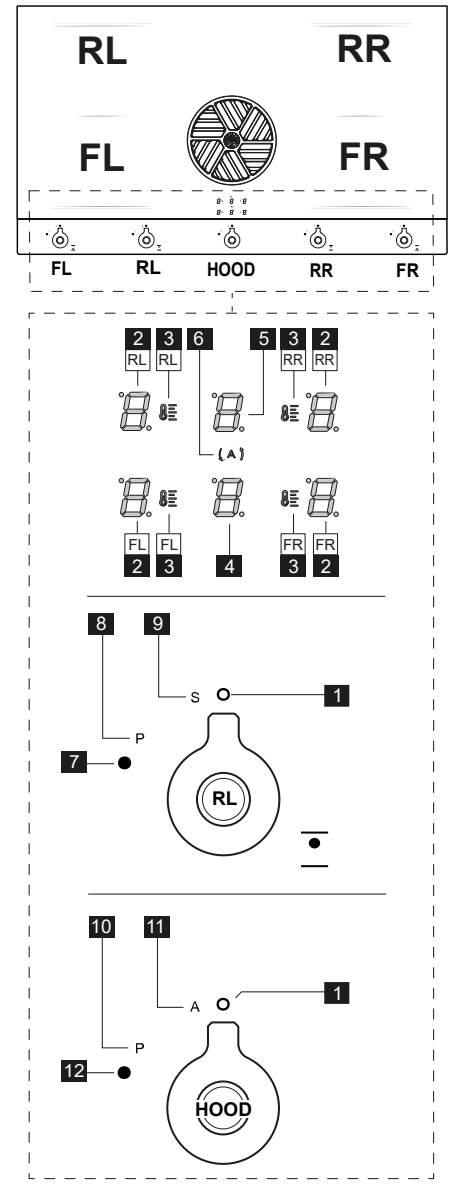
Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Denna produkt omfattar filter och rörledningar för en installation som tillåter utsläpp av luft från möbeln. För ytterligare informationer, beträffande de medföljande tillbehören, kontrollera den illustrerade 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



| T. | Funktion                                            |
|----|-----------------------------------------------------|
| 1  | Position noll 0 vred                                |
| 2  | Kokzonsdisplay                                      |
| 3  | • Display Temperature Manager (temperaturhanterare) |

|    |                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------|
| 4  | Display Frånluftssug                                                  |
| 5  | Display för filterhantering                                           |
| 6  | Indikator för automatisk frånluftsfläkt                               |
| 7  | Effektnivå för matlagning 9                                           |
| 8  | Position för aktivering av matlagning med booster                     |
| 9  | Position för aktivering av Temperature Manager (temperaturhanterare)  |
| 9  | Position för aktivering av bridge-funktion                            |
| 9  | Position för aktivering av Automatic Heat up (automatisk uppvärmning) |
| 10 | Position för aktivering av frånluftssug med booster                   |
| 11 | Position för aktivering av automatisk frånluftssug                    |
| 12 | Effektnivå för matlagning 9                                           |

#### DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

• 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 "Arbetstemperatur", eller "Läsfunktion" 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 avsvalningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

#### KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

| Funktion                                                      | Värde                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Kokzonen är påslagen                                          | 0                                                                                    |
| Effektnivå                                                    | 1..9-P                                                                               |
| Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)        | H                                                                                    |
| Pot Detector (Kokkärlsdetektor)                               | U                                                                                    |
| Funktionen Bridge Zone är aktiv                               | n                                                                                    |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv |  |
| Barnlåsfunktionen är aktiverad                                | L                                                                                    |
| Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)           | A                                                                                    |

Obs: Om en blinkande punkt visas i en eller flera displayer så måste denna displays kommando återställas genom att vrida vredet till positionen Noll.

## 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 (Kokkärlsdetektor)

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

## INFORMATION OM HUR VREDEN SKA VRIDAS

Denna tabell beskriver hur vreden ska vridas när vissa symboler visas.

|  |                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|
|  | medsols rotation                                                              |
|  | medsols rotation bortom nivå 9, vilket vrider vredet så långt det går.        |
|  | motsols rotation                                                              |
|  | motsols rotation bortom nivå noll (1), vilket vrider vredet så långt det går. |

## SPISHÄLLENS FUNKTION

Hällen är utrustad med fyra kokzoner

Dessa kan aktiveras separat eller användas i kombinationen eller . Varje zon har nio effektnivåer plus en extra booster.

### • Aktivering/avstängning av kokzon

#### Aktivering:

Från position noll(1) vredet (FL- RL- RR - FR ). Varje hack ökar gradvis tillagningens effekt. På displayen visas den aktuella aktiva effektnivån från till .

#### Inaktivering:

Från vilken position som helst förutom noll, (1), vredet (FL- RL- RR - FR ) vilket återför det till position noll (1).

Displayen visar från till .

### • Booster

#### Aktivering:

OWR vredet (FL- RL- RR - FR), På displayen visas symbolen .

Detta läge utnyttjar induktionens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **10 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .

#### Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att vredet till nivå , eller OWR som vid aktivering.

### • Bridge:

Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon FL med kokzon RL och kokzon FR med kokzon RR och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

#### Aktivering av vänster Bridge:

OWL vreden (FL + RL) samtidigt och håll dem i detta läge **2 sek.** displayen (2-FL) anger och displayen (2-RL) anger .

Välj med vredet FL önskad effekt sedan, med vredet RL aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

#### Aktivering av höger Bridge:

OWL vreden (FR + RR) samtidigt och bevara denna position i **2 sek.** displayen (2-FR) visar och displayen (2-RR) visar .

Välj med vredet FR önskad effekt sedan, med vredet RR aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

#### Inaktivering av Bridge:

vreden (FR och FL) och/eller (FR och RR) till position noll (1) beroende på vilken bridge-funktion som du vill inaktivera.

### • Temperature Manager

Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som gör det möjligt att ställa in den lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

#### Aktivering:

OWL vred (FL - RL- RR - FR ) Displayen (2) anger genom att blinka vid denna punkt i en av vredets

första tre positioner, för att välja den mest lämpliga nivån bland de tillgängliga, vid varje position visar displayen (2) en symbol som nedan, tillsammans med led-lampan  (3):

— Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).

— Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

— Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att tillaga tomatssås, raguer eller soppor då den bevarar en kontrollerad tillagningsnivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik otrevlig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

#### Inaktivering:

 till position noll (1), eller  bortom position tre på vredet.

#### • Child Lock (barnlås)

Med denna funktion kan du undvika oavsiktliga påslagningar av kok- och sugzoner av barn eller personer som kräver övervakning.

Denna funktion kan endast aktiveras om vreden (FL-RL-RR-FR) är i position noll (1).

Med vredena i läge noll (1) vrider du samtidigt moturs vredena (RR ed RL), och håller dem i detta läge i 3 sek.

displayen (4) visar denna sekvens av symboler  upprepade 3 gånger. När sekvensen har avslutats aktiveras "child lock" (barnlåset).

**Obs:** Om proceduren för att aktivera "child lock" (barnlås) utförs då ett eller flera vred har en position som inte är noll

så visas på displayen (4) en sekvens av symboler  som upprepas bara två gånger för att meddela att det inte är möjligt att aktivera "child lock" (barnlås).

För att inaktivera funktionen roterar du samtidigt moturs vred RR - RL i 3 sek.

#### • 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 effektnivåer från  till .

#### Aktivering:

OWL  vredet (FL- RL- RR - FR ) och bevara denna position i 3 sek. En ljudsignal aviserar att denna funktion

har aktiverats. Displayen (2) visar denna symbol  blinkande. Inom 10 sek.  det valda vredet till önskad nivå, exempelvis  och vänta i 5 sek., nu börjar i tur och ordning symbolerna  och  att blinka.

#### Inaktivering:

Rotera vredet till en annan position.

#### • Power Limitation (Effektbegränsning):

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW). Nedan återges tillgängliga inställningar.

| Display |     | Värde kW                     |
|---------|-----|------------------------------|
| RL2     | RR2 |                              |
| 3       | 7   | 7,4 kW (standardinställning) |
| 2       | 2   | 4,5 kW                       |

#### Inställning av effektbegränsning:

- Koppla från och koppla i hällen igen från elnätet, se till att alla vreden är i läge "0".
- Vrid samtidigt moturs vredena på spishällens främre vänstra del FL och främre högra FR och håll kvar i läget i 3 sek.
- En ljudsignal hörs och på displayen visas hällens effektnivå som ställts in av standard (ex: 3,7 som motsvarar 7,4KW).
- Vrid höger vred FR mot vänster i 3 sek. för att ändra effektgränsen, då den ställts in, släpper du vredet och utför inte någon åtgärd på 10 sek. en ljudsignal hörs och displayen slocknar och spishällen går över i standby. Hällen är nu konfigurerad till önskad effekt.  
- För att åter ändra effekten upprepar du hela proceduren.

## FRÅNLUFTSFLÄKTENS FUNKTION

#### • Frånluftshastighet:

Hällen är utrustad med 9 nivåer av frånluft, från  till , plus en Booster-nivå .

#### • Aktivering/avstängning av frånluftsfläkt:

##### Aktivering:

Från position noll (1),  vredet HOOD (FLÄKT), varje hack ökar gradvis fläktens effekt.

På displayen (2) visas den aktuella aktiva effektnivån.

##### Inaktivering:

Från vilken position som helst förutom noll,  vredet HOOD (FLÄKT) genom och återför det till position noll (1).

Displayen visar .

### • Frånluftsfläkt med booster:

#### Aktivering:

OWR  vredet HOOD (FLÄKT). På displayen blinkar symbolen .

Detta läge utnyttjar fläktens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **5 min.** En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .

#### Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att rotera vredet till nivå .

### • Automatisk funktion

Fläkten väljer själv den lämpligaste hastigheten genom att anpassa utsugskapaciteten till den maximala tillagningsnivån som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

#### Aktivering:

OWL  vredet HOOD (FLÄKT) och bevara denna position i **1 sek.** LED-lampan  (6) tänds och en ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats.

#### Inaktivering:

Inaktivera denna funktion genom att repetera aktiveringsåtgärderna.

**Obs:** Om avisering om filterunderhåll visas så kan denna funktion inte aktiveras.

### • Aktivering/inaktivering av indikator för mättade fett- och luftfilter

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

**Kom åt menyn för aktivering/inaktivering av filtren genom att:**

När alla displayer är avstängda, OWL  vredet HOOD (FLÄKT) och bevara denna position i **8 sek.**

**Obs:** Det första inställningsalternativet som föreslås, är det för FETTFILTER, av denna anledning, visar displayen (5)

symbolen ; För att gå till inställningen för LUKTFILTER,

OWL  och bibehålla positionen i **2 sek.** visar displayen (5) bokstaven . För att gå tillbaka till inställningen för föregående filter, OWL  och bibehålla positionen i **2 sek.**

**För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av**

### Fettfiltren :

Placera dig på inställningen FETTFILTER  sedan OWL

 vredet HOOD. Vid varje vridning och frisläppning av vredet kommer indikatorn att aktiveras eller inaktiveras.

**När indikatorn är aktiverad** visas på displayen (5) intill bokstaven, en punkt, i detta fallet .

**För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av luftfiltret :**

Placera dig på inställningen LUKTFILTER  och utför samma procedurer som anges för aktiveringen / inaktiveringen av FETTFILTER.

#### Bekräfta valda inställningar:

När de önskade inställningarna ställts in, OWL  bibehåller vredet HOOD, denna position i **8 sek.** en ljudsignal anger att inställningarna sparats.

### • Indikator för filtermättnad

**Obs:** denna funktion är inaktiverad som standard. Funktionen aktiveras när indikatorerna för mättnad av fett- och/eller luftfilter aktiveras (se procedur ovan)

När det är dags att byta ut fett- och/eller luftfilter visas följande symboler i displayen (5):

**Luftfilter:**  Blinkar i 10 sek.

**Fettfilter:**  Blinkar i 10 sek.

**Båda filtren:**  och  blinkar växelvis i 10 sek.

**Obs:** när dessa aviseringar visas fortsätter hällen och fläkten att fungera normalt men det är inte möjligt att aktivera fläktens "automatiska funktion".

**Efter att fett- och/eller luftfiltren har bytts ut är det nödvändigt att utföra proceduren för återställning av indikatorn för mättade filter.** Detta tjänar till att återställa räknaren och även till att avlägsna aviseringarna G och/eller F.

### • återställning av indikator för filtermättnad:

Gör så här: OWL  vredet HOOD (FLÄKT) och bevara denna position i **3 sek.**

På displayen (5) visas aviseringen G eller F och längst ner visas en blinkande punkt i 2 sek.  eller . följt av en ljudsignal, vilket aviserar att indikatorn har återställts.

**Obs:** Om båda aviseringarna visas ska denna procedur utföras två gånger för att återställa först den ena och sedan den andra aviseringen.

## EFFEKTABELL

| Effektnivå  |                                                                                   | Typ av matlagning                                   | Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)                                                                               |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maxeffekt   |  | Snabb uppvärmning                                   | Hög 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 – grillning           | stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), ihoprörning av pasta med sås till rätt konsistens                               |
|             |  | Kokning – sjudning – redning – ihoprörning          | längre tillagningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), ihoprörning av pastan |
|             |  | Kokning – sjudning – redning – ihoprörning          | längre tillagningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)   |
| Låg effekt  |  | Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning  | smälta smör, försiktigt smälta choklad, tina små produkter                                                                             |
|             |  | Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning  | 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 underhållsinslag 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 ugnsgrengöring 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 spishållar (följ Tillverkarens instruktioner).

#### • 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.

#### • 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 mild 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 fettfiltern 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                                                                                          |
| <br>+<br>ljudsignal<br>    | En kontinuerlig (permanent) aktivering detekteras av vreden i position:<br><b>OWL</b> eller <b>OWR</b> | Vredet är blockerat i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> längre än <b>30 sek.</b> | Kontrollera om det finns eventuella rester eller objekt som blockerar vredets återgång. När dessa avlägsnas återgår vredet till position noll. |
| 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.

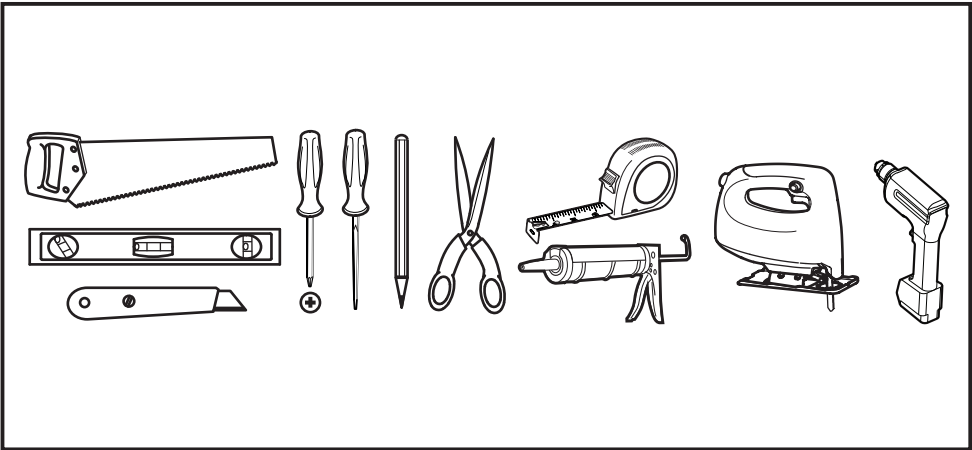
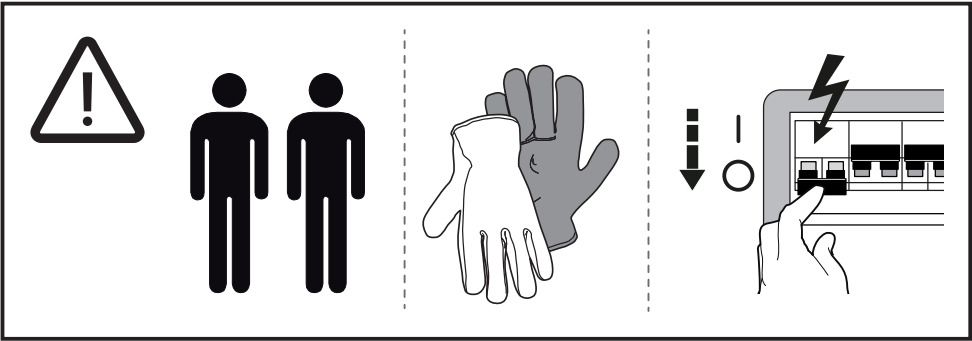
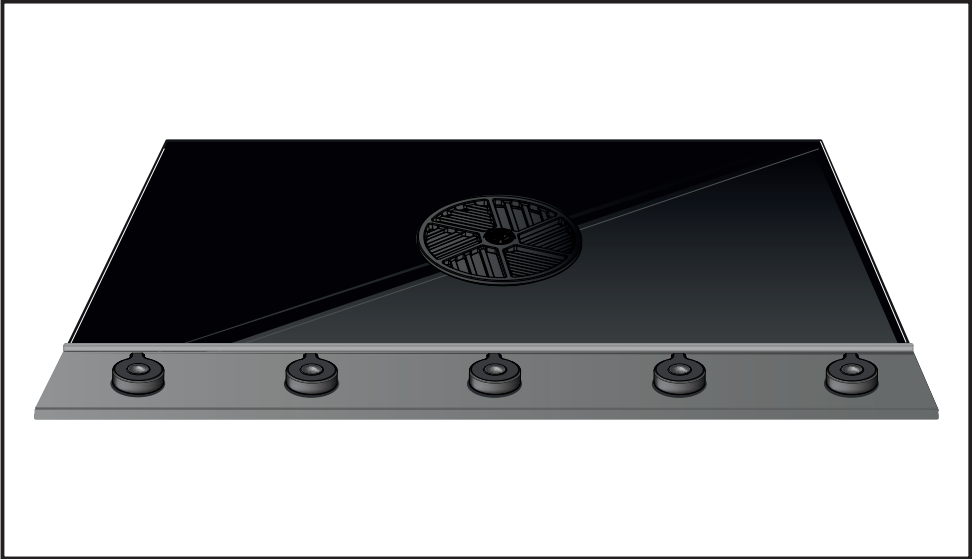
**Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.**

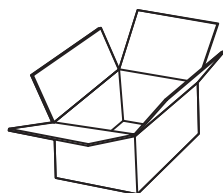


Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<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



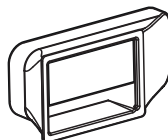
1x



5x



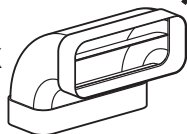
1x



1x

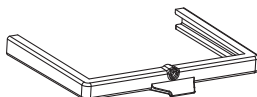


1x



\*

1x

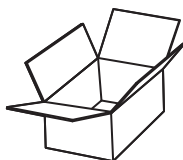


1x

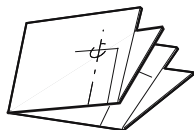
2,9x9,5mm



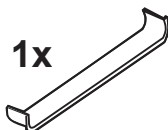
**901678 \***



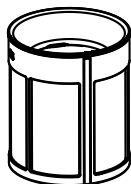
**1x**



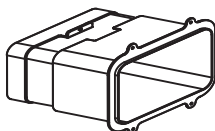
**1x**



**1x**



**1x**



**2x**



**2x**



**2x**



**M4x20mm**

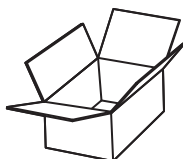
**2x**



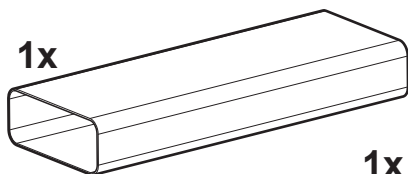
**ø3,5x13mm**



**901677 \***



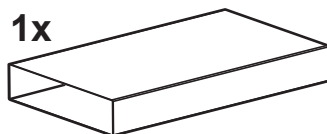
**1x**



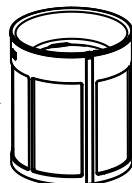
**1x**



**1x**



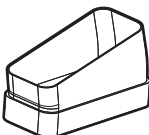
**1x**



**1x**



**4x**



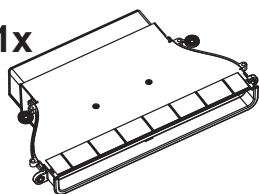
**1x**



**2x**

**M6x20mm**

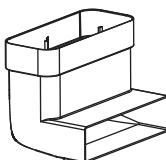
**1x**



**1x**

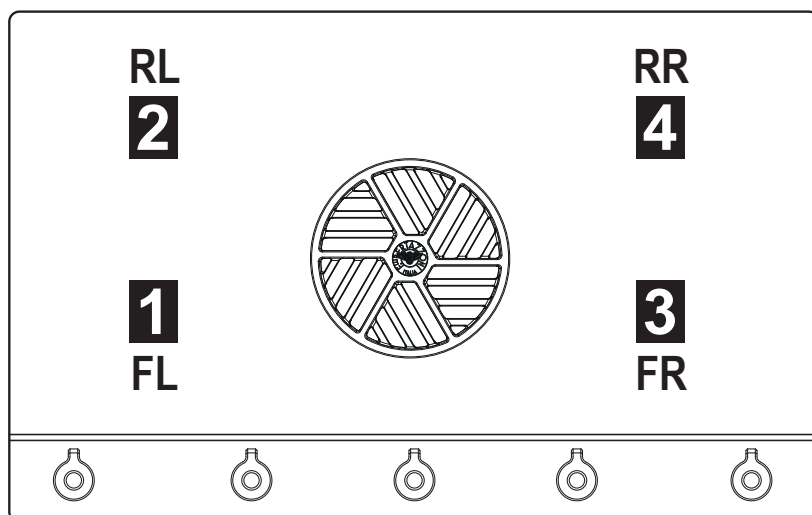
**M8 13 x h5**

**1x**



**2x**

**M6 10 x h5**



**FRONT**

## 2 BRIDGE

**2**

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

**1+2**

**3+4**

3,7 kw



min. Ø 230mm

**3**

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

**1**

**BRIDGE**

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

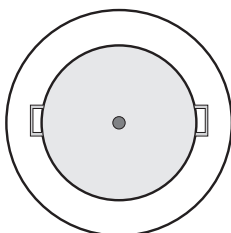
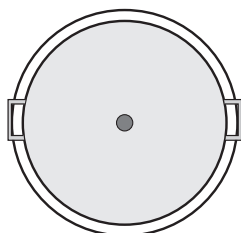
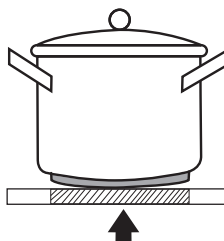
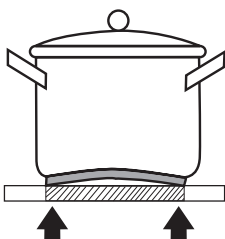
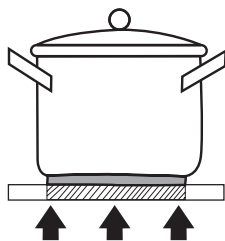
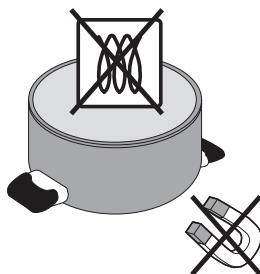
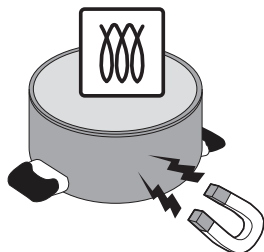
**BRIDGE**

**4**

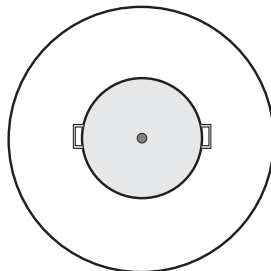
2,1 - 3,0 kw

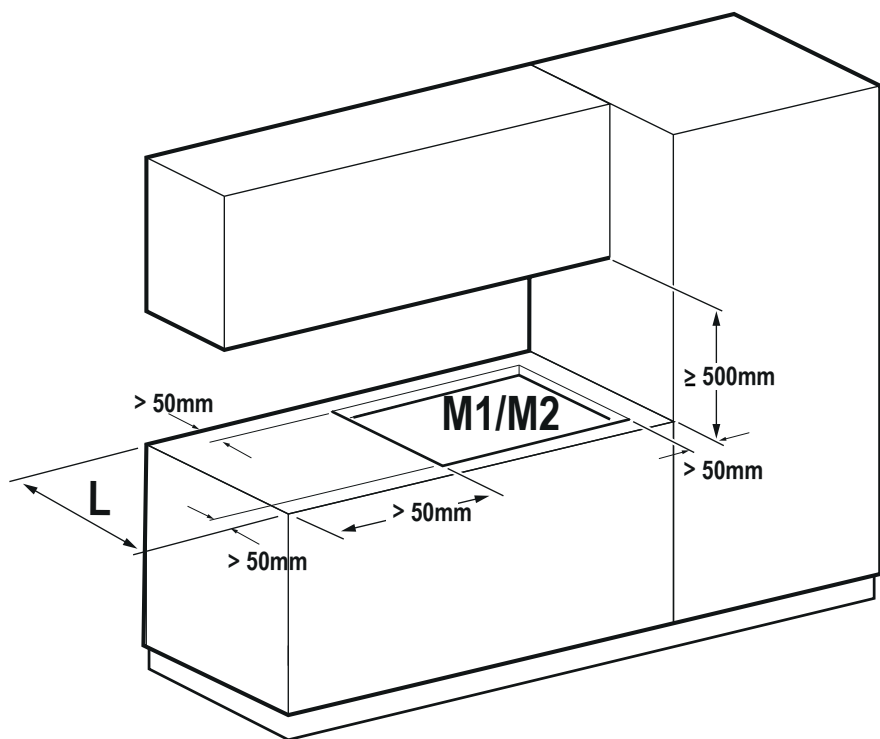


min. Ø 110mm



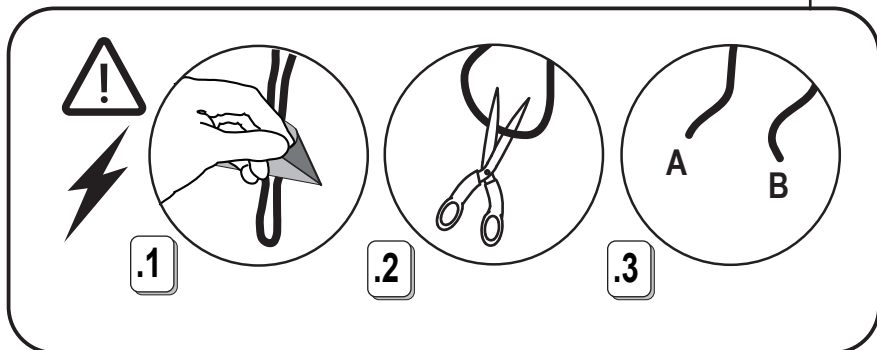
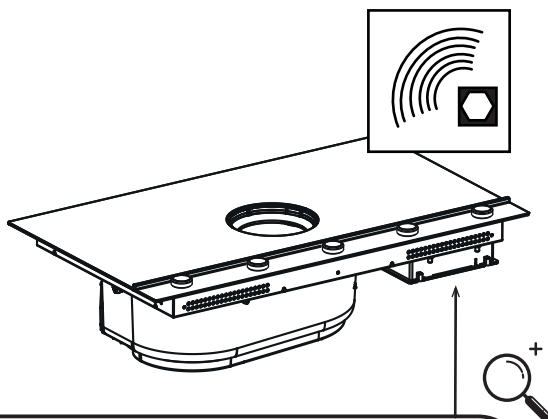
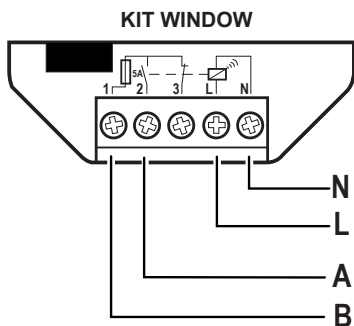
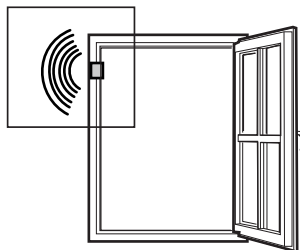
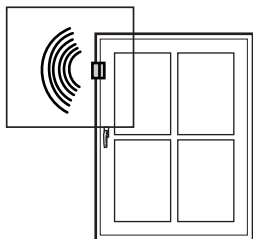
- 40 %

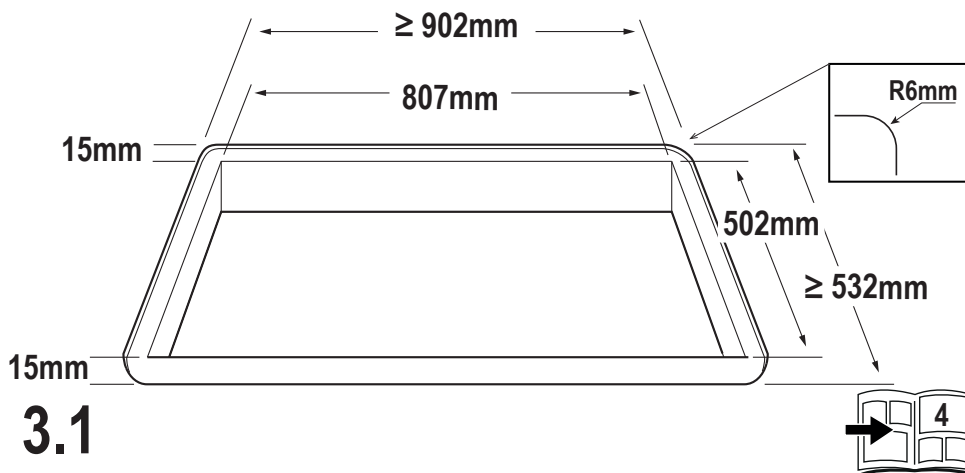
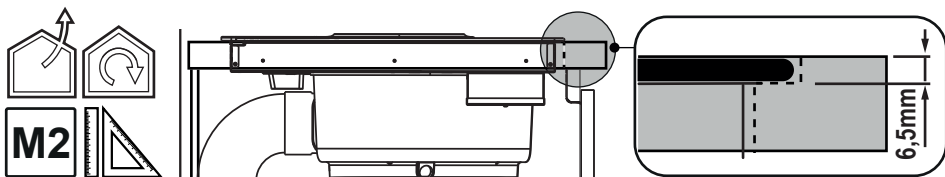
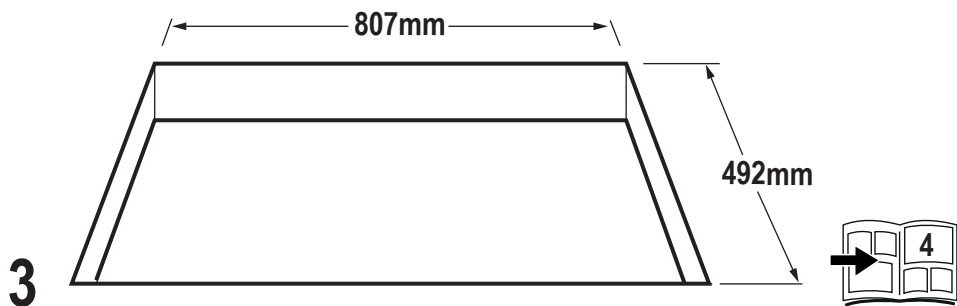
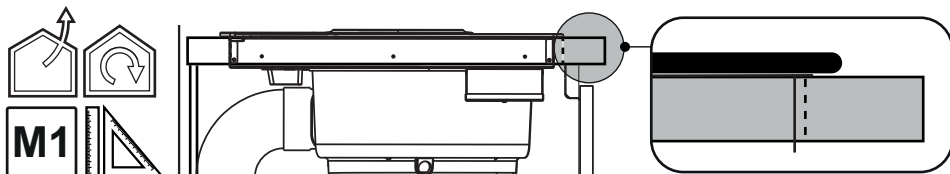


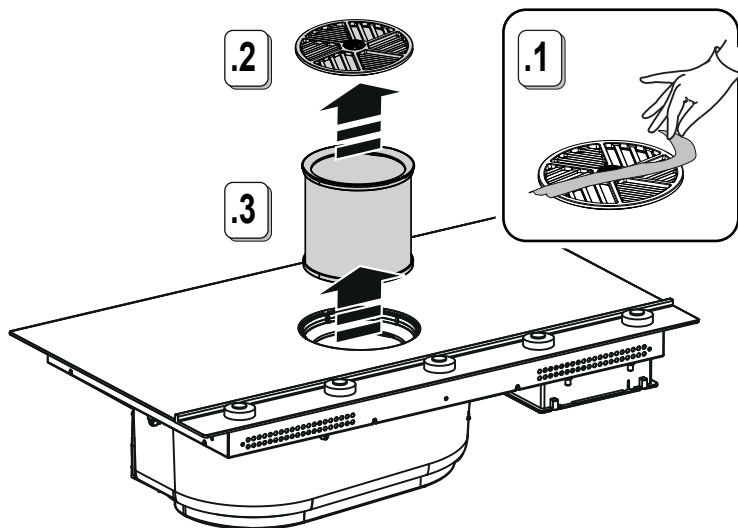




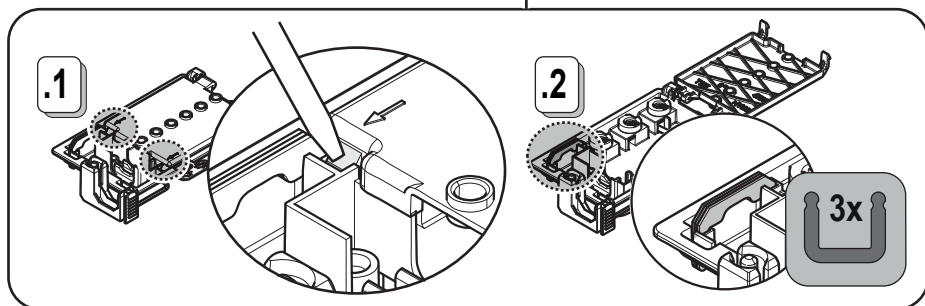
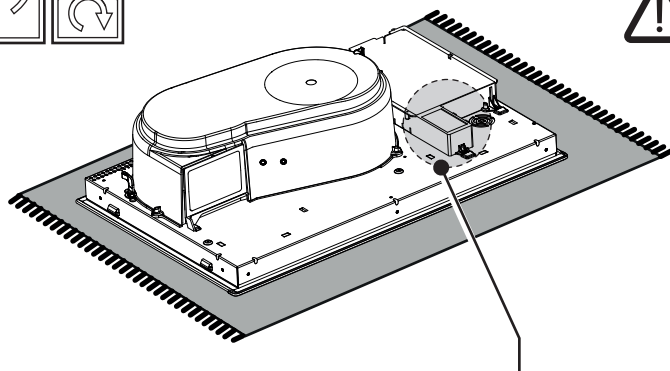
## KIT WINDOW







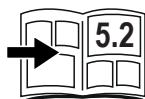
4



5

# 5.1

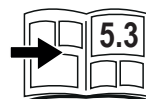
220V-240V ~  
50Hz/60Hz



380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz



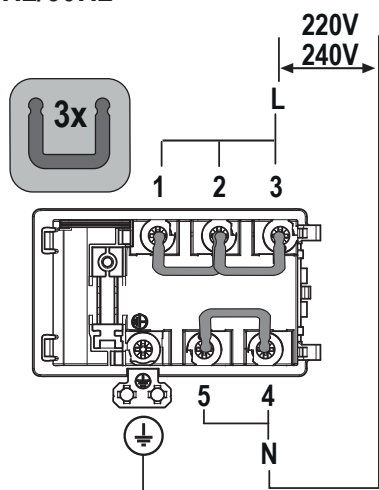
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz



220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz



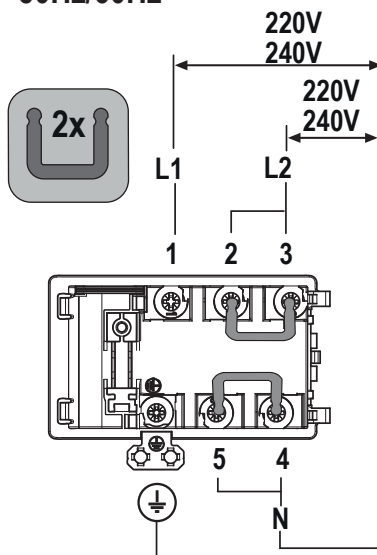
220V-240V ~  
50Hz/60Hz



# 5.2



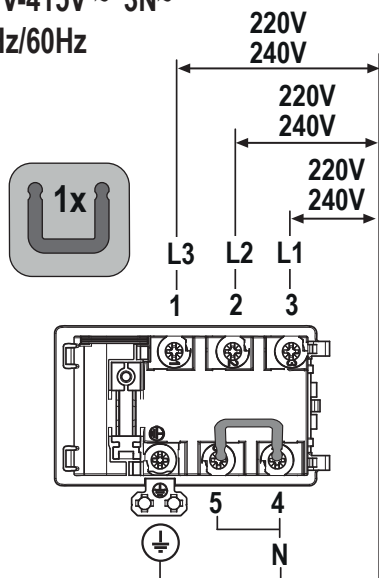
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz



# 5.3



380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz

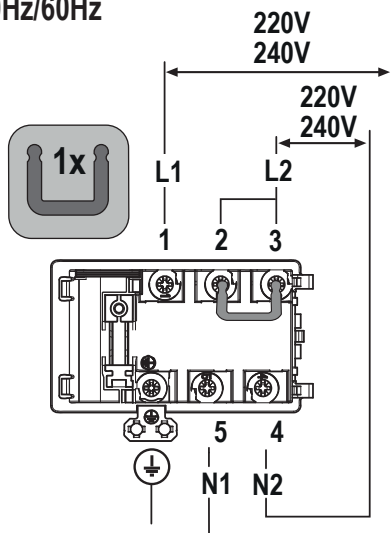


5.4

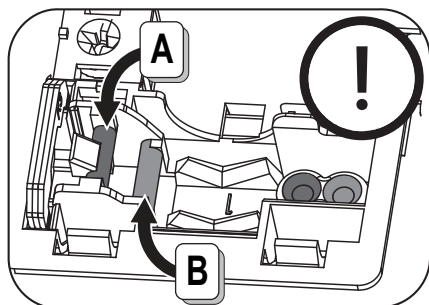


  V-Hz

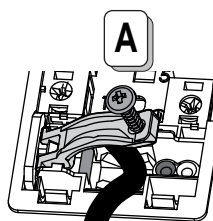
220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz



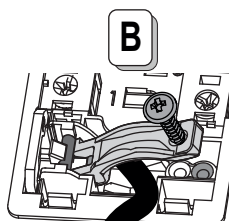
5.5



5.6

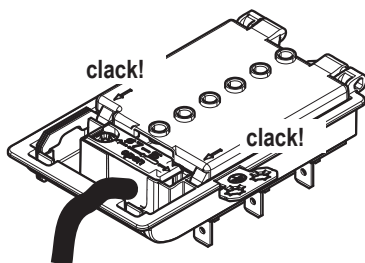


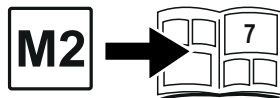
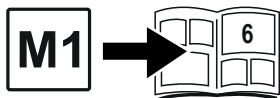
Ø 11 - 14.5 mm



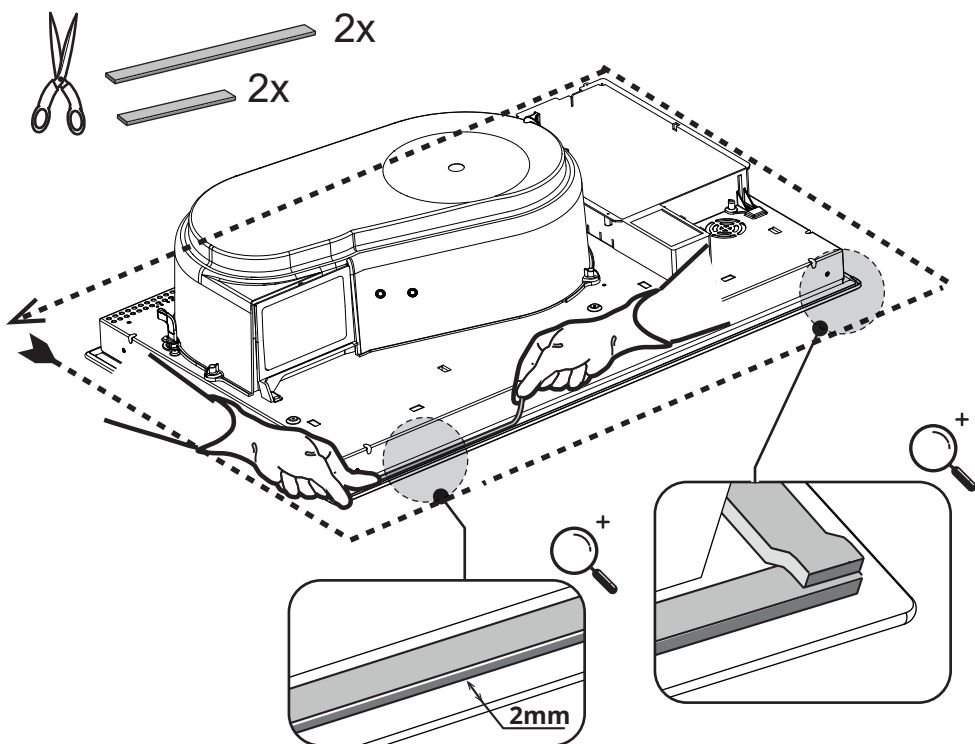
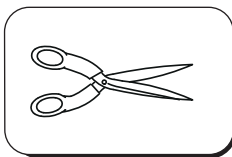
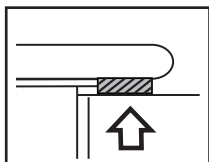
Ø 7 - 9 mm

5.7



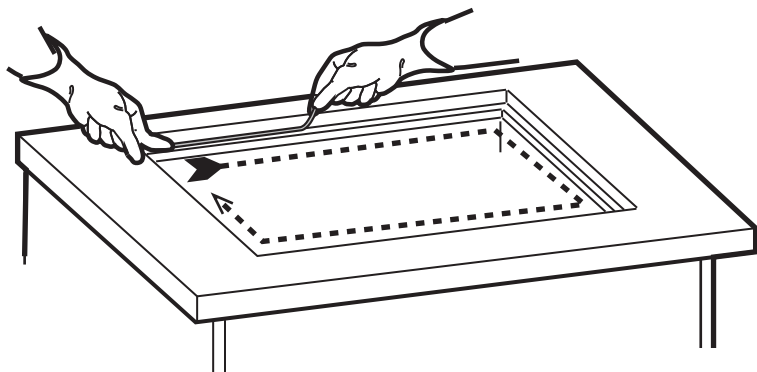
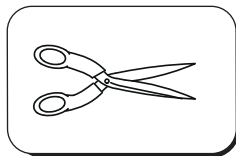
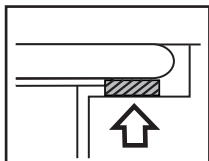


**M1**

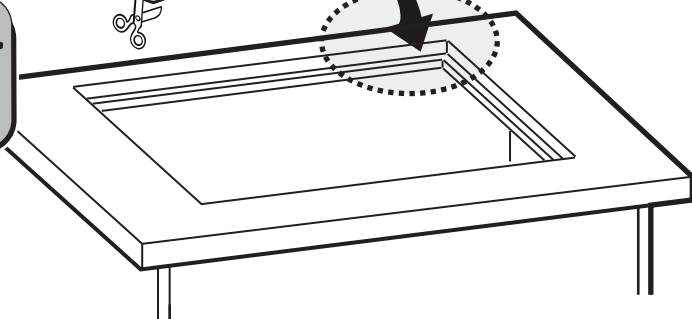
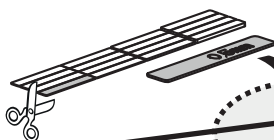
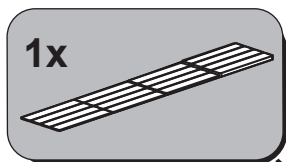




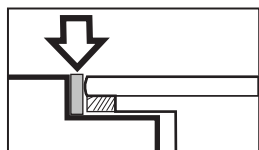
**M2**



**7**



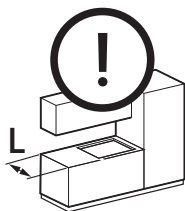
**7.1**



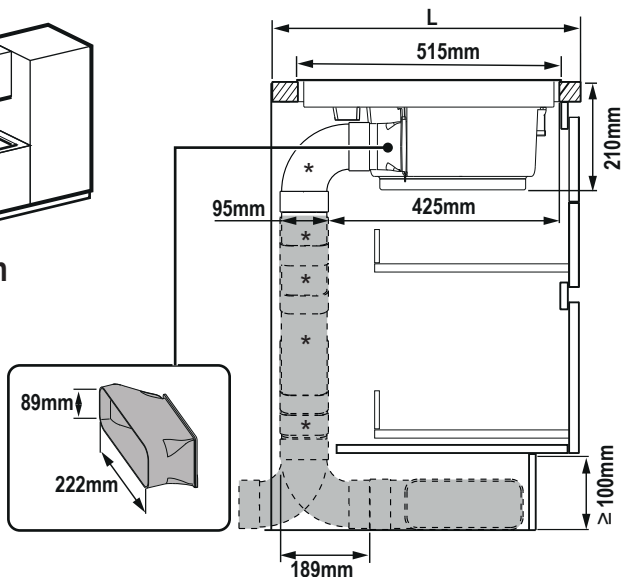
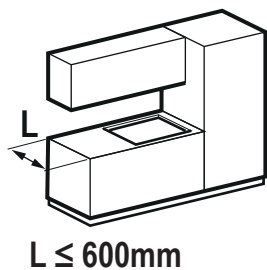
**7.2**



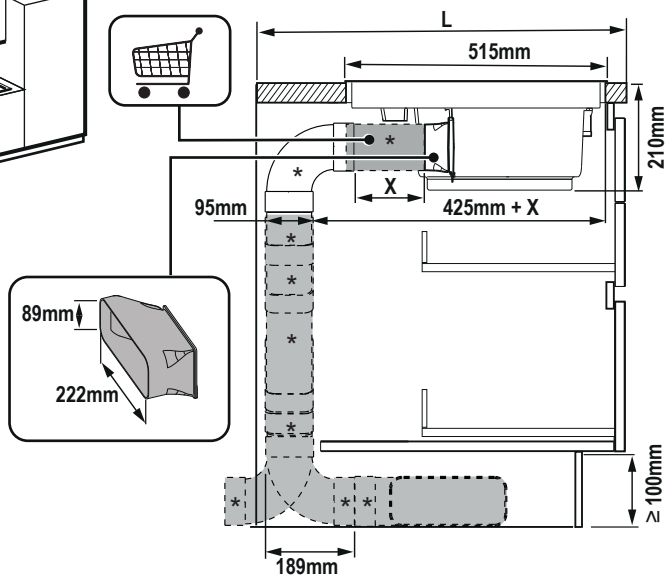
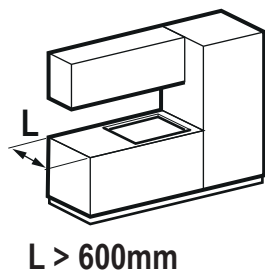
# 8.1



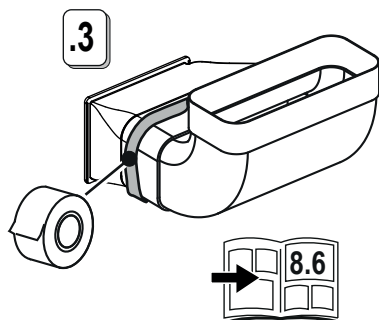
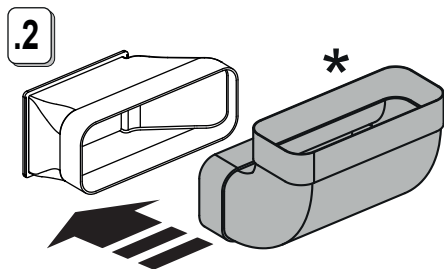
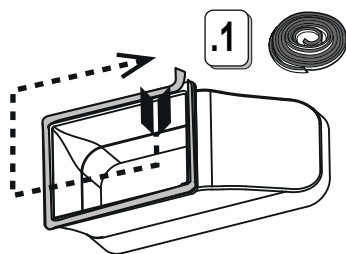
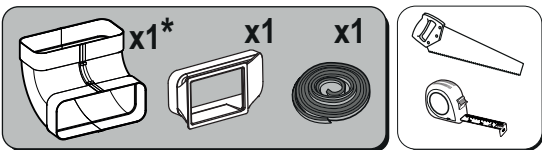
$L \leq 600\text{mm}$  → 8.2     $L > 600\text{mm}$  → 8.3



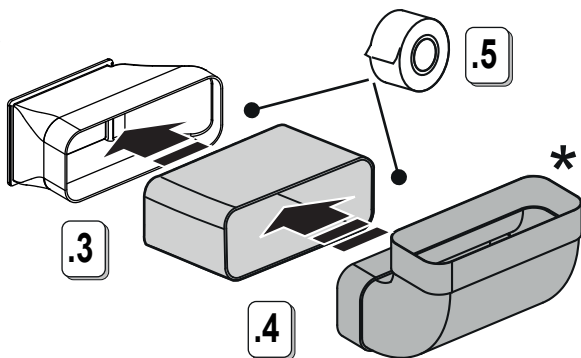
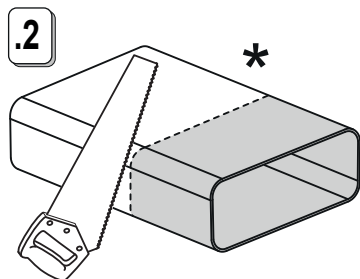
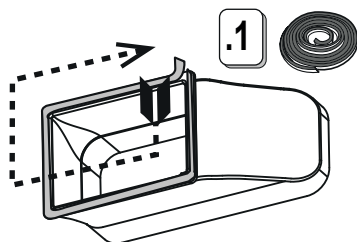
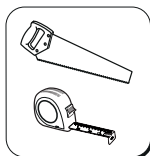
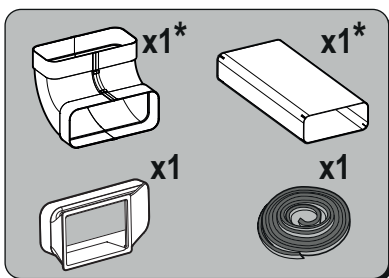
# 8.2



# 8.3

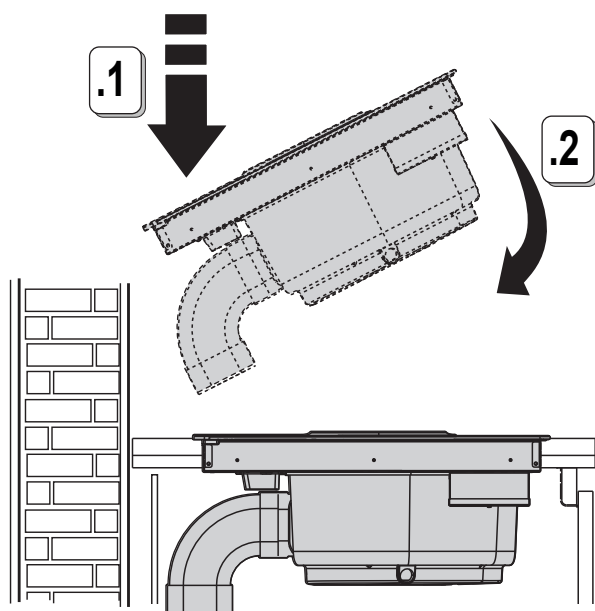
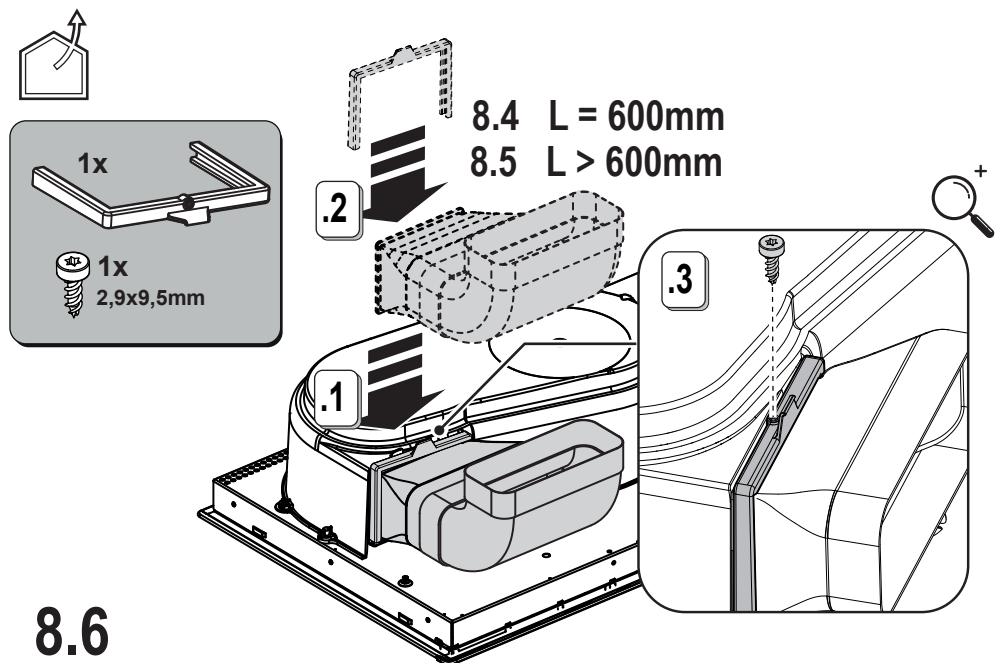


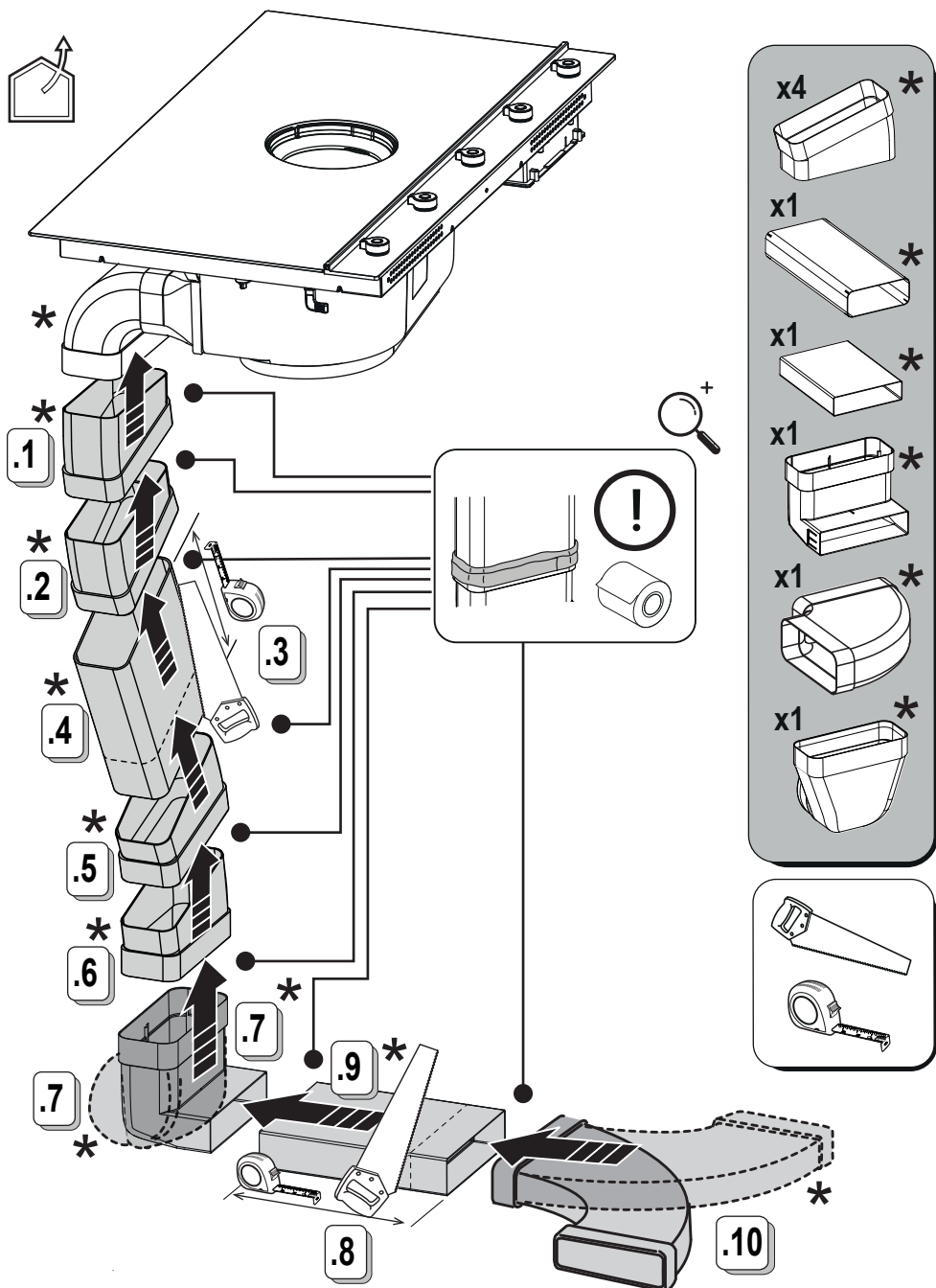
## 8.4

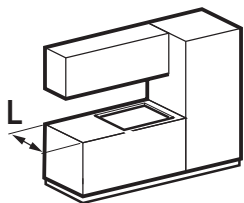
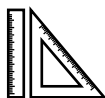


## 8.5





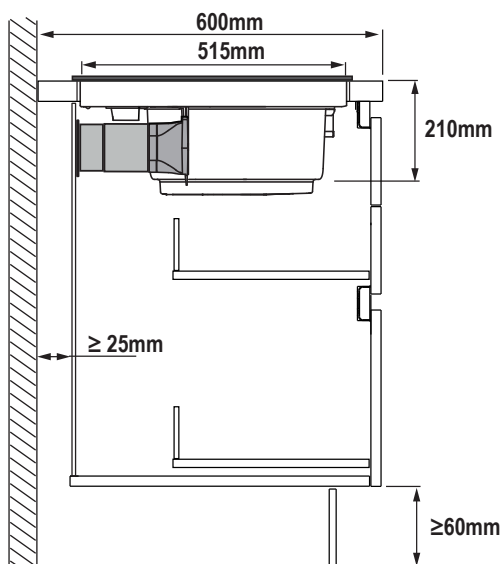
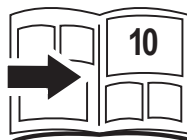




**901678**

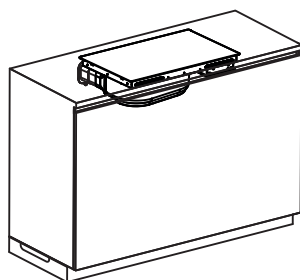
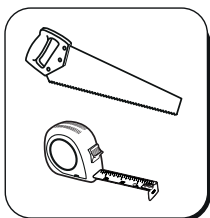
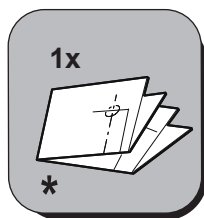


**L = 600mm**

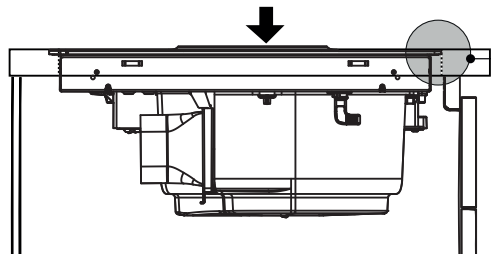




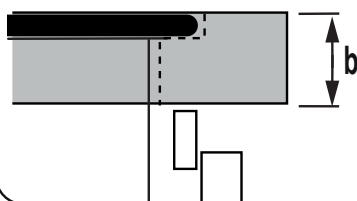
901678



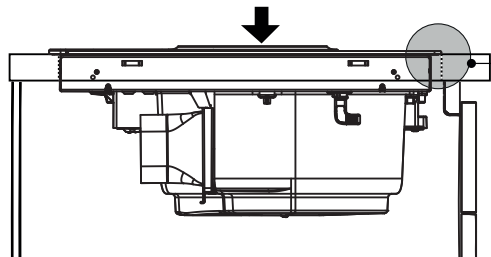
TOP GLASS



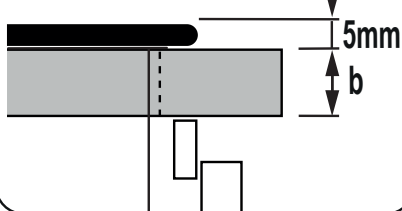
M1  $\Rightarrow X_1 = b$



TOP GLASS

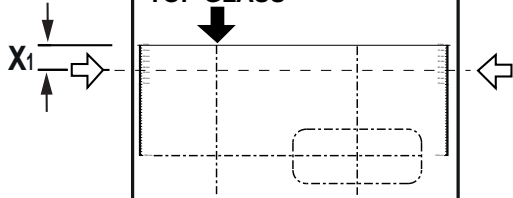


M2  $\Rightarrow X_1 = 5\text{mm} + b$



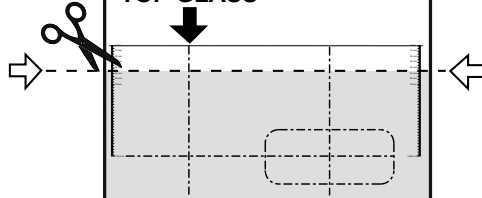
1

TOP GLASS



2

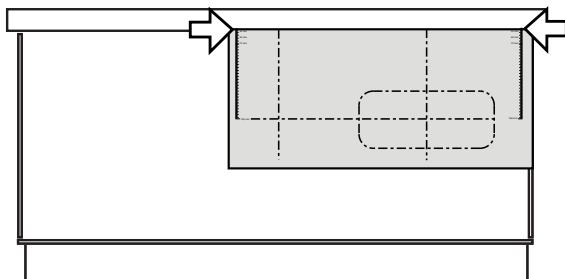
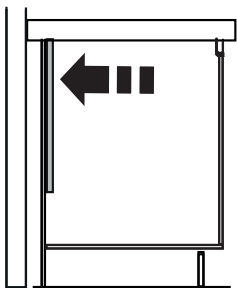
TOP GLASS



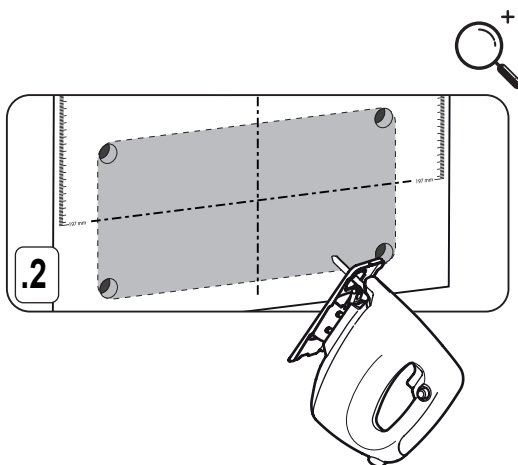
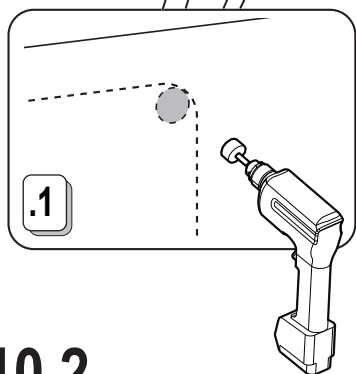
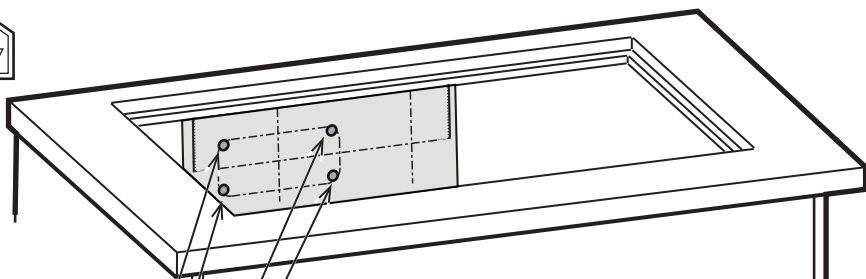


901678

3



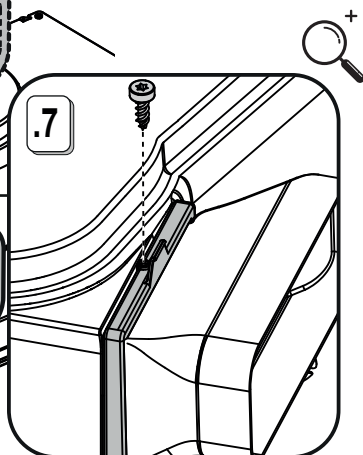
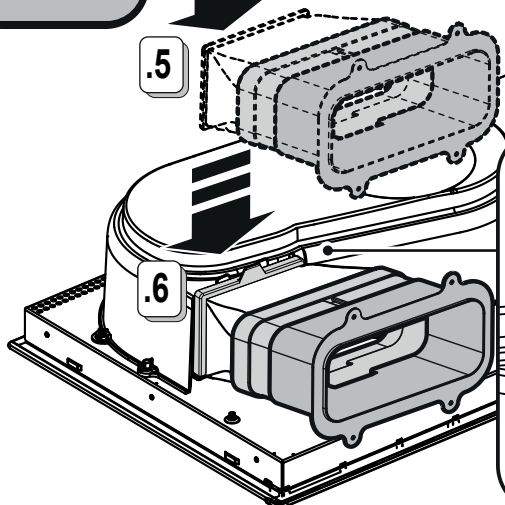
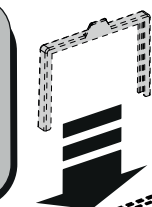
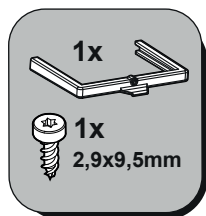
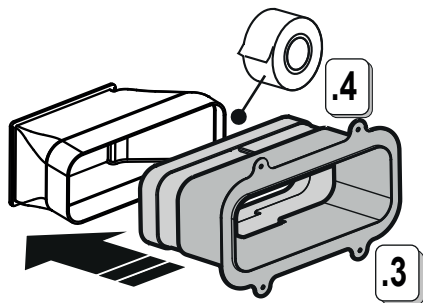
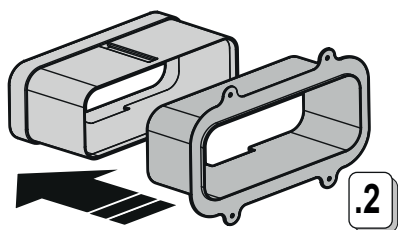
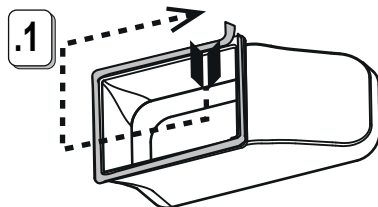
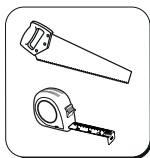
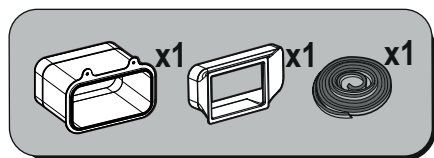
10.1



10.2



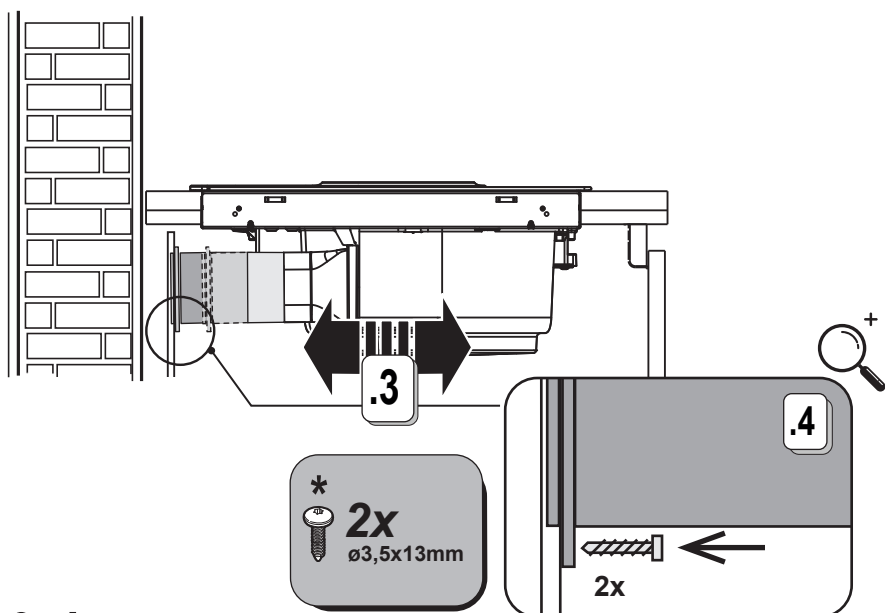
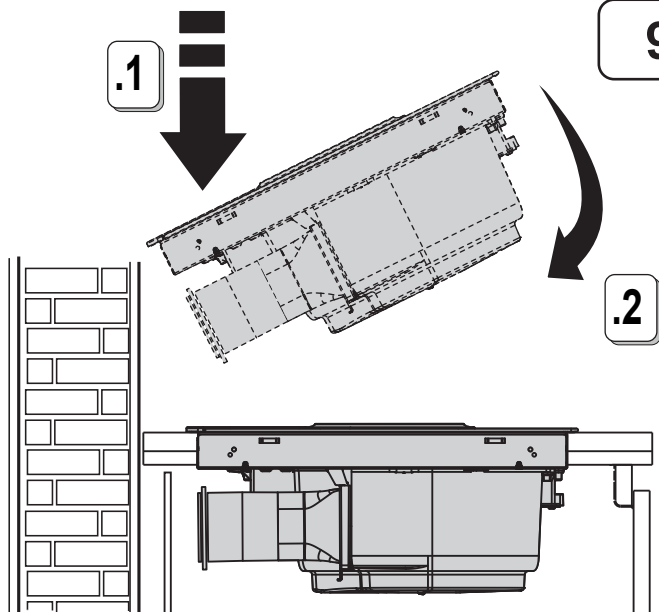
901678



10.3



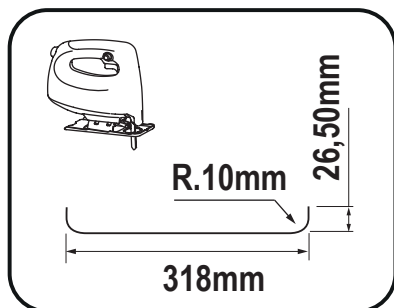
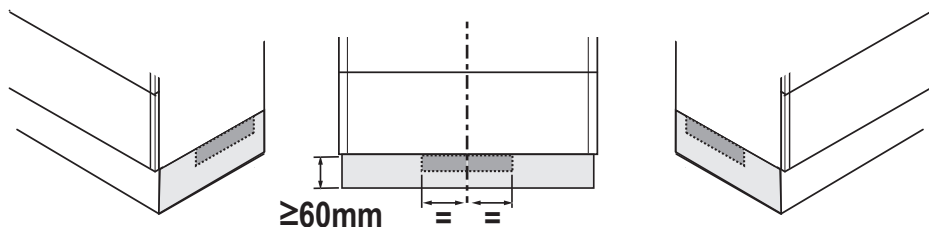
901678



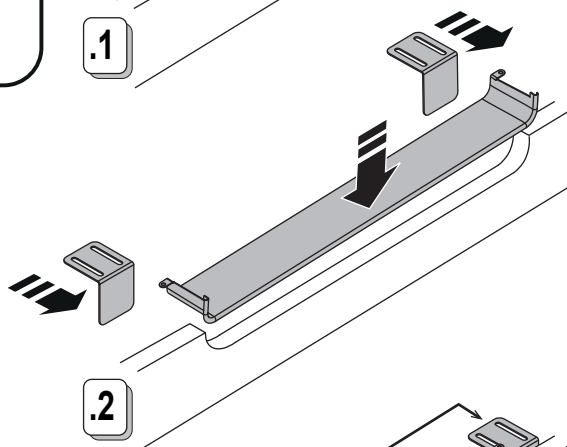
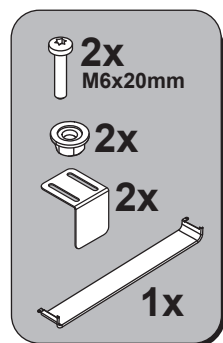
10.4



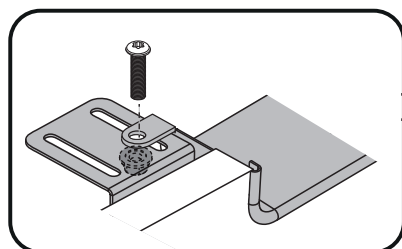
901678



.1



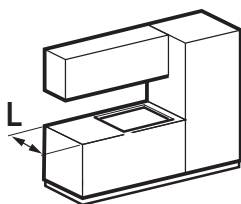
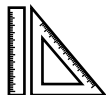
.2



.3

10.5

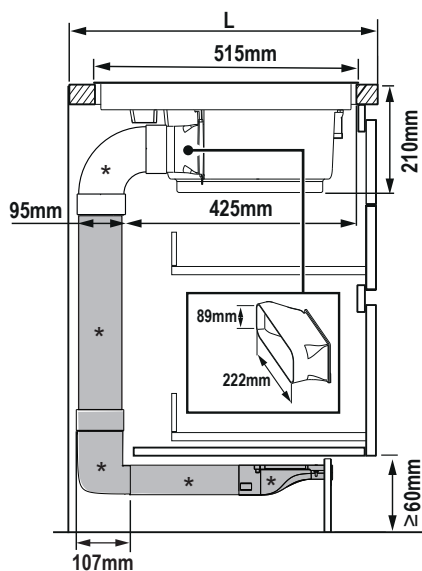




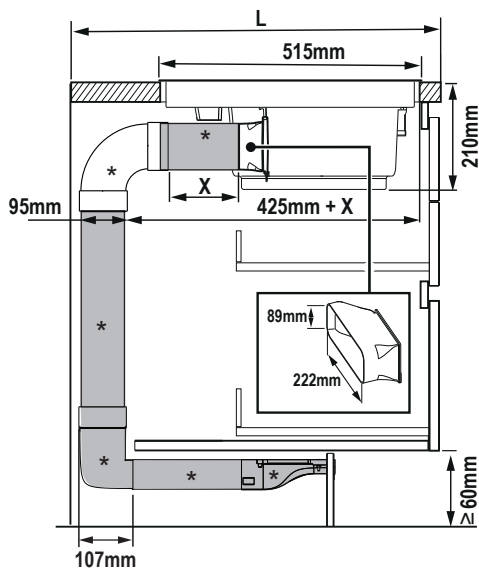
901677

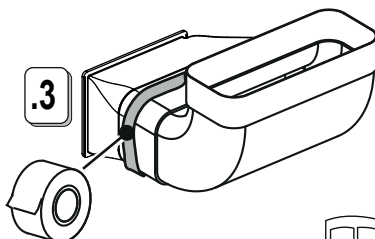
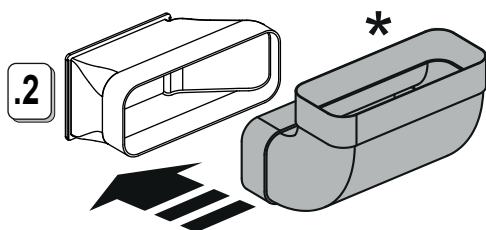
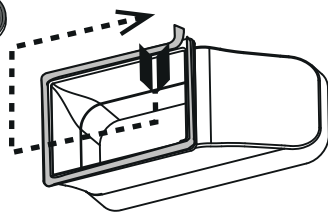


$L = 600\text{mm}$

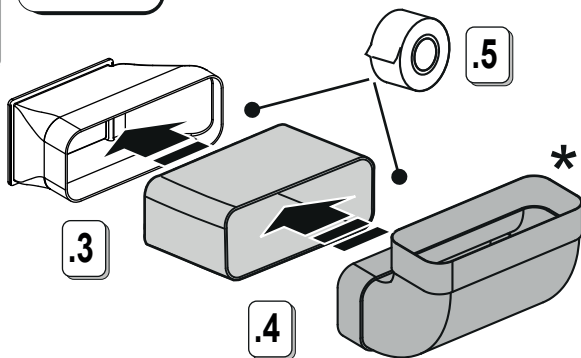
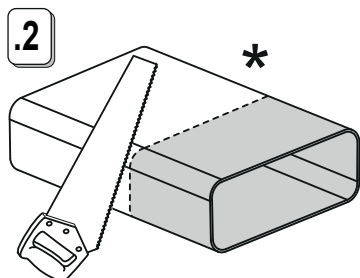
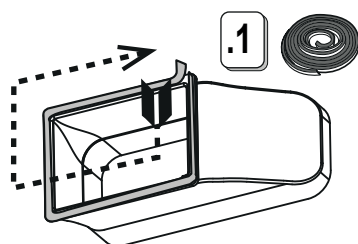
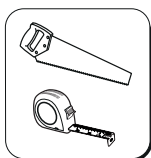
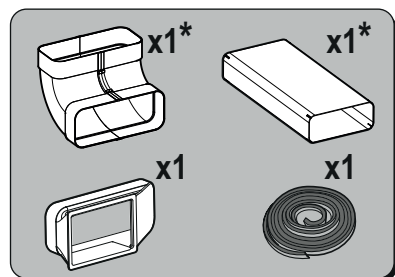


$L > 600\text{mm}$





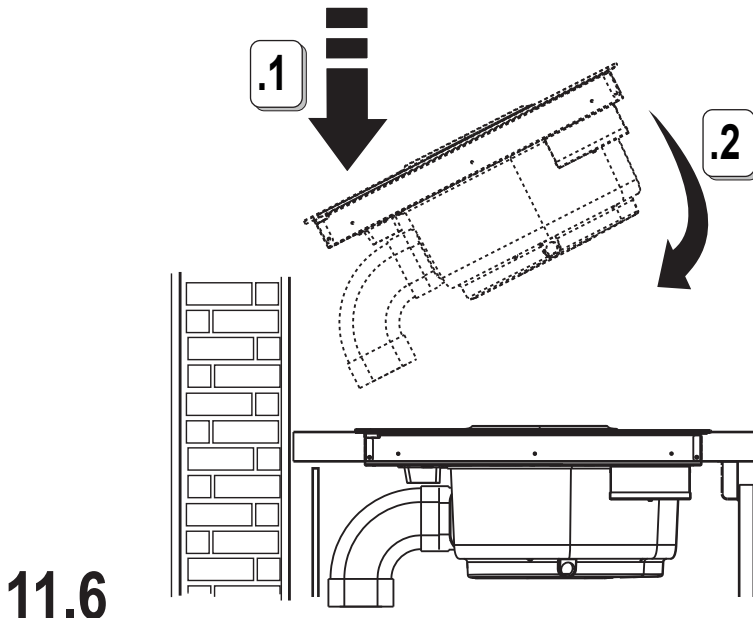
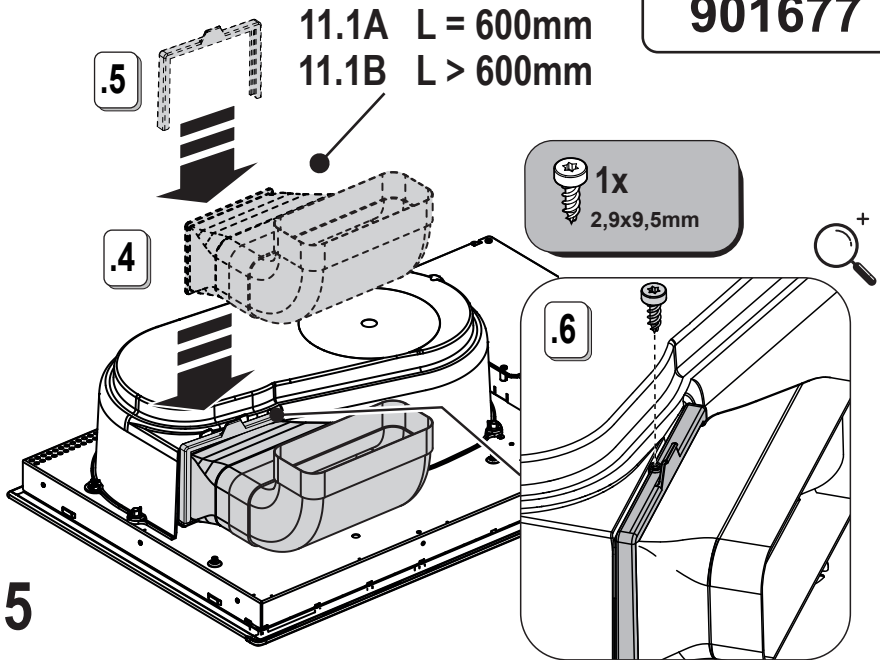
## 11.1A



## 11.1B

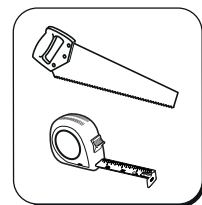
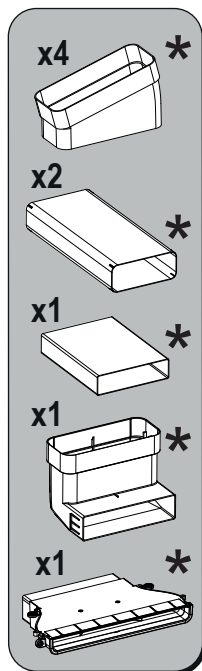
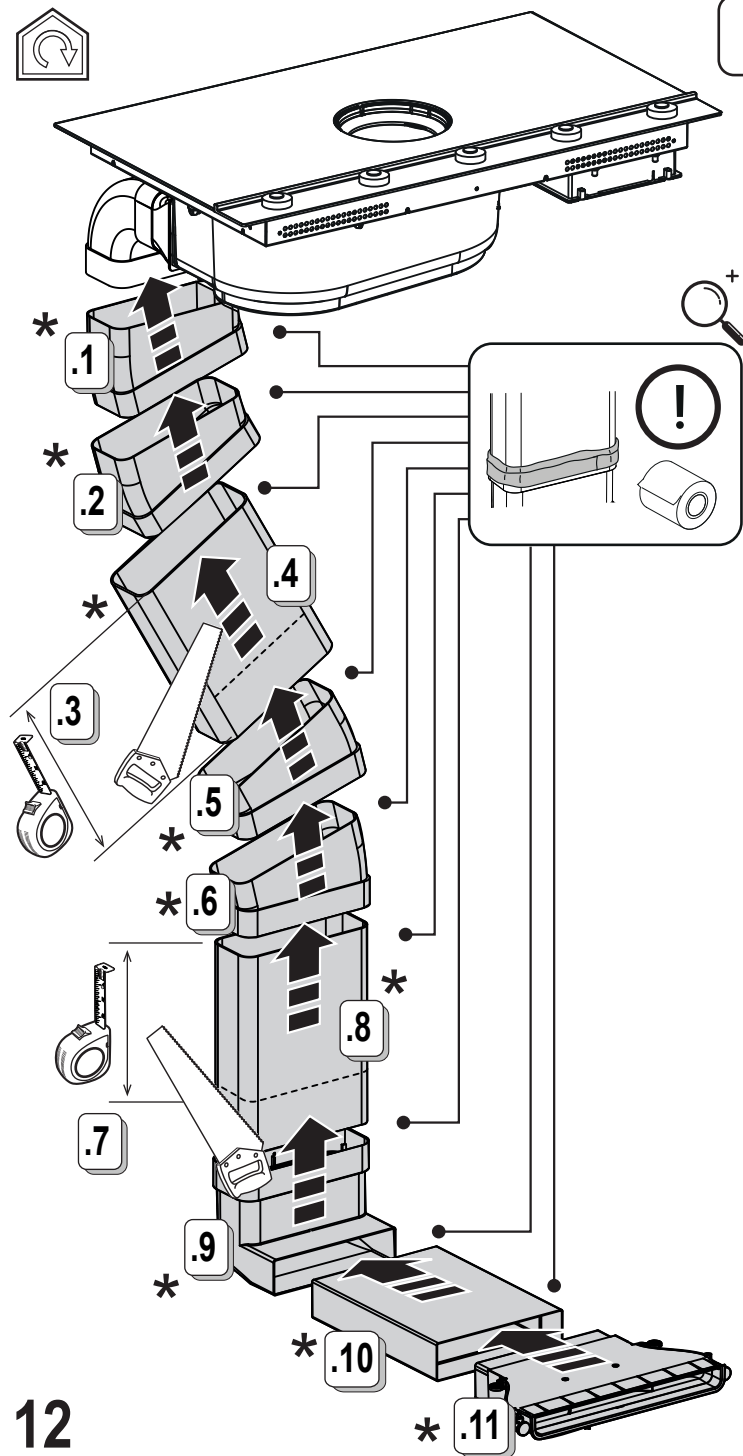


**901677**



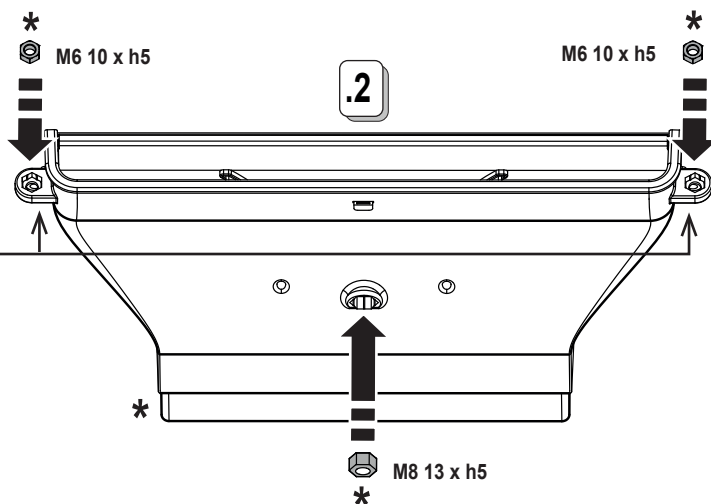
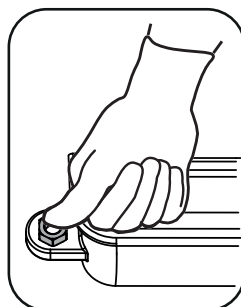
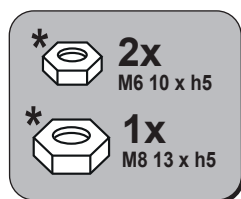
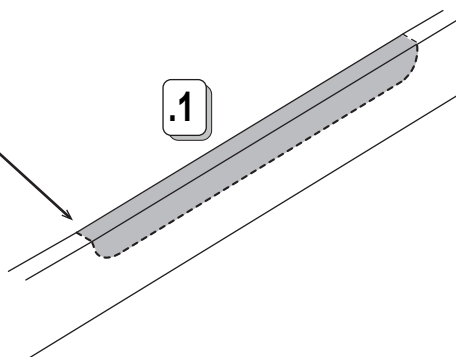
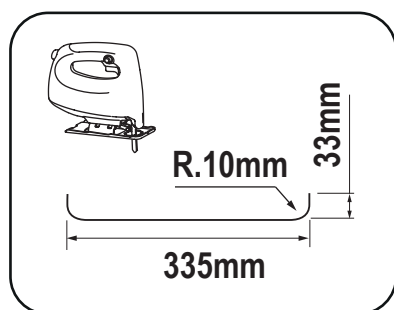
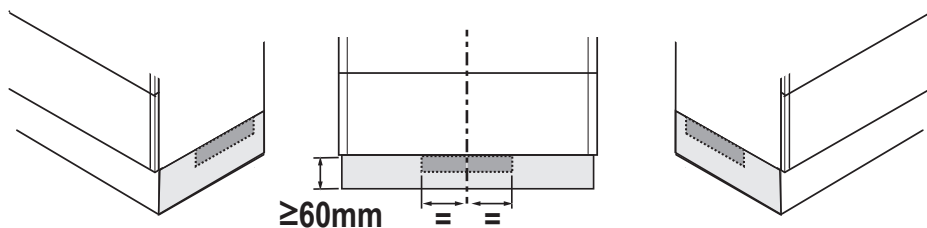


901677

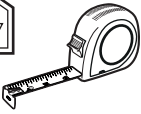




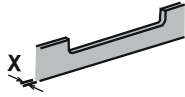
901677



901677



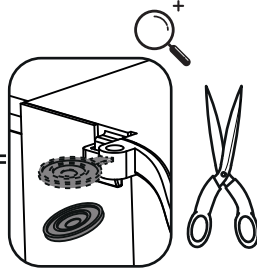
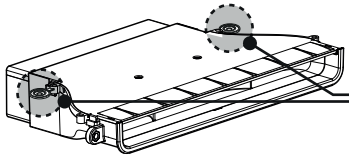
$X \leq 18,5\text{mm}$



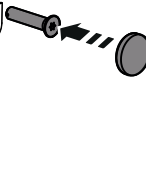
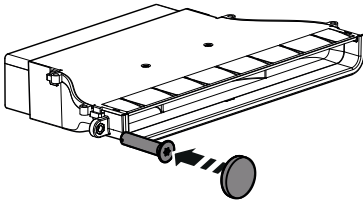
$X > 18,5\text{mm}$   
 $\leq 22,5\text{mm}$

$X \leq 18,5\text{mm}$

.1

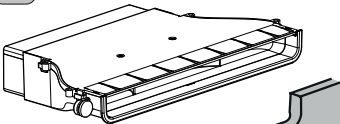


.2

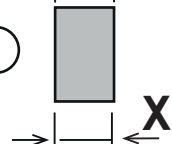
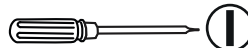
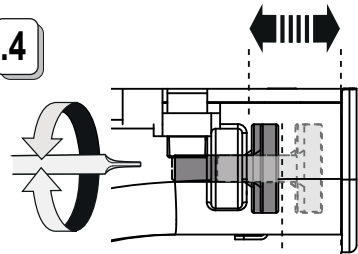


2x  
M6x20mm

.3



.4



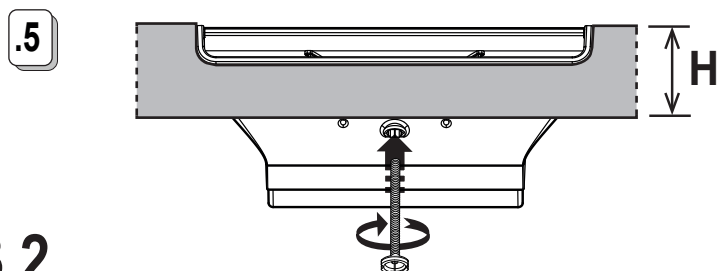
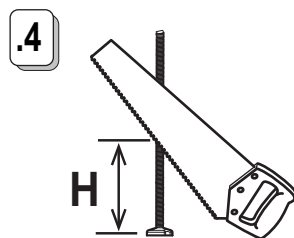
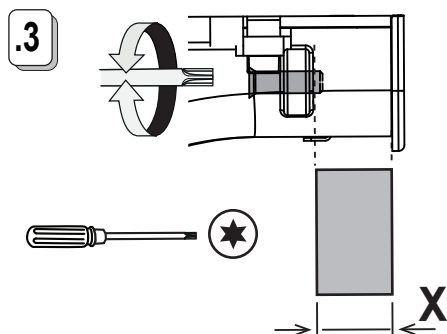
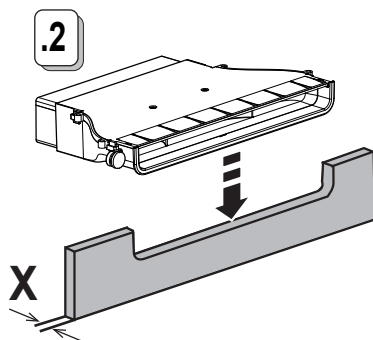
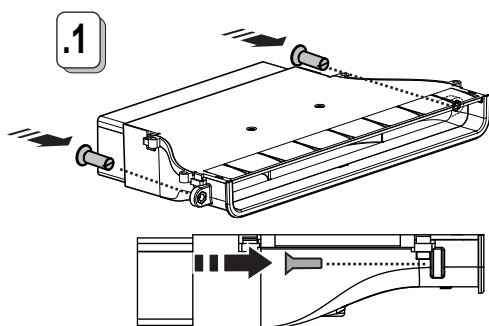


901677

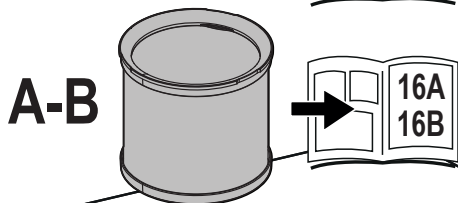
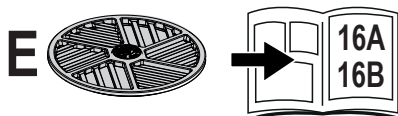
1x 1x



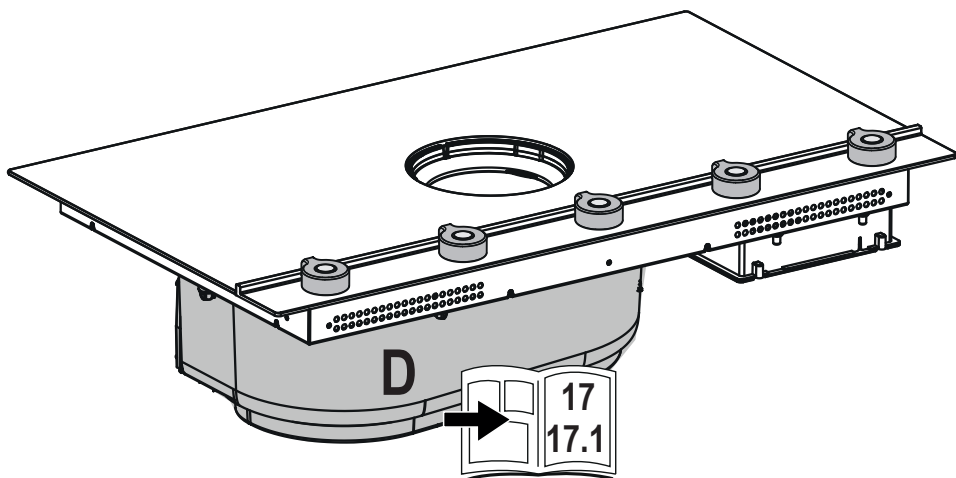
$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



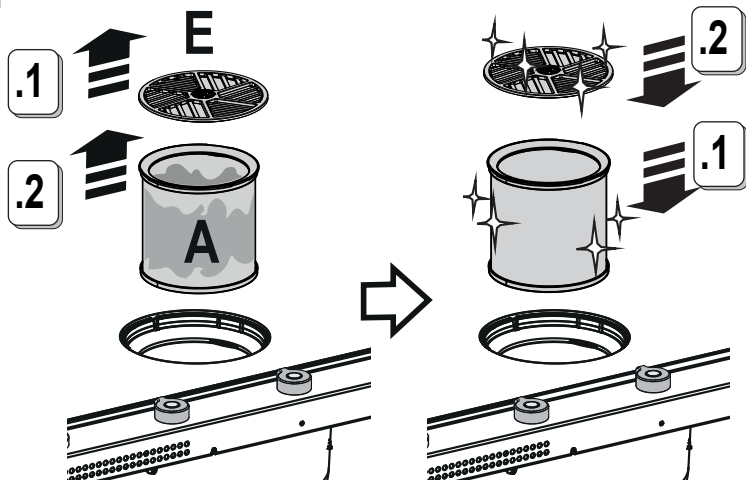
13.2



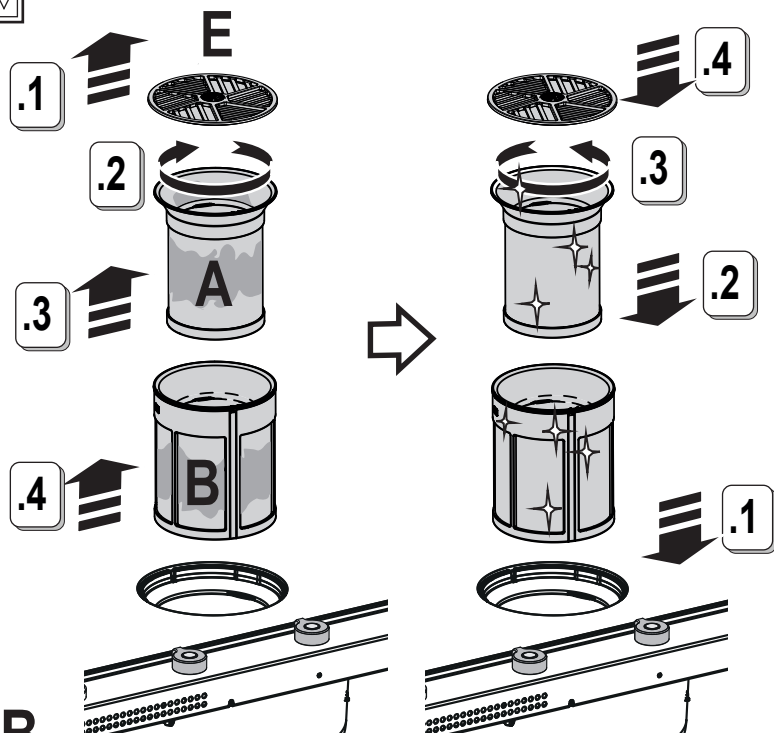
**14**



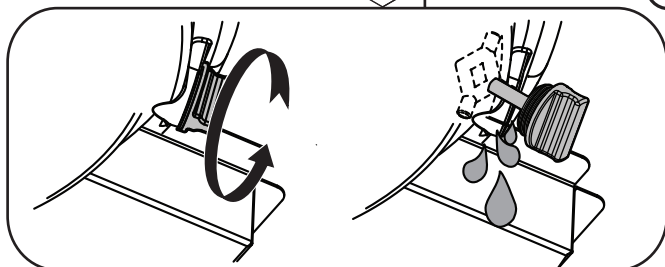
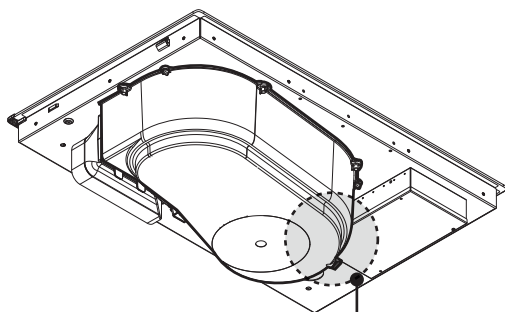
**15**



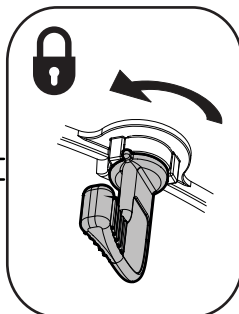
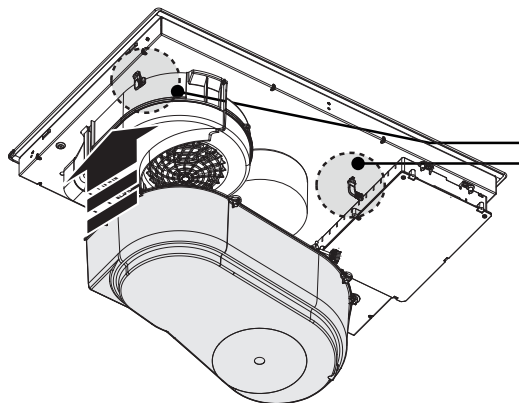
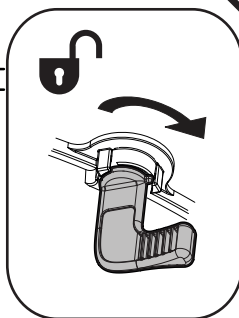
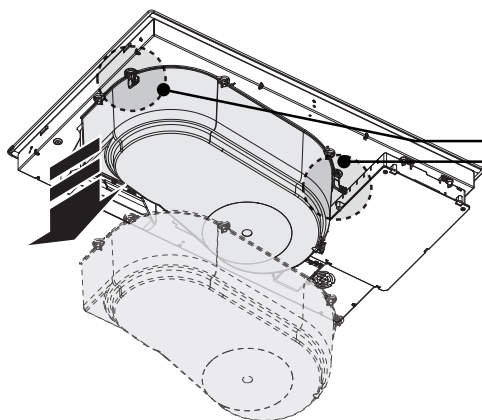
16A



16B



17



17.1



LIB0215581 Ed. 05/26