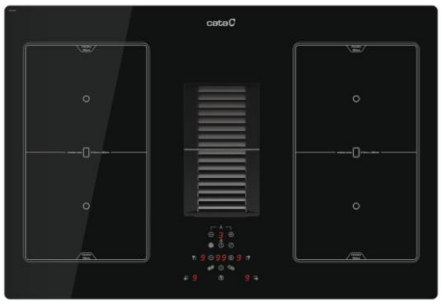
tehnoteka

https://cenoteka.rs

Uputstvo za upotrebu (EN)

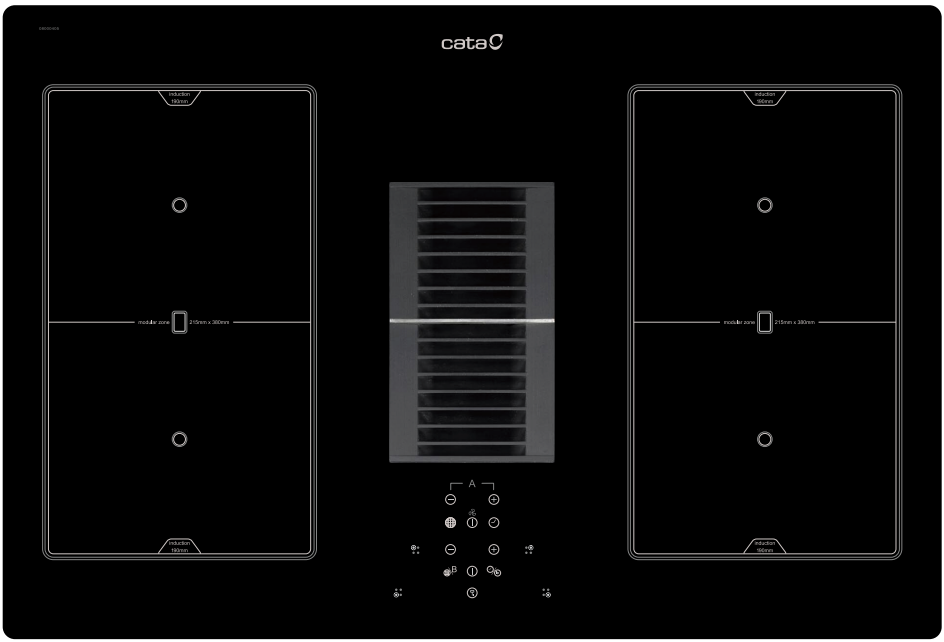
CATA ugradna ploča AS 750



Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://cenoteka.rs/p/cata-ugradna-ploca-as-750/



ES Manual de instrucciones

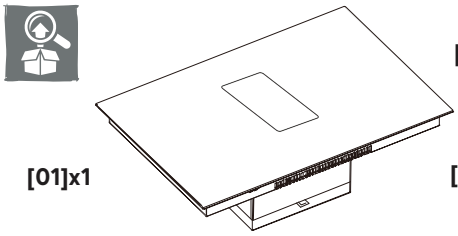
EN Instruction manual

PT Manual de instruçoes

FR Manuel d’instructions

DE Bedienungs-und Wartungsanleitungen

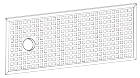
AS750 2 FLEX/A



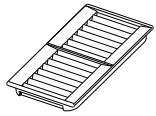
[01]x1



[02]x1



[04]x2

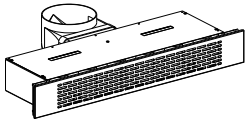


[03]x1

Not included

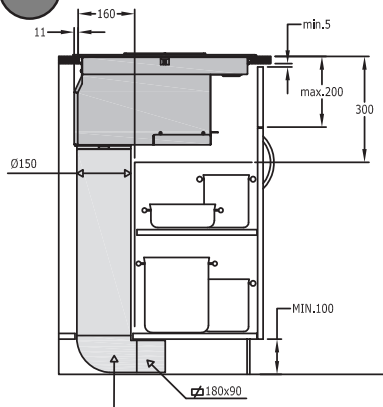


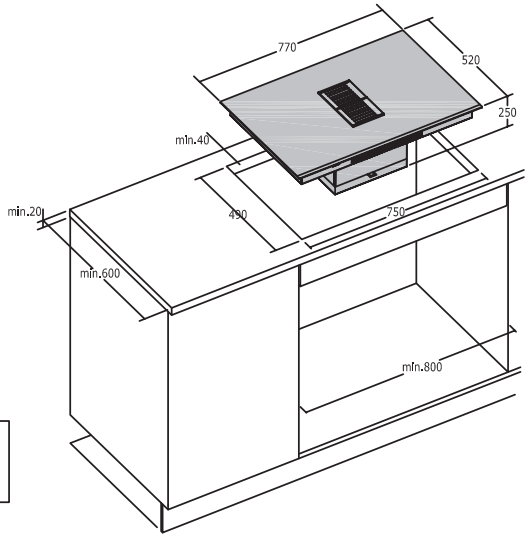
VENT PACK (Ø150)



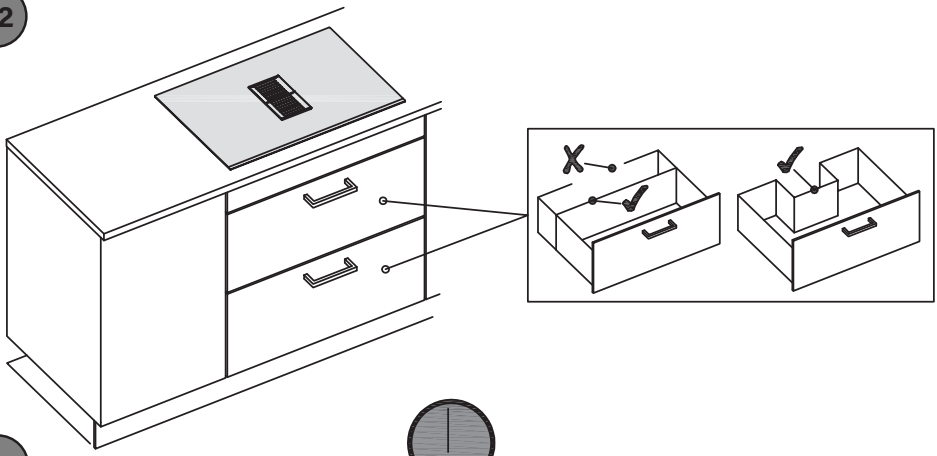
RECIRC KIT 1

P1

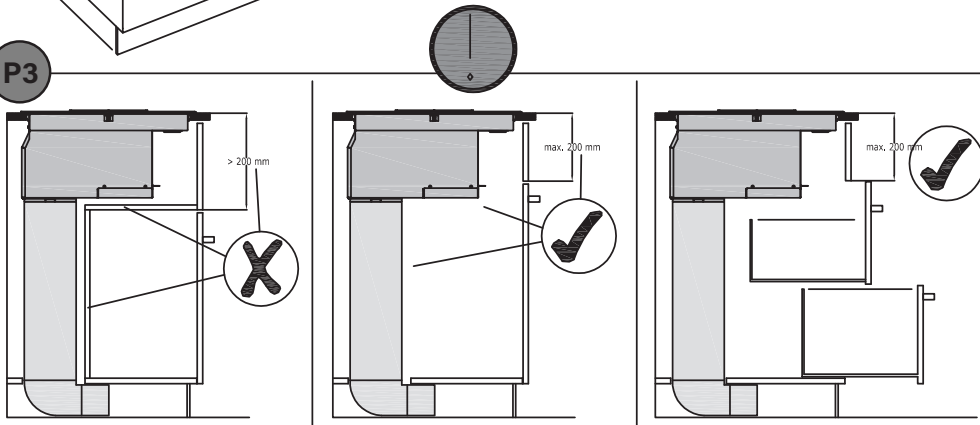

160
11
min.5
max.200
300
Ø150
MIN.100
180x90
Ø150
90º
180x90


770
520
250
min.40
490
750
min.20
min.600
min.800

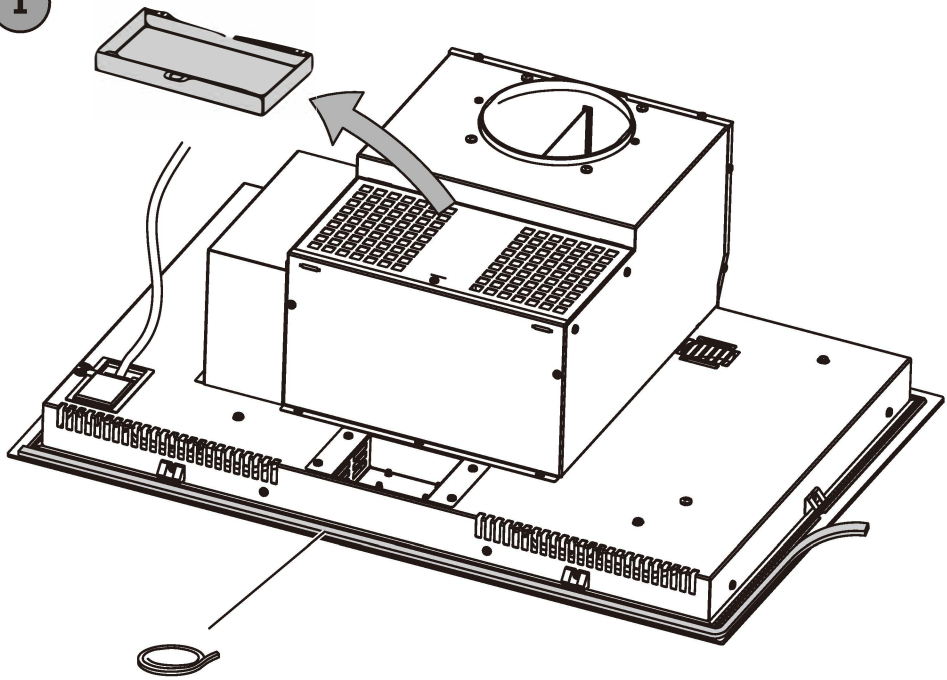
P2



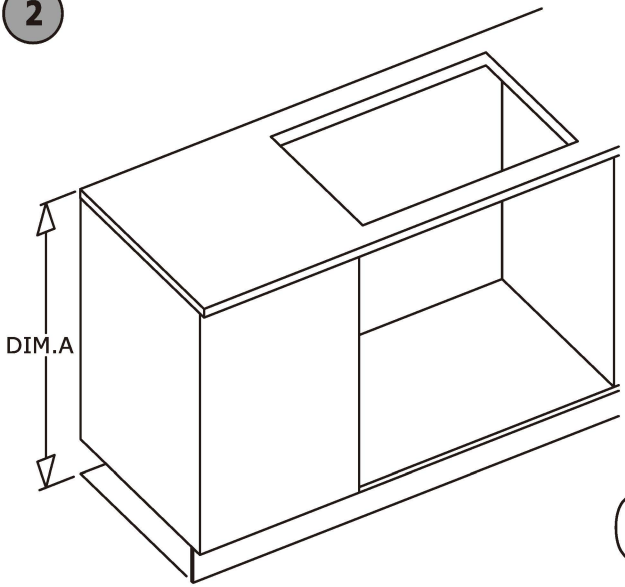
P3


> 200 mm
max. 200 mm
max. 200 mm

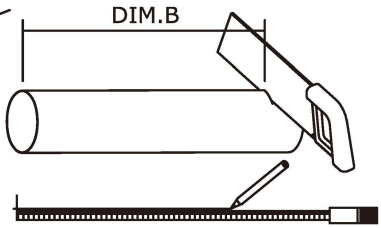
1

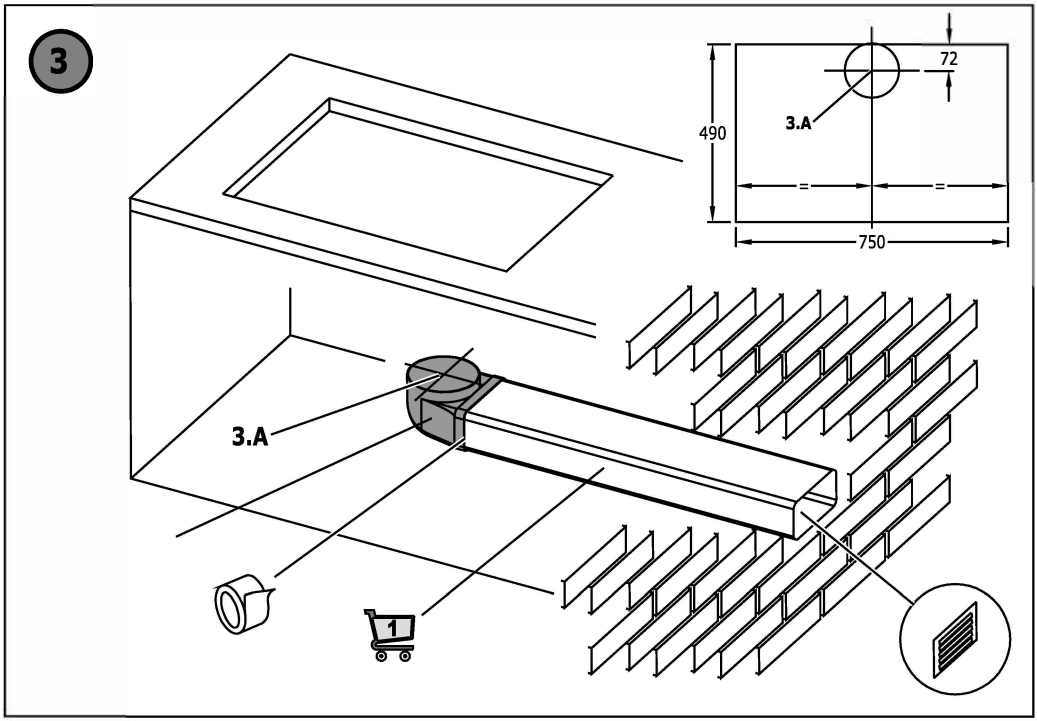


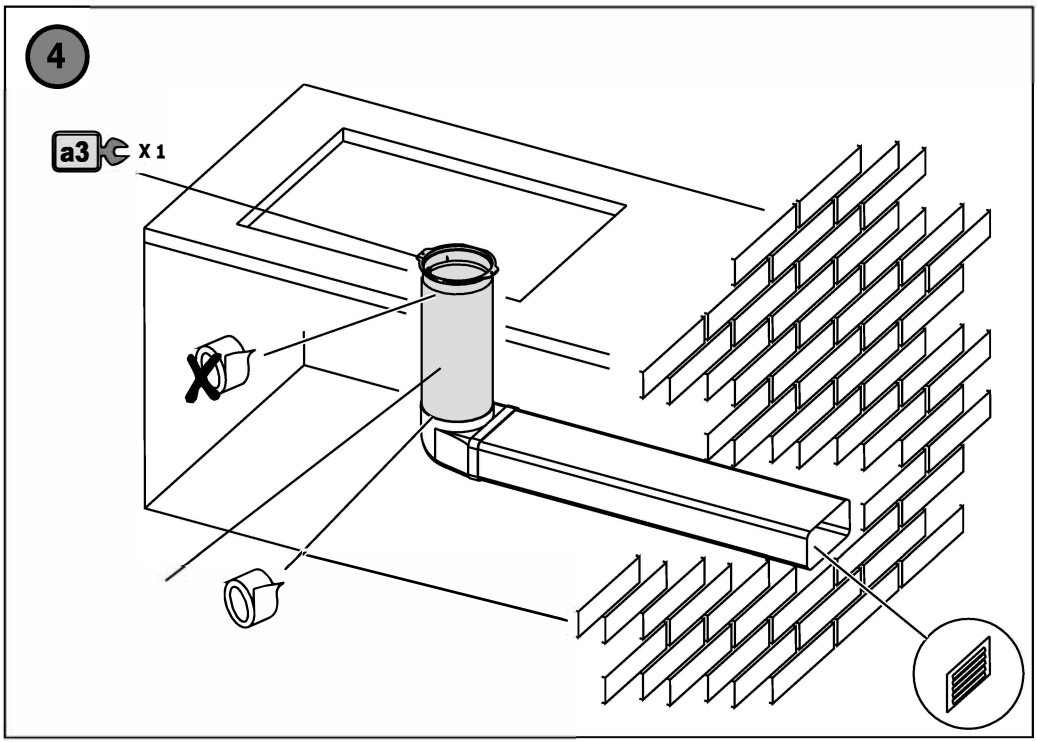
2



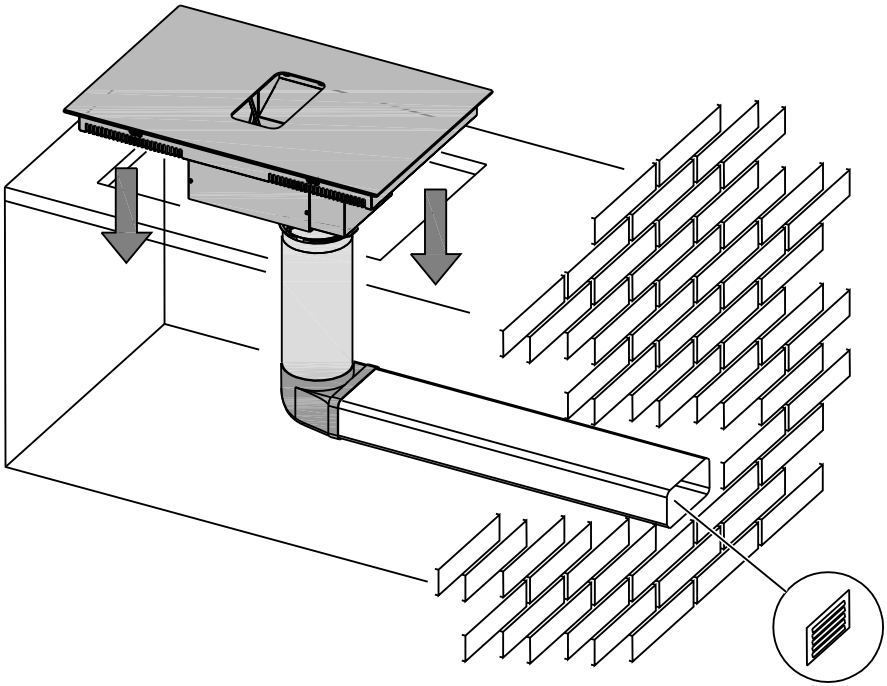
DIM.B = DIM.A - 365mm



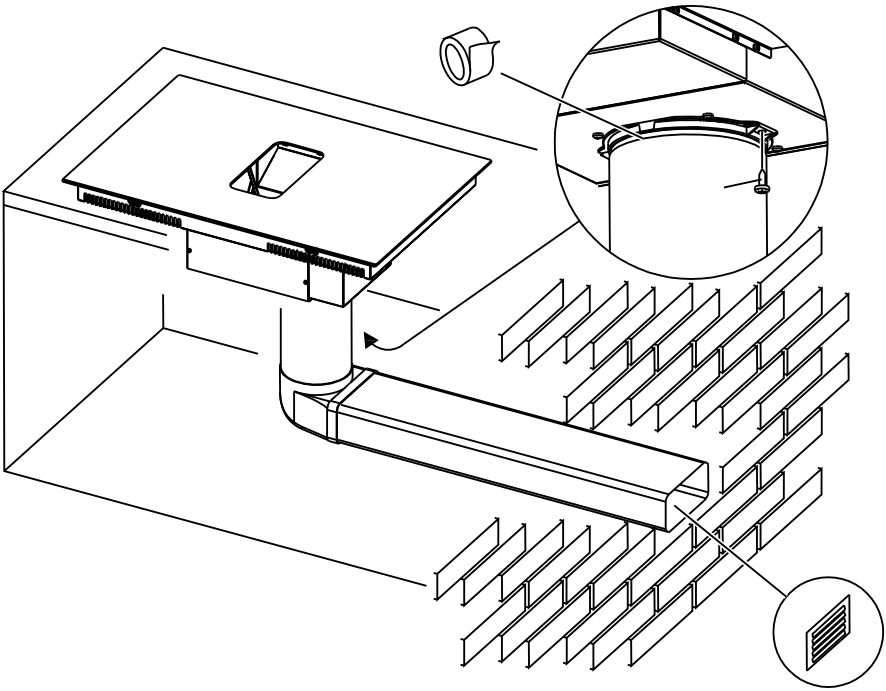

3
72
490
3.A
=
=
750
3.A
1


4
a3
X 1

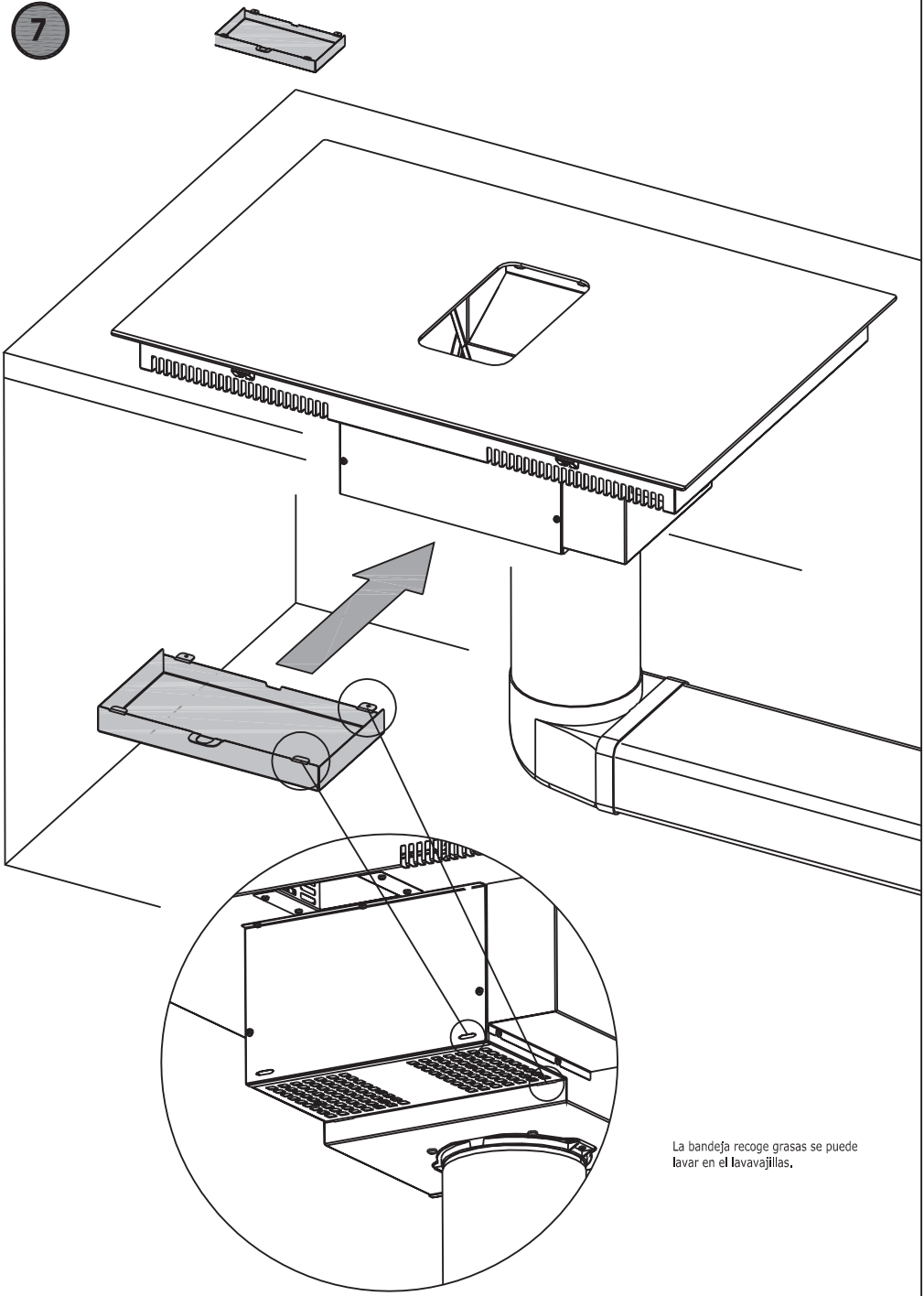
5



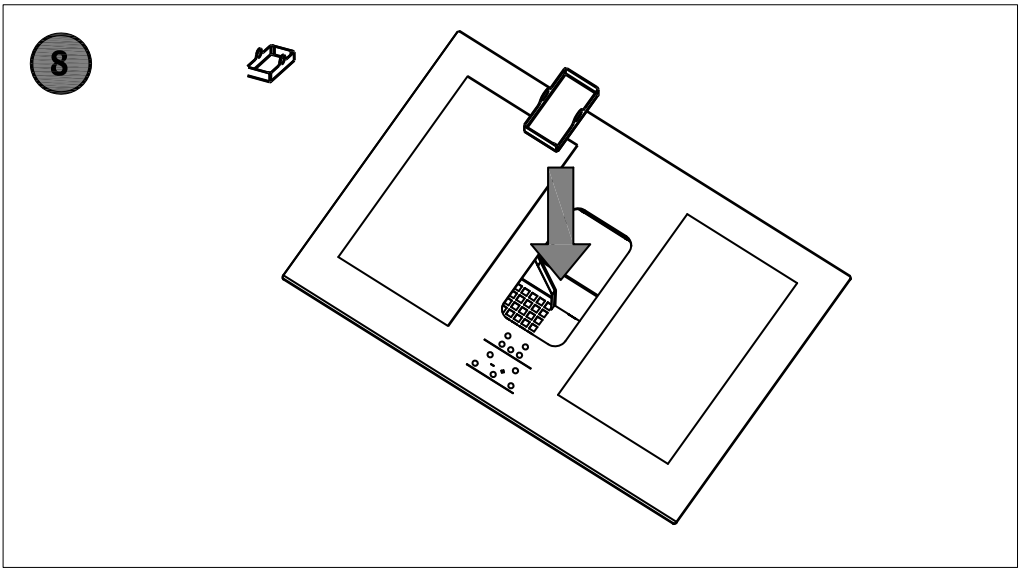
6

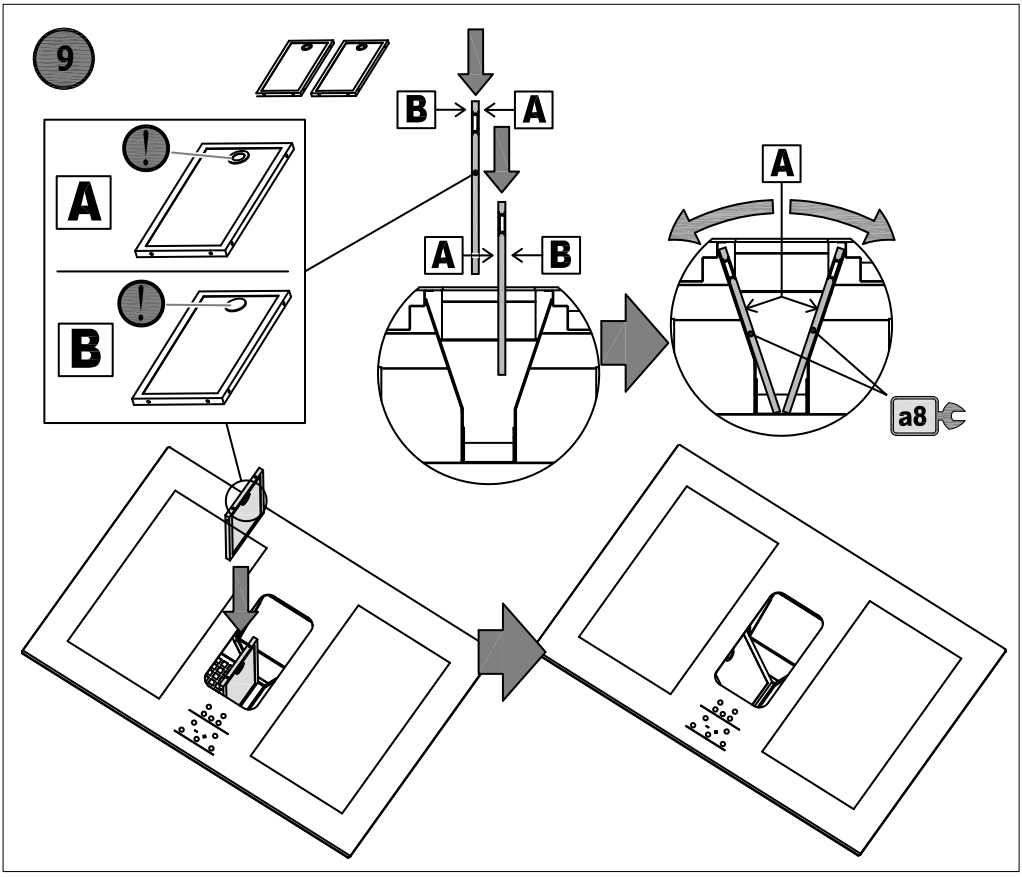


7

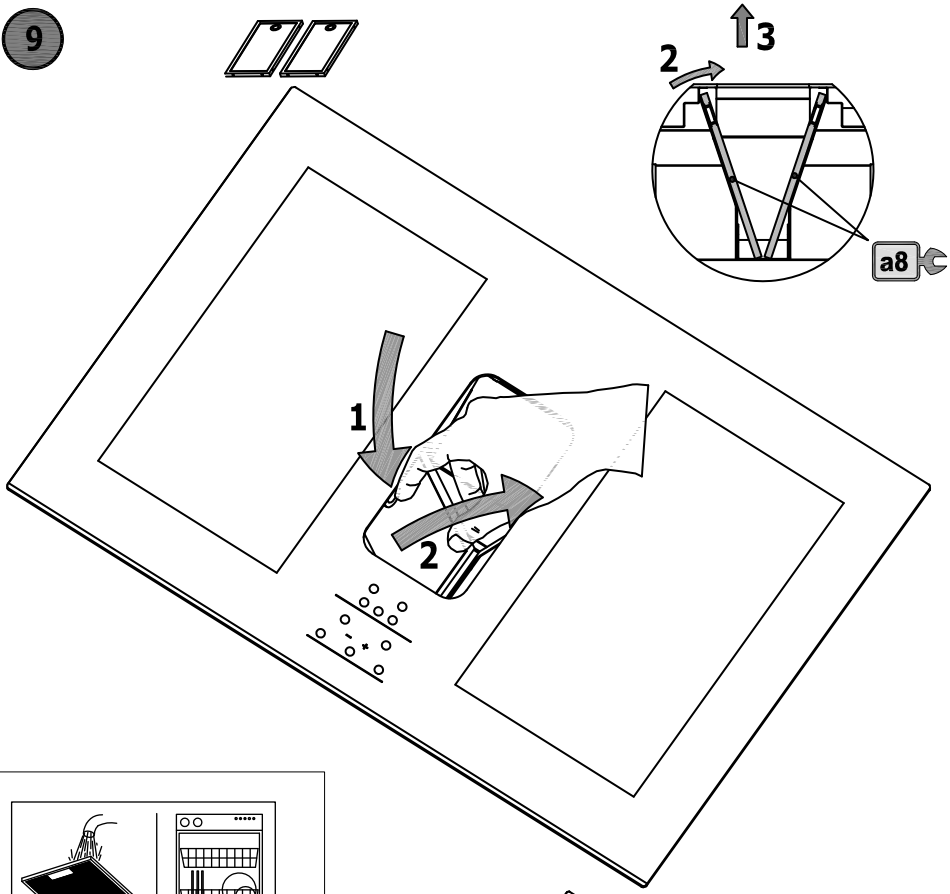


La bandeja recoge grasas se puede lavar en el lavavajillas.

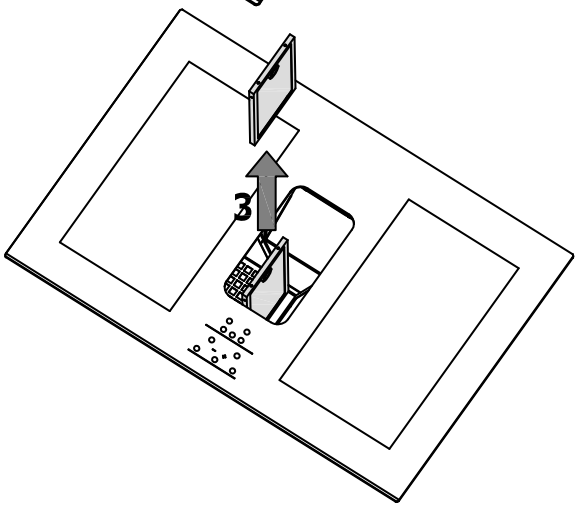

8


9
A
B
A
B
A
B
A
a8

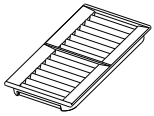
9

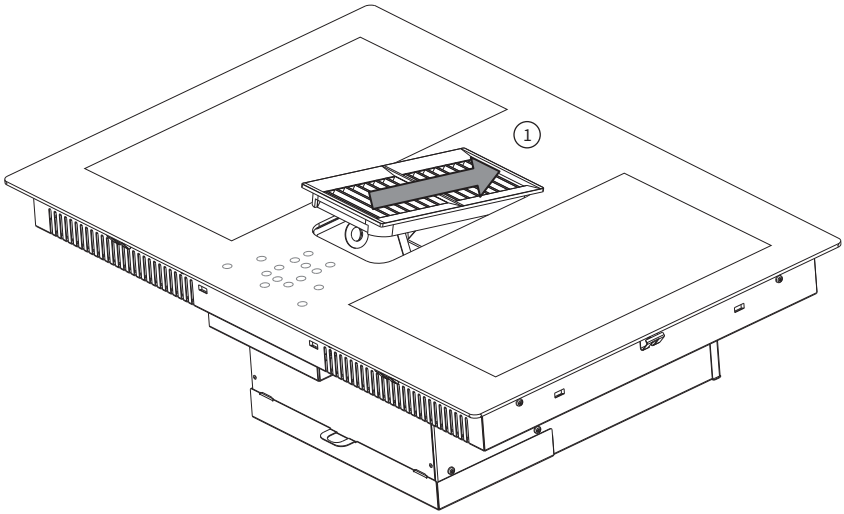


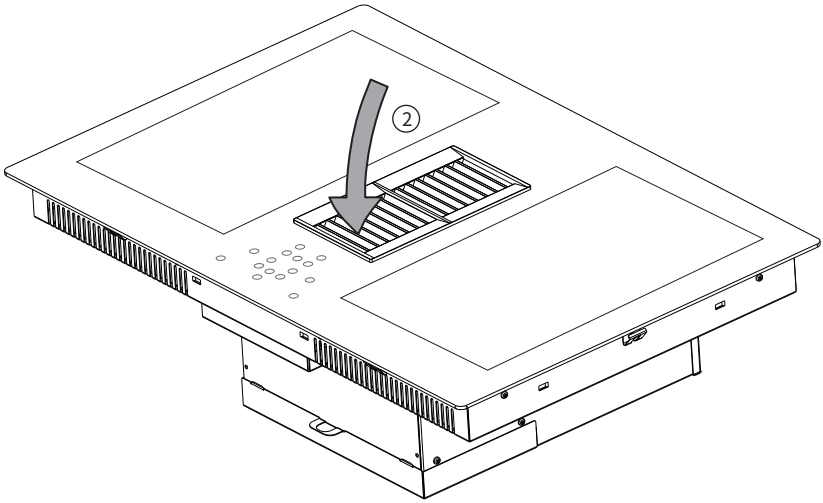
ES - Limpieza del filtro de grasa
DE - Reinigung des Fettfilters
FR - Nettoyage du filtre de graisse
EN - Cleaning the grease filter
IT - Pulizia del filtro del grasso
NL - Reiniging van de vetfilter
PT - Limpeza do filtro de gordura
DK - Rengøring af fedtfiltret
SF - Rasvansuodattimen puhdistus
S - Rengöring av fettfilter
NK - Rengjøring av fettfilteret
GR - Καθαρισμός του φίλτρου άνθρακα
RU - Очистка жирового фильтра
PL - Czyszczenie filtra
HU - A zsírszűrő tisztítása
CN - 清洁油烟网



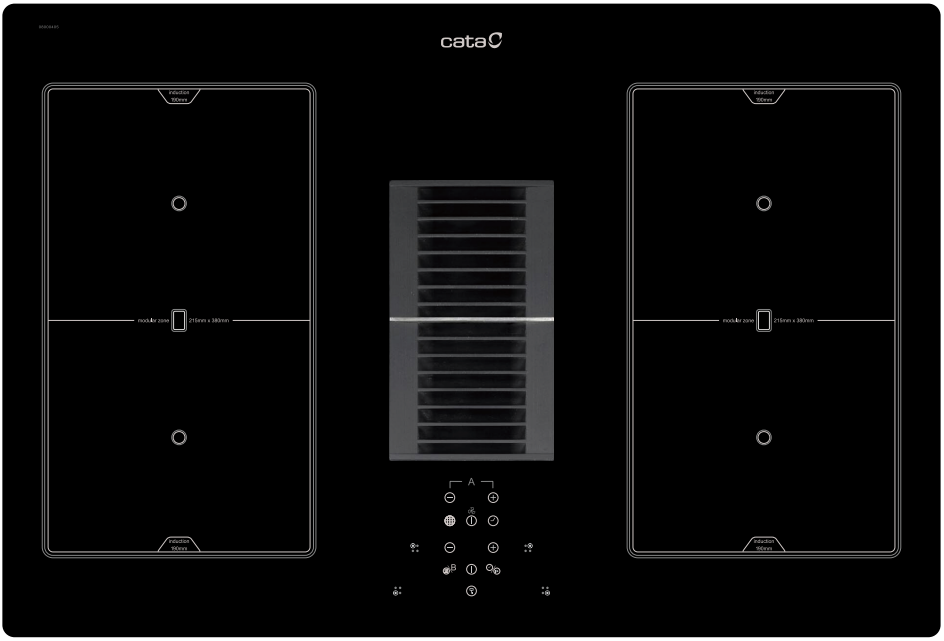
10



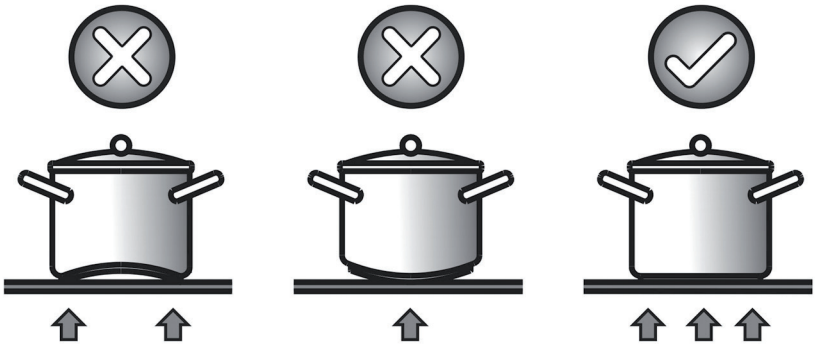




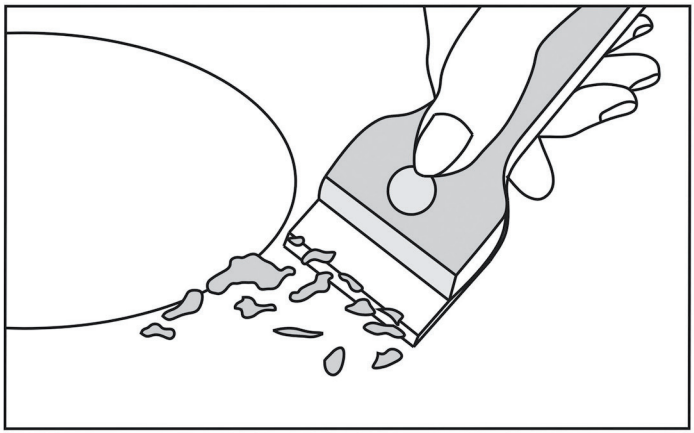
Product Overview
Top View



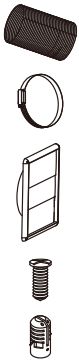
14



15

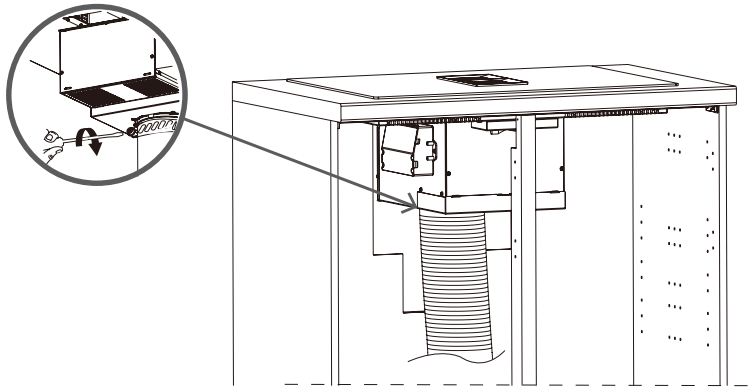


A

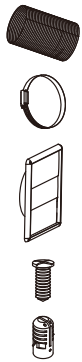


VENT PACK
(Ø150mm)

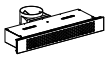
Ohly for ducted option.



B

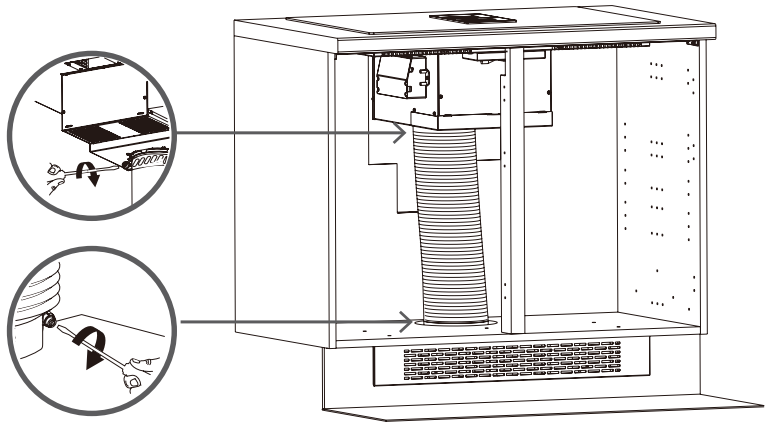


VENT PACK
(Ø150mm)



RECIRCKIT1

Ohly for recir culation option.



ES

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

El fabricante declara que este producto cumple todos los requisitos esenciales sobre el material eléctrico de baja tensión prescritos en la directiva 2014/35/EU y de compatibilidad electromagnética prescrita por la directiva 2014/30/EU.

PRECAUCIONES

- Atención: consulte las normas locales sobre salida de humos. No conecte la campana a un conducto de humo, aireación o aire caliente. Confirme con la autoridad local que la ventilación del ambiente es apropiada. Asegúrese que el caudal máximo de extracción de aire de los aparatos del ambiente no supera 4 Pa (0,04 mbar). Debe estar prevista una ventilación conveniente de la habitación si se utilizan simultáneamente una campana extractora de cocina y aparatos alimentados por gas u otro combustible. El aire evacuado no debe ser enviado por conductos que se utilicen para evacuar los humos de aparatos alimentados por gas u otro combustible. Los reglamentos respecto a la evacuación de aire tienen que ser respetados.
- Durante una descarga electroestática (p. ej. un rayo) la campana puede dejar de funcionar. Esto no supone riesgo de daños. Corte el suministro eléctrico de la campana y vuelva a conectar transcurrido un minuto.
- Para evitar posibles incendios limpie periódicamente el filtro metálico, controle permanentemente los recipientes con aceite caliente y no flamee alimentos bajo la campana. No utilice la campana si presenta daños o desperfectos. Contacte a un distribuidor oficial o un agente autorizado. Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utiliza con aparatos de cocción.
- Durante el funcionamiento alejar el material que se pueda magnetizar como tarjetas de crédito, discos, calculadoras, etc.
- Nunca usar hojas de papel de aluminio o apoyar productos envueltos con aluminio directamente sobre el plano
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser puestos sobre la superficie del plano para evitar que se calienten
- Durante la cocción con recipientes de fondo antiadherente, sin condimentos agregados, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos
- La cocción de alimentos con tendencia a pegarse en el fondo, comenzar a potencia mínima para luego aumentar revolviendo frecuentemente.
- Después del uso, apague con el dispositivo correspondiente (disminución hasta “0”) y no confíe en el detector de ollas.
- Si la superficie está resquebrajada, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un shock eléctrico.
- Para la limpieza de la encimera no debe usarse ningún limpiador a vapor.
- El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y

conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

- Puede ser peligroso cocinar con grasa o aceite sin estar presente ya que pueden resultar en fuegos. NUNCA trate de extinguir un fuego con agua, desconecte sin embargo el aparato y entonces cubra las llamas, por ejemplo, con una tapa o con una sábana.
- El proceso de cocinado tiene que estar supervisado. Un proceso de cocinado de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- Una cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y podría causar un incendio.
- Peligro de fuego: no almacenar elementos en las superficies de cocción.
- Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Instale en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica con una separación de contacto en todos los polos que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con la normativa de cableado.

El enchufe o el interruptor omnipolar tienen que ser fácilmente alcanzables con el aparato instalado.

Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.

El constructor declina cualquier responsabilidad en el caso de que lo dicho arriba y las usuales normas contra los infortunios no sean respetados.

El Fabricante no se hace responsable por la no observación de las indicaciones del presente manual y las normas de seguridad vigentes para el correcto uso del equipo.

- Se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso en el equipo o el presente manual.

Contacte con nuestro distribuidor oficial en caso que necesite asistencia técnica o información adicional sobre nuestros productos.

Si el cable de alimentación se daña, hágalo sustituir por el fabricante, por un centro de asistencia técnica autorizado o por un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO (Fig. 11)

Se basa en las propiedades electromagnéticas y funciona con la mayor parte de los recipientes de cocción.

El circuito electrónico gobierna el funcionamiento de la bobina (inductor) que crea un campo magnético.

El calor se transmite desde el mismo recipiente al alimento.

La cocción por inducción dispone de las siguientes características.

- Mínima dispersión (alto rendimiento)
- El retiro de la olla (o su elevación) provoca automáticamente el paro de la zona de cocción.
- El sistema electrónico permite flexibilidad y la fineza de regulación.

1 Recipiente
2 Corriente inducida
3 Campo magnético
4 Inductor
5 Circuito electrónico
6 Suministro eléctrico

Instrucciones para el usuario (fig. 13)

Referencia		Descripción
A		Tecla de selección de zona
B		Tecla de bloqueo de seguridad para niños
C		Tecla ON/OFF
D	B	Tecla Boost/Tecla de conservación del calor
E		Temporizador/Tecla de pausa (para placa de inducción)
F		Tecla de ajuste de potencia/temporizador (reducir)
G		Tecla de ajuste de potencia/temporizador (aumentar)
H		Tecla de función de aviso de cambio de filtro

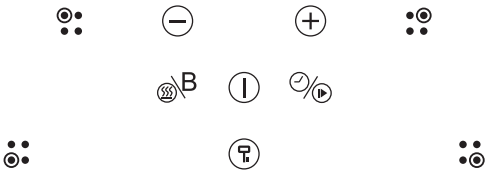
Referencia	Descripción
I	Botón de función de paro gradual
J	Tecla de modo automático combinado

Consumo de energía

Zona de cocción	Potencia máx. (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Campana	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Potencia nominal total	7335 W

Instalación
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.
Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

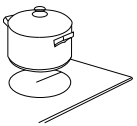
Empezar a cocinar



1. Pulse la tecla ON/OFF ⏻ durante 3 segundos. Una vez se haya encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran " – ", indicando que la placa de inducción se ha puesto en modo espera.



2. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que desea utilizar.
   · Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. En función de la zona de cocción en la que se encuentre el recipiente, seleccione la correspondiente zona pulsando la tecla "", el símbolo seleccionado 0. permanecerá completamente encendido
4. Seleccione el nivel de potencia con la tecla (G) ⊕ o la tecla (F) ⊖.
5. El nivel de potencia inicial será 5. Si pulsa la tecla (G) ⊕, podrá aumentar el nivel de potencia de 5 a 9 por orden numérico. Si pulsa la tecla (F) ⊖, podrá bajar el nivel de potencia directamente de 9 a 0.
   · Si al cabo de 1 minuto no ha ajustado el nivel de potencia, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.
   · Durante la cocción, podrá modificar la potencia en cualquier momento.

Si la pantalla parpadea ≥ U ≤ alternativamente con el ajuste de potencia

Esto significa que:
· no ha colocado ningún recipiente en la zona de cocción adecuada, o
· el recipiente que está utilizando no es apto para inducción, o
· el recipiente es demasiado pequeño o no está correctamente centrado en la zona de cocción.
No se produce ningún calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción.
La pantalla se apagará de forma automática al cabo de 1 minuto si no se ha colocado ningún recipiente adecuado o si no se realiza ninguna operación.

Al terminar la cocción
1. Toque la tecla de selección de la zona (A) que desee apagar.
2. Pulse la tecla (F) ⊖ para reducir la potencia hasta el nivel "0" y la placa dejará de calentar.
3. Tenga cuidado con las superficies calientes. El indicador luminoso "H" indica las zonas de cocción que están calientes y que deberá evitar tocar. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar los recipientes, puede colocarlos en la placa que aún está caliente.

Utilizar la función Boost

Activar la función Boost
1. Seleccione la zona radiante con la tecla de selección de zona (A).
2. Al tocar la tecla Boost (D) B, el indicador de zona mostrará "P" y se alcanzará la máxima potencia.

Cancelar la función Boost
1. Toque la tecla de selección de la zona (A) que desee cancelar.
2. Si toca la tecla (F) ⊖, para cancelar la función Boost, la zona de cocción pasará al nivel 9.
   · La función se puede aplicar en cualquier zona de cocción.
   · La zona de cocción vuelve al nivel 9 al cabo de 5 minutos.

Utilizar la función de conservación del calor
1. Toque el botón de selección de la zona de cocción en la que desee conservar el calor. Un indicador luminoso parpadeará al lado de la tecla.
2. Mantenga el botón (D) 'B' pulsado durante 3 segundos y el indicador de la zona de cocción mostrará "".
3. Si desea cancelar la función de conservación del calor, seleccione la correspondiente zona de cocción y mantenga pulsado en botón (D) '' durante 3 segundos. La zona de cocción se apagará.

Utilizar la función Pausa
La placa dispone de una práctica función de reinicio que le permite pausar y reiniciar la cocción en caso de interrupciones.
1. Con la placa encendida y en funcionamiento, pulse la tecla de pausa (E) y manténgala pulsada durante 3 segundos para detener el funcionamiento de todos los quemadores. Todos los indicadores LED mostrarán el símbolo "=".
2. Pulse la tecla de pausa (E) y de nuevo manténgala pulsada durante 3 segundos. Todos los ajustes se restablecerán a la anterior configuración.

Utilizar la función de bloqueo de seguridad para niños
· Puede bloquear los botones para evitar cualquier uso accidental (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
· Al bloquearlos, quedarán desactivados todos los botones excepto el de OFF.

Bloquear los botones
Toque la tecla de bloqueo durante 3 segundos. El indicador del

temporizador mostrará “Lo”.

Desbloquear los botones

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque la tecla de bloqueo y manténgala pulsada durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar la placa de inducción.

Cuando la placa está en modo de bloqueo, quedan desactivados todos los botones excepto el de OFF. En caso de emergencia, puede apagar la placa con el botón OFF, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Protección contra sobrecalentamiento
Un sensor de temperatura controla la temperatura del interior de la placa de inducción. En caso de registrar un exceso de temperatura, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños objetos
Si se dejan recipientes no magnéticos (p. ej., de aluminio) o de tamaño inapropiado u otros objetos pequeños (cuchillos, tenedores, llaves, etc.) sobre la placa de inducción, esta se pondrá en modo de espera de forma automática durante 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático
El apagado automático es una protección de seguridad de la placa de inducción. Se apaga de forma automática incluso si olvida apagarla después de cocinar. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento preestablecidos para los diferentes niveles de potencia:

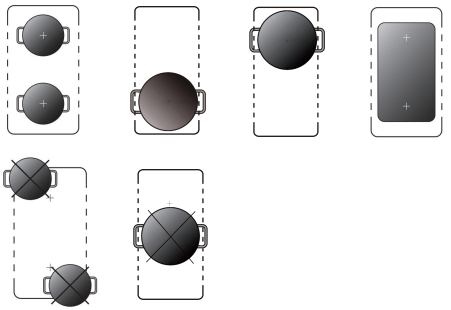
Nivel de potencia	1~3	4~6	7~8	9
Tiempo de funcionamiento preestablecido (min.)	360	180	120	90

Al retirar el recipiente, la placa de inducción deja de calentar inmediatamente y se apaga al cabo de 2 minutos.

Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar este aparato.

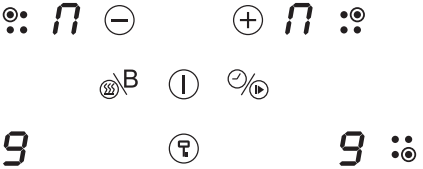
ÁREA FLEXIBLE

- Esta área se puede utilizar como zona única, en función de las necesidades de cocción.
- El área flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar de forma individual. Al funcionar como zona única, puede desplazar el recipiente de una zona a la otra dentro del área flexible manteniendo siempre el mismo nivel de potencia original; además, la parte que no está cubierta por el recipiente se apaga automáticamente.
- Importante: Asegúrese de colocar los recipientes centrados sobre la zona única de cocción. El recipiente ideal es una cacerola ovalada o rectangular. Ejemplos de posiciones correctas e incorrectas de los recipientes:



1. Para activar el área flexible y que funcione como una gran zona única, pulse la tecla de selección de zona y al mismo tiempo durante 3 segundos para el grupo de la izquierda o pulse la tecla de selección de zona y al mismo tiempo durante 3 segundos para el grupo de la derecha.

2. El indicador de área flexible situado arriba del indicador de nivel de potencia se encenderá.



3. Si desplaza el recipiente de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición y mantiene la misma potencia.

4. Para desactivar el área flexible, pulse la tecla de selección de zona y al mismo tiempo durante 3 segundos para el grupo de la izquierda o pulse la tecla de selección de zona y al mismo tiempo durante 3 segundos para el grupo de la derecha.

Utilizar el temporizador
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:
- Puede utilizarlo como avisador. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido acabe.
- Puede configurarlo para apagar una zona de cocción una vez finalizado el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador durante un tiempo máximo de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como avisador
Si no selecciona ninguna zona de cocción:

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
   Nota: Puede utilizar el avisador incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

2. Pulse la tecla del temporizador (E). El indicador del avisador empezará a parpadear “10” y, a continuación, podrá ajustar el temporizador.

3. Ajuste el tiempo tocando los botones “-” o “+” del temporizador
   Consejo: Pulse los botones “-” o “+” del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.
   Mantenga pulsados los botones “-” o “+” del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.
   Si pulsa “-” y “+” al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

5. Cuando finalice el tiempo establecido, el zumbador pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador se apagará.

Ajustar el temporizador para que apague una o más zonas de cocción
Si el temporizador está ajustado en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción correspondiente con la tecla de selección de zona (A).

2. Pulse la tecla del temporizador (E), el indicador del temporizador parpadeará y ya podrá ajustar el temporizador.

3. Utilice los botones “+” y “-” para ajustar el temporizador de 1 a 99 minutos.

Consejo: Pulse los botones "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar el tiempo de 1 minuto.
Mantenga pulsados los botones "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo de 10 minutos.
Si pulsa "-" y "+" al mismo tiempo, se cancelará el temporizador y el indicador se apagará.

4. Inmediatamente después de que haya establecido el tiempo, empezará la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que se ha seleccionado la zona.

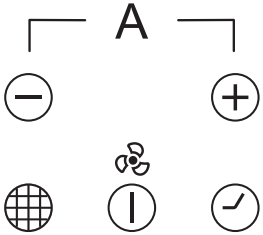


5. Cuando se acabe el tiempo del temporizador, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente. Si previamente se han encendido otras zonas de cocción, estas seguirán funcionando.

6. Al utilizar al mismo tiempo "el temporizador como alarma" y "el temporizador para apagar las zonas", la pantalla mostrará el tiempo restante de alarma como prioridad. Pulse la zona de cocción para mostrar el tiempo que queda para que se apague el temporizador.

Utilizar la campana

1. Pulse la tecla ON/OFF (C) durante 3 segundos. Una vez se haya



encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran " - ", lo que indica que la campana ha pasado al modo de espera.

2. Seleccione el nivel de potencia con la tecla "+" (G) ⊕ o la tecla



"-" (F) ⊖.

3. El nivel de potencia empezará en 0. Pulse la tecla "+" (G) ⊕ para subir de nivel de potencia desde 0.1.2.3.4.5 hasta P por orden numérico.

   · Si al cabo de 1 minuto no ha ajustado la temperatura, la campana se apagará automáticamente. Deberá volver al paso 1.
   · Durante la cocción, podrá modificar los ajustes en cualquier momento.

Utilizar la función de aviso de cambio de filtros

Al final de cada ciclo de funcionamiento, el chip del panel de control registra y acumula el tiempo de funcionamiento.
Cuando el tiempo de funcionamiento acumulado sea superior a 50 horas , la función de aviso de cambio de filtros se activará, el tubo digital mostrará "dos signos horizontales" ‾ (la máquina seguirá funcionando, los "dos signos horizontales" ‾ alternando la velocidad), las luces se encenderán y parpadearán en rojo de forma continua hasta que el usuario pulse el botón de función de aviso de cambio de filtros (H) ⊛, la pantalla dejará de mostrar los "dos signos horizontales" ‾ y volverá a su estado normal. El tiempo de funcionamiento total almacenado en el chip de control se restablece y comienza a contarse de nuevo.

Utilizar la función de paro gradual

1. Si el motor del ventilador está encendido y pulsa el botón de función de paro gradual (I) ⏲ , el icono parpadeará, la pantalla mostrará la velocidad actual del ventilador y el indicador de la función de paro gradual se encenderá.

2. El nivel de velocidad seleccionado seguirá en funcionamiento durante cinco minutos antes de reducir la velocidad al siguiente nivel. Esta velocidad permanecerá en funcionamiento durante dos minutos antes de volver a reducirse. Este proceso se repetirá cada dos minutos a menos que la velocidad ya haya alcanzado el nivel 1, entonces se apagará el ventilador.

3. Pulse el botón de función de paro gradual (I) y manténgalo pulsado durante 3 segundos para cancelar la función de paro gradual.
· En el proceso de encendido y funcionamiento del modo de paro gradual, si se ajusta la velocidad con la tecla (G) ⊕ o la tecla (F) ⊖, dicho proceso se volverá a realizar a la velocidad de ajuste final.

Utilizar el modo automático combinado

1. Cuando el aparato esté en funcionamiento, pulse la tecla (G) ⊕ y la tecla (F) ⊖ durante 3 segundos al mismo tiempo.

2. Al cabo de 3 segundos, el tubo digital de la campana mostrará "A" y parpadeará durante 5 segundos. Al cabo de 5 segundos, el tubo digital de la campana dejará de parpadear. En este momento, la campana pasa a modo AUTO y su velocidad de funcionamiento se ajusta automáticamente según el estado inicial de la placa de inducción. En modo automático, el tubo nixie sigue mostrando "A" y ya no muestra el resto de las velocidades.

Nivel de velocidad de la campana	Nivel de potencia de la placa
Velocidad 1	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de dos zonas de cocción y la salida combinada sea 8 o inferior. Por ejemplo, la zona 1 está en 2 y la zona 2 en 5.
Velocidad 3	Se seleccionará esta velocidad cuando no se estén utilizando más de tres zonas de cocción y la salida combinada esté entre 9 y 24. Por ejemplo, la zona 1 está en 7, la zona 2 en 6 y la zona 3 en Boost (10).
Velocidad 5	Si el nivel de potencia de las diferentes placas es superior a 24 o si todas las placas están encendidas a un nivel de potencia no superior a 35.
Velocidad P - Boost	Se seleccionará esta velocidad cuando se estén utilizando las cuatro zonas de cocción y la salida combinada sea superior a 35. Por ejemplo, la zona 1 está en 9, la zona 2 en 9, la zona 3 en 9 y la zona 4 en Boost (10).

Salir del modo automático combinado
Con la campana en modo automático, pulse la tecla (G) ⊕ y la tecla (F) ⊖ durante 3 segundos al mismo tiempo. Después, el tubo nixie de la campana mostrará "8", parpadeará durante 5 segundos, dejará de parpadear y mostrará la velocidad de funcionamiento actual de la campana. En este momento, la campana habrá salido del modo automático.

Ollas (Fig. 14)
- Si acercando un imán al fondo de un recipiente permanece atraído, esta olla puede ser apta para la cocción por inducción.
- preferir ollas declaradas idóneas para la cocción por inducción.
- ollas con fondo plano y espeso.
- una olla de igual diámetro que la zona permite aprovechar la máxima potencia.
- una olla más pequeña reduce la potencia pero no causará dispersión de energía. De todas maneras no es aconsejable el uso de recipientes con diámetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox con el fondo a capas múltiples o inox ferrítico si sobre el fondo indica: para inducción.
- en el caso de usar recipientes de hierro fundido, mejor si tienen el fondo esmaltado para evitar rayas en plano de la vitriocerámica.
- no son adecuados los siguientes recipientes: vidrio, cerámica, barro cocido, recipientes de aluminio, cobre o inox no magnético (austeníco).

Mantenimiento (Fig. 15, 7, 8, 9, 10)
Restos de hojas de aluminio, residuos de alimentos, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos fuertemente sacaríficos deben ser inmediatamente removidos del plano de cocción con un raspador para evitar daños posibles a la superficie del plano. Sucesivamente limpiar con un producto adecuado y papel de cocina, luego enjuagar con agua y secar
con un paño limpio. De ninguna manera usar esponjas o estropajos abrasivos; evitar también el uso de detergentes químicos agresivos o quitamanchas.

Filtros de grasa: para evitar posibles incendios límpielos rigurosamente una vez al mes o cuando el testigo indicador lo advierta. Para ello, desmonte los filtros y lávelos con agua caliente y detergente. No usar abrillantador. Si usa lavavajillas, disponga verticalmente los filtros para evitar que se depositen restos sólidos. No usar abrillantador.
Filtros de carbón activo: deben ser reemplazados cada 3 meses.
Importante: aumente la frecuencia de limpieza/sustitución de filtros si la campana se usa más de 2 horas diarias. Utilice siempre filtros originales del fabricante.

Instrucciones para el instalador
Instalación (Fig. P1, P2, P3)
Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la instalación, regulación y mantenimiento según las leyes y las normas vigentes. Las intervenciones tienen que ser efectuadas siempre con el aparato desenchufado.

Colocación (Fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6)
El aparato está previsto para ser encajado en un plano como se ilustra en la figura.
Predisponer sobre todo el perímetro del plano el sellador en dotación.
Se prohibe instalar encima de un horno.

Conexión eléctrica (Fig. 16)
Antes de efectuar la conexión eléctrica comprobar que:
- las características de la instalación satisfagan lo indicado en la placa de características colocada sobre el fondo de la superficie de cocción;
- que la instalación tenga una eficaz conexión de tierra según las normas y las prescripciones de ley vigentes. La puesta a tierra es obligatoria por ley.

En el caso de que el aparato no tenga el cable y/o enchufe utilizar material apto para la corriente indicada en la placa de características y para la temperatura de trabajo. El cable en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50°C sobre la temperatura ambiente.

EN

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any alluminium foil or place any foodstuffs wrapped in alluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

The producer is not responsible for any failure to observe the instructions given in this manual and current safety regulations for the correct use of the equipment.
Reserves the right to make any modifications to the equipment or this manual without prior notice.

Contact our official distributor should you require technical assistance or additional information on our products.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 11)
It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.
The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.
The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.
The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

1 Vessel
2 Induced current
3 Magnetic field
4 Inductor
5 Electronic circuit
6 Power supply

User's Instructions (Fig. 13)

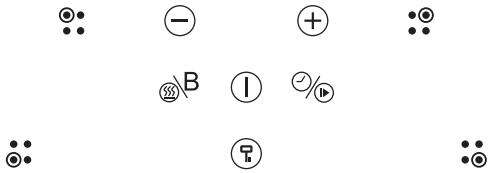
Reference	Description
A	Zone select key
B	Child lock key
C	ON/OFF key
D	Boost control key/Keep warm key
E	Timer key/Pause key（For induction hob）
F	Power/Timer regulating key(reduce)
G	Power/Timer regulating key(increase)
H	Filter screen change reminder function key
I	Delay shutdown function button key
J	Auto mode combination key

Power consumption

Heating Zone	Max.Power（220-240V~ 50/60Hz）
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Cooker hood	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Total Rating Power	7335 W

Installation
All operations relative to installation (electric connection) should be caried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

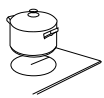
Using your induction hob
To start cooking



1. Touch the ON/OFF key ⏻ for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you want to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone by pressing "⦿" key, the symbol 0. selected will stay fully.

4. Select the power level by pressing the key (G) ⊕ or key(F) ⊖
5. The Power level will start at 5. Pressing the Key (G) ⊕ will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order. Pressing the Key (F) ⊖ will take the power straight from 9 to 0.

- If you don't choose a power setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step1.
- You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes ≥ U ≤ alternately with the power setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cookingor,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.
  No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
  The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan placed on it or no any other operation.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) . that you want to switch off.
2. Press the key (F) ⊖ to decrease the power to "0" level, and the heating will stop.
3. Beware of hot surfaces indicator light "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Active boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A) .
2. Touching the boost control key(D) B , the zone indicator show " P " and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you want to cancel.
2. Touching the key(F) ⊖ to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the Keep warm Function

1. Touch the cooking zone selection button that you want to use Keep Warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the button key(D)' B ' and hold for 3 seconds, the cooking zone indicator will display " "
3. If you want to cancel the keep warm, select the cooking zone you want to operate，and then touch the button key(D)' B 'and hold for 3 seconds. The cooking zone will be off.

Using the Pause Function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key(E) and hold for 3 seconds, all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol "=" .
2. Press the pause key(E) and hold for 3 seconds again, all setting will restart at the previous setting.

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your Induction hob.

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

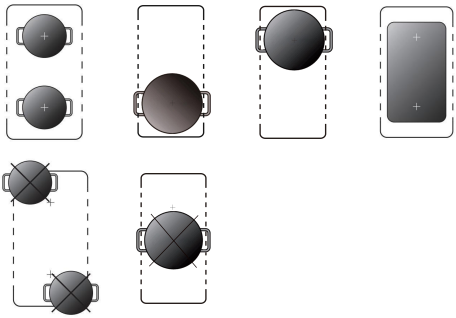
Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

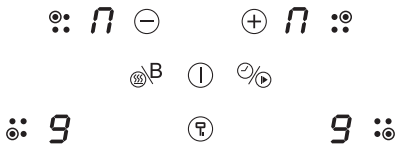
FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Examples of good pot placement and bad pot placement.



1.To activate the flexible area as a single big zone, press the zone selected key and at the same time hold 3 seconds for the left group or press the zone selected key and at the same time hold 3 seconds for the right group.

2. The flexible zone indicator above to the power lever lever indicator will be light up.



3. If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

4. To inactivate the flexible area, press the zone selected key and at the same time hold 3 seconds for the left group or press the zone selected key and at the same time hold 3 seconds for the right group.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch the Timer key(E) . The minder indicator will start flashing "10" ,and you can set the timer at this point.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
   Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the "-"or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
   Touching the "-" and "+" together, the timer is can celled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

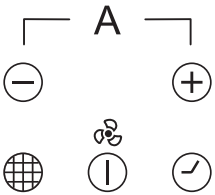
1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A) .
2. Pressing the Timer key(E) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the"+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
   Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the "-" or "+"control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
   Touching the"-"and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. when using “the timer as an alarm” and “the timer to swith off the zones ” together , the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch offtimer.

Using your Cooker Hood



1. Touch the ON/OFF key （C） for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ - “, indicating that the cooker hood has entered the state of standby mode.



2.Select the power level by pressing the “+” key (G) ⊕ or “-” key(F) ⊖

3.The power level will start at 0. Pressing the “+” key (G) ⊕ will count up the power levels from 0.1.2.3.4.5 to P in numerical order.

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the cooker hood will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the setting at any time during cooking.

Using the Filter screen change reminder function

At the end of each running cycle, the control panel chip should record the running time and accumulate it.

When the range hood cumulative working hours working time of the more than 50 hours of motor, Filter screen change reminder function is activated, the digital tube display "two horizontal" ⁻ (such as machine still continue to work, the"two horizontal" ⁻ alternating with gear), the lights light up and start flashing red continuously, until the user presses the Filter screen change reminder function key(H) ⊞ , the screen to remind the digital tube stop show "two horizontal " ⁻ and return to normal, according to the gear mesh remind button close touch control function at the same time, the control board chip cumulative timing to zero, and to the cumulative effect in the next start timing.

Using the Delay shutdown function

1. When the fan motor is on and the Delay shutdown function button key(I) ◴ is pressed the icon will flash and the display will show the current fan speed, the delay shutdown function indicator lights up.
2. The chosen speed level will remain in use for five minutes before dropping down to the next lowest speed.This speed will remain in operation for two minutes before dropping down again. This will be repeated every two minutes unless the speed is already at level 1 and then the fan will turn off.
3. Press the Delay shutdown function button key(I) and hold for 3 seconds , it will cancel Delay shutdown function .

- In the process of turning on the delayed shutdown mode and running, if the gear is adjusted by operating the key (G) ⊕ or key(F) ⊖ , the above delay shutdown process will be reperformed at the final adjustment gear.

Using the Auto mode combination

1. Under the condition of the whole machine running, click the key (G) ⊕ and key(F) ⊖ 3 seconds at the same time.
2. After 3 seconds, the digital tube of the Cooker Hood displays "A" and flashes 5 seconds. After 5 seconds, the digital tube of the Cooker hood stops flashing. At this point, the Cooker hood enters AUTO mode, and the working gear of the Cooker hood is automatically adjusted according to the opening status of the induction cooker. in automatic mode, the nixie tube maintains the display "A" and no longer displays the rest of the gears.

speed level of hood	Power level of Hob
Speed 1	This speed will be selected when there are no more than two cooking zones in use, and the combined output is 8 or less. For example, zone 1 is on 2, and zone 2 is on 5.
Speed 3	This speed will be selected when there are no more than three cooking zones in use, and the combined output is between 9 and 24. For example, zone 1 is on 7, zone 2 is on 6 and zone 3 is on Boost (10).
Speed 5	If the power levels of di erent burners are more than 24 Or all burners on with power levels no more than 35.
Speed P – Boost	This speed will be selected when all four cooking zones are in use, and the combined output is greater than 35. For example, zone 1 is on 9, zone 2 is on 9, zone 3 is on 9 and zone 4 is on Boost (10).

Exit automatic mode combination

In the Cooker Hood of automatic mode, click the key (G) ⊕ and ⊖key(F) 3 seconds at the same time. then the nixie tube of the Cooker Hood displays "8", flashes 5 seconds, stops flashing after 5 seconds, the nixie tube switches to display the current working gear of the Cooker Hood, and the Cooker Hood exits the automatic mode successfully.

Cooking vessels (Fig. 14)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 7,8,9,10,15)

By means of a scraper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.
Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.
Grease filters: to avoid fires, clean thoroughly once a month or whenever the display pilot light indicates as such. To do so, remove the filters and wash with hot water and detergent. If using a dishwasher, position the filters vertically to prevent solid remains from depositing on them. do not use polish to clean or shine
Activated charcoal filters: replace the every 3 months.
Important: increase the filter cleaning/replacement frequency if the hood is used for more than 2 hours a day. Always use genuine filters from the manufacturer.

Installer's Instructions

Installation (Fig. P1, P2, P3)

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 1,2,3,4,5,6)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.
Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.
It's forbidden to install the hob over an oven.

Electrical connection (Fig. 16)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.
Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

PT

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÔNEO OU ABSURDO.

O fabricante declara que este produto cumpre todos os requisitos essenciais sobre material eléctrico de baixa tensão estabelecidos na Directiva 2014/35/EU e de compatibilidade electromagnética estabelecidos na Directiva 2014/30/EU.

PRECAUÇÕES

- Atenção: consulte as normas locais relativas à saída de fumos. Não ligue o exaustor a uma conduta de fumo, de ventilação ou de ar quente. Confirme com as autoridades locais se a ventilação do ambiente é adequada. Certifique-se de que o caudal máximo de extracção de ar dos dispositivos de ambiente não ultrapassa os 4 Pa (0,04 mbar). Deve ter-se previamente em consideração uma ventilação adequada para a divisão da casa, se se utiliza simultaneamente um exaustor e aparelhos que sejam alimentados a gás ou outro tipo de combustível. O ar evacuado não deve ser enviado por condutas que sejam utilizadas para evacuar os fumos de aparelhos alimentados a gás ou outro combustível. Os regulamentos que dizem respeito à evacuação de ar têm de ser respeitados.
- Atenção: durante uma descarga electrostática (p. ex. um relâmpago) o exaustor pode deixar de funcionar. Isto não implica risco de danos. Desligue a corrente eléctrica do exaustor e volte a ligar após um minuto.
- Para evitar possíveis incêndios limpe periodicamente o filtro metálico, controle permanentemente os recipientes com óleo quente e não flameje alimentos por baixo do exaustor.
- Não utilize o exaustor caso este apresente danos ou imperfeições. Contacte um distribuidor oficial ou um agente autorizado.
- As zonas de acesso podem aquecer quando se utilizam com aparelhos de cozedura.
- Durante o funcionamento afastar material magnetizável como cartões de crédito-disquetascalcoladoras- etc.
- Não usar nunca folhas de papel em alumínio ou apoiar produtos envolvidos em alumínio directamente no plano - os objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e têstos não devem ser colocados na superfície do plano para evitar que se esquentem
- Na cozedura com recipientes com a base antiaderência, sem a contribuição de tempero, limitar o eventual tempo de preaquecimento a um ou dois minutos
- A cozedura de alimentos com tendência a incrustações no fundo começar com a potência mínima para depois aumentar mexendo frequentemente.
- Após o uso, utilize o dispositivo apropriado para desligar (decrescimento até “0”); não confie no detector de panelas.
- Em caso de rotura na superfície da placa, desligue imediatamente o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.
- O aparelho e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o seu funcionamento.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes.
- As crianças menores de 8 anos devem permanecer afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, desde que estejam

sob supervisão ou recebam instruções adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção devem ser realizadas pelo utilizador e não por crianças sem supervisão.

- Pode ser perigoso cozinhar com gorduras ou óleo sem supervisão, uma vez que pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água; deve desligar o aparelho e, de seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um lençol.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curta duração deve ser supervisionado continuadamente.
- Um cozimento descuidado com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode causar um incêndio.
- Perigo de incêndio: não armazenar elementos nas superfícies de cozedura.
- Utilizar apenas protectores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozedura, ou que sejam recomendados pelo mesmo nas instruções de utilização, ou protectores de placa já incorporados no aparelho. A utilização de protectores inadequados pode provocar acidentes.

Introduzir na cablagem fixa uma forma de desligar da fonte de alimentação com uma separação de contacto em todos os pólos que permitem desligar totalmente conforme as condições de categoria III de sobretensão, de acordo com as regras de ligação. A tomada ou o interruptor onipolar deverão ser posicionados para uma fácil manipulação do aparelho instalado.

Este aparelho não está preparado para poder funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

O construtor declina qualquer responsabilidade no caso que não tenham sido respeitadas todas as disposições aqui em cima, assim como as normas para a prevenção de acidentes.

O fabricante não é responsável pelo não cumprimento das indicações do presente manual e das normas de segurança vigentes para a utilização correcta do equipamento.

Reserva-se o direito de efectuar qualquer modificação no equipamento ou no presente manual, sem aviso prévio.

Entre em contacto com o nosso distribuidor oficial caso necessite de assistência técnica ou informação adicional relativamente aos nossos produtos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço de assistência técnica ou, em todo o caso, por uma pessoa qualificada, de modo a prevenir qualquer perigo.

PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO (Fig. 11)

É baseado nas propriedades electromagnéticas da maior parte dos recipientes para a cozedura.

O circuito electrónico administra o funcionamento da bobina (indutor) que cria um campo magnético.

O calor é transmitido pelo próprio recipiente ao alimento.

A cozedura acontece com descrito abaixo.

- mínima dispersão (alto rendimento)
- o retiro da panela (basta só a elevação) provoca automaticamente a paragem do sistema
- o sistema electrónico permite a máxima flexibilidade e delicadeza de regulação.

1 Recipiente
2 Corrente induzida
3 Campo magnético
4 Indutor
5 Circuito electrónico
6 Alimentação eléctrica

Instruções para o utilizador (Fig. 13)

Referência		Descrição
A		Tecla de seleção de zona
B		Tecla de bloqueio de segurança para crianças
C		Tecla ON/OFF
D	B	Tecla de controlo do Boost/Tecla de manutenção de calor
E		Tecla do temporizador/Tecla de pausa (para placa de indução)

Referência	Descrição
F ⊖	Tecla de ajuste da potência/temporizador (reduzir)
G ⊕	Tecla de ajuste da potência/temporizador (aumentar)
H	Tecla de função de lembrete de substituição da tela do filtro
I	Botão de função de desligamento por atraso
J A ⊖ ⊕	Tecla de combinação do modo automático

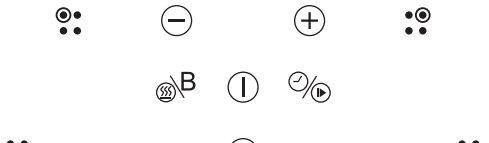
Consumo elétrico

Zona de aquecimento	Potência máxima (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Exaustor do fogão	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Potência nominal total	7335 W

Instalação

Todas as operações relativas à instalação (conexão eléctrica) terão de ser efectuadas por pessoal qualificado, segundo as normas em vigor. Para instruções específicas, veja-se a parte reservada para o técnico instalador.

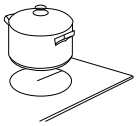
Para começar a cozinhar



1. Toque na tecla ON/OFF ⏻ durante 3 segundos. Depois de ligado, o sinal sonoro apita uma vez, todos os visores mostram " – ", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.



2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
   · Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. De acordo com a zona de aquecimento onde a panela é colocada, selecione uma zona relevante premindo a tecla "⊙", a lâmpada indicadora na posição 0 acender-se-á.
4. Selecione o nível de potência premindo a tecla (G) ⊕ ou a tecla (F) ⊖.
5. O nível de potência começará em 5. Premindo a tecla (G) ⊕, contará os níveis de potência de 5 a 9 em ordem numérica. Premindo a tecla (F) ⊖, a potência passa diretamente de 9 para 0.
   · Se não escolher um ajuste de potência dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Precisará de começar novamente no passo 1.
   · Pode modificar o ajuste de potência em qualquer momento durante a cozedura.

Se o visor piscar ≥ ⊔ ≤ de forma alternada com o ajuste de potência

Isto significa que:
· não colocou a panela na zona de cozedura correta ou,
· a panela que está a utilizar não é adequada para cozedura por indução ou,
· a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não ocorre, a não ser que se encontre uma panela adequada na zona de cozedura.
O visor desligar-se-á automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada sobre ela ou se não for realizada qualquer outra operação.

Quando tiver terminado de cozinhar

1. Tocando na zona relevante, selecione a tecla (A) ⊙ que pretende desligar.
2. Prima a tecla (F) ⊖ para diminuir a potência para o nível "0" e o aquecimento será interrompido.
3. Preste atenção à luz indicadora de superfícies quentes "H" que mostrará qual a zona de cozedura quente para evitar tocar nela. A mesma desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Ela também pode ser usada como função de poupança de energia se se pretender aquecer mais panelas, use a placa de aquecimento que ainda está quente.

Utilização da função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de aquecimento tocando na tecla de seleção de zona (A) ⊙.
2. Tocando na tecla de controlo de Boost (D) B, o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.

Cancelar a função Boost

1. Toque na tecla de seleção de zona relevante (A) ⊙ que pretende cancelar.
2. Tocando na tecla(F) ⊖, para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura reverterá para o nível 9.
   · A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
   · A zona de cozedura volta ao nível 9 após 5 minutos.

Utilização da função de manutenção de calor

1. Toque no botão de seleção da zona de cozedura que pretende para manter o calor, um indicador ao lado da tecla piscará.
2. Toque no botão (D) 'B' e mantenha premido durante 3 segundos, o indicador de zona de cozedura exibirá "".
3. Se pretender cancelar a função de manutenção de calor, selecione a zona de cozedura que deseja operar e depois toque no botão(D) '' e mantenha-o premido durante 3 segundos. A zona de cozedura será desligada.

Utilização da função de pausa

A placa tem uma função de reinício prática para colocar em pausa e reiniciar o processo de cozedura se estiver interrompido.

1. Quando a placa estiver ligada e a funcionar, prima a tecla de pausa (E) e mantenha-a premida durante 3 segundos, todos os queimadores deixarão de funcionar e todos os indicadores LED

mostrarão o símbolo "=" .
2. Prima novamente a tecla de pausa (E) e mantenha-a premida durante 3 segundos, todas as definições serão reiniciadas nas definições anteriores.

Utilização da função de bloqueio de segurança para crianças
· Pode bloquear os controlos para impedir o uso não intencional (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
· Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos com exceção do controlo OFF são desativados.

Para bloquear os controlos
Toque na tecla de bloqueio dos controlos durante 3 segundos. O indicador do temporizador exibirá "Lo".

Para desbloquear os controlos
1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premida a tecla de bloqueio dos controlos durante 3 segundos.
3. Pode agora começar a utilizar a sua placa.

Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados com exceção de OFF, pode sempre desligar a placa com o controlo OFF em caso de emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

Proteção contra sobretemperatura
A temperatura pode ser monitorizada através de um sensor de temperatura equipado no interior da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução deixa automaticamente de funcionar.

Deteção de pequenos artigos
Quando uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio), ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, esta passa automaticamente para o modo de espera dentro de um 1 minuto. A ventoinha continuar a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

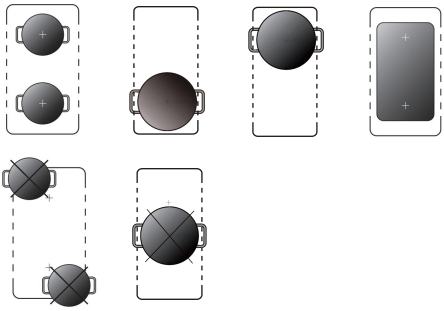
Proteção de desligamento automático
O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Ela desliga-se automaticamente se acontecer de se esquecer de desligar a sua cozedura. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1~3	4~6	7~8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (min)	360	180	120	90

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode interromper imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se de forma automática após 2 minutos.

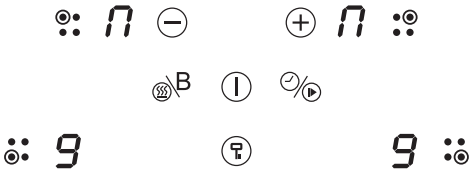
As pessoas portadoras de marcapasso cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

ÁREA FLEXÍVEL
· Esta área pode ser utilizada, em qualquer momento, como uma zona única, de acordo com as necessidades de cozedura.
· A área flexível é feita de dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como uma zona única, um utensílio de cozinha é deslocado de uma zona para outra dentro da zona flexível mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi originalmente colocado e a parte que não está coberta pelo utensílio de cozinha é automaticamente desligada.
· Importante: Certifique-se de colocar os utensílios de cozinha centrados numa zona de cozedura única. A receita ideal é um tacho oval ou retangular, ou uma caçarola. Exemplos de boa e má colocação



da panela.
1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, prima a tecla de seleção de zona e , ao mesmo tempo, aguarde 3 segundos para o grupo da esquerda ou prima a tecla de seleção da zona e , ao mesmo tempo, aguarde 3 segundos para o grupo da direita.

2. O indicador de área flexível acima para o indicador de nível de



potência acenderá.

3. Se a panela for movida da parte da frente para a parte de trás (ou vice-versa), a área flexível deteta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

4. Para inativar a área flexível, prima a tecla de seleção de zona e , ao mesmo tempo, aguarde 3 segundos para o grupo da esquerda ou prima a tecla de seleção de zona e , ao mesmo tempo, aguarde 3 segundos para o grupo da direita.

Utilizar o temporizador
Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:
· Pode utilizá-lo como alarme de um minuto. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de cozedura quando o tempo definido for atingido.
· Pode defini-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
· Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como alarme de um minuto
Se não selecionar qualquer zona de cozedura:
1. Certifique-se que a placa está ligada.
Nota: pode usar o temporizador de aviso de minutos mesmo que não selecione qualquer zona de cozedura.

2. Toque na tecla do temporizador (E). O indicador do temporizador de aviso de minutos começará a piscar "10", e pode definir o temporizador neste

3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador. Sugestão: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
Tocando em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador apaga.

4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor exibirá o tempo restante.

5. O sinal sonoro apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador apaga quando o tempo definido tiver terminado.

Definição do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura
Se o temporizador estiver definido em uma zona:
1. Selecione a zona de cozedura relevante que está em funcionamento tocando na tecla de seleção de zona (A).

2. Premindo a tecla Temporizador (E), o indicador de temporização pisca, e pode definir o temporizador neste ponto.

3. Usando os botões "+" e "-", pode realizar a definição da temporização de 1 a 99 minutos.
Sugestão: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
Tocando em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado e o indicador do temporizador apaga.

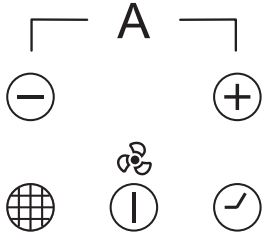
4. Quando o tempo é definido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador de nível de potência acender-se-á indicando que a zona está selecionada.



5. Quando o tempo de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada. Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

6. Ao utilizar "o temporizador como alarme" e "o temporizador para desligar as zonas" em conjunto, o visor mostrará o tempo restante do alarme como primeira prioridade. Prima a zona de cozedura para mostrar o tempo restante do temporizador para desligar.



Utilização do seu exaustor de cozinha
1. Toque na tecla ON/OFF (C) durante 3 segundos. Depois de ligado,



o sinal sonoro apita uma vez, todos os visores mostram " - ", indicando que o exaustor entrou no estado de espera.
2. Selecione o nível de potência premindo a tecla "+" (G) ⊕ ou a tecla "-" (F) ⊖.

3. O nível de potência começará em 0. Premindo a tecla "+" (G) ⊕ contará de forma crescente os níveis de potência de 0.1.2.3.4.5 até P em ordem numérica.

- Se não escolher uma definição de aquecimento dentro de 1 minuto, o exaustor desliga-se automaticamente. Precisará de começar novamente no passo 1.
- Pode modificar a definição em qualquer momento durante a cozedura.

Utilização da função de lembrete de substituição da tela do filtro
No final de cada ciclo de funcionamento, o chip do painel de controlo deve registar o tempo de funcionamento e acumulá-lo.
Quando o intervalo de tempo das horas de funcionamento acumuladas do exaustor for superior a 50 horas de funcionamento do motor, a função de lembrete de substituição da tela do filtro é ativada, o tubo digital exibe "dois traços horizontais" ⎓ (uma vez que a máquina ainda continua a funcionar, os "dois traços horizontais" ⎓ alternando com a roda de tela), as luzes acendem e começam a piscar a vermelho de forma contínua, até que o utilizador prima a tecla de função de lembrete de mudança da tela do filtro (H) ⊞, o ecrã deixará de mostrar os "dois traços horizontais" ⎓ e voltará ao seu estado normal. O tempo total de funcionamento armazenado no chip de controlo é reiniciado e começa a contar novamente.

Utilização da função de desligamento por atraso
1. Quando o motor da ventoinha estiver ligado e o botão da função de desligamento por atraso (I) ◴ for premido, o ícone piscará e o visor mostrará a velocidade atual do ventilador, o indicador da função de desligamento por atraso acende.

2. O nível de velocidade escolhido permanecerá em utilização durante cinco minutos antes de descer para a velocidade mais baixa seguinte. Esta velocidade permanecerá em funcionamento durante dois minutos antes de descer novamente. Isto será repetido a cada dois minutos, a não ser que a velocidade já esteja no nível 1 e depois a ventoinha desligar-se-á.

3. Prima o botão de função de desligamento por atraso (I) e mantenha-o premida durante 3 segundos, ele irá cancelar a função de desligamento por atraso.
- No processo de ligar o modo de desligamento por atraso e de funcionamento, se a roda de tela for ajustada operando a tecla (G) ⊕ ou a tecla (F) ⊖, o processo de desligamento por atraso acima será novamente realizado no ajuste final da roda de tela.

Utilização da combinação do modo automático
1. Sob a condição de toda a máquina estar em funcionamento, clique na tecla (G) ⊕ e na tecla (F) ⊖ durante 3 segundos ao mesmo tempo.

2. Após 3 segundos, o tubo digital do exaustor exibe "A" e pisca durante 5 segundos. Após 5 segundos, o tubo digital do exaustor deixa de piscar. Neste ponto, o exaustor entra no modo AUTO, e a roda de funcionamento no exaustor é ajustada de forma automática de acordo com o estado de abertura do fogão de indução, no modo automático, o tubo nixie mantém "A" exibido e já não exibe o resto das rodas.

Nível de velocidade do exaustor	Nível de potência da placa
Velocidade 1	Esta velocidade será selecionada quando não houver mais de duas zonas de cozedura em uso, e a saída combinada for 8 ou menos. Por exemplo, a zona 1 esta em 2, e a zona 2 está em 5.
Velocidade 3	Esta velocidade será selecionada quando não houver mais de três zonas de cozedura em uso, e a saída combinada for entre 9 e 24. Por exemplo, a zona 1 está em 7, a zona 2 está em 6 e a zona 3 é em Boost (10).
Velocidade 5	Se os níveis de potência dos diferentes queimadores for superior a 24 ou todos os queimadores ligados com níveis de potência não superiores a 35.
Velocidade P - Boost	Esta velocidade será selecionada quando todas as quatro zonas de cozedura estiverem a ser utilizadas, e a saída combinada for superior a 35. Por exemplo, a zona 1 está em 9, a zona 2 está em 9, a zona 3 está em 9 e a zona 4 está em Boost (10).

Sair da combinação do modo automático
No exaustor do modo automático, clique na tecla (G) + e na tecla (F) — durante 3 segundos ao mesmo tempo, depois o tubo nixie do exaustor exibe "8", pisca 5 durante segundos, deixa de piscar após 5 segundos, o tubo de nixie muda para exibir a roda atual do exaustor em funcionamento e o exaustor sai com sucesso do modo automático.

Panelas (Fig. 14)
- se um íman aproximado ao fundo de um recipiente fica atraido, esta já pode ser uma panela adequada à cozedura a indução.
- preferir também panelas declaradas para a cozedura a indução.
- panelas com o fundo liso e grosso.
- um recipiente do mesmo diâmetro que a zona permite aproveitar a máxima potência.
- uma panela mais pequena reduz a potência mas não causará dispersão de energia. No entanto é desaconselhável a utilização de recipientes com diâmetro inferior a 10 cm.
- recipientes inox com fundo de diversos camadas ou inox ferrífero se evidenciado no fundo: para indução.
- recipientes em ferro coado, melhor se com o fundo esmaltado para evitar arranhaduras ao plano de vidro-cerâmica.
- são desaconselhadas e não convêm recipientes em vidro, cerâmica, barro, recipientes em alumínio, cobre ou inox não magnético (austenitico).

Manutenção (Fig. 7, 8, 9, 10, 15)
Marcas de papeis de alumínio, resíduos de alimentação salpicadelas de gordura, açúcar ou alimentos fortemente sacaríferos devem ser tirados imediatamente do plano de cozedura com um raspador para evitar possíveis danos à superfície do plano. Realize a limpeza com um produto adequado e papel de cozinha, depois enxagúe com água e seque com um pano limpo. Não utilize nunca esponjas ou esfregões abrasivos; evite também o uso de detergentes químicos agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas.

Filtros de gordura: para evitar possíveis incêndios, limpe-os rigorosamente uma vez por mês ou quando a luz de aviso indicar. Para isso, desmonte os filtros e lave-os com água quente e detergente. Se utiliza lava-loiça, coloque os filtros na posição vertical para evitar o depósito de restos sólidos.
Filtros de carvão activo: devem ser substituídos de 3 em 3 meses.
Importante: aumente a frequência de limpeza/substituição dos filtros se utiliza o exaustor mais do que 2 horas por dia. Utilize sempre os filtros originais do fabricante.

Instruções para o instalador
Instalação (Fig. P1, P2, P3)
Estas instruções são dedicadas particularmente para o instalador qualificado, para serem utilizadas como guia à instalação, regulação e manutenção, segundo as leis e normas em vigor. As intervenções terão de ser sempre efectuadas quando o aparelho estiver desligado da corrente eléctrica.

Posicionamento (Fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6)
O aparelho está previsto para ser encaixado num plano como ilustrado na figura apropriada. Predispor sobre todo o perímetro do plano o produto para lacrar em dotação. É desaconselhável a instalação por cima de um forno, caso contrário, certificar-se que:
- o forno esteja dotado de um sistema de arrefecimento eficaz.
- que não se verifique em nenhum caso passagem de ar quente do forno para o plano.
- prover a passagens de ar como indicado na figura.
- é proibido instalar em cima de um forno

Conexão eléctrica (Fig. 16)
Antes de efectuar a conexão eléctrica, será preciso assegurar que:
- as características da instalação sigam o que está indicado sobre a chapa da matriz aplicada no fundo da chapa de cozimento.
- a instalação esteja munida de uma conexão à terra eficaz, segundo as normas e disposições das leis em vigor. A conexão à terra é obrigatória nos termos da lei.

No caso que o aparelho não esteja munido de cabo e/ou da relativa tomada, utilize o material apropriado para absorver o que está indicado na chapa da matriz, para uma devida temperatura de cozimento. O tubo não deverá nunca atingir a temperatura de 50°C acima da temperatura ambiente.

FR

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

Le fabricant déclare que ce produit remplit toutes les conditions essentielles requises par la directive 2006/95/CEE du 12 décembre 2006 sur matériel électrique de basse tension, et par la directive 2004/108/CEE du 15 décembre 2004 sur compatibilité électromagnétique.

PRÉCAUTIONS

- Attention: appliquez les normes locales relatives à l'évacuation des fumées. Entre autres: ne reliez pas la hotte à un conduit de fumée, d'aération ou d'air chaud déjà utilisé. Confirmez avec l'autorité locale que votre raccordement est conforme. Assurez-vous que le débit maximal d'extraction d'air des appareils environnants ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible.
- Attention: en cas de décharge électrostatique (par ex. la foudre) la hotte peut cesser de fonctionner. Cela ne suppose aucun risque de dommages. Coupez l'alimentation électrique de la hotte et rebranchez- la une minute plus tard.
- Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions; ne pas flamber d'aliments sous la hotte de cuisine.
- ATTENTION: Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est utilisé avec des appareils de cuisson.
- Pendant l'emploi éloignez tout matériel magnétisable tel que cartes de crédit, disquettes, calculettes, etc.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ni placez directement d'aliments enveloppés dans le papier d'aluminium sur le plan de cuisson
- N'appuyez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles sur la surface du plan de cuisson pour éviter qu'ils se chauffent
- Si vous effectuez la cuisson au moyen de casseroles antiadhésives et sans assaisonnement, limitez le temps de chauffe à une ou deux minutes
- Lors de la cuisson d'aliments qui pourraient attacher sur le fond de la casserole, commencez à puissance minimale et augmentez progressivement tout en remuant souvent.
- En fin d'utilisation, éteindre en intervenant sur le dispositif prévu à cet effet (décrément jusqu'à "0") et ne pas se fier au détecteur de marmites.
- Si la surface de la plaque se casse, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour le nettoyage de la plaque.
- L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont placés sous surveillance permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien par des personnes possédant une expérience ou des connaissances insuffisantes, à condition de les placer sous surveillance, de leur avoir donné les instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil en toute

sécurité et de leur faire prendre conscience des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants non surveillés.

- Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance présente un risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. En cas d'incendie, débranchez l'appareil et couvrez les flammes avec le couvercle d'une casserole ou un drap, par exemple.
- Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé continuellement.
- Cuisson sans surveillance sur une plaque chauffante avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur la surface de cuisson.
- N'utiliser que des protecteurs de plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson, indiqués par le fabricant dans les consignes d'utilisation ou intégrés à l'appareil. L'utilisation de protecteurs non adaptés peut être à l'origine d'accidents.

Installer dans le câblage fixe un dispositif de déconnexion du réseau électrique avec une séparation de contact sur tous les pôles qui permette une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément à la norme de câblage.

La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après la mise en place de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un temporisateur externe ou d'un système de commande à distance indépendant.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes et les autre normes contre les accidents ne seraient pas observées.

Le fabricant n'est pas responsable du non respect des indications de la présente notice et des normes de sécurité en vigueur pour l'utilisation correcte de l'équipement.

- Se réserve le droit d'effectuer toute modification sur l'équipement ou dans la présente notice sans avertissement préalable.

Contactez notre distributeur officiel si vous avez besoin d'assistance technique ou d'informations supplémentaires concernant nos produits.

Sile cable d'alimentation s'abîme, demandez à votre servi ce d'assistance technique agrée, au fabricant ou bien à un technicien compétent de vous le changer, afin d'éviter un risque quelconque.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT (Fig. 11)

Il se base sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique contrôle le fonctionnement de la bobine (inducteur) qui crée un champ magnétique.

C'est le récipient de cuisson même qui transmet la chaleur aux aliments.

La cuisson a lieu comme décrit cidessous.

- déperdition minimale (haut rendement)
- le système s'arrête automatiquement si l'on retire ou seulement soulève la casserole
- le système électronique garantit le maximum de flexibilité et de précision de réglage.

1 Casserole
2 Induced current
3 Champ magnétique
4 Inducteur
5 Circuit électronique
6 Alimentation électrique

Instructions pour l'usager (Fig. 13)

Référence		Description
A		Touche sélection de zone
B		Touche sécurité enfants
C		Touche Marche/Arrêt
D	B	Touche contrôle Boost/Touche maintien au chaud
E		Touche Timer/Touche pause (pour table à induction)
F		Touche réglage puissance/Timer (diminuer)
G		Touche de réglage puissance/Timer (augmenter)

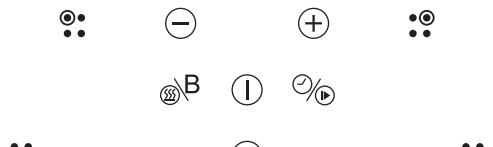
Référence	Description
H	Touche de fonction rappel de changement filtre
I	Touche de fonction temporisateur d'arrêt
J	Touche combinaison mode automatique

Consommation d'énergie

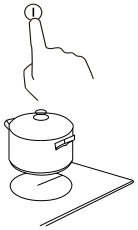
Zone de chauffe	Puissance max. (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Hotte	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Puissance nominale totale	7335 W

Installation
Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.
En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Pour démarrer la cuisson



1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore sera émis une fois, les voyants afficheront « – », indiquant que la table à induction est en mode veille.



2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
   · Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. En fonction de la zone de chauffe où la casserole est placée, sélectionnez la zone voulue en appuyant sur la touche « », le symbole 0. sélectionné sera alors entièrement allumé.
4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche (G) ⊕ ou (F) ⊖.
5. Le niveau de puissance commencera à 5. En appuyant sur la touche (G) ⊕ , les niveaux de puissance augmenteront par ordre numérique de 5 à 9. En appuyant sur la touche (F) ⊖ , la puissance passera directement de 9 à 0.
   · Si aucun réglage de puissance n'est effectué dans un délai d'une minute, la table s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1.
   · Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si le voyant clignote ≥ U ≤ alternativement avec le réglage de puissance
Cela signifie que :
· vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
· la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
· la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
Il n'y aura pas de chauffe à moins qu'il n'y ait une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
Le voyant s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone ou si aucune autre opération n'est effectuée.

Une fois la cuisson terminée
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez éteindre.
2. Appuyez sur la touche (F) ⊖ pour diminuer la puissance au niveau « 0 », et la chauffe s'arrêtera.
3. Faites attention à la chaleur résiduelle, le voyant « H » vous indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura atteint une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction « Booster »

Activez la fonction « Booster »
1. Sélectionnez la zone de chauffe en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. En appuyant sur la touche « Booster » (D) B, le voyant de zone affiche « P » et la puissance maximale est atteinte.

Annulez la fonction « Booster »
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone (A) que vous voulez éteindre.
2. Appuyez sur la touche (F) ⊖ pour annuler la fonction « Booster », la zone de cuisson reviendra au niveau 9.
   · Cette fonction peut être activée individuellement sur chaque zone.
   · La zone de cuisson reviendra au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation de la fonction « maintien au chaud »
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous voulez utiliser pour « maintenir au chaud », un voyant à côté de celle-ci clignotera.
2. Appuyez sur la touche (D) B pendant 3 secondes, le voyant de zone de cuisson affichera .
3. Si vous voulez annuler le « maintien au chaud », sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle vous voulez agir, puis appuyez sur la touche (D) pendant 3 secondes. La zone de cuisson s'éteindra.

Utilisation de la fonction pause
La table de cuisson dispose d'une pratique fonction « Stop and go » pour mettre en pause et redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.
1. Lorsque la table de cuisson est allumée et fonctionne, appuyez sur la touche pause (E) et maintenez-la enfoncée pendant 3

secondes, tous les brûleurs cesseront de fonctionner, et tous les voyants LED afficheront le symbole « = »

2. Appuyez sur la touche pause (E) et maintenez-la à nouveau enfoncée pendant 3 secondes, tous les paramètres redémarreront au réglage précédent.

Utilisation de la fonction sécurité enfants
· Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
· Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes, sauf la commande OFF (Arrêt), sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes
Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes. Le voyant minuteur affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes
1. Assurez-vous que la table à induction est allumée.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table à induction.

Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf OFF (Arrêt), vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller ensuite lors de l'opération suivante.

Protection contre la surchauffe
Un capteur intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table à induction s'arrête automatiquement.

Détection de petits objets
Lorsqu'une casserole non adaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium) ou tout autre petit objet (p. ex, couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur refroidira la table à induction pendant encore 1 minute.

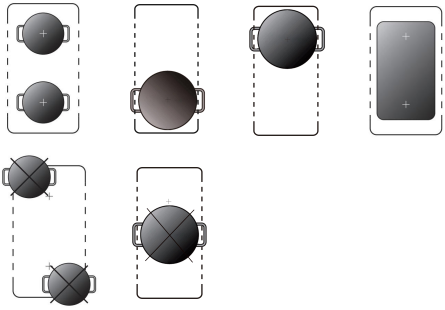
Arrêt de sécurité
L'arrêt automatique est une fonction de sécurité pour votre table à induction. Elle s'arrête automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~3	4~6	7~8	9
Durée de fonctionnement par défaut (min)	360	180	120	90

Lorsque la casserole est retirée, la table à induction s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

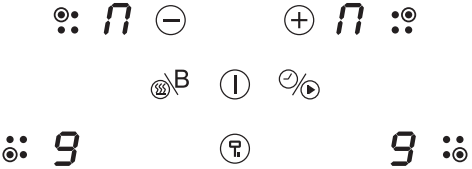
Les personnes porteuses d'un pacemaker devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

ZONE MODULABLE
· Cette zone peut être utilisée comme une zone unique, à tout moment, en fonction des besoins de cuisson.
· La zone modulable est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle fonctionne en tant que zone unique, un récipient est déplacé d'un emplacement à un autre dans la zone modulable en conservant le même niveau de puissance que celui de la zone où il avait été placé à l'origine, et la partie qui ne comporte aucun récipient s'éteint automatiquement.
· Important : Assurez-vous de placer les récipients centrés sur la zone de cuisson unique. Le récipient idéal est une casserole ovale ou rectangulaire, ou une casserole seule. Exemples de bons et mauvais placements de casserole :



1. Pour activer la zone modulable comme une seule grande zone, appuyez simultanément sur les touches de sélection de zone et , maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour le groupe de gauche ou appuyez simultanément sur les touches de sélection de zone et , maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour le groupe de droite.

2. Le voyant de zone modulable au-dessus de l'indicateur de puissance s'allumera.



3. Si le récipient est déplacé de l'avant vers l'arrière (et vice versa), la zone modulable détectera automatiquement la nouvelle position, tout en conservant la même puissance.

4. Pour désactiver la zone modulable, appuyez simultanément sur les touches de sélection de zone et , maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour le groupe de gauche ou appuyez simultanément sur les touches de sélection de zone et , maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes pour le groupe de droite.

Utilisation du minuteur
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :
· vous pouvez l'utiliser comme simple minuteur. Dans ce cas, le minuteur ne désactivera aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
· vous pouvez le configurer pour éteindre une zone de cuisson après le temps défini.
· vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme simple rappel
Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson :
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du minuteur (E). Le voyant commencera à clignoter « 10 », et vous pouvez, à ce stade, régler la minuterie.

3. Réglez le temps en appuyant sur les touches de contrôle « - » ou « + » du minuteur.

Conseil : appuyez une fois sur les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.
Appuyez et maintenez enfoncées les touches « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.
En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + », la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.

4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera.

5. Le signal sonore se déclenchera pendant 30 secondes et le voyant s'éteindra une fois le temps défini écoulé.

Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson
Si le minuteur est réglé sur une zone :
1. Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).

2. En appuyant sur la touche minuteur (E), le voyant clignote et vous pouvez alors régler la minuterie.

3. En utilisant les touches « + » ou « - », vous pouvez régler la durée de 1 à 99 minutes.
Conseil : Appuyer une fois sur les touches « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le réglage par intervalle d'une minute.
Appuyer et maintenir enfoncées les touches « - » ou « + » du minuteur diminuera ou augmentera le réglage par intervalle de 10 minutes.
En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + », la minuterie sera désactivée et le voyant s'éteindra.

4. Après la programmation du temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera et le voyant du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

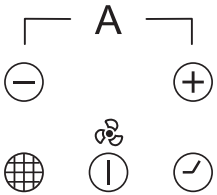
REMARQUE : Le point rouge à côté du voyant de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que cette zone est sélectionnée.



5. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone correspondante s'éteindra automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient précédemment allumées.

6. Lorsque vous utilisez simultanément « le minuteur comme rappel » et « le minuteur pour éteindre les zones », le temps restant pour le rappel sera affiché en priorité. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant pour l'arrêt de la minuterie.

Utilisation de votre hotte aspirante



1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (C) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, un signal sonore sera émis une fois, les voyants afficheront « - » indiquant que la hotte est en mode veille.



2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur les touches « + » (G) ⊕ ou « - » (F) ⊖.

3. Le niveau de puissance commencera à 0. En appuyant sur la touche « + » (G) ⊕ les niveaux de puissance augmenteront de 0.1.2.3.4.5 à P par ordre numérique.

· Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai d'une minute, la hotte s'éteindra automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1.
· Vous pouvez modifier le réglage à tout moment pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction rappel de changement de filtre
À la fin de chaque cycle, la puce du panneau de commande enregistre le temps de fonctionnement et le mémorise.
Lorsque l'extraction de la hotte a cumulé plus de 50 heures de travail, la fonction de rappel de changement de filtre est activée, le module numérique affiche « deux traits horizontaux » (tant que l'appareil continue à fonctionner, les « deux traits horizontaux » s'allument alternativement), les lumières s'allument et clignotent continuellement en rouge, jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche de fonction de rappel de changement de filtre (H) le module de rappel cesse d'afficher « deux traits horizontaux » et revient à la normale, le temps total de fonctionnement enregistré dans la puce de contrôle se rétablit et le comptage reprend alors.

Utilisation de la fonction temporisateur d'arrêt
1. Lorsque le moteur du ventilateur est activé et que la touche de fonction temporisateur d'arrêt (I) est pressée, l'icône clignote et l'écran affiche la vitesse actuelle du ventilateur, le voyant de la fonction temporisateur d'arrêt s'allume.

2. Le niveau de vitesse choisi restera en service pendant cinq minutes avant de redescendre à la vitesse la plus basse suivante. Celle-ci restera en service pendant deux minutes avant de redescendre à nouveau. Ceci se répétera toutes les deux minutes à moins que la vitesse ne soit déjà au niveau 1, le ventilateur s'éteindra alors.

3. Appuyez sur la touche de fonction temporisateur d'arrêt (I) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes ; cela annulera la fonction temporisateur d'arrêt.
· Dans le processus de mise en marche du mode temporisateur d'arrêt et de fonctionnement, si le dispositif est réglé en actionnant les touches (G) ⊕ ou (F) ⊖ , le processus de temporisateur d'arrêt ci-dessus sera de nouveau effectué lors du réglage final du dispositif.

Utilisation de la combinaison Mode automatique
1. Lorsque l'ensemble de l'appareil est en marche, appuyez simultanément sur les touches (G) ⊕ et (F) ⊖ pendant 3 secondes.

2. Après 3 secondes, le module numérique de la hotte affiche « A » et clignote pendant 5 secondes. Après 5 secondes, le module numérique de la hotte cesse de clignoter. À ce stade, la hotte passe en mode AUTO, et le dispositif de fonctionnement de la hotte est automatiquement réglé en fonction de l'état d'ouverture de la table à induction. En mode automatique, le tube Nixie reste sur l'affichage « A » et n'affiche plus les autres éléments.

Niveau de vitesse de la hotte	Niveau de puissance de la table
Vitesse 1	Cette vitesse sera sélectionnée lorsqu'il n'y a pas plus de deux zones de cuisson en cours d'utilisation et que la puissance combinée est de 8 ou moins. Par exemple, la zone 1 est sur 2 et la zone 2 est sur 5.
Vitesse 3	Cette vitesse sera sélectionnée lorsqu'il n'y a pas plus de trois zones de cuisson en cours d'utilisation et que la puissance combinée se situe entre 9 et 24. Par exemple, la zone 1 est sur 7, la zone 2 est sur 6 et la zone 3 est sur Boost (10).
Vitesse 5	Si les niveaux de puissance des différents brûleurs sont supérieurs à 24 ou tous les brûleurs allumés avec des niveaux de puissance qui ne dépassent pas 35.
Vitesse P – Boost	Cette vitesse sera sélectionnée lorsque les quatre zones de cuisson seront utilisées et que la puissance combinée sera supérieure à 35. Par exemple, la zone 1 est sur 9, la zone 2 est sur 9, la zone 3 est sur 9 et la zone 4 est sur Boost (10).

Quitter la combinaison mode automatique
Avec la hotte en mode automatique, appuyez simultanément sur les touches (G) + et (F) — pendant 3 secondes. Le tube Nixie de la hotte affiche alors « 8 », clignote pendant 5 secondes, cesse de clignoter après 5 secondes, il bascule pour afficher l'élément de la hotte alors en fonctionnement, et la hotte de cuisine sort du mode automatique avec succès.

Casseroles (Fig. 14)
- une casserole dont le fond attire l'aimant serait déjà una casserole adaptée à la cuisson à induction
- employez plutôt des casseroles garanties pour la cuisson à induction
- casseroles au fond plat et épais
- un récipient au diamètre identique à celui de la zone permet d'utiliser la puissance maximale
- une casserole plus petite réduit la puissance mais ne causera pas de déperdition d'énergie. Nous conseillons quand-même de ne pas utiliser de récipients avec un diamètre inférieur à 10 cm.
- récipients en acier inoxydable pourvus d'un fond à couches multiples ou en acier inoxydable ferritique si spécifiquement produits pour cuisson à induction
- récipients en fonte de préférence au fond émaillé qui ne raye pas le plan vitrocéramique
- nous déconseillons les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique).

Filtres à graisse : Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions Pour cela, démontez les filtres et lavez-les à l'eau chaude et avec du détergent neutre. Ne pas utiliser de liquide de rinçage. Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les filtres à la verticale afin d'éviter le dépôt de restes solides. Ne pas utiliser de liquide de rinçage
Filtres à charbon actif : ils doivent être remplacés tous les trois mois. Important: augmentez la fréquence de nettoyage / remplacement des filtres si la hotte est utilisée plus de 2 heures par jour. Utilisez toujours des filtres d'origine du fabricant.

Entretien (Fig. 7, 8, 9, 10, 15)
Enlevez aussitôt du plan de cuisson tout fragment de papier en aluminium, tout résidu de nourriture, toute éclaboussures de graisse, de sucre ou d'autres aliments fortement riches en saccharine à l'aide d'une raclette à fin d'éviter d'endommager la surface du plan. Ensuite, nettoyer avec un produit adéquat et du papier absorbant, puis rincer à l'eau et sécher avec un torchon propre. N'utiliser en aucun cas d'éponges métalliques ou abrasives, éviter également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme les produits de nettoyage pour fours.

Instructions pour l'installateur
Installation (Fig. P1, P2, P3)
Ces instructions sont faites pour le technicien spécialisé comme guide à l'installation, au réglage e à l'entretien suivant les lois et les normes en vigueur. Les interventions doivent toujours être effectuées quand l'appareil est débranché.

Positionnement (Fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6)
L'appareil est prévu pour être encanstré dans un plan de travail comme illustré dans la figure correspondante.
Mettre le ruban adhésif livré avec l'appareil au long du pourtour du plan.
Nous déconseillons l'encastrement audessus d'un four. Au cas contraire, vérifiez ce qui suit:
- le four est muni d'un efficace système de refroidissement
- il n'y a aucun passage d'air chaud du four au plan de cuisson
- il y a des ouvertures pour la ventilation comme indiqué dans la figure
- il est interdit d'installer sur un four.

Branchement électrique (Fig. 16)
Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :
- les caracteristiques de l'installation soient de nature à satisfaire toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil ;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre secon les normes et les dispositions en vigueur. La mise à terre est obligatoire aux termes de la loi.

Si l'appareil n'a pas de câble et /ou de prise correspondante, utiliser de la matière apte à l'absorption indiquée sur la plaque signalétique et à la température de travail. Le câble ne devra jamais atteindre une température supérieure de 50°C à celle ambiante.

DE

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EGNiederspannungsrichtlinie 2014/35/EU bzw. Der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Achtung: Informieren Sie sich über die örtlichen Vorschriften zur Rauchabführung. Schließen Sie die Abzugshaube nicht an einen Rauch-, Lüftungs- oder Warmluftkanal an. Lassen Sie sich von der Ortsbehörde bestätigen, dass die Umgebungsbelüftung angemessen ist. Stellen Sie sicher, dass der durch Umgebungsgeräte erzeugte Unterdruck 4 Pa (0,04 mbar) nicht übersteigt. Bei gleichzeitiger Nutzung einer Küchen-Dunstabzugshaube und Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, muss eine angemessene Belüftung des Raumes vorgesehen werden. Die abgeführte Luft darf nicht durch Abluftkanäle geleitet werden, die für die Abführung von Rauch aus Geräten verwendet werden, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden. Es sind die gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich der Luftabführung zu beachten.
- Achtung: Im Falle einer elektrostatischen Entladung (z. B. Blitzeinschlag) kann es zu einem Ausfall der Abzugshaube kommen. Dadurch besteht nicht die Gefahr einer Beschädigung. Schalten Sie die Stromversorgung der Abzugshaube ab und schalten Sie sie nach einigen Minuten wieder an.
- Um Funktionsstörungen zu vermeiden sollte der Metallfilter regelmäßig gereinigt werden. Behalten Sie Kochgefäße, die heißes Öl enthalten immer im Auge und flambieren Sie keine Lebensmittel unter der Abzugshaube. Benutzen Sie die Abzugshaube nicht, wenn Sie Schäden oder Mängel aufweist. Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Vertreter vor Ort oder einem autorisierten Fachhändler auf.
- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochflache legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihaftbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf “0”), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebes heiß werden.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten, körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder

eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspannung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Anweisungen des vorliegenden Handbuchs und der gültigen Sicherheitsvorschriften für die ordnungsgemäße Handhabung des Geräts entstanden sind.

- Man behält sich das Recht vor, das Gerät oder das vorliegende Handbuch ohne vorherige Ankündigung abzuändern.

Setzen Sie sich mit unserem Vertreter vor Ort in Verbindung, wenn Sie technische Unterstützung oder zusätzliche Informationen zu unseren Produkten benötigen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

ARBEITSWEISE (Abb. 11)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefässe.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen.

Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad)
- das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung.

1 Gefäße
2 Induktionsstrom
3 Magnetfeld
4 Induktor
5 Stromkreis
6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 13)

Symbol		Beschreibung
A		Zonenwahltaste
B		Kindersicherungstaste
C		ON/OFF-Taste
D	B	Boost-Taste/Warmhaltetaste
E		Timer-Taste/Pausetaste (für Induktionskochfeld)
F		Steuertaste für Leistung/Timer (verringern)

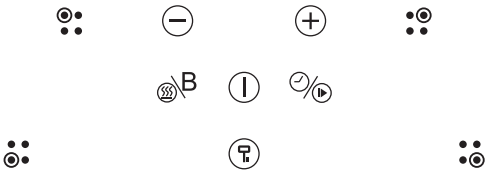
Symbol	Beschreibung
G ⊕	Steuertaste für Leistung/Timer (erhöhen)
H	Funktionstaste für die Erinnerung zum Filterwechsel
I	Abschaltverzögerungstaste
J ⊖ A ⊕	Auto-Kombinationsmodustaste

Stromverbrauch

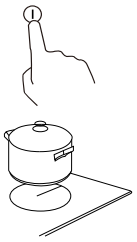
Kochzone	Maximale Leistung (220-240 V~ 50/60 Hz)
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Dunstabzugshaube	135 W
	1500/2000 W (Booster)
	2000/2800 W (Booster)
Nennleistung gesamt	7335 W

Installation
Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.
Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

Einen Kochvorgang beginnen



1. Halten Sie die ON/OFF-Taste ⏻ 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein einmaliger Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
   · Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wählen Sie entsprechend der Kochzone, auf die der Topf gestellt wurde, eine entsprechende Zone durch Drücken der Taste „ “ aus. Das ausgewählte Symbol 0. leuchtet dauerhaft.

4. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste (G) ⊕ oder der Taste (F) ⊖.

5. Zu Beginn wird die Leistungsstufe 5 eingestellt. Durch Drücken der Taste (G) ⊕ werden die Leistungsstufen von 5 bis 9 in numerischer Reihenfolge aufwärts durchlaufen. Durch Drücken der Taste (F) ⊖ wird die Leistungsstufe direkt von 9 auf 0 gestellt.
   · Wenn Sie nicht innerhalb von einer Minute eine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Beginnen Sie in diesem Fall mit Schritt 1.
   · Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf der Anzeige ≥ U ≤ abwechselnd mit der Leistungsstufe erscheint
Dies bedeutet:
· Sie haben keinen Topf auf die entsprechende Kochzone gestellt,
· der von Ihnen verwendete Topf ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
· der Topf ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone platziert.
Eine Erwärmung findet nur statt, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
Wenn kein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt wird oder keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich die Anzeige nach einer Minute automatisch ab.

Zum Beenden des Kochvorgangs
1. Berühren Sie die Zonenauswahltaste (A) für die Zone, die Sie ausschalten möchten.

2. Drücken Sie die (F)-Taste ⊖, um die Leistungsstufe auf „0“ zu senken und die Hitzezufuhr wird gestoppt.

3. Achten Sie auf die Leuchte „H“ für heiße Oberflächen, die anzeigt, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Sie erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch zum Energiesparen genutzt werden, wenn Sie weitere Töpfe auf dem noch heißen Kochfeld erhitzen möchten.

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivieren der Boost-Funktion
1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Zonenwahltaste (A) aus.

2. Wenn Sie die Boost-Steuertaste (D) B betätigen, erscheint „P“ auf der Zonenanzeige und die Leistung wird auf „Max“ eingestellt.

Ausschalten der Boost-Funktion
1. Berühren Sie die Zonenauswahltaste (A) für die Zone, die Sie ausschalten möchten.

2. Berühren Sie die Taste (F) ⊖ , um die Boost-Funktion auszuschalten und die Kochzone wird wieder auf die Leistungsstufe 9 gestellt.
   · Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar.
   · Nach 5 Minuten wird die Kochzone auf Leistungsstufe 9 zurückgestellt.

Verwendung der Warmhaltefunktion
1. Betätigen Sie die Zonenwahltaste der Zone, die Sie warmhalten möchten. Die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken.

2. Halten Sie die Taste (D) „ B“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis auf der Zonenanzeige „ “ erscheint.

3. Zum Ausschalten der Warmhaltefunktion, wählen Sie die entsprechende Kochzone aus und halten Sie die Taste (D)„ B“ 3 Sekunden lang gedrückt. Dadurch wird die Kochzone abgeschaltet.

Verwendung der Pause-Funktion
Wiederaufnahme des Kochvorgangs, wenn Sie diesen unterbrechen möchten.
1. Halten Sie während das Kochfeld im Betrieb ist die Pause-Taste (E) 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Kochzonen werden abgeschaltet und auf der LED-Anzeige erscheint das Symbol „=“.

2. Halten Sie die Pause-Taste (E) erneut 3 Sekunden lang gedrückt und alle Einstellungen werden auf den vorherigen Zustand zurückgesetzt.

Verwendung der Kindersicherung
- Sie können die Bedientasten sperren, um eine unbeabsichtigte Betätigung zu vermeiden (z. B. ein versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem OFF-Bedienelement deaktiviert.

Sperrung der Bedienelemente
Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

Entsperrung der Bedienelemente
1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können das Induktionskochfeld jetzt verwenden.

Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer OFF deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem OFF-Bedienelement ausschalten, müssen es aber beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Überhitzungsschutz
Der eingebaute Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwachen. Wird eine zu hohe Temperatur gemessen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab.

Erkennung kleiner Gegenstände
Wenn ein Topf mit ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. Aluminium) bzw. ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld abgestellt wird, wechselt das Kochfeld nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld noch eine Minute lang weiter ab.

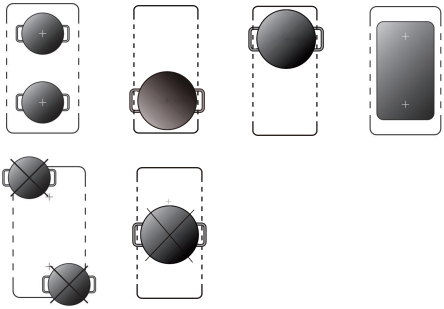
Automatische Abschaltung
Die automatische Abschaltung ist eine Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Sie es nach dem Kochvorgang nicht selbst tun. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1~3	4~6	7~8	9
Standardbetriebszeit (Min.)	360	180	120	90

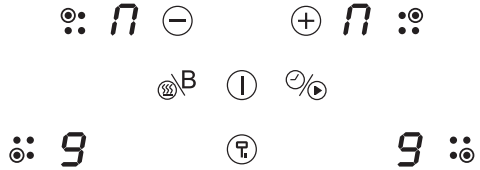
Wird ein Topf entfernt, kann das Induktionskochfeld sofort die Erwärmung beenden und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts einen Arzt zu Rate ziehen.

FLEXIBLER BEREICH
- Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als Einzelzone genutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wird im Betrieb als Einzelzone ein Topf von einer Zone in eine andere Zone des flexiblen Bereichs verschoben, wird die Leistungsstufe der Zone, in der der Topf ursprünglich platziert war, beibehalten, und die Zone, die nicht vom Topf bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.
- Wichtig: Achten Sie darauf, dass Sie die Kochgefäße mittig auf die Einzelkochzone stellen. Ideal ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Stielkasserolle. Beispiele für gute bzw. schlechte Topfplatzierung:



1. Zur Aktivierung des flexiblen Bereichs als große Einzelzone, halten Sie die Zonenauswahltasten und gleichzeitig drei Sekunden lang gedrückt, um den Bereich auf der linken Seite zu aktivieren, oder halten Sie die Zonenauswahltasten und drei Sekunden lang gedrückt, um den Bereich auf der rechten Seite zu aktivieren.
2. Die flexible Zonenanzeige über der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf.



3. Wird der Topf vom vorderen in den hinteren Bereich (oder umgekehrt) verschoben, erkennt der flexible Bereich die neue Position automatisch und behält die Leistungsstufe bei.
4. Um den flexiblen Bereich zu deaktivieren, halten Sie die Zonenauswahltasten und drei Sekunden gedrückt, um den Bereich auf der linken Seite zu deaktivieren, oder halten Sie die Zonenauswahltasten und drei Sekunden lang gedrückt, um den Bereich auf der rechten Seite zu deaktivieren.

Verwendung des Timers
Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten und Weisen genutzt werden:
- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Modus werden nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzonen abgeschaltet.
- Sie können den Timer so einstellen, dass nach Ablauf der eingestellten Zeit eine Kochzone abgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler
Falls Sie keine Kochzone ausgewählt haben:
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
   Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Betätigen Sie die Timer-Taste (E). Auf der Minutenzähler-Anzeige blinkt „10“ und Sie können den Timer einstellen.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Bedienelement „-“ oder „+“ des Timers betätigen.
   Hinweis: Betätigen Sie das „-“- oder „+“-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Halten Sie das „-"- oder „+"-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Durch gleichzeitiges Betätigen von „-" und „+" wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.

4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Die verbleibende Zeit erscheint auf der Anzeige.

5. Bei 30 verbleibenden Sekunden ertönt ein Piepton und die Timer-Anzeige schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Zur Einstellung für eine Kochzone:

1. Wählen Sie die gewünschte, im Betrieb befindliche Kochzone durch Berühren der Zonenwahltaste (A) aus.

2. Betätigen Sie die Timer-Taste (E). Die Timer-Anzeige blinkt und Sie können den Timer einstellen.

3. Mit den „+"- und „-"-Tasten können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten festlegen.
   Hinweis: Betätigen Sie das „-"- oder „+"-Bedienelement des Timers einmal, um ihn jeweils um 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.
   Halten Sie das „-"- oder „+"-Bedienelement des Timers gedrückt, um ihn jeweils um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.
   Durch gleichzeitiges Betätigen von „-" und „+" wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige schaltet sich ab.

4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

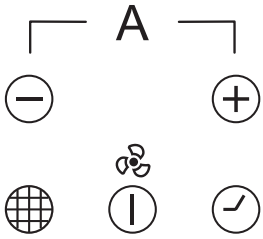
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab. Alle anderen Kochzonen, die zuvor eingeschaltet wurden, bleiben in Betrieb.

6. Wird der Timer sowohl als Minutenzähler als auch zum Abschalten von Zonen verwendet, wird auf dem Display vorrangig die verbleibende Zeit des Minutenzählers angezeigt. Betätigen Sie die Zonenauswahltaste, um die verbleibende Zeit bis zur Abschaltung anzuzeigen.

Verwendung der Dunstabzugshaube



1. Halten Sie die ON/OFF-Taste (C) 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton und auf allen Displays erscheint „-" zur Angabe, dass die Dunstabzugshaube in den Standby-Modus gewechselt ist.



2. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der „+"-Taste (G) ⊕ oder der „-"-Taste (F) ⊖.

3. Die Leistungsstufe wird zunächst auf 0 eingestellt. Durch Betätigen der „+"-Taste (G) ⊕ werden die Leistungsstufen in numerischer Reihenfolge (0, 1, 2, 3, 4, 5 bis P) durchlaufen.

   · Wenn Sie nicht innerhalb von einer Minute eine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich die Dunstabzugshaube automatisch ab. Beginnen Sie in diesem Fall mit Schritt 1.
   · Sie können die Einstellung jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Verwendung der Erinnerungsfunktion für den Filterwechsel

Nach dem Ende jedes Betriebsvorgangs erfasst der Steuerchip die Betriebszeit und rechnet sie zusammen.
Sobald die Gesamtbetriebszeit der Dunstabzugshaube mehr als 50 Stunden beträgt, wird die Erinnerungsfunktion für den Filterwechsel aktiviert. Auf der digitalen Anzeige erscheinen zwei horizontale Balken (wobei das Gerät jedoch weiterhin funktioniert und die zwei horizontalen Balken abwechselnd mit der Geschwindigkeit angezeigt werden), die Lampen leuchten auf und beginnen kontinuierlich rot zu blinken, bis der Benutzer die Taste der Filterwechsel-Erinnerungsfunktion (H) drückt. Auf der Anzeige werden dann nicht mehr die beiden horizontalen Balken angezeigt und sie kehrt in den Normalzustand zurück. Die auf dem Steuerchip gespeicherte Gesamtbetriebszeit wird zurückgesetzt und die Erfassung beginnt von vorne.

Verwendung der Abschaltverzögerung

1. Wenn der Abzug eingeschaltet ist und die Funktionstaste für die verzögerte Abschaltung (I) gedrückt wird, blinkt das Symbol, das Display zeigt die aktuelle Lüfterstufe und die Anzeige für die verzögerte Abschaltfunktion leuchtet auf.

2. Die gewählte Stufe wird 5 Minuten lang beibehalten, bevor sie auf die nächst niedrigere Stufe eingestellt wird. Diese Stufe wird zwei Minuten lang beibehalten und dann weiter heruntergesetzt. Dieser Vorgang wird alle zwei Minuten wiederholt, es sei denn, die Stufe ist bereits auf 1 eingestellt. In diesem Fall schaltet sich die Abzugshaube aus.

3. Halten Sie die Funktionstaste für die Abschaltverzögerung (I) drei Sekunden lang gedrückt, um die Abschaltverzögerung abzubrechen.
   · Wird während des Einschaltens oder Betriebs des Abschaltverzögerungsmodus die Geschwindigkeit durch Betätigen der Taste (G) ⊕ oder (F) ⊖ eingestellt, wird der Vorgang wie zuletzt eingestellt wiederholt.

Verwendung des Auto-Kombinationsmodus

1. Halten Sie, während sich das Gerät in Betrieb befindet, die Tasten (G) ⊕ und (F) ⊖ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

2. Nach 3 Sekunden erscheint „A" auf der digitalen Anzeige der Dunstabzugshaube und sie blinkt 5 Sekunden lang. Nach 5 Sekunden hört die digitale Anzeige der Dunstabzugshaube auf zu blinken. Zu diesem Zeitpunkt wechselt die Dunstabzugshaube in den AUTO-Modus und die Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube wird entsprechend dem Betriebsstatus des Induktionskochfelds automatisch eingestellt. Auf der Anzeige wird weiterhin „A" und nicht die anderen Geschwindigkeiten angezeigt.

Geschwindigkeit der Abzugshaube	Leistungsstufe des Kochfelds
Geschwindigkeit 1	Diese Geschwindigkeit wird eingestellt, wenn nicht mehr als zwei Kochzonen in Gebrauch sind und die kombinierte Leistung 8 oder weniger beträgt. Zum Beispiel, wenn Zone 1 auf 2 und Zone 2 auf 5 eingestellt ist.
Geschwindigkeit 3	Diese Geschwindigkeit wird eingestellt, wenn nicht mehr als drei Kochzonen in Gebrauch sind und die kombinierte Leistung zwischen 9 und 24 beträgt. Zum Beispiel, wenn Zone 1 auf 7, Zone 2 auf 6 und Zone 3 auf Boost (10) eingestellt ist.
Geschwindigkeit 5	Diese Geschwindigkeit wird eingestellt, wenn die Leistungsstufen der verschiedenen Kochzonen über 24 liegen oder alle Kochzonen eingeschaltet sind und die Leistungsstufen zusammen unter 35 liegen.
Geschwindigkeit P – Boost	Diese Geschwindigkeit wird eingestellt, wenn alle vier Kochzonen in Gebrauch sind und die kombinierte Leistung mehr als 35 beträgt. Zum Beispiel, wenn Zone 1 auf 9, Zone 2 auf 9, Zone 3 auf 9 und Zone 4 auf Boost (10) eingestellt ist.

Verlassen des Auto-Kombinationsmodus
Wenn sich die Dunstabzugshaube im Auto-Modus befindet, halten Sie die Tasten (G) + und (F) — 3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Auf der Anzeige der Dunstabzugshaube erscheint „8“ und sie blinkt 5 Sekunden lang. Nach 5 Sekunden wird auf der Anzeige die derzeitige Geschwindigkeit der Dunstabzugshaube gezeigt und der Auto-Modus wurde erfolgreich abgeschaltet.

Kochgefäße (Abb. 14)
- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesen angezogen, so ist diez ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.
- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,
- und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.
- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.
- ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist.
- rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.
- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 15, 7, 8, 9, 10)
Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckenentfernern.

Fettfilter: Um Brandgefahren zu vermeiden, müssen die Filter monatlich oder bei entsprechendem Aufleuchten der Anzeigeleuchte gereinigt werden. Bauen Sie dazu die Filter aus und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel. Keine Poliermittel verwenden. Bei Benutzung des Geschirrspülers, legen Sie die Filter senkrecht ein, um Ablagerungen fester Rückstände zu verhindern.
Aktivkohlefilter: Die Filter müssen alle 3 Monate ersetzt werden.
Wichtig: Erhöhen Sie die Reinigungs-/Filterersatzhäufigkeit, wenn die Abzugshaube länger als 2 Stunden täglich in Betrieb ist. Benutzen Sie immer Originalfilter des Herstellers.

Anweisungen für den Installateur
Installation (Abb. P1, P2,P3)
Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Aufstellung (Abb. 1, 2, 3, 4, 5, 6)
Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,
- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;
- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;
- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 16)
Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/ oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.





CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España
Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló.Barcelona. España
T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60903240.26.07.2022

此页不印刷
This page will not be printed

70g双胶纸 A5 单色印刷 骑马钉

版本号：杨雪 20221103 V2.1

tehnoteka

https://cenoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda CATA, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://cenoteka.rs/p/cata-ugradna-ploca-as-750/