

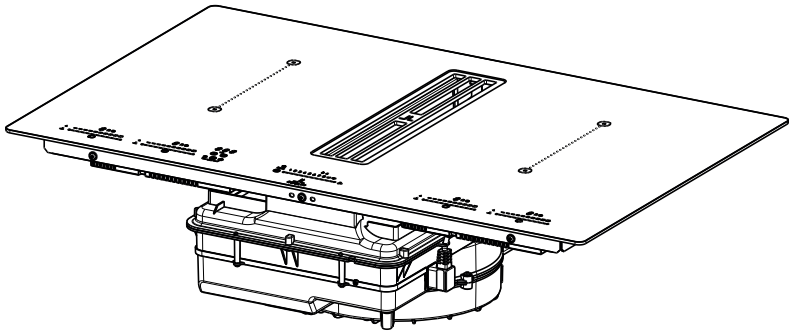
Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Unitag
gratuite sur unitag.io/app


ROBLIN


SOPRANO




ROBLIN

FR	Manuel d'utilisation	P. 3
EN	User manual	P. 19
DE	Gebrauchsanleitung	P. 33
IT	Libretto di uso	P. 48
ES	Manual de uso	P. 63
NL	Gebruiksaanwijzing	P. 78

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

 Pour la sécurité personnelle et pour le fonctionnement correct de l'appareil, nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche. Gardez toujours ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil. Ces plaques de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.


Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les

bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que le réseau d'alimentation domestique dispose d'un branchement adéquat à la masse.
- Connecter l'aspirateur à la cheminée d'évacuation avec un tuyau adéquat. Se référer aux accessoires en vente sur le marché, indiqués dans le manuel d'installation (pour les tubes circulaires : diamètre minimum de 120 mm). La longueur du tube d'échappement doit être aussi courte que possible.
- Brancher l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.

- Respecter impérativement toutes les normes concernant l'évacuation de l'air.
 - Ne pas relier l'appareil d'aspiration sur les conduits d'évacuation qui acheminent les fumées de combustion (chaudières, cheminées, etc.).
 - Si l'aspirateur est utilisé en même temps que des appareils non électriques (par ex. appareils avec des brûleurs à gaz), veiller à ce que la pièce soit adéquatement aérée, afin d'empêcher le retour des gaz d'évacuation. Lorsque l'appareil de cuisson est utilisé avec des appareils alimentés par des sources d'énergie autres qu'électriques, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa pour éviter que les fumées soient réaspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
 - Ne pas évacuer l'air à travers un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.
 - Brancher la fiche de l'appareil à une prise conforme aux normes en vigueur, située dans une position accessible.
 - En ce qui concerne les dimensions techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, se conformer scrupuleusement aux normes prévues par les autorités locales.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.
- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient surveillés par un adulte.
 - Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités psychophysiques et sensorielles réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psycho-

physiques et sensorielles réduites ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes à condition qu'elles soient attentivement surveillées et instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur les dangers qu'elle comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Nettoyer et/ou remplacer les filtres après le délai indiqué (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Assurer une aération appropriée de la pièce lorsque l'appareil fonctionne en même temps que des appareils alimentés au gaz ou autres combustibles (sauf s'il s'agit d'appareils qui font recirculer l'air dans la pièce).

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas brancher l'appareil si la surface est fissurée ou si

des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la plaque de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la plaque de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

AVERTISSEMENT : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

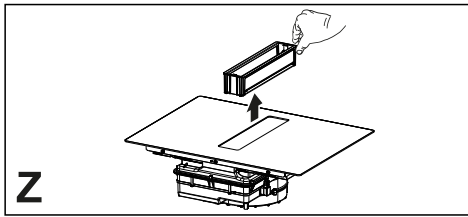
- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec une ouverture des contacts (3 mm) en mesure de garantir le sectionnement total dans des conditions de surtension de catégorie III.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Les hottes de cuisine et autres aspirateurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces), en raison du retour des gaz de combustion. Ces gaz peuvent provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou de tout autre extracteur de fumées de cuisson, vérifier que les appareils à gaz sont testés par une personne compétente afin de garantir qu'il ne se vérifie pas de reflux de gaz de combustion.

2. UTILISATION

- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : l'huile surchauffée peut prendre feu.
- Ne pas actionner l'appareil avec un temporisateur externe ou une télécommande séparée.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas monter debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Pour éviter d'endommager les joints en silicone, ne pas poser de récipients de cuisson chauds sur le châssis.
- Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant toute intervention de maintenance, éteindre ou débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois d'utilisation, ou plus fréquemment en cas d'utilisation particulièrement intense. Les filtres à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle. Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle. (Z).



Recommandations générales

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- Ne pas consommer les aliments qui seraient tombés ou se seraient accidentellement déposés sur la surface ou sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la plaque de cuisson.

Nettoyage de la plaque de cuisson

- Nettoyer la plaque de cuisson après chaque utilisation, afin d'empêcher tout résidu alimentaire de se carboniser. Nettoyer la saleté incrustée et carbonisée requiert un plus grand effort.
- Pour le nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux ou une éponge moelleuse et un produit nettoyant adapté. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Nous vous conseillons d'utiliser des produits nettoyants de protection.
- Quand la plaque de cuisson est encore chaude, retirer la saleté incrustée, comme le lait ayant débordé durant l'ébullition, à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, retirer les traces d'aliments sucrés, comme par exemple la confiture ayant débordé pendant la cuisson, avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
- Quand le plan de cuisson est encore chaud, enlever toute trace de matière

plastique fondue avec un racloir pour vitrocéramique. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.

- Une fois que le plan de cuisson a refroidi, éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité de solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.

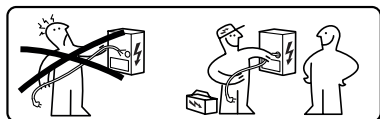
4. EXIGENCES DES MEUBLES

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et la plaque de travail. La plaque de cuisson est prévue pour être encastrée dans le plan de travail de la cuisine, sur un module de cuisine ayant une largeur de 600 mm ou plus.
- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les lignes guides et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection anti-incendie.
- Pour les unités à encaissement, les composants (matériaux plastiques et bois plaqué) doivent être montés avec des colles résistantes à la chaleur (min. 100°C) : l'usage de matériaux et de colles non adéquats peut causer des déformations et des détachements.
- Le module de la cuisine doit disposer d'un espace suffisant pour permettre les connexions électriques de l'appareil. Les placards suspendus au-dessus de l'appareil doivent être installés à une distance laissant suffisamment d'espace pour travailler confortablement.

- L'utilisation de bords décoratifs en bois dur autour du plan de travail et derrière l'appareil est autorisée, dès lors que la distance minimum indiquée dans les croquis d'installation est respectée.
- La distance minimum entre l'appareil monté et la paroi arrière est indiquée dans le schéma d'installation de l'appareil à encastrer (150 mm pour la paroi latérale, 40 mm pour la paroi arrière et 500 mm pour les éventuels placards au-dessus. Une distance minimum de 1000 mm est recommandée pour des raisons ergonomiques).
- Afin d'éviter toute infiltration de liquides entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail, appliquer le joint adhésif fourni tout le long du bord externe de la plaque de cuisson avant installation.

5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT : Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un installateur agréé.

- Suivre le schéma de câblage ((placé sur le côté inférieur du produit).
- Cet appareil présente un branchement du type « Y », il est conseillé d'utiliser un câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², connexion MONOPHASÉE et BI-PHASÉE : section minimum des conducteurs : 2,5 mm². Diamètre extérieur du câble d'alimentation : min 8 mm - max 12 mm.
- Les bornes de connexion sont accessibles en retirant le couvercle de la boîte de jonction.
- S'assurer que les caractéristiques de l'installation électrique domestique

(tension, puissance maximale et courant) correspondent à celles de l'appareil.

- Brancher l'appareil comme indiqué dans le manuel d'installation (conformément aux normes de référence pour la tension de réseau en vigueur dans le pays d'utilisation).

⚠ Attention ! Ne pas souder les câbles !


6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des appareils électroménagers

Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Cet appareil est conforme à la directive 2012/19/UE concernant la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

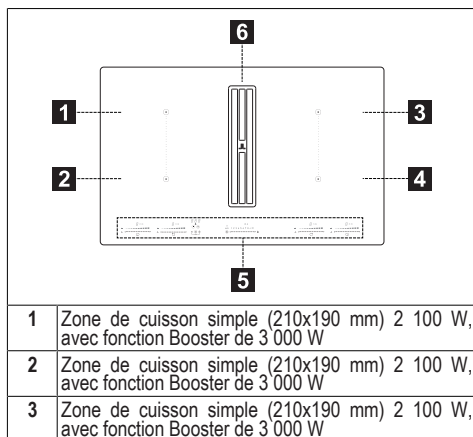
Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lors du chauffage de l'eau, utiliser uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

4	Zone de cuisson simple (210x190 mm) 2 100 W, avec fonction Booster de 3 000 W
5	Bandeau de commande
6	Grille d'aspiration
1+2	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.
3+4	Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3 000 W, avec fonction Booster de 3 700 W.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT




INDICATEURS


Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson.

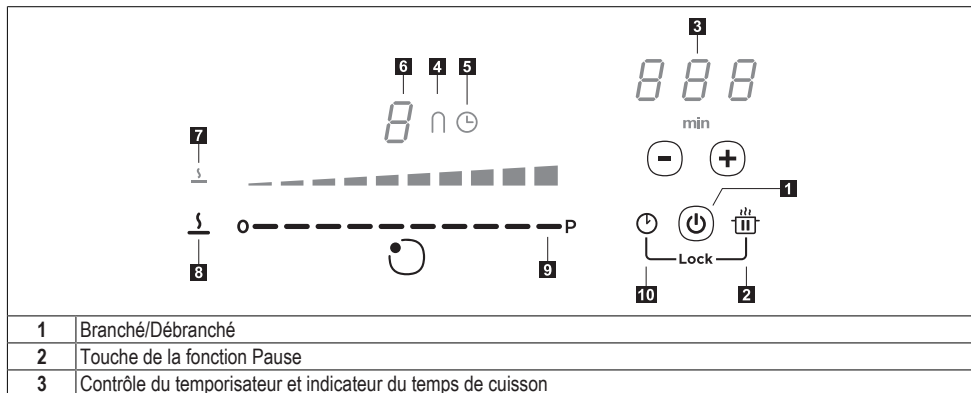
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole .


Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante affiche .

8. BANDEAU DE COMMANDE



4	Symbole de la fonction « pont »
5	Symbole du temporisateur
6	Indicateur de niveau de puissance
7	Symbole de la fonction « Fonte »
8	Touche de la fonction Fonte
9	Zone de réglage
10	Touche de la fonction Temporisateur

Les foyers peuvent être activés en appuyant sur la touche sensitive de référence . La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.


Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer.

Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.




Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

9. LIMITATION DE PUISSANCE

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.



Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur  ou, autrement, suivre la marche ci-après pour accéder au menu.

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).

- Tous les digits s'illuminent pendant quelques secondes.
- Dès que les digits s'éteignent de nouveau, appuyer et maintenir enfoncés  et  pendant 4 secondes jusqu'à ce que les zones de réglage à gauche s'allument.
- Appuyer et maintenir simultanément enfoncées pendant 4 secondes les deux zones de réglage sur la gauche, jusqu'à ce que les 3 digits de commande indiquent « CF6 ».
- Appuyer sur  jusqu'à l'apparition de « PHA ».
- Appuyer sur la dernière zone de réglage à gauche pour sélectionner la configuration correcte.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la zone de réglage	KW	Notes
0	7,4	Réglage initial standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés  et .

10. FONCTIONS DE LA PLAQUE DE CUISSON

Verrouillage	<p>Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque.</p> <p>Pour activer/désactiver : appuyer sur + .</p>
Dispositif de sécurité enfants	<p>Cette fonction empêche l'actionnement accidentel de l'appareil</p> <p>Pour activer : appuyer sur , appuyer et relâcher simultanément + puis encore sur .</p> <p>Toutes les touches sensibles indiquent .</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur , appuyer et relâcher simultanément + puis encore sur .</p> <p>Tous les digits qui indiquent disparaissent.</p> <p>Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.</p>
Fonction Boost	<p>Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 10 minutes.</p> <p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « Boost » sur la zone de réglage. La touche sensible correspondante indique .</p> <p>Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la zone de réglage.</p>
Temporisateur des zones de cuisson	<p>Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini.</p> <p>Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson et sélectionner l'une des 4 zones de cuisson, puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Le symbole de la zone de cuisson s'allume. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours.</p> <p>Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</p>
Temporisateur (générique)	<p>Temporisateur avec alarme à usage générique.</p> <p>Pour activer : allumer la plaque de cuisson puis appuyer sur « + » et sur « - » pour régler le temporisateur. Appuyer individuellement sur « + » et sur « - » pour régler le compte à rebours. L'augmentation et la diminution de la valeur durant le réglage varie en fonction du temps à définir. L'écran de la zone des commandes de gestion du temporisateur affiche le compte à rebours.</p> <p>Ne rien toucher pendant 5 secondes pour confirmer le temps défini.</p> <p>Pour désactiver : attendre la fin du compte à rebours ou remettre à zéro les valeurs du temporisateur (appuyer sur « + » et sur « - » et remettre à zéro avec « - »).</p>
Fonction Fonte	<p>Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur .</p> <p>La touche sensible de la zone sélectionnée indique .</p> <p>Pour désactiver : appuyer sur ou sur .</p>

Fonction Pause	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions.	
	Durant la pause, tous les digits indiquent pour signaler que : - Aucune énergie n'est produite dans les zones de cuisson. - Toutes les fonctions et le temporisateur sont désactivés.	
	Pour activer : avec la plaque de cuisson en marche, appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde.	
	Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant au moins 1 seconde et faire glisser son doigt du minimum au maximum sur la zone de réglage qui montre une animation.	
Fonction de Rappel	Cette fonction est utilisée pour recharger les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire en utilisant ⏻ .	
	Avec la plaque de cuisson éteinte, pour récupérer les réglages, appuyer sur ⏻ dans les 6 secondes, puis appuyer sur dans les 6 secondes. Un bip est émis pour confirmer l'opération.	
	Quand la plaque de cuisson est éteinte, et qu'elle n'est pas rallumée dans les 6 secondes, les réglages des fonctions précédentes seront perdus.	
Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau :	
	Niveau de puissance	Temporisateur (secondes)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Non disponible
Boost	Non disponible	
Sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer et maintenir enfoncé pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la zone de réglage. La plaque de cuisson aura un pic de puissance maximale pendant une période de temps qui varie en fonction de la puissance de cuisson précédemment définie, puis se remettra à la valeur définie au départ.		
Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson sélectionnables pour cette fonction sont exclusivement celles de gauche et celles de droite.	
	Pour activer : appuyer simultanément sur les deux zones de réglage à gauche jusqu'à ce qu'un digit indique et que le symbole ∩ s'allume.	
	Pour définir la puissance de la zone utilisable en mode combiné, utiliser la dernière zone de réglage à gauche.	
	Le symbole ∩ s'allume dans les deux zones de cuisson.	
	Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches utilisées pour activer la fonction « pont », jusqu'à ce que les symboles disparaissent.	
Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gère les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée.		

11. TABLEAU DE CUISSON

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz

4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

12. FONCTIONS ASPIRATEUR

<p>Pour activer les commandes des foyers, de l'aspirateur et du temporisateur, appuyer sur la touche sensible correspondante.</p>	
	<p>Sélection de la puissance d'aspiration. Augmentation/réduction de la vitesse (puissance) d'aspiration.</p>
	<p>Activation/désactivation d'une fonction automatique (avec le réglage prédéfini, le mode automatique est activé). En touchant (appuyant sur) la barre de sélection de la hotte, le mode automatique se désactive et il est possible d'utiliser le ventilateur de l'extracteur en mode manuel.</p> <p>Pour réactiver le mode automatique, appuyer sur la touche : la LED auto s'allumera pour indiquer que la hotte est active dans ce mode.</p> <p>Avec le réglage prédéfini, la hotte est en mode aspirant.</p> <p>Activation du filtre à charbon</p> <p>– Au premier allumage de la hotte , appuyer pendant 5 secondes sur la touche . Après l'activation, l'allumage de l'icône signalera qu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre (anti-odeurs) au charbon . Les signalisations relatives au nettoyage du filtre à graisse, indiquées par la LED , sont toujours activées.</p> <p>Restauration et réactivation du filtre à charbon Après avoir effectué l'entretien du filtre :</p> <p>- appuyer pendant 5 secondes sur la touche - La LED du filtre à graisse s'éteindra et le compte à rebours démarrera.</p> <p>- appuyer pendant 5 secondes sur la touche - La LED du filtre anti-odeurs s'éteindra et le compte à rebours démarrera.</p>
	<p>Sélection de la vitesse INTENSIVE Ce réglage est configuré pour une activation de 5 minutes. Après ce délai, le système retourne automatiquement à la vitesse précédemment programmée.</p>

13. FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique.

Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximum de 3700 W entre

les zones de cuisson combinées (côté gauche et côté droit), en optimisant la répartition de puissance et en évitant les situations de surcharge du système.

À cet effet, la puissance totale est surveillée en continu, et diminuée s'il y a lieu. Si la puissance totale requise ne peut être fournie, un élément de contrôle réduit par défaut la puissance d'un autre élément de cuisson au ni-

veau immédiatement inférieur de sa courbe de puissance correspondante, de manière à ne pas dépasser une absorption de courant de 16 A.

Dans ce cas, le générateur détecte la dernière commande la plus prioritaire envoyée par l'interface utilisateur et, s'il y a lieu, diminue les programmations précédemment activées pour un autre élément de cuisson.

La fonction de Gestion de puissance s'active d'abord aussi à la détection de la présence d'une casserole sur l'élément de cuisson.

Exemple :


Si le niveau boost (P) est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas dépasser le niveau 9 en même temps et sera automatiquement limitée. »

14. GUIDE D'UTILISATION DES CASSEROLES

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont adaptées à une utilisation sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même si non complètement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou un fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). Vous pouvez également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affecte-

ra la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole/poêle selon les différentes zones de cuisson.

Pour assurer le bon fonctionnement de la plaque de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la plaque de cuisson et avoir un diamètre minimum approprié.

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zones de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Combiné gauche/droite	190 mm	230 mm
Simple gauche/droite	110 mm	190 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles vides ou avec fond peu épais sur la plaque de cuisson, car cela ne permettrait pas de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température était trop élevée, entraînant le risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson.

Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur s'affiche, consulter la section « Résolution des problèmes ».

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

La technologie à induction se base sur la création de champs électromagnétiques. Ces champs électromagnétiques génèrent de la chaleur directement sur le fond de la casserole. Les casseroles et les poêles peuvent générer toute une variété de bruits ou de vibrations selon la façon dont elles ont été fabriquées.

Ces types de bruits sont décrits ci-après :

Bourdonnement sourd (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et il est déterminé par la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson aux casseroles. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide et il cesse une fois que le récipient a été rempli d'eau ou d'aliments.

Crépitement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de plusieurs matériaux stratifiés et il est produit par les vibrations des surfaces de rencontre des différents matériaux. Le bruit vient des casseroles et peut varier selon la quantité et le mode de préparation de la nourriture.

Fort sifflement

Ce bruit se produit avec des casseroles composées de matériaux différents disposés en couches superposées, ainsi que lorsque ces casseroles sont utilisées à la puissance maximale et même

sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou diminue en baissant le niveau de chaleur

Bruit de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est activé pour réduire et régler la température du système électronique. Il peut arriver que le ventilateur continue de fonctionner même lorsqu'on éteint l'appareil, si la température de la table de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

Bruits rythmiques et semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en fonction et il disparaît ou diminue au moment lorsqu'on en éteint une.

Les bruits décrits représentent une caractéristique normale de la technologie à induction, par conséquent ils ne peuvent être considérés comme des défauts.

15. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
« Signalisation sonore à l'allumage. Aucun code d'erreur ne s'affiche »	La commande de la hotte ne fonctionne pas	Endommagement ou mauvaise liaison du câble LIN sur la carte électronique de la hotte	Vérification liaison/remplacement du câble LIN
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. Eau ou casserole présente sur le bandeau de commande.	Enlever l'eau ou la casserole de la surface en vitrocéramique ou du bandeau de commande.
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.

E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut de nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

16. MAINTENANCE - RÉPARATION ET CONFORMITÉ

- S'assurer que l'entretien des composants électriques est exclusivement effectué par le fabricant ou par le service après-vente.
- S'assurer que les câbles endommagés sont remplacés exclusivement par le fabricant ou par le service après-vente agréé.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes :

- Type de panne
- Modèle de l'appareil (Art./Code)
- Numéro de série (S.N.)

Ces informations figurent sur la plaque d'identification. La plaque d'identification est fixée au fond de l'appareil.

Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014

Normes de référence :

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

17. DONNÉES TECHNIQUES

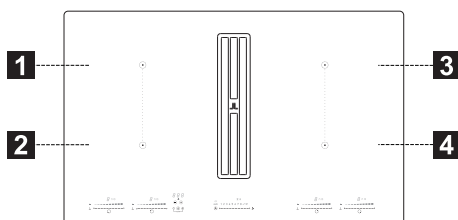
Identification du produit

Type : **4300**

Modèle : **SOPRANO**

Voir la plaque d'identification appliquée sur le fond du produit.

Le producteur apporte en continu des améliorations à ses produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.



1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont

Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Dimensions utiles	-	830 × 520 (L x P)
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz	

1,2 Zone de cuisson flexible 1 + 2 En pont		
3,4 Zone de cuisson flexible 3 + 4 En pont		
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Caractéristiques électriques et des éléments chauffants		
Zone de cuisson 1,2,3,4	2 100 W ; Power Boost : 3 000 W	210 x 190
Zone de cuisson flexible 1+2, 3+4	3000 W ; Power Boost : 3700 W	210 x 380
Paramètre	Valeur	Dimensions (mm)
Poids de l'appareil	21	kg
Nombre de zones de cuisson	4	
Source de chaleur	induction	

18. GARANTIE ROBLIN

GARANTIE COMMERCIALE ET SERVICE D'ASSISTANCE GARANTIE COMMERCIALE

La garantie commerciale fournie par la société FRANKE FRANCE SAS pour les produits de la marque ROBLIN est réservée aux professionnels de la distribution. Elle est applicable en France métropolitaine, en Corse et aux DOM-TOM.

La garantie commerciale est une garantie de 2 ans sur les pièces (hors main d'œuvre et frais de déplacement). Elle s'applique à compter de la date de facturation de l'appareil au consommateur, à condition que cette date tombe dans les 12 mois suivant la date de vente par ROBLIN au Client.

Afin de satisfaire le consommateur dans chaque intervention du service d'assistance, le Client s'engage à orienter le consommateur vers le service mis en place par ROBLIN pour organiser la prise en charge dans les meilleurs délais. Le service d'assistance est joignable au numéro suivant :

04 88 78 59 93

Les éléments à communiquer au service d'assistance ROBLIN sont :

- Une description de la panne constatée
- La référence commerciale du produit ainsi que son numéro de série
- Une copie de la facture du consommateur, accompagnée de ses coordonnées.

Cette garantie s'applique à tous les problèmes techniques ou fonctionnels. Sont exclus de la garantie commerciale :

- Les pannes concernant les accessoires ou les pièces consommables (filtres, ampoules...),

- Les dommages, les pannes et les défauts imputables à des causes d'origine externe,

- Les dommages dus à la corrosion, à une mauvaise connexion ou à l'alimentation électrique,

- Les dommages dus au non-respect des instructions fournies par ROBLIN (installation, montage...),

- Les pannes résultant d'une modification de la construction et des caractéristiques de l'appareil de la marque ROBLIN,


- Les pannes et les dommages résultant de l'utilisation de pièces de rechange non conformes à celles fournies à l'origine par ROBLIN, ou résultant d'un mauvais entretien,


- Les pannes résultant d'un usage professionnel ou commercial des appareils.

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

En application de l'article R 111-3 du Code de la consommation italien, pour les produits mis sur le marché après le 1er mars 2015, ROBLIN garantit la disponibilité des pièces détachées indispensables à l'utilisation de ses Produits pendant **10 ans** à compter de la date d'achat du produit par le consommateur, facture faisant foi, à condition que la date d'achat tombe dans les 12 mois suivant la date de vente par ROBLIN au Client.

1. SAFETY INFORMATION

 For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be ex-

tracted before the earth wire if it comes loose.


- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to

prevent any exhaust back-flow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.


- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the para-

graph on Cleaning and maintenance.

- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan indicators.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote-controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

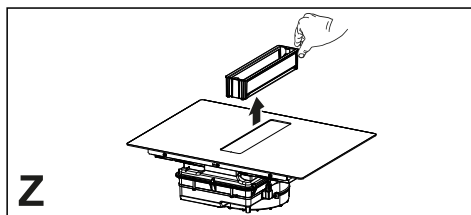
- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there is no backflow of combustion gases.

2. USE

- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher. (Z).



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be consumed.

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove encrusted dirt, for example milk that has overflowed during boiling, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

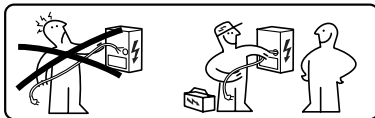
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules

and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS




⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a Y-type connection. We recommend using an H05V2V2-F power cable measuring 5 x 2.5 mm², SINGLE AND TOW-PHASE connection: minimum wire section: 2.5 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).

⚠ Attention! Do not weld any of the cables!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS


Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed

information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

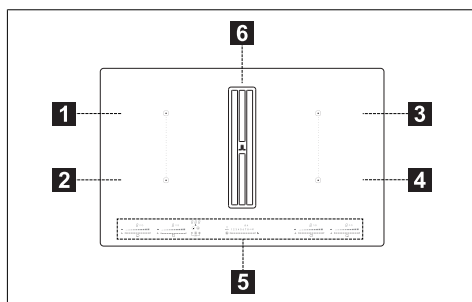
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

7. PRODUCT DESCRIPTION




1	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3+4	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS


Pan detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

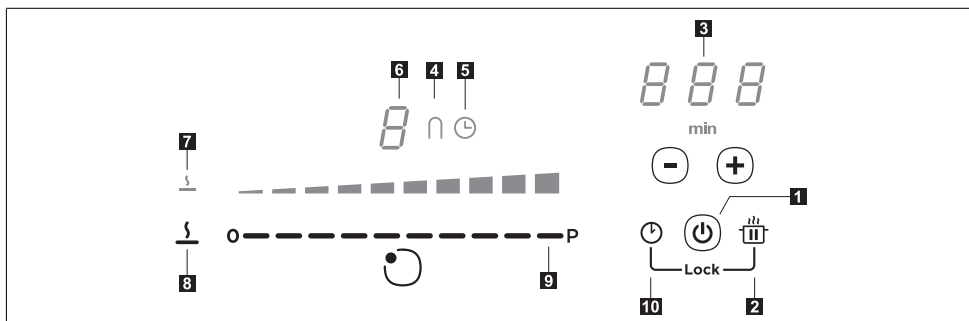
The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

8. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Pause key
3	Timer control and cooking time indicator
4	"Bridge" symbol
5	Timer symbol
6	Power level indicator
7	Defrost symbol
8	Melting
9	Scroll keypad
10	Timer function key

The cooking zones can be activated by pressing the reference digit **8**. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

9. POWER LIMITATION



When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using **1**, otherwise, follow the operations below to access the menu.

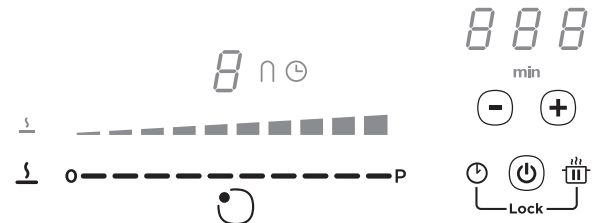


















- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold **7** and **8** for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".
- Press **8** until "PHA" appears.
- Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on swipe keyboard	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding  and .

10. HOB FUNCTIONS

	
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob.</p> <p>To enable/disable: press  + .</p>
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: press , simultaneously press and release  +  and then again .</p> <p>All the digits that indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: press , simultaneously press and release  +  and then again .</p> <p>All the digits that indicate  disappear.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 10 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "Boost" on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.</p>
Cooking area timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking areas, then press "+" and "-" to set the timer. The symbol  of the cooking area lights up. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p>
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: turn on the hob, then press "+" and "-" to set the timer. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p>
Melting	<p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>

Pause function	This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. During the pause, all the digits indicate to inform the user that: - No energy is produced in any of the cooking areas. - All functions and the timer are disabled.																						
	To enable: with the hob on, press and hold for at least 1 second.																						
	To disable: press and hold for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.																						
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using ⏻ .																						
	With the hob off, to recover the settings press ⏻ within 6 seconds, then press within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.																						
	When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.																						
Heating function	This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table>	Power level	Timer (seconds)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Not available	Boost	Not available
	Power level	Timer (seconds)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Not available																					
Boost	Not available																						
Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning.																							
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.																						
	To enable: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates ∩ and the symbol ∩ lights up. To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left.																						
	In both cooking areas, the symbol ∩ lights up.																						
	To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols disappear.																						
	Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled.																						

11. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat

7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS

The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.	
o ————— P	Suction power selection. Increase/decrease of suction speed (power).
(A)	Activation/deactivation of an automatic function (by default the automatic mode is activated). By tapping (pressing) the hood selection bar, the automatic mode is deactivated and the extractor fan can be used in manual mode. To re-enable the automatic mode, press the key (A) : the LED auto will light up to indicate that the hood is active in that mode. The hood is set by default to ducting mode. Charcoal filter activation – When the hood (⏻) is being turned on for the first time, press the key (A) for 5 seconds. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter . The grease filter cleaning signals, displayed with the LED , are always enabled. Resetting and reactivation of the charcoal filter After having carried out maintenance on the filter: – press the key (–) for 5 seconds - The grease filter LED will turn off and the countdown will restart. – press the key (+) for 5 seconds - The odour filter LED will turn off and the countdown will restart.
	Setting the INTENSIVE speed This setting is timed to activate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously.

13. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left side and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when neces-

sary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

In this case the generator detects the last command with the highest priority sent by the user interface and, if necessary, reduces the previous settings activated for another cooking element.

The Power management function is first activated when the presence of a pan is detected on the cooking element.

Example:


If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.”

14. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to “Troubleshooting”.

Normal working noises in the hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

This noise is produced when cooking with a high level of heat, and it is determined by the amount of energy transferred by the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Light whistle

This noise is produced when the pot or pan is empty, and stops as soon as it is filled with water or food.

Crackle

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also

when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after

the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

15. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
"Acoustic signal upon ignition. No error code displayed"	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Please check the connection. If the error persists, please contact After Sales Service
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

16. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with the EEC directives.

17. TECHNICAL DATA

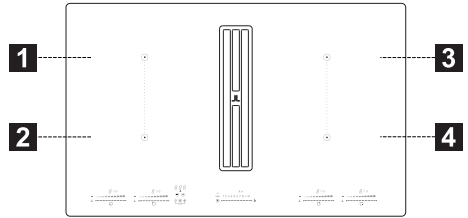
Product identification

Type: **4300**

Model: **SOPRANO**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.



1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge		
3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge		
Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 x 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Value	Dimensions (mm)
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

18. GARANZIA ROBLIN

COMMERCIAL WARRANTY AND ASSISTANCE SERVICE

COMMERCIAL WARRANTY

The commercial warranty provided by the company FRANKE FRANCE SAS for ROBLIN-branded products is limited to distribution professionals. It is applicable to mainland France, Corsica and the DOM-TOMs.

The commercial warranty is a 2-year parts warranty (excluding labour and travel costs). It applies from the date the device is invoiced to the consumer, provided that date falls within 12 months following the date of sale by ROBLIN to the Customer.

In order to satisfy the consumer in every assistance service intervention, the Customer undertakes to guide the consumer towards the service arranged by ROBLIN to organise the procedure as quickly as possible. The assistance service can be contacted on the following number: **04 88 78 59 93**

The details to be communicated to the ROBLIN assistance service are:

- A description of the fault found
- The commercial reference of the product as well as its serial number
- A copy of the consumer's purchase invoice, together with their contact details.

This warranty applies to all technical or functional problems. The following are excluded from the commercial warranty:


- Faults concerning accessories or consumables (filters, lamps, lights...),
- Damage, faults and defects attributable to causes of external origin,
- Damage due to corrosion, poor connection or power supply,
- Damage due to non-compliance with the instructions provided by ROBLIN (installation, assembly...),


- Faults resulting from modification of the construction and characteristics of the ROBLIN brand appliance,
- Faults and damage deriving from the use of spare parts that do not conform to those originally supplied by ROBLIN or from insufficient maintenance,
- Faults resulting from professional or commercial use of the appliances.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

In application of article R 111-3 of the Consumer Code, for products placed on the market after 1 March 2015, ROBLIN guarantees the availability of spare parts essential for the use of its Products for a period of **10 years** from the date of purchase of the product by the consumer, as evidenced by the invoice, provided that the date of purchase falls within the 12 months following the date of sale by ROBLIN to the Customer.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

 Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.


Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbares Zubehör (für Rundrohre: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung ist so kurz wie möglich zu halten.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
 - Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
 - Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
 - Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
 - Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.
 - Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zügängliche Steckdose stecken.
 - In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.
- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch

eine verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

 **WARNHINWEIS:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten,

um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fern-

steuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

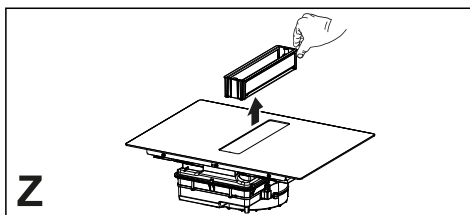
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm), die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet, von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Gerät darf keinen Witte-rungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Wrasenabzuges, dass die Gasgeräte von kompetenten Personen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Verbrennungsgase kommt.

2. VERWENDUNG

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädigung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegenstände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät ab oder nehmen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Reinigungsarbeiten daran vornehmen.
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Geben Sie die Grills nicht in die Spülmaschine. (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt

ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

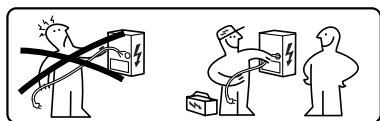
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.
- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen dem montierten Gerät und der Rückwand ist in der Einbaufigur des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüber-

liegende Möbel. Aus ergonomischen Gründen wird ein Mindestabstand von 1000 mm empfohlen).

- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



⚠️ WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).

⚠️ Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!


6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

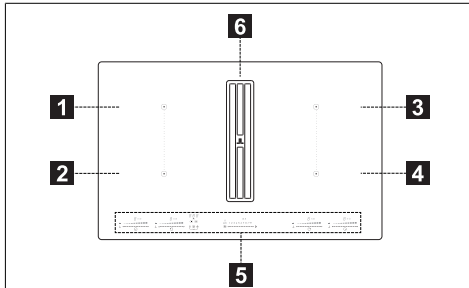
Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG



1	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (210x190 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3+4	Kombinierbare Kochzone (210 x 380 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

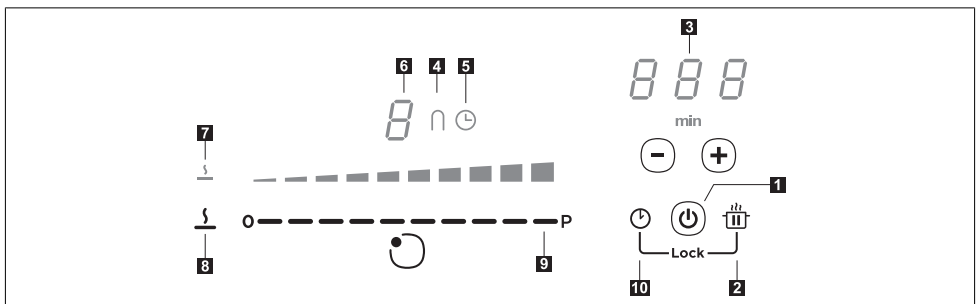
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol auf dem Display.


Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt an.

8. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Pausenfunktionstaste
3	Timersteuerung und Kochzeitanzeige
4	Symbol der „Brückenfunktion“
5	Timer-Symbol
6	Anzeige der Leistungsstufe
7	Symbol der Schmelzfunktion
8	Schmelzfunktionstaste
9	Scrolltastenfeld
10	Timerfunktionstaste

Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.


Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.




Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.



Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit  eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene

Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

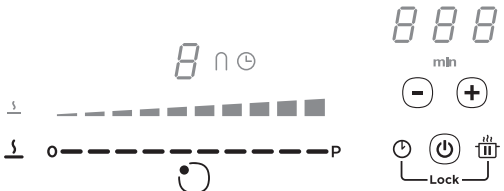


- Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen (dieser Vorgang muss bei jedem Zugriff auf das Menü ausgeführt werden).
- Alle Digit-Tasten leuchten für einige Sekunden auf.
- Sobald sich die Digits erneut abschalten,  und  drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis sich das linke Scrolltastenfeld einschaltet.
- Die beiden linken Scrolltastenfelder gleichzeitig drücken und 4 Sekunden gedrückt halten, bis die 3 Steuergigits „CF6“ anzeigen.
- Drücken , bis „PHA“ erscheint.
- Auf das letzte Tastenfeld drücken, um die richtige Einstellung auszuwählen.























Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:




Wert auf dem Scrolltastenfeld	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-StandardEinstellung
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf  und  zur Bestätigung drücken und gedrückt halten.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

	
Sperren	Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen.
	Zum Aktivieren/deaktivieren:  +  drücken.


Kindersicherung	Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts
	Zum Aktivieren: drücken Sie  , drücken und lassen Sie gleichzeitig  +  und dann  wieder los. Alle Digits zeigen  . Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
	Zum Deaktivieren: drücken Sie  , drücken und lassen Sie gleichzeitig  +  und dann  wieder los. Alle Digits, die  anzeigen, verschwinden. Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
Boost-Funktion	Jede Kochzone kann für maximal 10 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.
	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „Boost“ auf dem Scrolltastenfeld auswählen. Das entsprechende Digit zeigt  .
	Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf dem Scrolltastenfeld auswählen.
Timer der Kochbereiche	Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.
	Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und eine der 4 Kochzonen auswählen, dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Das Symbole  der Kochzone leuchtet auf. Einzel auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.
	Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).
Timer (allgemein)	Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.
	Um ihn zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten und dann auf „+“ und „-“ drücken, um den Timer einzustellen. Einzel auf „+“ und „-“ drücken, um den Countdown zu aktivieren. Das Erhöhen und Verringern des Werts während der Einstellung hängt von der einzustellenden Zeit ab. Das Display im Bereich der Timereinstellung zeigt den Countdown an. Für 5 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird.
	Um ihn zu aktivieren: Das Ende des Countdowns abwarten oder den Timer auf Null stellen (auf „+“ und „-“ drücken, und mit „-“ nullsetzen).
Schmelzfunktion	Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken. Das Digit der ausgewählten Zone zeigt  .
	Zum Deaktivieren  oder  drücken.
Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden.
	Während der Pause zeigen alle Digits  , an um folgendes zu signalisieren: - Es wird keine Wärme in keiner der Kochzonen abgegeben. - Alle Funktionen und der Timer sind deaktiviert.
	Um sie zu aktivieren: Bei eingeschaltetem Kochfeld auf  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten.
	Um sie zu deaktivieren:  drücken und min. 1 Sekunde lang gedrückt halten sowie mit dem Finger von Min. auf Max. auf dem Scrolltastenfeld gleiten, das eine Animation zeigt.
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt abzurufen, indem auf  gedrückt wird.
	Um die Betriebseinstellungen bei ausgeschaltetem Kochfeld abzurufen, 6 Sekunden auf  und dann 6 Sekunden auf  drücken. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
	Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld diese nicht innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet, gehen die Einstellungen der vorhergehenden Funktionen verloren.

Aufwärmfunktion	Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:	
	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Nicht verfügbar
Boost	Nicht verfügbar	
	Eine der 4 Kochzonen auswählen und den ausgewählten Wert (von 1 bis 8) 3 Sekunden auf dem Scrolltastenfeld gedrückt halten. Das Kochfeld hat für einen Zeitraum, der je nach zuvor eingestellter Kochleistung variiert, eine maximale Leistung und kehrt dann zu dem zu Beginn eingestellten Wert zurück.	
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Böden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.	
	Um sie zu aktivieren: Gleichzeitig beide linken Tasten drücken, bis das Digit  anzeigt und das Symbol  aufleuchtet.	
	Um die Leistung der mit dem kombinierten Modus verwendbaren Zone einzustellen, das letzte Scrolltastenfeld auf der linken Seite verwenden.	
	In beiden Kochzonen leuchtet das Symbol  auf.	
	Um sie zu deaktivieren: Gleichzeitig die Tasten, die für die „Brückenfunktion“ verwendet wurden, drücken, bis die Symbole verschwinden.	
	Wichtig! Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein eines größeren Topfes, der zwei Kochzonen belegt, verwaltet die Zonen jedoch unabhängig voneinander, sofern die „Brückenfunktion“ nicht aktiviert ist.	

11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS



Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

o ----- P	Auswahl der Saugleistung. Erhöhen/Verringern der Sauggeschwindigkeit (Leistung).
Ⓐ	<p>Aktivieren/Deaktivieren einer Automatikfunktion (der Automatikmodus ist standardmäßig aktiviert). Durch Berühren (Drücken) der Auswahlleiste der Abzugshaube wird der Automatikmodus deaktiviert und der Dunstabzug kann im manuellen Modus verwendet werden.</p> <p>Um den Automatikmodus wieder zu aktivieren, drücken Sie die Taste Ⓐ: Die LED auto leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus aktiv ist.</p> <p>Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Aktivierung des Kohlefilters</p> <p>- Beim ersten Einschalten der Abzugshaube ⏻ drücken Sie die Taste Ⓐ 5 Sekunden lang. Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters ✨ (Geruchsschutz) erforderlich ist.</p> <p>Die Signale für die Fettfilterreinigung, die durch die LED 🔥 angezeigt werden, sind immer aktiviert. Zurücksetzen und Wiederaktivieren des Kohlefilters Nach der Filterwartung:</p> <p>- drücken Sie die Taste ⏪ 5 Sekunden lang - die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.</p> <p>- drücken Sie die Taste ⏩ 5 Sekunden lang - die Geruchsschutzfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.</p>
Ⓜ	<p>Impostazione della velocità INTENSIVA Diese Einstellung ist zeitgesteuert und wird 5 Minuten lang aktiviert. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück.</p>

13. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Steht die benötigte Gesamtleistung nicht zur Verfügung, reduziert ein Steuerelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten

Priorität und reduziert gegebenenfalls die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“


14. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl

- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	Ø min (empfohlen)	Ø max. (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem

Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfelds zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfelds

Die Induktionstechnik basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einem hohen Wärmepegel und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld in die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder

nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeld-

temperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

15. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube.	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erhitzen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER47-EA-EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

16. WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.

17. TECHNISCHE DATEN

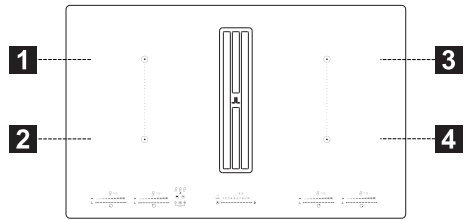
Produktkennzeichnung

Typ: **4300**

Modell: **SOPRANO**

Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion 3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	830 x 520 (L x P)
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische Daten und Heizelement-Daten		
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

18. ROBLIN-GARANTIE

HANDELSGARANTIE UND KUNDENDIENST

HANDELSGARANTIE

Die von FRANKE FRANCE SAS gewährte Handelsgarantie für Produkte der Marke ROBLIN ist auf den Fachhandel beschränkt. Sie gilt für das französische Festland, Korsika und die DOM-TOMs.

Die Handelsgarantie ist eine 2-Jahres-Garantie auf Teile (ohne Arbeits- und Transportkosten). Sie gilt ab dem Datum der Rechnungsstellung des Geräts an den Verbraucher, sofern dieses Datum innerhalb von 12 Monaten nach dem Verkauf durch ROBLIN an den Kunden liegt.

Um den Verbraucher bei allen Wartungsarbeiten zufrieden zu stellen, verpflichtet sich der Kunde, den Verbraucher an den von ROBLIN eingerichteten Kundendienst zu verweisen, um den Service so schnell wie möglich zu organisieren. Der Kundendienst kann unter der folgenden Nummer kontaktiert werden: **04 88 78 59 93**

Folgende Punkte müssen der Kundendienstabteilung von ROBLIN mitgeteilt werden:

- Eine Beschreibung des festgestellten Fehlers
- Die Handelsbezeichnung des Produkts sowie seine Seriennummer
- Eine Kopie der Kaufrechnung des Verbrauchers mit seinen Kontaktdaten.

Diese Garantie gilt für alle technischen oder funktionellen Probleme. Von der Handelsgarantie sind ausgeschlossen:

- Defekte an Zubehör oder Verbrauchsteilen (Filter, Lampen...),
- Schäden, Störungen und Defekte, die auf äußere Ursachen zurückzuführen sind,

- Schäden aufgrund von Korrosion, schlechtem Anschluss oder schlechter Stromzufuhr,

- Schäden, die auf die Nichteinhaltung der von ROBLIN bereitgestellten Anweisungen zurückzuführen sind (Installation, Montage...),

- Schäden, die durch die Veränderung der Konstruktion und der Eigenschaften des ROBLIN Markengeräts entstanden sind,


- Störungen und Schäden, die auf die Verwendung von Ersatzteilen zurückzuführen sind, die nicht mit den ursprünglich von ROBLIN gelieferten Teilen übereinstimmen, oder die auf eine fehlerhafte Wartung zurückzuführen sind,


- Fehler, die sich aus der professionellen oder kommerziellen Nutzung der Geräte ergeben.

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN

Gemäß Artikel R 111-3 des Verbraucherschutzgesetzes garantiert ROBLIN für Produkte, die nach dem 1. März 2015 auf den Markt gebracht wurden, die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, die für die Nutzung seiner Produkte unerlässlich sind, für einen Zeitraum von **10 Jahren** ab dem Kaufdatum des Produkts durch den Verbraucher, wobei die Rechnung als Nachweis gilt, sofern das Kaufdatum innerhalb von 12 Monaten ab dem Datum des Verkaufs durch ROBLIN an den Kunden liegt.

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

 Per la propria sicurezza e per il corretto funzionamento dell'apparecchio, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in funzione. Tenere queste istruzioni sempre insieme all'apparecchio, anche in caso di cessione o trasferimento a terzi. È importante che gli utilizzatori conoscano tutte le caratteristiche di funzionamento e sicurezza dell'apparecchio. Questi piani cottura dispongono di sistemi di induzione conformi ai requisiti delle direttive EMC e EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o altri impianti elettronici devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato per valutarne il grado di suscettibilità alle interferenze.

 I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un tecnico competente. Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere la sezione COLLEGAMENTO ELETTRICO.


Per gli apparecchi con cavo di alimentazione, i morsetti o la sezione dei fili tra il punto di anco-

raggio del cavo e i morsetti devono essere disposti in modo tale da consentire di estrarre il conduttore sotto tensione a monte del cavo di terra in caso di fuoriuscita dal suo ancoraggio.


- Il fabbricante non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni risultanti da un'installazione o utilizzazione impropria.
- Controllare che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati fissata all'interno del prodotto.
- I dispositivi di sezionamento devono essere installati nell'impianto fisso in conformità alle normative sui sistemi di cablaggio.
- Per gli apparecchi di Classe I, controllare che la rete di alimentazione domestica disponga di un adeguato collegamento a terra.
- Collegare l'aspiratore alla canna fumaria usando una tubazione adeguata. Fare riferimento agli accessori acquistabili indicati nel manuale di installazione (per i tubi circolari: diametro minimo 120 mm) La lunghezza della tubazione di scarico deve essere la minore possibile.
- Collegare il prodotto alla rete elettrica utilizzando un interruttore onnipolare.
- È necessario attenersi alle normative relative allo scarico dell'aria.
- Non collegare l'apparecchio di aspirazione a condotte di

scarico che convogliano fumi di combustione (caldaie, camini, ecc.).

- Se l'aspiratore viene usato insieme ad apparecchi non elettrici (es. apparecchi con bruciatori a gas), è necessario garantire un grado sufficiente di aerazione nel locale in modo da impedire il ritorno dei gas di scarico. Quando l'apparecchio di cottura viene usato insieme ad apparecchi alimentati da fonti di energia non elettriche, la pressione negativa nel locale non deve superare 4 Pa, per impedire che i fumi vengano riaspirati nel locale dall'apparecchio di cottura.
- L'aria non deve essere espulsa in una condotta che venga usata come canna fumaria per apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico competente per evitare qualsiasi rischio o situazione di pericolo.
- Collegare la spina dell'apparecchio a una presa conforme alle norme vigenti, situata in una zona accessibile.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi, è importate seguire attentamente le norme previste dalle autorità locali.


 **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione.

- Usare solo le viti e gli altri articoli di ferramenta forniti insieme all'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio come descritto nelle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliati e istruiti in

merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ai pericoli che ciò comporta. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

 **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Pulire e/o sostituire i filtri dopo il periodo specificato (pericolo d'incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
- Si raccomanda di garantire un'adeguata ventilazione del locale quando l'apparecchio viene usato insieme ad apparecchi alimentati a gas o con altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che fanno solo ricircolare l'aria nel locale).

AVVERTENZA: Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.

- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
- Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.

AVVERTENZA: È pericoloso lasciare incustodito il piano cottura quando si utilizzano olio o grassi, perché potrebbe crearsi una situazione di pericolo e svilupparsi un incendio. Non tentare MAI di estinguere eventuali fiamme con acqua, ma spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme per esempio con un coperchio o una coperta antifiama.

AVVERTENZA: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve procedimento di cottura deve essere sorvegliato costantemente.

- L'apparecchio non è progettato per essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

- L'apparecchio deve essere installato in modo da permettere il sezionamento dall'alimentazione elettrica con un'apertura tra i contatti (3 mm) che assicuri il sezionamento completo in condizioni

di sovraccarico di categoria III.

- L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
- Le cappe da cucina e altri estrattori dei fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli situati in altri ambienti), a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas possono provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa da cucina o di un qualsiasi altro estrattore dei fumi di cottura, assicurarsi che gli apparecchi a gas vengano testati da una persona competente per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.

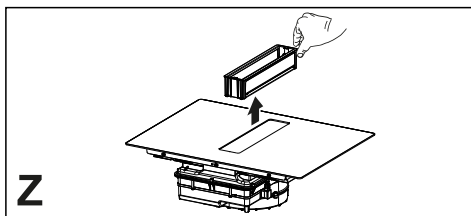
2. USO

- L'apparecchio di aspirazione è stato progettato esclusivamente per l'eliminazione degli odori di cottura nell'uso domestico.
- Non utilizzare in nessun caso l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.
- Le friggitorici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.

- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa surriscaldarsi.
- Per evitare danni all'apparecchio, non salire in piedi sull'apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le giunzioni in silicone, non appoggiare recipienti di cottura caldi sul telaio.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie e non farvi cadere oggetti duri. Non trascinare pentole o stoviglie sulla superficie.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di utilizzo, o più frequentemente se l'uso è particolarmente intensivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare le griglie in lavastoviglie. (Z).



Raccomandazioni generali

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

Pulizia del dispositivo

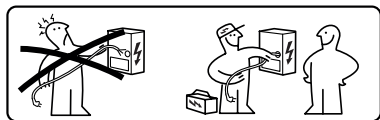
- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
 - Per pulire lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi e un detergente adatto. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
 - Rimuovere lo sporco incrostato, per es. latte traboccato durante la bollitura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
 - Rimuovere cibi contenenti zucchero, per es. marmellata traboccata durante la cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere l'eventuale plastica fusa con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. In caso contrario, i residui potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
 - Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per es. aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Quindi pulire nuovamente con un panno umido.
- cucina al di sopra di un modulo per cucina di larghezza 600 mm o superiore.
- Se l'apparecchio è montato su materiali infiammabili, è necessario rispettare scrupolosamente le linee guida e le norme riguardanti le installazioni a bassa tensione e la protezione antincendio.
 - Per le unità a incasso, i componenti (materiali plastici e legno impiallacciato) devono essere montati con adesivi resistenti al calore (min. 100 °C): l'uso di materiale e adesivi non idonei può causare deformazione e distacco.
 - Il modulo della cucina deve disporre di spazio sufficiente per i collegamenti elettrici del dispositivo. I moduli pensili al di sopra del dispositivo devono essere installati a una distanza tale da consentire spazio a sufficienza per lavorare confortevolmente.
 - L'uso di bordature decorative in legno duro attorno al piano di lavoro dietro al dispositivo è consentito purché la distanza minima resti sempre pari a quanto indicato nelle figure di installazione.
 - La distanza minima tra il dispositivo montato e la parete posteriore è indicata nella figura di installazione del dispositivo a incasso (150 mm per la parete laterale, 40 mm per la parete posteriore e 500 mm per gli eventuali pensili soprastanti. Per ragioni ergonomiche si consiglia una distanza minima di 1000 mm).
 - Per impedire infiltrazioni di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro, applicare la guarnizione adesiva in dotazione sull'intero bordo esterno del piano di cottura prima dell'installazione.

4. REQUISITI DEI MOBILI

Per la procedura di installazione è obbligatorio attenersi alle leggi, ordinanze, direttive e norme (regolamenti per la sicurezza degli impianti elettrici, il corretto riciclaggio dei componenti, ecc.) in vigore nel paese di utilizzo!

- Non utilizzare un sigillante siliconico tra l'apparecchio e il piano di lavoro. Il piano cottura è destinato al montaggio a incasso nel piano di lavoro della

5. COLLEGAMENTO ELETTRICO




AVVERTENZA: Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un installatore autorizzato.

- Attenersi allo schema di allacciamento (collocato sul lato inferiore del prodotto).
- Questo apparecchio presenta un collegamento di tipo "Y", si consiglia di utilizzare un cavo alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², connessione MONOFASE e BIFASE: sezione minima dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo alimentazione: min 8 mm - max 12 mm.
- I morsetti di collegamento sono accessibili rimuovendo la copertura della scatola di giunzione.
- Verificare che le caratteristiche dell'impianto elettrico domestico (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio come mostrato nel manuale di installazione (in conformità alle norme di riferimento per la tensione di rete vigenti a livello nazionale).

Attenzione! Non effettuare saldature sui cavi!

6. ASPETTI AMBIENTALI


Smaltimento degli elettrodomestici

Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il prodotto deve essere smaltito presso un centro specializzato nel riciclaggio di componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente,

contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare da uno smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate su come riciclare questo prodotto, rivolgersi alle autorità municipali, al locale servizio di smaltimento rifiuti oppure al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

L'apparecchio è conforme alla direttiva 2012/19/UE riguardante la riduzione delle sostanze pericolose usate nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche e lo smaltimento dei rifiuti.

Smaltimento dei materiali d'imballaggio

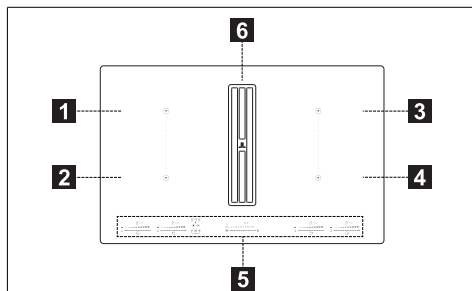
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi gli alimenti o per scioglierli.

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
2	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
3	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
4	Zona di cottura singola (210x190 mm) 2100 W, con funzione Booster da 3000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.
3+4	Zona di cottura combinabile (210 x 380 mm) 3000 W, con funzione Booster 3700 W.

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

Ogni zona di cottura è dotata di un sistema che rileva la presenza di una pentola sul piano cottura.

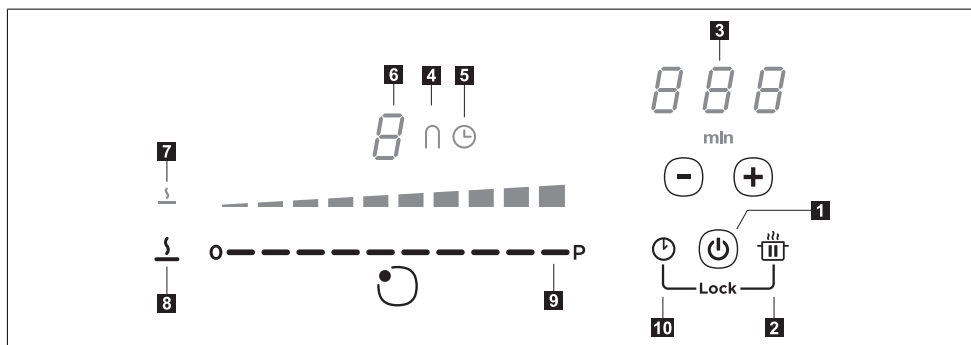
Il sistema di rilevamento è in grado di riconoscere le pentole con fondo magnetizzabile di tipo idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione.

Se la pentola viene rimossa durante il funzionamento o si utilizza una pentola non idonea, sul display appare il simbolo .


Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo è una funzione di sicurezza per segnalare che la superficie della zona di cottura è ancora a una temperatura pari o superiore a 50 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .

8. PANNELLO COMANDI



1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Pausa
3	Controllo del timer e indicatore del tempo di cottura
4	Simbolo della funzione "ponte"
5	Simbolo del timer
6	Indicatore del livello di potenza
7	Simbolo della funzione Scioglimento
8	Tasto della funzione Scioglimento
9	Tastiera a scorrimento
10	Tasto della funzione Timer

Le zone di cottura possono essere attivate premendo il digit di riferimento . Il digit si illumina più intensamente per confermare l'operazione.


Quando si posiziona una pentola su una delle 4 zone di cottura, il piano cottura ne rileva automaticamente la presenza e illumina il digit corrispondente per attivarlo.




Se non vi sono pentole o altri oggetti sul piano cottura, i digit non sono visibili.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle visibili ma illuminate a bassa intensità. Selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente.

9. LIMITAZIONE DI POTENZA



Al primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione di rete domestica, l'installatore deve impostare la potenza delle zone cottura in base alle capacità effettive dell'impianto elettrico domestico.

Se questo non è necessario, si può accedere direttamente il piano cottura utilizzando  o, in alternativa, seguire la procedura descritta sotto per accedere al menu.

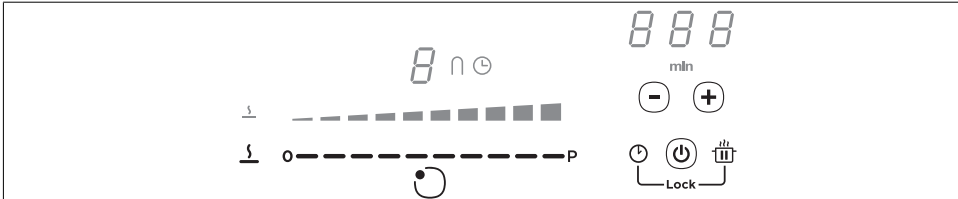
- Collegare il piano cottura alla rete domestica (questa operazione deve essere eseguita ad ogni accesso al menu).
- Tutti i digit si illuminano per alcuni secondi.
- Non appena i digit si spengono nuovamente, premere e mantenere premuti  e  per 4 secondi finché le tastiere a scorrimento a sinistra si illuminano.
- Premere e mantenere contemporaneamente premute per 4 secondi entrambe le tastiere a scorrimento sulla sinistra, finché i 3 digit di comando indicano "CF6".
- Premere  finché appare "PHA".
- Premere l'ultima tastiera a sinistra per selezionare l'impostazione corretta.



Vedere la tabella seguente per le specifiche:























Valore sulla tastiera a scorrimento	KW	Note
0	7,4	Impostazione iniziale standard
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	




Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti  e .

10. FUNZIONI PIANO COTTURA



Blocco	È possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il piano cottura.
	Per attivare/disattivare: premere  +  .

Dispositivo di sicurezza bambini	Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura
	<p>Per attivare: premere , premere e rilasciare simultaneamente  +  e successivamente ancora .</p> <p>Tutti i digit indicano .</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p> <p>Per disattivare: premere , premere e rilasciare simultaneamente  +  e successivamente ancora .</p> <p>Tutti i digit che indicano  scompaiono.</p> <p>Le operazioni descritte devono essere completate entro 10 secondi.</p>
Funzione Boost	Ogni zona di cottura può essere impostata ad un livello di potenza supplementare per un massimo di 10 minuti.
	<p>Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e selezionare il valore "Boost" sulla tastiera a scorrimento. Il digit corrispondente indica .</p> <p>Per disattivare: selezionare uno degli altri valori possibili sulla tastiera a scorrimento.</p>
Timer delle zone di cottura	Il timer consente di spegnere una particolare zona di cottura al termine del tempo impostato. Le zone di cottura possono essere programmate singolarmente, in quanto ciascuna dispone di un proprio timer.
	<p>Per attivare: accendere il piano cottura e selezionare una delle 4 zone di cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Il simbolo  della zona di cottura si illumina. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</p>
Timer (generico)	Timer con allarme per uso generico.
	<p>Per attivare: accendere il piano cottura, quindi premere "+" e "-" per impostare il timer. Premere singolarmente "+" e "-" per impostare il conto alla rovescia. L'aumento e la diminuzione del valore durante l'impostazione varia in base al tempo da impostare. Il display nell'area dei comandi di gestione del timer visualizza il conto alla rovescia.</p> <p>Non toccare nulla per 5 secondi per confermare il tempo impostato.</p> <p>Per disattivare: attendere fino al termine del conto alla rovescia o azzerare i valori del timer (premere "+" e "-" e azzerare con "-").</p>
Funzione Scioglimento	Per attivare: selezionare una delle 4 zone di cottura e premere  .
	<p>Il digit della zona selezionata indica .</p> <p>Per disattivare: premere  o premere .</p>
Funzione Pausa	Questa funzione consente di mettere in pausa/riavviare qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, riducendo la potenza disponibile nella zona di cottura e azzerando tutte le funzioni.
	<p>Durante la pausa, tutti i digit indicano  per segnalare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non viene prodotta energia in nessuna delle zone di cottura. - Tutte le funzioni e il timer sono disattivati. <p>Per attivare: con il piano cottura in funzione, premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo.</p> <p>Per disattivare: premere e mantenere premuto  per almeno 1 secondo e far scorrere il dito dal minimo al massimo lungo la tastiera a scorrimento che mostra un'animazione.</p>
Funzione di Richiamo	Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di arresto involontario usando  .
	<p>Con il piano cottura spento, per recuperare le impostazioni premere  entro 6 secondi, quindi premere  entro 6 secondi. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.</p> <p>Quando il piano cottura è spento, se non viene riaccessato entro 6 secondi si perdono le impostazioni delle funzioni precedenti.</p>

Funzione Riscaldamento	Questa funzione è utilizzata per riscaldare una pentola alla potenza massima prima di continuare la cottura a un livello selezionato. L'intervallo di tempo in cui la zona di cottura viene mantenuta alla potenza massima dipende dal livello di cottura finale impostato. Vedere la tabella:	
	Livello di potenza	Timer (secondi)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
9	Non disponibile	
Boost	Non disponibile	
	Selezionare una delle 4 zone di cottura e premere e mantenere premuto per 3 secondi il valore selezionato (da 1 a 8) sulla tastiera a scorrimento. Il piano cottura avrà un picco di potenza massima per un periodo di tempo che varia in base alla potenza di cottura impostata precedentemente, quindi tornerà al valore impostato all'inizio.	
Modalità combinata (funzione "ponte")	Questa funzione permette di collegare 2 zone di cottura per utilizzarle e controllarle come una singola e più ampia zona di cottura. Questo offre la possibilità di utilizzare pentole con un fondo più ampio. Le zone di cottura selezionabili per questa funzione sono esclusivamente quelle di sinistra e quelle di destra.	
	Per attivare: premere simultaneamente entrambe le tastiere a sinistra finché un digit indica  e il simbolo  si illumina.	
	Per impostare la potenza della zona utilizzabile in modalità combinata, usare l'ultima tastiera a scorrimento a sinistra.	
	In entrambe le zone di cottura, il simbolo  si illumina.	
	Per disattivare: premere simultaneamente i tasti utilizzati per attivare la funzione "ponte", finché i simboli e scompaiono.	
	Importante! Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza di una pentola più grande che occupa due zone di cottura, ma gestirà le zone in maniera indipendente a meno che non sia attivata la funzione "ponte".	

11. TABELLA DI COTTURA

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

12. FUNZIONI ASPIRATORE

Le zone comandi delle zone di cottura, dell' aspiratore e il timer possono essere attivate premendo sul Digit di riferimento.	
o ----- P	Selezione della potenza di aspirazione. Aumento/diminuzione della velocità (potenza) di aspirazione.
(A)	Attivazione/disattivazione di una funzione automatica (per impostazione predefinita viene attivata la modalità automatica). Toccando (premendo) la barra di selezione della cappa, la modalità automatica viene disattivata ed è possibile utilizzare la ventola dell'aspiratore in modalità manuale. Per riattivare la modalità automatica, premere il tasto (A) : il LED auto si accenderà per indicare che la cappa è attiva in quella modalità. Per impostazione predefinita, la cappa è in modalità aspirante. Attivazione del filtro al carbone – Alla prima accensione della cappa (power icon), premere per 5 secondi il tasto (A). Dopo l'attivazione, l'accensione dell'icona segnalerà che è necessario eseguire la manutenzione del filtro (antiodori) al carbone (flower icon). Le segnalazioni relative alla pulizia del filtro antigrasso, visualizzate con il LED (water drop icon), sono sempre abilitate. Ripristino e riattivazione del filtro al carbone Dopo avere effettuato la manutenzione del filtro: – premere per 5 secondi il tasto (-) - Il LED del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia. – premere per 5 secondi il tasto (+) - Il LED del filtro antiodori si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
	Impostazione della velocità INTENSIVA Questa impostazione è temporizzata per un'attivazione di 5 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità impostata in precedenza.

13. FUNZIONE DI GESTIONE DELLA POTENZA

Questo prodotto è dotato di una funzione di gestione della potenza a controllo elettronico.

Questa funzione controlla l'erogazione della potenza massima di 3700 W tra le zone di cottura combinate (lato sinistro e lato destro), ottimizzando la distribuzione di potenza ed evitando situazioni di sovraccarico del sistema.

A tal fine, viene monitorata in continuo la potenza totale, riducendola all'occorrenza. Se non è possibile fornire la potenza totale richiesta, un elemento di

controllo riduce per impostazione predefinita la potenza di un altro elemento di cottura al livello immediatamente inferiore della rispettiva curva di potenza, in modo da non superare l'assorbimento di corrente di 16 A.

In questo caso il generatore rileva l'ultimo comando con più alta priorità inviato dall'interfaccia utente e riduce, se necessario, le impostazioni precedentemente attivate per un altro elemento di cottura.

La funzione di Gestione potenza si attiva dapprima anche al rilevamento della presenza di una pentola sull'elemento di cottura.

Esempio:

Se per la zona di cottura 1 si seleziona il livello di potenza supplementare (boost) (P), la zona di cottura 2 non potrà contemporaneamente superare il livello di potenza 9 e verrà automaticamente limitata.”


	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
Combinata sinistra/ destra	190 mm	230 mm
Singole sinistra/de- stra	110 mm	190 mm

14. GUIDA ALL'USO DELLE PENTOLE

Quali pentole utilizzare

Utilizzare esclusivamente pentole con il fondo in materiale ferromagnetico idoneo per l'uso sui piani cottura a induzione:

- ghisa
- acciaio smaltato
- acciaio al carbonio
- acciaio inossidabile (anche non interamente)
- alluminio con rivestimento ferromagnetico o fondo con piastra ferromagnetica

Per stabilire l'idoneità di una pentola, controllare che sia presente il simbolo  (generalmente stampigliato sul fondo). Si può anche avvicinare una calamita al fondo della pentola. Se rimane attaccata, significa che la pentola è utilizzabile su un piano cottura a induzione.

Per garantire un'efficienza ottimale, usare sempre pentole con fondo piatto in grado di distribuire uniformemente il calore. Un fondo non perfettamente piano può influire sulla conduzione della potenza e del calore.

Come utilizzare le pentole

Diametro minimo della pentola/padella per le diverse zone di cottura.

Per garantire che il piano cottura funzioni correttamente, la pentola deve coprire uno o più dei punti di riferimento indicati sulla superficie del piano cottura e deve essere di diametro minimo idoneo. Usare sempre la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.

Zone di cottura	Diametro del fondo pentola
-----------------	----------------------------

Pentole/padelle vuote o con fondo sottile

Non usare pentole/padelle vuote o con fondo sottile sul piano cottura perché ciò non consentirebbe di controllare la temperatura o spegnere automaticamente la zona di cottura se la temperatura è troppo elevata, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano cottura.

Se ciò dovesse accadere, non toccare nulla e attendere che tutti i componenti si raffreddino.

Se appare un messaggio di errore, consultare la sezione “Risoluzione dei problemi”.

Normali rumori di funzionamento del piano cottura

La tecnologia a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici. Questi campi elettromagnetici generano calore direttamente sul fondo della pentola. Pentole e padelle possono produrre una varietà di rumori o vibrazioni a seconda del modo in cui sono state costruite.

Tali tipi di rumore sono descritti come segue:

Lieve ronzio (come il rumore di un trasformatore)

Questo rumore si produce quando si cuoce con un livello di calore elevato ed è determinato dalla quantità di energia trasferita dal piano cottura alle pentole. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore.

Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando il recipiente di cottura è vuoto e cessa una volta che il recipiente viene riempito con acqua o cibo.

Crepitio

Questo rumore si verifica con pentole composte da numerosi materiali stratificati uno sull'altro ed è causato dalle vi-

brazioni delle superfici dove i diversi materiali si incontrano. Il rumore proviene dalle pentole e può variare in base alla quantità e alla tipologia di preparazione del cibo.

Forte sibilo

Questo rumore si verifica con pentole composte da materiali diversi stratificati uno sull'altro e, inoltre, quando queste vengono utilizzate a regime massimo e anche su due zone di cottura. Il rumore cessa o diminuisce quando si riduce il livello di calore

Rumori della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico, è necessario regolare la temperatura del piano cottura. A tale scopo, il piano cottura è dotato di una

ventola di raffreddamento che viene attivata per ridurre e regolare la temperatura del sistema elettronico. Può accadere che la ventola continui a funzionare una volta che l'apparecchio viene spento se la temperatura del piano di cottura viene rilevata come ancora troppo elevata.

Suoni ritmici e simili al ticchettio di un orologio

Questo rumore si manifesta esclusivamente quando almeno tre zone di cottura sono in funzione e scompare o diminuisce nel momento in cui se ne spegne qualcuna.

I rumori descritti rappresentano una caratteristica normale della tecnologia a induzione e pertanto non possono essere considerati come difetti.

15. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa dell'errore	Soluzione
"Segnalazione acustica all'accensione. Nessun codice errore visualizzato"	Il comando della cappa non funziona	Danneggiamento o mal collegamento del cavo LIN su scheda elettronica cappa	Verifica collegamento/sostituzione del cavo LIN
ER03	Il piano cottura si spegne dopo 10 secondi.	Rilevata un'attivazione continua dei tasti. Acqua o pentola presente sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'acqua o la pentola dalla superficie in vetroceramica e dal pannello dei comandi.
ER21	Il piano cottura si spegne.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Controllare se il piano cottura dispone di sufficiente ventilazione. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E2	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola vuota o non idonea. Temperatura della pentola o della superficie in vetroceramica troppo alta. Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
E3	La zona di cottura corrispondente si spegne.	Pentola non idonea. La pentola sta perdendo le sue proprietà magnetiche e può causare danni al piano cottura a induzione.	Usare una pentola appropriata. L'errore si annulla automaticamente dopo 8 s e la zona di cottura può essere nuovamente utilizzata. In caso di ulteriori errori è necessario sostituire la pentola. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.
E6	La zona di cottura non si accende.	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la tensione e/o la frequenza di rete. Se necessario, contattare il Servizio Assistenza.
E8	Le zone di cottura si spengono.	Guasto della ventola. Ventola ostruita da polvere o filamenti.	Pulire la ventola e rimuovere gli eventuali corpi estranei. Se l'errore permane, contattare il Servizio Assistenza.

E4-E5-E7-E9-ER20-
ER22-ER31-ER36-
ER47-EA-EH

Scollegare il piano cottura dall'alimentazione.

Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare il piano cottura all'alimentazione.

Se il problema permane, contattare il centro di assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.

16. MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Tipo di guasto
- Modello del dispositivo (Art./Cod.)
- Numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione. La targhetta di identificazione è applicata sul fondo del dispositivo.

Informazioni sul prodotto ai sensi del regolamento n° 66/2014

Norme di riferimento:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità alle Direttive CEE.

17. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

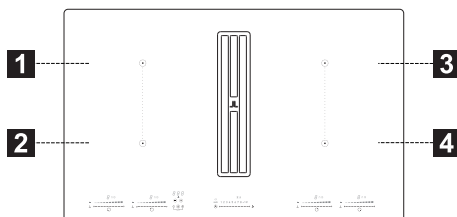
Tipo: **4300**

Modello: **SOPRANO**

Consultare la targhetta di identificazione applicata sul fondo del prodotto.

Il produttore apporta continui miglioramenti ai prodotti. Per questo motivo, il testo e le illustrazioni di queste istruzioni

per l'uso possono cambiare senza preavviso.



1,2 Zona di cottura flessibile 1 + 2 In ponte
3,4 Zona di cottura flessibile 3 + 4 In ponte

Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Dimensioni utili	-	830 x 520 (L x P)
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dati elettrici e degli elementi riscaldanti		
Zona di cottura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona di cottura flessibile 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametro	Valore	Dimensioni (mm)
Peso del dispositivo	21	kg
Numero di zone di cottura	4	
Fonte di calore	induzione	

18. GARANZIA ROBLIN

GARANZIA COMMERCIALE E SERVIZIO DI ASSISTENZA GARANZIA COMMERCIALE

La garanzia commerciale fornita dalla società FRANKE FRANCE SAS per i prodotti di marca ROBLIN è limitata ai professionisti della distribuzione. È applicabile alla Francia continentale, alla Corsica e ai DOM-TOM.

La garanzia commerciale è una garanzia di 2 anni sui pezzi (escluse spese di manodopera e spostamento). Essa si applica a decorrere dalla data di fatturazione dell'apparecchio al consumatore, sempre che tale data ricada nei 12 mesi successivi alla data di vendita da ROBLIN al Cliente.

Al fine di soddisfare il consumatore in ogni intervento di servizio di assistenza, il Cliente si impegna a orientare il consumatore verso il servizio predisposto da ROBLIN per organizzare la presa in carico nei tempi più rapidi. Il servizio di assistenza è contattabile al numero seguente: **04 88 78 59 93**

Gli elementi da comunicare al servizio di assistenza ROBLIN sono:

- Una descrizione del guasto constatato
- Il riferimento commerciale del prodotto nonché il suo numero di serie
- La copia della fattura di acquisto del consumatore, unita ai suoi recapiti.

Questa garanzia si applica a tutti i problemi tecnici o funzionali. Sono esclusi dalla garanzia commerciale:

- I guasti riguardanti gli accessori o i pezzi consumabili (filtri, lampade...),
- I danni, guasti e difetti imputabili a cause di origine esterna,
- I danni dovuti alla corrosione, a cattivo collegamento o alimentazione elettrica,

- I danni dovuti al mancato rispetto delle istruzioni fornite da ROBLIN (installazione, montaggio...),

- I guasti risultanti dalla modifica della costruzione e delle caratteristiche dell'apparecchio di marca ROBLIN,


- I guasti e i danni derivanti dall'utilizzazione di pezzi di ricambio non conformi a quelli forniti originariamente da ROBLIN, oppure derivanti da difetto di manutenzione,


- I guasti risultanti da un uso professionale o commerciale degli apparecchi.

DISPONIBILITÀ DEI PEZZI DI RICAMBIO

In applicazione dell'articolo R 111-3 del Codice del consumo, per i prodotti immessi sul mercato dopo il 1° marzo 2015, ROBLIN garantisce la disponibilità dei pezzi di ricambio indispensabili all'utilizzazione dei suoi Prodotti per una durata di **10 anni** a decorrere dalla data di acquisto del prodotto da parte del consumatore, facendo fede la fattura, sempre che la data di acquisto ricada nei 12 mesi successivi alla data di vendita da ROBLIN al Cliente.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

 Para su propia seguridad y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, lea atentamente este manual antes de la instalación y puesta en marcha. Guarde siempre estas instrucciones con el aparato, incluso si se cede o transfiere a terceros. Es importante que los usuarios estén familiarizados con todas las características de funcionamiento y seguridad del aparato. Estas placas de conexión disponen de sistemas de inducción conformes con los requisitos de las Directivas EMC y EMF y no deberían interferir con otros aparatos electrónicos. Los portadores de marcapasos o de otros dispositivos electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante del dispositivo implantado para determinar si es lo suficientemente resistente a las interferencias.


 Las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado. Antes de efectuar la conexión eléctrica, lea la sección CONEXIÓN ELÉCTRICA.

Para los aparatos con cable de alimentación, los bornes o la


sección de hilos entre el punto de fijación del cable y los bornes deben disponerse de manera que sea posible extraer el conductor bajo tensión aguas arriba del cable de tierra en caso de que se suelte de su fijación.


- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por una instalación o uso incorrecto.
- Controle que la alimentación de red coincida con la indicada en la placa de datos fijada en el interior del producto.
- Los dispositivos de seccionamiento deben montarse en la instalación fija de acuerdo con las normas sobre sistemas de cableado.
- Para los aparatos de Clase I, compruebe que la red de alimentación de la casa tenga una conexión a tierra adecuada.
- Conecte el extractor a la chimenea con un tubo adecuado. Consulte los accesorios adquiribles indicados en el manual de instalación (para los tubos circulares: diámetro mínimo de 120 mm) La longitud del tubo de evacuación debe ser lo más corta posible.
- Conecte el producto a la red eléctrica mediante un interruptor omnipolar.
- Es necesario respetar las normativas relativas a la descarga de aire.
- No conecte el extractor a tubos de descarga que transporten humos de combustión (calderas, chimeneas, etc.).

- Si el extractor se utiliza junto a aparatos no eléctricos (por ejemplo, aparatos con quemadores de gas), en la habitación se debe asegurar un grado de ventilación suficiente para evitar el retorno de los gases evacuados. Cuando la placa de cocción se utilice junto a aparatos no eléctricos, la presión negativa en el local no deberá ser superior a 4 Pa, para evitar que los humos vuelvan al local a través del aparato de cocción.
- El aire no se debe expulsar a través de un conducto utilizado como chimenea para aparatos alimentados por gas u otros combustibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar riesgos o situaciones peligrosas, pida su sustitución al fabricante, a un centro de asistencia autorizado o a un técnico cualificado.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente que cumpla con las normas vigentes y esté en una zona accesible.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que se deben aplicar en la descarga de los humos, es importante respetar escrupulosamente las normas previstas por las autoridades locales.
- Utilice solo los tornillos y los demás herrajes suministrados con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** No instalar los tornillos o elementos de sujeción según se describe en estas instrucciones puede comportar riesgos de descargas eléctricas.

- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean vigilados por un adulto.
- Vigile siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, a menos que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con experiencia y conocimiento insuficientes, siempre que sean vigilados atentamente e instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. No deje que los niños jueguen con el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire la película protectora.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Preste mucha atención en no tocar las resistencias.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén constantemente vigilados.

- Limpie y/o reemplace los filtros después del periodo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Se recomienda garantizar una ventilación adecuada del local cuando el aparato se utilice simultáneamente a aparatos que funcionan con gas u otros combustibles (no se aplica a los aparatos que solo hacen recircular el aire del local).

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No encienda el aparato si la superficie está agrietada o si hay daños visibles en el espesor del material.
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No apoye objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción, ya que pueden sobrecalentarse.

- Después del uso, apague la placa de cocción con el correspondiente mando; no confíe en los sensores de presencia de recipiente.

ADVERTENCIA: Cuando cocine con grasa o aceite, esté siempre pendiente de la placa de cocción ya que estos productos se inflaman con facilidad y pueden ser peligrosos. No intente apagar NUNCA las llamas con agua; apague el aparato y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe vigilarse siempre. Si el proceso de cocción es corto, debe vigilarse ininterrumpidamente.

- El aparato no está diseñado para que se ponga en marcha mediante un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

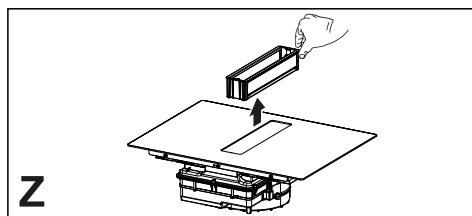
ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos en las superficies de cocción.

- El aparato se debe instalar de modo que se pueda desconectar de la alimentación eléctrica con una abertura entre los contactos (3 mm) que garantice la desconexión completa en condiciones de sobrecarga de categoría III.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- La ventilación del aparato debe cumplir con las instrucciones del fabricante.

- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- Las campanas de cocina y otros extractores de los humos de cocción pueden comprometer el funcionamiento seguro de los aparatos que queman gases u otros combustibles (incluidos los situados en otros ambientes), por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar un envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana de cocina o cualquier otro extractor de los humos de cocción, asegúrese de que los aparatos a gas sean probados por una persona competente para garantizar que no se presente un flujo de retorno de los gases de combustión.
- No se ponga de pie encima del aparato ya que podría dañarse.
- Para evitar que las juntas de silicona se dañen, no coloque recipientes de cocción calientes encima del marco.
- No corte ni prepare alimentos sobre la superficie ni deje caer objetos duros sobre ella. No arrastre recipientes ni vajilla sobre la superficie.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague o desconecte el aparato de la red eléctrica antes de cualquier intervención de mantenimiento.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o con mayor frecuencia en caso de uso muy intensivo y se pueden lavar en el lavavajillas. No lave las rejillas en el lavavajillas. (Z).



2. USO

- El aparato extractor se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico con el fin de eliminar los olores de cocción.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No use nunca esponjas abrasivas, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que puedan rayar la superficie o dejar marcas en ella.
- No consuma los alimentos que caigan accidentalmente o se depositen sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa de cocción.

Recomendaciones generales

Limpieza del aparato

- Limpie la placa de cocción después de cada uso para evitar que los residuos de comida se carbonicen. Limpiar la suciedad incrustada y carbonizada requiere más esfuerzo.
- Para limpiar la suciedad diaria, use un paño o una esponja suaves y un detergente adecuado. Siga los con-

sejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.

- Quite la suciedad incrustada, por ejemplo, la leche derramada durante la ebullición, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al rascador que debe utilizar.
- Quite los alimentos que contienen azúcar, por ejemplo mermelada derramada durante la cocción, con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Quite cualquier plástico fundido con un rascador para vitrocerámica mientras la placa de cocción aún está caliente. En caso contrario, los residuos pueden dañar la superficie de vitrocerámica.
- Elimine las manchas de cal con una pequeña cantidad de solución anti-cal, por ejemplo, vinagre o zumo de limón, una vez que la placa de cocción se haya enfriado. Luego, limpie de nuevo con un paño húmedo.

4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

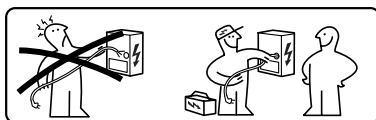
La instalación debe realizarse de acuerdo con las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país de uso del aparato (reglamentos sobre seguridad de las instalaciones eléctricas, correcto reciclado de los componentes, etc.).

- No aplique sellador de silicona entre el aparato y la encimera. La placa de cocción se ha diseñado para montarse empotrada en la encimera de la cocina, sobre un mueble para cocina con un ancho de al menos 600 mm.
- Si el aparato se monta sobre materiales inflamables, es necesario respetar escrupulosamente las directrices y las normas relativas a las instala-

ciones de baja tensión y la protección contra incendios.

- Para las unidades de empotrado, los componentes (materiales plásticos y madera contrachapada) deben montarse con adhesivos resistentes al calor (mín. 100 °C): el uso de material y adhesivos no adecuados puede causar deformación y desprendimiento.
- El mueble de la cocina debe tener espacio suficiente para las conexiones eléctricas del aparato. Los muebles colgantes sobre el aparato deben instalarse a una distancia adecuada para que quede espacio suficiente para trabajar cómodamente.
- Se permite usar perfiles decorativos de madera dura alrededor de la encimera, detrás del aparato, con la condición de que quede la distancia mínima indicada en las figuras de instalación.
- La distancia mínima entre el aparato montado y la pared trasera se indica en la figura de instalación del dispositivo empotrado (150 mm para la pared lateral, 40 mm para la pared trasera y 500 mm para cualquier mueble colgante que se encuentre encima. Por razones ergonómicas, se recomienda una distancia mínima de 1000 mm).
- Para evitar que penetre líquido entre el borde de la placa de cocción y la encimera, aplique la junta adhesiva suministrada de serie a todo el borde exterior de la placa antes de instalarla.

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA




⚠ ADVERTENCIA: Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

- Siga el esquema de conexión (ubicado del lado inferior del producto).
- Este aparato tiene una conexión tipo "Y", se recomienda utilizar un cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA y BIFÁSICA: sección mínima de los conductores: 2,5 mm². Diámetro externo del cable de alimentación: mín 8 mm - máx 12 mm.
- Para acceder a los bornes de conexión, hay que quitar la tapa de la caja de conexiones.
- Compruebe que las características de la instalación eléctrica doméstica (tensión, potencia máxima y corriente) sean compatibles con las del aparato.
- Conecte el aparato como se muestra en el manual de instalación (de acuerdo con las normas de referencia para la tensión de red vigentes a nivel nacional).

⚠ ¡Atención! ¡No efectúe soldaduras en los cables!

6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES


Eliminación de electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse junto a los residuos domésticos normales. El producto se debe desechar en un punto de recogida especializado en el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían derivarse de su eliminación inadecuada. Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con el ayunta-

miento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

El aparato es conforme a la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas utilizadas en los aparatos eléctricos y electrónicos y la eliminación de residuos.

Eliminación de los materiales de embalaje

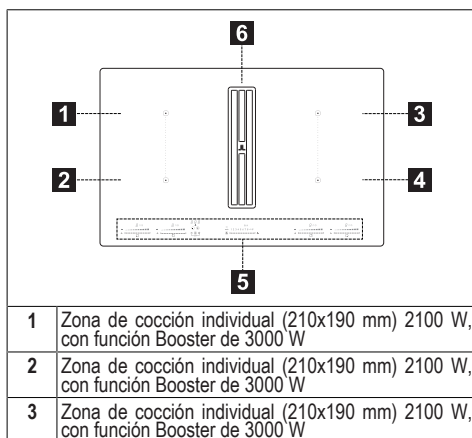
Los materiales con el símbolo  son reciclables. Elimine los materiales de embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje.

Ahorro de energía

Los siguientes consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, tape siempre los recipientes con una tapa adecuada.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los recipientes pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el recipiente directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

7. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




4	Zona de cocción individual (210x190 mm) 2100 W, con función Booster de 3000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.
3+4	Zona de cocción combinable (210 x 380 mm) 3000 W, con función Booster 3700 W.

INDICADORES


Detección de la presencia del recipiente

Cada zona de cocción está equipada con un sistema que detecta la presencia de un recipiente en la placa de cocción. El sistema de detección reconoce los recipientes con una base magnetizable

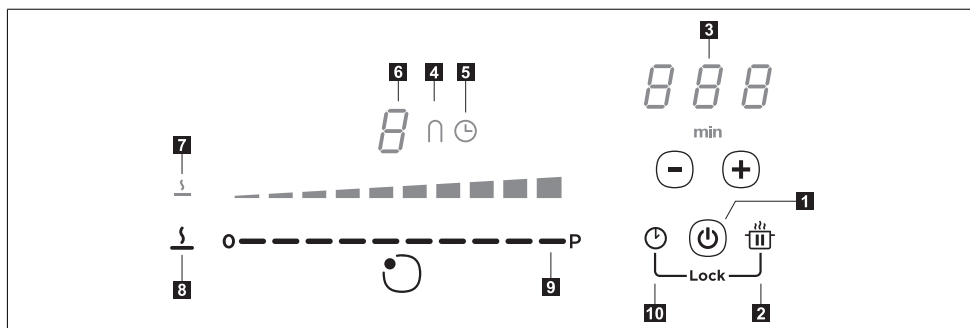
adecuada para usarse en placas de cocción por inducción.

Si el recipiente se quita durante el funcionamiento o si se usa un recipiente no adecuado, en la pantalla se visualiza el símbolo .


Indicador de calor residual

La indicación de calor residual es una función de seguridad que señala que la superficie de la zona de cocción aún está a una temperatura igual o superior a 50 °C y que, por lo tanto, puede causar quemaduras si se toca con las manos desnudas. El dígito de la zona de cocción correspondiente muestra .

8. PANEL DE MANDOS



1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Pausa
3	Control del temporizador e indicador del tiempo de cocción
4	Símbolo de la función "puente"
5	Símbolo del temporizador
6	Indicador del nivel de potencia
7	Símbolo de la función Derretir
8	Tecla de la función Derretir
9	Teclado de desplazamiento
10	Tecla de la función Temporizador

Las zonas de cocción pueden ser activadas pulsando el dígito de referencia . El dígito se enciende de modo más intenso para confirmar la operación.

Cuando se coloca un recipiente encima de una de las 4 zonas de cocción, la placa de cocción detecta automática-

mente su presencia e ilumina el dígito correspondiente para activarlo.


Si no hay recipientes u otros objetos encima de la zona de cocción, los dígitos no son visibles.


En el panel de mandos, las funciones que se pueden seleccionar son siempre aquellas visibles pero iluminadas con intensidad baja. Seleccione las funcio-


nes tocando el símbolo correspondiente.


9. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica, el instalador debe ajustar la potencia de las zonas de cocción en función de la capacidad real de la instalación eléctrica de la vivienda.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción pulsando  o, en alternativa, accediendo al menú según el procedimiento descrito a continuación.



- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Todos los dígitos se encienden durante algunos segundos.
- Apenas los dígitos se apagan nuevamente, pulse y mantenga pulsado .

y  por 4 segundos hasta que los teclados de desplazamiento de iluminan.

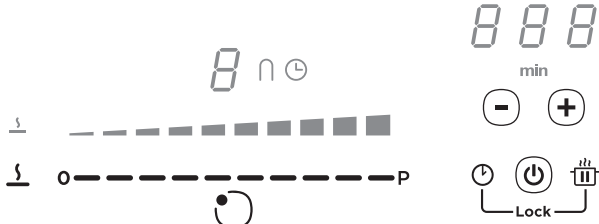












- Pulse y mantenga pulsados contemporáneamente por 4 segundos ambos teclados de desplazamiento a la izquierda, hasta que los 3 dígitos de mando indican "CF6".
- Pulse  hasta que aparece "PHA".
- Pulse el último teclado a la izquierda para seleccionar el ajuste correcto.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor en el teclado de desplazamiento	KW	Notas
0	7,4	Configuración inicial estándar
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados  y .

10. FUNCIONES PLACA DE COCCIÓN

	
Bloqueo	<p>Es posible bloquear las funciones de la placa de cocción durante el uso, por ejemplo para limpiar la placa de cocción.</p> <p>Para activar/desactivar presione  + .</p>
Dispositivo de seguridad para niños	<p>Esta función impide el encendido accidental del aparato</p> <p>Para activar: pulse , pulse y suelte simultáneamente  +  y a continuación una vez más .</p> <p>Todos los dígitos indican .</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p> <p>Para desactivar: pulse , pulse y suelte simultáneamente  +  y a continuación una vez más .</p> <p>Todos los dígitos que indican  desaparecen.</p> <p>Las operaciones descritas deben ser completadas en un tiempo de 10 segundos.</p>






Función Boost	<p>Cada zona de cocción podrá ser configurada a un nivel de potencia adicional por un tiempo máximo de 10 minutos.</p> <p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y seleccione el valor "Boost" en el teclado de desplazamiento. El dígito correspondiente indica P.</p> <p>Para desactivar: seleccione uno de los otros valores posibles en el teclado de desplazamiento.</p>
Temporizador de las zonas de cocción	<p>El temporizador permite apagar una zona de cocción específica una vez transcurrido el tiempo programado.</p> <p>Las zonas de cocción pueden ser programadas individualmente, puesto que cada una dispone de un temporizador.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción y seleccione una de las 4 zonas de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. El símbolo L de la zona de cocción se ilumina. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</p>
Temporizador (genérico)	<p>Temporizador con alarma de uso genérico.</p> <p>Para activar: encienda la placa de cocción, luego pulse "+" y "-" para ajustar el temporizador. Pulse individualmente "+" y "-" para ajustar la cuenta regresiva. El aumento y la disminución del valor durante el ajuste varía en base al tiempo a configurar. La pantalla en el área de los mandos de control del temporizador muestra la cuenta regresiva.</p> <p>No toque nada durante 5 segundos para confirmar el tiempo configurado.</p> <p>Para desactivar: espere hasta el final de la cuenta regresiva o lleve a cero los valores del temporizador (pulse "+" y "-" y lleve a cero con "-").</p>
Función Derretir	<p>Para activar: seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse S.</p> <p>El dígito de la zona seleccionada indica U.</p> <p>Para desactivar: presione S o presione ⏻.</p>
Función Pausa	<p>Esta función permite pausar/reactivar cualquier función activa en la placa de cocción, reduciendo la potencia disponible en la zona de cocción y poniendo a cero todas las funciones.</p> <p>Durante la pausa, todos los dígitos indican H para señalar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se produce energía en ninguna de las zonas de cocción. - Todas las funciones y el temporizador están desactivados. <p>Para activar: con la placa de cocción en funcionamiento, pulse y mantenga pulsado ⏸ por al menos 1 segundo.</p> <p>Para desactivar: pulse y mantenga pulsado ⏸ por al menos 1 segundo y haga recorrer el dedo desde el mínimo al máximo a lo largo del teclado de desplazamiento que muestra una animación.</p>
Función de Recuperación	<p>Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado accidental usando ⏻.</p> <p>Con la placa de cocción apagada, para recuperar los ajustes pulse ⏻ en 6 segundos, luego pulse ⏸ en 6 segundos. Se emite un pitido para confirmar la operación.</p> <p>Cuando la placa de cocción está apagada, si no es reencendida en 6 segundos se pierden los ajustes de las funciones anteriores.</p>

Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar un recipiente a la potencia máxima antes de continuar con la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo en el que la zona de cocción se mantiene a la potencia máxima depende del nivel de cocción ajustado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	No disponible
Boost	No disponible	
	Seleccione una de las 4 zonas de cocción y pulse y mantenga pulsado por 3 segundos el valor seleccionado (de 1 a 8) en el teclado de desplazamiento. La placa de cocción tendrá un pico de potencia máxima por un periodo de tiempo que varía en base a la potencia de cocción ajustada antes, luego regresará al valor ajustado al inicio.	
Modo combinado (función "puente")	Esta función permite conectar 2 zonas de cocción para usarlas y controlarlas como una única y más amplia zona de cocción. Esto permite utilizar recipientes con un fondo más amplio. Las zonas de cocción seleccionables para esta función son exclusivamente las de la izquierda y las de la derecha.	
	Para activar: pulse simultáneamente ambos teclados a la izquierda hasta que un dígito indica \cap y el símbolo \cap se ilumina.	
	Para ajustar la potencia de la zona utilizable en modalidad combinada, use el último teclado de desplazamiento a la izquierda.	
	En ambas zonas de cocción, el símbolo \cap se ilumina.	
	Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas utilizadas para activar la función "puente", hasta que los símbolos desaparecen.	
	¡Importante! La placa de cocción reconoce automáticamente la presencia de una olla más grande que ocupa dos zonas de cocción, pero manejará las zonas de manera independiente a menos que no esté activada la función "puente".	

11. TABLA DE COCCIÓN

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

12. FUNCIONES EXTRACTOR

<p>Los mandos de las zonas de cocción, del extractor y del temporizador se pueden activar pulsando el dígito de referencia.</p>	
	<p>Selección de la potencia de aspiración. Aumento/disminución de la velocidad (potencia) de aspiración.</p>
	<p>Activación/desactivación de una función automática (de forma predeterminada se activa el modo automático). Al tocar (pulsando) la barra de selección de la campana, el modo automático se desactiva y es posible utilizar el ventilador del aspirador en modo manual.</p> <p>Para reactivar la modalidad automática, presionar la tecla (A): el LED auto se encenderá para indicar que la campana está activada en esa modalidad.</p> <p>Para la configuración predefinida, la campana está en modalidad aspiradora.</p> <p>Activación del filtro de carbón</p> <p>- En el primer encendido de la campana , presione por 5 segundos la tecla (A).</p> <p>Después de la activación, el encendido del icono indicará que es necesario realizar el mantenimiento del filtro de carbón (antiolor) .</p> <p>Las señalizaciones relativas a la limpieza del filtro antigrasa, visualizadas con el LED , están siempre habilitadas.</p> <p>Restablecimiento y reactivación del filtro de carbón Después de realizar el mantenimiento del filtro:</p> <p>- presione por 5 segundos la tecla  - El LED del filtro antigrasa se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.</p> <p>- presione por 5 segundos la tecla  - El LED del filtro antiolor se apagará y será reiniciada la cuenta atrás.</p>
	<p>Impostazione della velocità INTENSIVA Esta configuración está temporizada para una activación de 5 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad seleccionada con anterioridad.</p>

13. FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA

Este producto está equipado con una función de gestión de la potencia con control electrónico.

Esta función controla el suministro de la potencia máxima de 3700 W entre las zonas de cocción combinadas (lado izquierdo y lado derecho), optimizando la distribución de potencia y evitando situaciones de sobrecarga del sistema.

Con este fin, la potencia total se monitoriza continuamente y, si es necesario, se reduce. Si no es posible suministrar la potencia total requerida, un dispositivo de control reduce por defecto la potencia de otro elemento de cocción al ni-

vel inmediatamente inferior de la curva de potencia respectiva, para no exceder el consumo de corriente de 16 A.

En este caso, el generador detecta el último mando con la prioridad más alta enviado por la interfaz de usuario y, si es necesario, reduce los ajustes realizados previamente para otra zona de cocción.

La función de Gestión de potencia se activa en primer lugar, incluso cuando se detecta un recipiente en la zona de cocción.

Ejemplo:

Si se selecciona el nivel de potencia adicional (boost) (P) para la zona de cocción 1, la zona de cocción 2 no puede superar simultáneamente el nivel de

potencia 9 y se limitará automáticamente.»


Combinada izquierda/derecha	190 mm	230 mm
Individuales izquierda/derecha	110 mm	190 mm

14. GUÍA PARA EL USO DE LOS RECIPIENTES

Qué recipientes utilizar

Utilice solo recipientes cuya base sea de un material ferromagnético adecuado para las placas de cocción por inducción:

- hierro fundido
- acero esmaltado
- acero al carbono
- acero inoxidable (también no completamente)
- aluminio con revestimiento ferromagnético o base con placa ferromagnética

Para determinar si un recipiente es adecuado, controle que lleve el símbolo  (generalmente grabado en la base). También puede acercarse un imán a la base del recipiente. Si se queda pegado, significa que el recipiente se puede utilizar en una placa de cocción por inducción.

Para garantizar una óptima eficiencia, utilice siempre recipientes con la base lo más plana posible y que distribuya el calor de manera uniforme. Una base que no sea perfectamente plana puede afectar la conducción de la potencia y del calor.

Cómo usar los recipientes

Diámetro mínimo del recipiente para las diferentes zonas de cocción.

Para garantizar que la placa de cocción funcione correctamente, el recipiente debe cubrir uno o más puntos de referencia presentes en la superficie de la placa de cocción y debe tener un diámetro mínimo adecuado.

Utilice siempre la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro de la base del recipiente.

Zonas de cocción	Diámetro de la base del recipiente	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (aconsejado)

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la paca de cocción, ya que esto no permitiría controlar la temperatura o apagar automáticamente la zona de cocción si la temperatura es demasiado alta, con el riesgo de dañar el recipiente o la superficie de la placa de cocción.

Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen.

Si aparece un mensaje de error, consulte la sección “Solución de problemas”.

Ruidos normales de funcionamiento de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos. Estos campos electromagnéticos generan calor directamente en la base del recipiente. Las ollas y sartenes pueden producir una gran variedad de ruidos o vibraciones dependiendo de cómo se hayan fabricado.

A continuación, se describen estos ruidos:

Zumbido leve (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina con un alto nivel de calor y está determinado por la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Ligero silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa en cuanto se introduce agua o comida.

Chisporroteo

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar se-

gún la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Silbido fuerte

Este ruido se produce con ollas hechas con diferentes materiales superpuestos en capas y, además, cuando estas se utilizan en régimen máximo y también en dos zonas de cocción. El ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de calor

Ruidos del ventilador

Para un correcto funcionamiento del sistema electrónico, es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para este propósito, la placa de cocción está equipada con un ventilador

de refrigeración, que se activa para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Puede suceder que el ventilador siga funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos rítmicos y similares al tictac de un reloj

Este ruido solo se produce cuando hay al menos tres zonas de cocción funcionando y desaparece o disminuye cuando se apaga una de ellas.

Los ruidos descritos son normales en la tecnología de inducción y, por lo tanto, no pueden considerarse defectos.

15. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Posible causa del error	Solución
"Señalización acústica durante el encendido. No se visualiza ningún código de error"	El mando de la campana no funciona	El cable LIN de la tarjeta electrónica de la campana está dañado o mal conectado	Comprobar la conexión del cable LIN o sustituirlo si es necesario
ER03	La placa de cocción se apaga una vez transcurridos 10 segundos.	Se detecta una activación continua de las teclas. Agua u recipiente en el panel de mandos.	Quite el recipiente o seque el agua de la superficie de vitrocerámica y del panel de mandos.
ER21	La placa de cocción se apaga.	La temperatura interna de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Compruebe si la placa de cocción tiene suficiente ventilación. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E2	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente está vacío o no es adecuado. La temperatura del recipiente o de la superficie de vitrocerámica es demasiado alta. La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe. Use un recipiente apropiado. No caliente recipientes vacíos.
E3	La zona de cocción correspondiente se apaga.	Recipiente inadecuado. El recipiente está perdiendo sus propiedades magnéticas y puede causar daños en la placa de inducción.	Use un recipiente apropiado. El error se cancela automáticamente después de 8 s y la zona de cocción puede ser utilizada de nuevo. En caso de más errores, el recipiente debe ser reemplazado. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E6	La zona de cocción no se enciende.	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Controle la tensión y/o la frecuencia de la red. Si es necesario, comuníquese con el Servicio de Asistencia.
E8	Las zonas de cocción se apagan.	Avería del ventilador. Ventilador bloqueado por polvo o filamentos.	Limpie el ventilador y elimine cualquier cuerpo extraño. Si el error persiste, comuníquese con el Servicio de Asistencia.

E4-E5-E7-E9-ER20-
ER22-ER31-ER36-
ER47-EA-EH

Desconecte la placa de cocción de la alimentación.

Espere unos segundos y, luego, vuelva a conectar la placa de cocción a la alimentación.

Si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia e indique el código de error que aparece en la pantalla.

16. MANTENIMIENTO - REPARACIÓN Y CONFORMIDAD

- Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos sea realizado únicamente por el fabricante o por su servicio de asistencia.
- Asegúrese de que los cables dañados sean sustituidos solo por el fabricante o por su servicio de asistencia.

Cuando contacte con el servicio de asistencia, proporcione la siguiente información:

- Tipo de avería
- Modelo de aparato (art./cód.)
- Número de serie (S.N.)

Esta información se encuentra en la placa de identificación. La placa de identificación está colocada en el fondo del aparato.

Información sobre el producto de acuerdo con el Reglamento N.º 66/2014

Normas de referencia:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Este aparato se ha diseñado, fabricado y comercializado según las directivas de la UE.

17. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

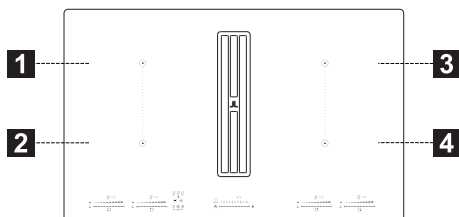
Tipo: **4300**

Modelo: **SOPRANO**

Consulte la placa de identificación colocada en el fondo del aparato.

El fabricante mejora continuamente sus productos. Por este motivo, el texto y

las ilustraciones de estas instrucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.



1,2 Zona de cocción flexible 1 + 2 En puente		
3,4 Zona de cocción flexible 3 + 4 En puente		
Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Dimensiones útiles	-	830 x 520 (L x P)
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Datos eléctricos y de los elementos calentadores		
Zona de cocción 1, 2, 3 y 4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cocción flexible 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parámetro	Valor	Dimensiones (mm)
Peso del aparato	21	kg
Número de zonas de cocción	4	
Fuente de calor	inducción	

18. GARANTÍA ROBLIN

GARANTÍA COMERCIAL Y SERVICIO DE ASISTENCIA

GARANTÍA COMERCIAL

La garantía comercial ofrecida por FRANKE FRANCE SAS para los productos de la marca ROBLIN está limitada a los profesionales de la distribución. Se aplica a Francia continental, Córcega y los DUM-TUM.

La garantía comercial es una garantía de 2 años para las piezas (excluidos los costes de mano de obra y traslado). Esta se aplica a partir de la fecha de facturación del aparato al consumidor, siempre que esta fecha esté comprendida dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de venta por ROBLIN al Cliente.

Con el fin de satisfacer al consumidor en cualquier intervención de servicio de asistencia, el Cliente se compromete a dirigirlo al servicio prestado por ROBLIN para organizar el servicio en el menor tiempo posible. El servicio de asistencia se puede contactar en el siguiente número: **04 88 78 59 93**

Los elementos que deben comunicarse al servicio técnico de ROBLIN son:

- Una descripción de la avería detectada
- La referencia comercial del producto, así como su número de serie
- Una copia de la factura de compra del consumidor, junto con sus datos de contacto.

Esta garantía se aplica a todos los problemas técnicos o funcionales. Están excluidas de la garantía comercial:

- Las averías relacionadas a los accesorios o piezas consumibles (filtros, lámparas...),
- Los daños, averías y defectos imputables a causa de origen externo,

- Los daños debidos a la corrosión, mala conexión o alimentación eléctrica,
- Los daños debidos al incumplimiento de las instrucciones facilitadas por ROBLIN (instalación, montaje...),
- Las averías resultantes de la modificación de la fabricación y de características del aparato de la marca ROBLIN,
- Las averías resultantes por la utilización de piezas de recambio no conformes con las suministradas originalmente por ROBLIN, o resultantes de un mantenimiento defectuoso,
- Las averías resultantes por un uso profesional o comercial de los aparatos.

DISPONIBILIDAD DE LAS PIEZAS DE RECAMBIO

En aplicación del artículo R 111-3 del Código de Consumo, para los productos comercializados después del 1 de marzo de 2015, ROBLIN garantiza la disponibilidad de las piezas de recambio indispensables para la utilización de sus productos durante un periodo de **10 años** a partir de la fecha de compra del producto por el consumidor, siendo la factura la prueba, siempre que la fecha de compra esté comprendida dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de venta por ROBLIN al Cliente.

1. INFORMATIE OVER DE VEILIGHEID

-  Lees voor uw eigen veiligheid en voor een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties van het apparaat. Deze kookplaten hebben inductiesystemen die voldoen aan de eisen van de EMC- en EMF-richtlijnen en mogen niet interfereren met andere elektronische apparaten. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen dienen contact op te nemen met hun arts of met de producent van het implantaat om er de gevoeligheid voor interferenties van te beoordelen.



De elektrische aansluitingen dienen door een vakkundig elektricien tot stand te worden gebracht. Lees het deel **ELEKTRISCHE AANSLUITING** alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren.


Bij toestellen met een netsnoer moeten de klemmen of het deel

van de draden tussen het bevestigingspunt van de kabel en de klemmen zo worden geplaatst dat de onder spanning staande geleider vóór de aardingskabel naar buiten kan worden gehaald als hij uit zijn bevestiging loskomt.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik.
- Controleer of de netvoeding overeenstemt met de netvoeding die op het typeplaatje aan de binnenkant van het product staat vermeld.
- In de vaste installatie moeten er scheidingsschakelaars worden geïnstalleerd, in overeenstemming met de normen inzake bedradingsystemen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet van uw woning over een goede aarding beschikt.
- Sluit de afzuigkap met geschikte buizen aan op de schoorsteen. Verwijs naar de in de installatiehandleiding aangegeven commerciële accessoires (minimale diameter buizen 120 mm). De lengte van de afvoerbuis moet zo klein mogelijk zijn.
- Sluit het product op het elektriciteitsnet aan met een meerpolige schakelaar.
- De regelgeving inzake de luchtafvoer moet worden nageleefd.

- Sluit de afzuigkap niet aan op afvoerkanalen gebruikt voor verbrandingsgassen (ketels, haarden, enz.).
 - Als de afzuigkap wordt gebruikt met niet-elektrische apparaten (bijv. apparaten met gasbranders) moet een voldoende ventilatie in de ruimte gegarandeerd worden om de terugstroming van de afgevoerde gassen te voorkomen. Als het kooktoestel gebruikt wordt in combinatie met apparaten die gevoed worden door niet-elektrische energiebronnen, mag de negatieve druk van de ruimte niet de 4 Pa overschrijden, om te voorkomen dat de rookgassen weer door het kooktoestel in de ruimte worden aangezogen.
 - De lucht mag niet worden uitgestoten via een kanaal dat gebruikt wordt als schoorsteen voor met gas of andere brandstoffen gevoede apparaten.
 - Laat een beschadigd netsnoer vervangen door de producent, een erkend servicecentrum of een vakkundige monteur om risico's of gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - Sluit de stekker van het apparaat aan op een goed bereikbaar stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.
 - Het is belangrijk dat voor de afvoer van de rookgassen de technische voorschriften en de veiligheidsmaatregelen van de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen strikt worden nageleefd.
-  **WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermfolie alvorens het apparaat te installeren.
- Gebruik alleen de samen met het apparaat geleverde schroeven en andere kleinijzerwaren.
-  **WAARSCHUWING:** Indien de schroeven of bevestigingssystemen niet worden geïnstalleerd zoals in deze aanwijzingen is beschreven, bestaat het gevaar voor elektrische schokken.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan van een volwassene.
 - Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en worden geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
 - Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder

dan 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en goed geïnstrueerd zijn over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die ermee samenhangen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik.

Zorg ervoor de verwarmings-elementen niet aan te raken.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Reinig en/of vervang de filters na de aangegeven periode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- Aanbevolen wordt om in de ruimte een goede ventilatie te garanderen als het apparaat wordt gebruikt in combinatie met door gas of andere brandstoffen gevoede apparaten (niet van toepassing op apparaten die de lucht in de ruimte slechts laten recirculeren).

WAARSCHUWING: Als het oppervlak barsten vertoont, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Schakel het apparaat niet in als het oppervlak scheuren of

zichtbare schade van het materiaal vertoont.

- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken.
- Gebruik de speciale bediening om de kookplaat na gebruik uit te schakelen; vertrouw niet op de sensoren van de pannen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk om de kookplaat onbeheerd achter te laten bij gebruik van olie of vet, omdat er een gevaarlijke situatie kan ontstaan en er brand kan uitbreken. Probeer NOOIT eventuele vlammen met water te doven, maar zet het apparaat uit en smoor de vlammen, bijvoorbeeld door ze met een deksel of een branddeken af te dekken.

WAARSCHUWING: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet constant worden bewaakt.

- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of met een apart afstandsbedieningssysteem te worden ingeschakeld.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het kan worden losgekoppeld van de elektrische voeding met een meerpolige schakelaar met een openingsafstand tussen de contacten (3 mm) die een complete loskoppeling garandeert bij overbelasting van categorie III.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Afzuigkappen en andere afzuigtoestellen van de kookdampen kunnen afbreuk doen aan de veilige werking van op gas of andere brandstoffen functionerende apparaten (inclusief die geplaatst in andere omgevingen), in verband met de terugstroming van de verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na de installatie van een afzuigkap of een ander afzuigtoestel van de rookdampen moet ervoor gezorgd worden dat de gas-toestellen getest worden door een gekwalificeerde persoon, om te garanderen dat er geen sprake is van terugstro-

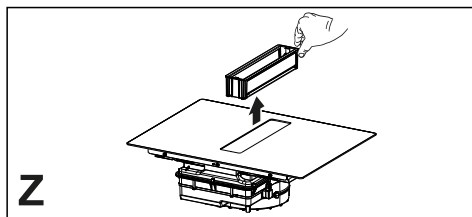
ming van de verbrandingsgassen.

2. GEBRUIK

- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie zou vlam kunnen vatten.
- Activeer het apparaat niet door middel van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden achter een decoratieve deur, om oververhitting ervan te voorkomen.
- Klim niet op het apparaat om beschadiging ervan te voorkomen.
- Om de beschadiging van de siliconen verbindingselementen te voorkomen, mogen er geen hete pannen op het frame geplaatst worden.
- Snijd of bereid geen voedsel op de oppervlakken en laat er geen harde voorwerpen op vallen. Schuif geen pannen of vaatwerk over het oppervlak.

3. REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit of koppel het los van het elektriciteitsnet alvorens enige onderhoudswerkzaamheid uit te voeren.
- Vetfilters moeten om de 2 maanden van gebruik gereinigd worden, of vaker in geval van een bijzonder intensief gebruik, en kunnen in de vaatwasser gewassen worden. De roosters mogen niet in de vaatwasser gewassen worden. (Z).



Algemene aanbevelingen

- Gebruik nooit schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of sporen op het oppervlak kunnen achterlaten.
- Voedsel dat per ongeluk op het oppervlak, de functionele of esthetische elementen van de kookplaat valt of erop blijft liggen, mag niet worden geconsumeerd.

Reiniging van het apparaat

- Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat eventuele voedselresten verbranden. De reiniging van aangekoekt en verbrand vuil vereist meer inspanning.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging een zachte doek of spons en een geschikt schoonmaakmiddel. Volg de aanbevelingen van de producent met betrekking tot de te gebruiken schoonmaakmiddelen. Wij raden aan om beschermende schoonmaakmiddelen te gebruiken.
- Verwijder aangekoekt vuil, bijv. overgekookte melk, met een schaper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Volg de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot de te gebruiken schraper.
- Verwijder suikerhoudend voedsel, bijv. overgekookte jam, met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schraper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de res-

ten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.

- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kookplaat vervolgens met een vochtige doek.

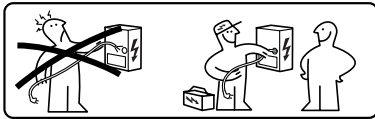
4. EISEN VAN DE KASTJES

De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- Gebruik geen siliconenkit tussen het apparaat en het werkblad. De kookplaat moet worden ingebouwd in het keukenblad, boven een kastje met een breedte van 600 mm of meer.
- Als het apparaat gemonteerd wordt op ontvlambare materialen, moeten de richtlijnen en de normen inzake laagspanningsinstallaties en brandbeveiliging strikt in acht worden genomen.
- Voor inbouwapparatuur moeten de onderdelen (van plastic en houtfineer) gemonteerd worden met hittebestendige klefmiddelen (min. 100°C): het gebruik van ongeschikte materiaal en klefmiddelen kan vervorming en losraken veroorzaken.
- Het keukenkastje moet voldoende ruimte hebben voor de elektrische aansluitingen van het apparaat. De kastjes boven het apparaat moeten op een zodanige afstand worden gemonteerd dat er voldoende ruimte beschikbaar is om comfortabel te kunnen werken.
- Het gebruik van decoratieve profielen van massief hout rond het keukenblad achter het apparaat is toegestaan, mits de minimale afstand van de installatie-afbeeldingen in acht wordt genomen.

- De minimale afstand tussen het gemonteerde apparaat en de achterwand wordt aangegeven op de installatie-afbeelding van het inbouwapparaat (150 mm voor zijwanden, 40 mm voor de achterwand en 500 mm tot de eventuele kastjes boven het apparaat. Om ergonomische redenen wordt een minimale afstand van 1000 mm aanbevolen).
- Om binnendringen van vloeistoffen tussen de rand van de kookplaat en het keukenblad te voorkomen, moet voorafgaand aan de installatie de bijgeleverde zelfklevende afdichting worden aangebracht over de gehele buitenste rand van de kookplaat.

5. ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING: Alle elektrische aansluitingen dienen door een erkend elektricien tot stand te worden gebracht.

- Neem het aansluitschema in acht (aangebracht op de onderkant van het product).
- Dit apparaat heeft een aansluiting van het type "Y"; aangeraden wordt om een voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken, EEN-FASE en TWEEFASE verbinding: minimale doorsnede van de geleiders: 2,5 mm². Buitendiameter van de voedingskabel: min 8 mm - max 12 mm.
- De aansluitklemmen zijn toegankelijk door de afdekking van de aansluitkast te verwijderen.
- Controleer of de eigenschappen van het elektriciteitsnet van de woning (spanning, maximaal vermogen en stroom) compatibel zijn met die van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan zoals aangegeven in de installatiehandleiding (in

overeenstemming met de referentienormen voor netspanning van kracht op nationaal niveau).

⚠ Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

6. MILIEUASPECTEN

Afdanken van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden verwerkt. Het product moet worden verwerkt bij een speciaal inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwerkt, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van een verkeerde afvalbehandeling. Neem voor meer details over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, de plaatselijke vuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het apparaat voldoet aan de richtlijn 2012/19/EU inzake de vermindering van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de verwerking van het afval.

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

De materialen met het symbool  zijn recyclebaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energiebesparing

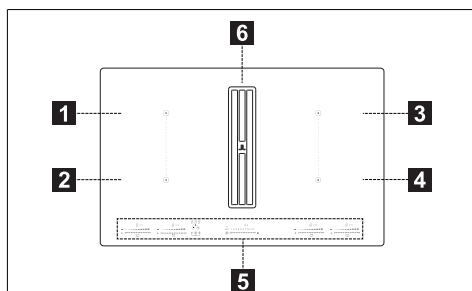
U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door onderstaande tips te volgen.

- Gebruik bij het verwarmen van water alleen de benodigde hoeveelheid.
- Bedek de pannen zo mogelijk altijd met een deksel.
- Plaats de pan voordat u de kookzone inschakelt.

- Plaats kleinere pannen op de kleinere kookzones.
- Plaats de pannen direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te smelten.

6	Inlaatrooster
1+2	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.
3+4	Gecombineerde kookzone (210 x 380 mm) 3000 W, met boosterfunctie van 3700 W.

7. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT




1	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
2	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
3	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
4	Enkele kookzone (210x190 mm) 2100 W, met boosterfunctie van 3000 W
5	Bedieningspaneel

INDICATOREN


Pandetectie

Elke kookzone is uitgerust met een systeem dat de aanwezigheid van een pan op de kookplaat detecteert.

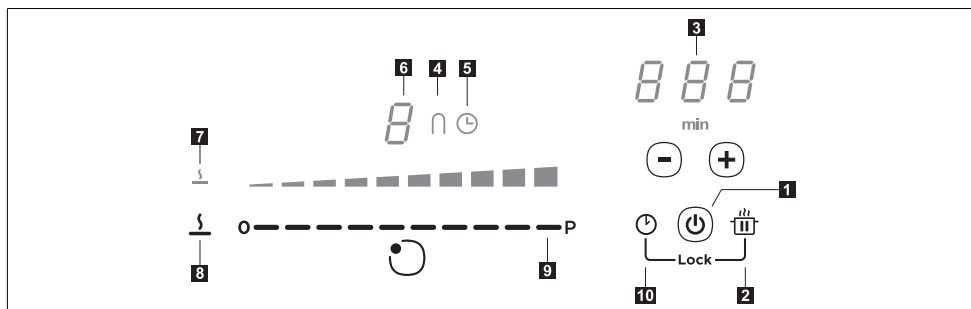
Het detectiesysteem is in staat om pannen met een magnetiseerbare bodem te herkennen die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten.

Als de pan tijdens de werking wordt weggehaald of een ongeschikte pan wordt gebruikt, verschijnt op het display het symbool .

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator is een veiligheidsfunctie om te signaleren dat het oppervlak van de kookzone nog een temperatuur van 50°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont .

8. BESTURINGSPANEEL



1	Aan/Uit
2	Toets functie Pauze
3	Regeling van de timer en indicator kooktijd
4	Symbool van de functie "brug"
5	Symbool van de timer
6	Indicator vermogensniveau
7	Symbool van de functie Smelten

8	Toets functie Smelten
9	Vermogensbalk
10	Toets voor de Timerfunctie

De kookzones kunnen geactiveerd worden door te drukken op de referentiedig . De digit wordt sterker verlicht om de handeling te bevestigen.

Bij de plaatsing van een pan op een van de 4 kookzones zal de kookplaat de aanwezigheid ervan automatisch detecteren en wordt de overeenkomstige digit verlicht om de kookzone in te schakelen.

Als er geen pannen of andere voorwerpen op de kookplaat aanwezig zijn, dan zijn de digits niet zichtbaar.

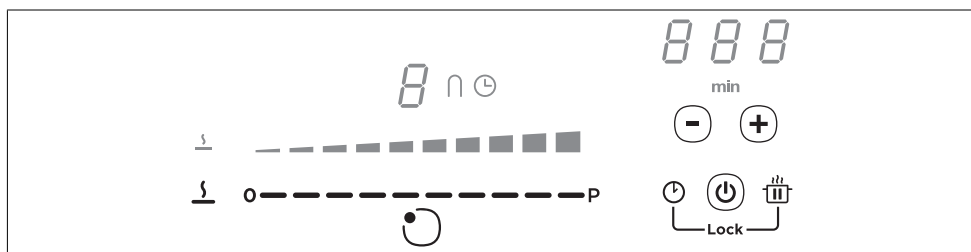
De functies die geselecteerd kunnen worden op het Bedieningspaneel zijn altijd zichtbaar, maar verlicht met een lage helderheid. Selecteer de functies door het overeenkomstige symbool aan te raken.

9. VERMOGENSBEPERKING

De eerste keer dat het apparaat wordt aangesloten op het huishoudelijke elektriciteitsnet moet de installateur het vermogen van de kookzones instellen op basis van de werkelijke capaciteit van het elektriciteitsnet.

Als dit niet nodig is, kunt u de kookplaat direct inschakelen met of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

10. FUNCTIES KOOKPLAAT









- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Alle digits lichten enkele seconden op.
- Houd, zodra de digits weer uit gaan, en gedurende 4 seconden ingedrukt, tot de vermogensbalken links oplichten.
- Houd de vermogensbalken links gedurende 4 seconden gelijktijdig ingedrukt, tot de 3 digits "CF6" aangeven.
- Druk op tot "PHA" verschijnt.
- Druk op de vermogensbalk links om de correcte instelling te selecteren.

Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de vermogensbalk	KW	Opmerkingen
0	7,4	Standaard startinstelling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, door en ingedrukt te houden.





Blokkering	Het is mogelijk om de functies van de kookplaat tijdens het gebruik te blokkeren, bijvoorbeeld om de kookplaat te reinigen.
	Activeren/deactiveren: druk op + .
Kinderslot	Deze functie voorkomt de onbedoelde inschakeling van de apparatuur
	Om te activeren: druk op , tegelijkertijd indrukken en loslaten van + en dan weer . Alle digits tonen . De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
	Om te deactiveren: druk op , tegelijkertijd indrukken en loslaten van + en dan weer . Alle digits die tonen, verdwijnen. De beschreven handelingen moeten binnen 10 seconden voltooid worden.
Functie Boost	Elke kookzone kan voor een tijd van maximaal 10 minuten worden ingesteld op een extra vermogensniveau.
	Activering: selecteer één van de 4 kookzones en selecteer dan de waarde "Boost" op de vermogensbalk. De overeenkomstige digit toont . Deactivering: selecteer één van de andere mogelijke waarden op de vermogensbalk.
Timer van de kookzones	Door middel van de timer kan een bepaalde kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze allen beschikken over een eigen timer.
	Activering: schakel de kookplaat in en selecteer één van de 4 kookzones; druk dan op "+" en "-" om de timer in te stellen. Het symbool van de kookzone wordt verlicht. Druk afzonderlijk op "+" en "-" om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown. Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken. Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op "+" en "-" en stel nul in met "-").
Timer (algemeen)	Timer met alarm voor algemeen gebruik.
	Activering: schakel de kookplaat in en druk dan op "+" en "-" om de timer in te stellen. Druk afzonderlijk op "+" en "-" om de countdown in te stellen. De verhoging of vermindering van de waarde tijdens de instelling varieert afhankelijk van de in te stellen tijd. Het display van het bedieningsgebied voor beheer van de timer toont de countdown. Bevestig de tijd door gedurende 5 seconden niets aan te raken. Deactivering: wacht tot het einde van de countdown en reset de waarden van de timer (druk op "+" en "-" en stel nul in met "-").
Functie Smelten	Activering: selecteer een van de 4 kookzones en druk op .
	De digit van de geselecteerde zone toont . Deactivering: druk op of op .
Functie Pauze	Door middel van deze functie kan elke op de kookplaat actieve functie gepauzeerd/herstart worden, waarbij het beschikbare vermogen van de kookzone wordt verminderd en alle functies worden nulgesteld.
	Tijdens de pauze geven alle digits aan om te signaleren dat: - Er in geen van de kookzones energie wordt geproduceerd. - Alle functies en de timer zijn uitgeschakeld.
	Activering: houd bij functionerende kookplaat gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt. Deactivering: houd gedurende ten minste 1 seconde ingedrukt en verplaats de vinger van minimaal naar maximaal over de vermogensbalk die een animatie toont.

Functie Oproepen	Deze functie wordt gebruikt om, in geval van een onbedoelde stopzetting, met  de instellingen voor de werking van de kookplaat op te roepen.	
	Druk, om de instellingen te herstellen, bij uitgeschakelde kookplaat binnen 6 seconden op  en vervolgens binnen 6 seconden op  . Ter bevestiging van de handeling klinkt er een pieptoon.	
	Als de kookplaat is uitgeschakeld en niet binnen 6 seconden weer wordt ingeschakeld, gaan de instellingen van de eerdere functies verloren.	
Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens het kookproces voort te zetten bij een geselecteerd vermogen. Het tijdsinterval gedurende welke voor de kookzone het maximale vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookvermogen. Zie de tabel:	
	Vermogensniveau	Timer (seconden)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Niet beschikbaar
Boost	Niet beschikbaar	
Selecteer één van de 4 kookzones en houd op de vermogensbalk de geselecteerde waarde (van 1 tot 8) gedurende 3 seconden ingedrukt. De kookplaat zal een piek bij maximaal vermogen hebben, gedurende een periode die varieert op basis van het eerder ingestelde kookvermogen, en keert dan terug naar de aan het begin ingestelde vermogen.		
Gecombineerde modus (functie "brug")	Met deze functie kunnen 2 kookzones gecombineerd worden om ze als één enkele grotere kookzone te gebruiken en te bedienen. Op deze manier is het mogelijk om pannen met een grotere bodem te gebruiken. Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden.	
	Activering: druk gelijktijdig op beide toetsenborden links, tot een digit  aangeeft en het symbool  wordt verlicht. Gebruik voor de instelling van het vermogen van de in de gecombineerde modus bruikbare zone de vermogensbalk links.	
	In beide kookzones wordt het symbool  verlicht.	
	Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen gebruikt om de functie "brug" te activeren, tot de symbolen verdwijnen.	
	Belangrijk! De kookplaat herkent automatisch de aanwezigheid van een grotere pan die twee kookzones inneemt, maar zal de zones onafhankelijk beheren, tenzij de functie "brug" geactiveerd is.	

11. KOOKTABEL

Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

12. FUNCTIES AFZUIGKAP

	
auto 1 2 3 4 5 6 7 8 ⇒ ⇌	
(A) 0 ————— P	
De bedieningszones van de kookzones, de afzuigkap en de timer kunnen worden geactiveerd door op de betreffende digit te drukken.	
0 ————— P	Keuze van het afzuigvermogen. Verhogen/verlagen van de afzuigsnelheid (vermogen).
(A)	Activeren/deactiveren van een automatische functie (de automatische modus is standaard geactiveerd). Door de selectiebalk van de kap aan te raken (drukken), wordt de automatische modus gedeactiveerd en kan de afzuigkap in de handmatige modus worden gebruikt. Druk om de automatische modus weer te activeren op de toets (A): de led auto gaat branden om aan te geven dat de kap in die modus actief is. Standaard staat de kap in de afzuigmodus. Activering van het koolstoffilter – Druk bij het voor de eerste keer inschakelen van de kap (⏻) gedurende 5 seconden op de toets (A). Na de activering signaleert het brandende pictogram dat het onderhoud van het koolstoffilter (geurfilter)  moet worden uitgevoerd. De signaleringen voor het reinigen van het vetfilter, weergegeven met de led  , zijn altijd geactiveerd. Het koolstoffilter herstellen en reactiveren Ga na het onderhoud van het filter als volgt te werk: – houd de toets (–) 5 seconden ingedrukt - De led van het vetfilter gaat uit en het aftellen begint opnieuw. – houd de toets (+) 5 seconden ingedrukt - De led van het geurfilter gaat uit en het aftellen begint opnieuw.
	Impostazione della velocità INTENSIVA De inschakeling van deze snelheid is ingesteld op 5 minuten. Na deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de eerder ingestelde snelheid.

13. FUNCTIES VOOR HET AANPASSEN VAN HET VERMOGEN

Dit product is voorzien van een elektronisch bestuurd vermogensregelingsfunctie.

Deze functie regelt de afgifte van het maximale vermogen van 3700 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voorkomt situaties voor overbelasting van het systeem.

Daarom wordt het totale vermogen continu bewaakt en zo nodig verminderd.

Als het gewenste totale vermogen niet kan worden geleverd, vermindert een controle-element standaard het vermogen van een ander kookelement naar een stand net eronder op de desbetreffende vermogenscurve, zodat de stroomopname van 16 A niet wordt overschreden.

In dit geval detecteert de generator de laagste bediening met de hoogste prioriteit die door de gebruikersinterface is verzonden en vermindert zo nodig de eerder geactiveerde instellingen voor een ander kookelement.

De vermogensregelingsfunctie wordt in eerste instantie ook geactiveerd als een

pan op het kookelement wordt gedetecteerd.

Bijvoorbeeld:


Als voor kookzone 1 het extra vermogensniveau (boost) (P) is geselecteerd, kan kookzone 2 niet tegelijkertijd het vermogensniveau 9 overschrijden en wordt deze automatisch beperkt.”

14. GIDS VOOR HET GEBRUIK VAN DE PANNEN

Welke pannen zijn geschikt?

Gebruik alleen pannen met een ferromagnetische bodem die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- gietijzer
- geëmailleerd staal
- koolstofstaal
- roestvrij staal (ook niet volledig roestvrij)
- aluminium met ferromagnetische coating of bodem met ferromagnetische plaat

Controleer of het symbool  aanwezig is (meestal op de onderkant gedrukt) om na te gaan of de pan geschikt is. U kunt ook een magneet in de buurt van de bodem van de pan plaatsen. Als deze blijft zitten, betekent dit dat de pan kan worden gebruikt op een inductiekookplaat.

Gebruik voor een optimaal rendement altijd pannen met een vlakke bodem die de warmte gelijkmatig kan verdelen. Een bodem die niet perfect vlak is, kan de geleiding van het vermogen en de warmte beïnvloeden.

Hoe moeten de pannen worden gebruikt?

Minimale diameter van de pan/koekenpan voor de verschillende kookzones.

Voor een goede werking van de kookplaat moet de pan een of meer van de op de kookplaat aangegeven referentiepunten bedekken en een geschikte minimale diameter hebben.

Gebruik altijd de kookzone die het beste past bij de diameter van de bodem van de pan.

Kookzone	Diameter van de bodem van de pan	
	Ø min. (aanbevolen)	Ø max (aanbevolen)
Gecombineerd links/rechts	190 mm	230 mm
Enkel links/rechts	110 mm	190 mm

Lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem

Gebruik geen lege pannen/koekenpannen of pannen met een dunne bodem op de kookplaat, omdat u dan de temperatuur niet kunt regelen of de kookzone niet automatisch kunt uitschakelen als de temperatuur te hoog is, met het risico dat u de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigt.

Als dit gebeurt, raak dan niets aan en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld.

Als een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan het deel 'Oplossen van problemen'.

Normale geluiden van de werking van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de creatie van elektromagnetische velden. Deze elektromagnetische velden genereren warmte direct op de bodem van de pan. Pannen en koekenpannen kunnen verschillende geluiden of trillingen veroorzaken, afhankelijk van de manier waarop ze vervaardigd zijn.

Deze geluiden zijn hieronder beschreven:

Zacht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid wordt geproduceerd als op een hoge warmtestand wordt gekookt en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt overgebracht. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Zacht gesis

Dit geluid wordt geproduceerd als de pan leeg is en het stopt als de pan met water of levensmiddelen wordt gevuld.

Geknetter

Dit geluid treedt op bij pannen die uit vele gelaagde materialen bestaat en wordt veroorzaakt door de trillingen van de oppervlakken waar de verschillende materialen met elkaar in aanraking komen. Het geluid is afkomstig van de pannen en kan variëren op basis van de hoeveelheid en het type bereiding van het voedsel.

Hard gesis

Dit geluid treedt op bij pannen die bestaan uit verschillende gelaagde materialen en bovendien wanneer deze op het hoogste vermogen worden gebruikt en ook op twee kookzones. Het geluid stopt of wordt minder als de warmte-stand wordt verlaagd

Geluiden van de ventilator

Voor een juiste werking van het elektronisch systeem moet de temperatuur van

de kookplaat worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat uitgerust met een koelventilator die wordt ingeschakeld om de temperatuur van het elektronische systeem te verlagen en te regelen. Het kan gebeuren dat de ventilator na de uitschakeling van het apparaat nog blijft functioneren, als een nog te hoge temperatuur van de kookplaat wordt gedetecteerd.

Ritmische geluiden die lijken op het getik van een klok

Dit geluid treedt alleen op als minstens drie kookzones zijn ingeschakeld en het verdwijnt of wordt minder als er één wordt uitgeschakeld.

De beschreven geluiden zijn een normaal kenmerk van de inductietechnologie en mogen dus niet als defecten worden beschouwd.

15. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaak van de storing	Oplossing
"Akoestische signalering bij inschakeling. Geen foutcode weergegeven"	De bediening van de afzuigkap werkt niet	Beschadiging of slechte aansluiting van de LIN-kabel op de printplaat van de afzuigkap	Controleer de aansluiting/vervanging van de LIN-kabel
ER03	De kookplaat gaat na 10 seconden uit.	Continue activatie van de toetsen gedetecteerd. Water of pan op het bedieningspaneel.	Verwijder het water of de pan van het glaskeramische oppervlak en van het bedieningspaneel.
ER21	De kookplaat gaat uit.	De temperatuur in de elektronische componenten is te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Controleer of de kookplaat voldoende ventilatie heeft. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E2	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan leeg of ongeschikt. Temperatuur van het oppervlak van pan of glaskeramische plaat is te hoog. Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat de kookplaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Geen lege pannen verwarmen.
E3	De desbetreffende kookzone gaat uit.	Pan niet geschikt. De pan verliest zijn magnetische eigenschappen en kan schade aan de inductiekookplaat veroorzaken.	Gebruik een geschikte pan. De fout wordt na 8 seconden automatisch opgeheven en de kookzone kan opnieuw worden gebruikt. In geval van verdere fouten moet het fornuis worden vervangen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.
E6	De kookzone gaat niet aan.	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik	Controleer de netspanning en/of de frequentie. Neem indien nodig contact op met de servicedienst.
E8	De kookzones gaan uit.	Ventilator kapot. Ventilator verstopt door stof of vuil.	Maak de ventilator schoon en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de servicedienst.

E4-E5-E7-E9-ER20-
ER22-ER31-ER36-
ER47-EA-EH

Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening.

Wacht een paar seconden, sluit dan de kookplaat weer aan op de stroomvoorziening.

Neem contact op met het servicecentrum en geef de foutcode op die op het scherm verschijnt, als het probleem aanhoudt.

16. ONDERHOUD - REPARATIES EN CONFORMITEIT

- Zorg ervoor dat het onderhoud van de elektrische componenten alleen door de fabrikant of door de servicedienst wordt uitgevoerd.
- Zorg ervoor dat beschadigde kabels alleen door de fabrikant of door de servicedienst worden vervangen.

Als u contact opneemt met de servicedienst, geef dan de volgende informatie:

- Type defect
- Model van het apparaat (Art./Cod.)
- Serienummer (S.N.)

Deze informatie vindt u op het typeplaatje. Het typeplaatje is op de onderkant van het apparaat aangebracht.

Informatie over het product volgens de verordening nr. 66/2014

Referentienormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht volgens de EEG-richtlijnen.

17. TECHNISCHE GEGEVENS

Identificatie van het product

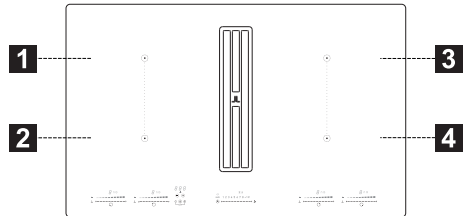
Type: **4300**

Model: **SOPRANO**

Raadpleeg het typeplaatje op de bodem van het product.

De producent brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de teksten en de afbeeldingen van deze gebruikshandlei-

ding zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.



1,2 Flexibele kookzone 1 + 2 Gecombineerd 3,4 Flexibele kookzone 3 + 4 Gecombineerd		
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Nuttige afmetingen	-	830 x 520 (L x D)
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektrische gegevens en gegevens over de verwarmings-elementen		
Kookzone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibele kookzone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Waarde	Afmetingen (mm)
Gewicht van het apparaat	21	kg
Aantal kookzones	4	
Warmtebron	inductie	

18. GARANTIE ROBLIN

COMMERCIELE GARANTIE EN KLANTENSERVICE COMMERCIELE GARANTIE

De commerciële garantie van de firma FRANKE FRANCE SAS voor de producten van het merk ROBLIN is beperkt tot de professionals in de distributie. Ze geldt voor het Franse vasteland, Corsica en de Franse overzeese gebieden.

De commerciële garantie is een garantie van 2 jaar op onderdelen (exclusief arbeids- en transportkosten). Zij geldt vanaf de datum van facturering van het apparaat aan de consument, op voorwaarde dat deze datum binnen 12 maanden valt vanaf de datum van verkoop door ROBLIN aan de Klant.

Teneinde de consument tevreden te stellen bij elke service-interventie, verbindt de Klant zich ertoe de consument door te verwijzen naar de door ROBLIN georganiseerde klantenservice teneinde de service zo snel mogelijk uit te voeren. De klantenservice is bereikbaar op het volgende nummer: **04 88 78 59 93**

De gegevens die aan de ROBLIN serviceafdeling moeten worden doorgegeven zijn:

- Een beschrijving van de geconstateerde storing
- De commerciële referentie van het product en het serienummer ervan
- Een kopie van de aankoopfactuur van de consument met diens contactgegevens.

Deze garantie geldt voor alle technische of functionele problemen. Uitgesloten van de commerciële garantie zijn:

- Defecten aan accessoires of verbruiksartikelen (filters, lampen...),
- Schade, defecten en gebreken die te wijten zijn aan externe oorzaken,

- Schade als gevolg van corrosie, slechte aansluiting of stroomvoorziening,
- Schade als gevolg van het niet naleven van de door ROBLIN verstrekte instructies (installatie, montage...),
- Schade als gevolg van de wijziging van de constructie en de kenmerken van het apparaat van het merk ROBLIN,
- Storingen en schade als gevolg van het gebruik van reserveonderdelen die niet overeenkomen met de oorspronkelijk door ROBLIN geleverde onderdelen, of als gevolg van gebrekkig onderhoud,
- Storingen als gevolg van professioneel of commercieel gebruik van het apparaat.

BESCHIKBAARHEID VAN RESERVE- ONDERDELEN

In toepassing van artikel R 111-3 van het Consumentenwetboek garandeert ROBLIN, voor producten die na 1 maart 2015 op de markt zijn gebracht, de beschikbaarheid van reserveonderdelen die onontbeerlijk zijn voor het gebruik van diens Producten gedurende een periode van **10 jaar** vanaf de datum van aankoop van het product door de consument, waarbij de factuur het bewijs vormt, op voorwaarde dat de datum van aankoop binnen 12 maanden valt vanaf de datum van verkoop door ROBLIN aan de Klant.

