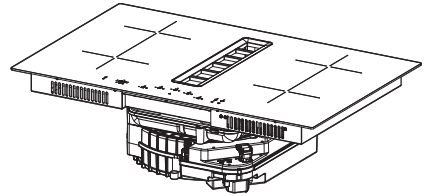




- FR MANUEL D'UTILISATION
- EN USER MANUAL
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- IT LIBRETTO DI USO
- ES MANUAL DE USO
- NL GEBRUIKSAANWIJZING



ALTO 70
VENTI 83
ALTO REC 70
VENTI REC 83

FR		3
EN		19
DE		34
IT		50
ES		66
NL		82

1. CONSIGNES DE 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. Les utilisateurs doivent connaître pleinement le fonctionnement et les caractéristiques de sécurité de l'appareil.
- La connexion des câbles doit être effectuée par un technicien compétent.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages découlant d'une mauvaise installation ou d'un mauvais usage.
- Contrôler que l'alimentation secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du produit.
- **AVERTISSEMENT** : Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection (si présents).
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances à condition qu'ils soient surveillés ou instruits sur une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants, en vérifiant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien prévus pour être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Branchez la fiche à une prise conforme aux normes en vigueur et dans une position accessible.
- Les dispositifs destinés à la déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux normes en la matière.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son agent de service ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Pour les appareils de Classe I, contrôler que l'alimentation électrique du domicile garantit une mise à la terre correcte.
- Ne pas utiliser de flammes nues (danger d'incendie).



AVERTISSEMENT : Le défaut d'installation des vis ou des dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner un risque de chocs électriques.

- Uniquement utiliser des vis et des petites pièces adaptées pour fixer l'appareil.
- S'assurer que le dispositif est installé de manière à pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts (3 mm) qui garantisse une déconnexion complète dans des

conditions de surtension de catégorie III.

- Raccorder l'extracteur au conduit de fumée à travers un tube d'un diamètre minimal de 120 mm. Le parcours du conduit de fumée doit être le plus court possible.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, il est important de suivre strictement les réglementations établies par les autorités locales.
- Lorsque cet appareil est utilisé en même temps que des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui évacuent uniquement l'air dans la pièce), la pièce doit être correctement ventilée pour éviter le reflux des gaz d'échappement.
- Nettoyer l'appareil et remplacer les filtres après la période de temps spécifiée (danger d'incendie). Voir le paragraphe Nettoyage et entretien.
- Les réglementations relatives à l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- L'air ne doit pas être expulsé dans un conduit utilisé pour l'évacuation des fumées d'appareils à gaz ou autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui n'expulsent que de l'air dans la pièce).
- Lorsque l'appareil de cuisson et des appareils alimentés par une énergie autre que de l'électricité fonctionnent en même temps, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser les 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), pour éviter que des fumées ne soient aspirées dans la pièce par l'appareil de cuisson.
- Les hottes de cuisine et les autres systèmes d'extraction des fumées de cuisson peuvent avoir un impact négatif sur le fonctionnement sûr des appareils électroménagers à gaz ou autres combustibles (y compris ceux présents dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion.

Ces gaz peuvent potentiellement provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte aspirante ou d'un extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz fluide devrait être testé par un expert pour garantir qu'aucun reflux de gaz de combustion ne se produit.

- Les systèmes à induction de ces plaques de cuisson répondent aux exigences des normes EMC et de la directive EMF et ne doivent pas interférer avec d'autres dispositifs électroniques. Les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'autres implants électroniques doivent vérifier auprès de leur médecin ou du fabricant des implants si ces dispositifs sont suffisamment résistants aux interférences.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, lire le chapitre RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.
- Les friteuses doivent être constamment surveillées durant l'utilisation : l'huile surchauffée pourrait prendre feu.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.



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 âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont constamment surveillés.



AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil et ne pas le rallumer pour éviter tout risque de choc électrique.

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



AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas mettre d'objets sur les surfaces de cuisson.



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



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 tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne peut pas être éliminé comme un déchet domestique normal. Le produit à éliminer doit être déposé auprès d'un centre de collecte pour le recyclage des composants électriques et électroniques. Vérifiez 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 le recyclage de ce produit, contactez la Municipalité, le service local d'élimination des déchets ou le magasin où le produit a été acheté.

2. UTILISATION

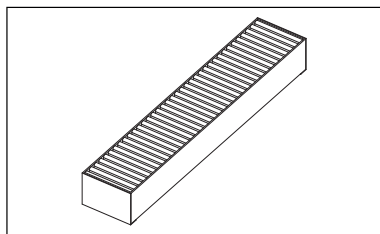
- L'appareil d'aspiration a été conçu exclusivement pour l'élimination des odeurs de cuisine lors d'une utilisation domestique.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Les friteuses doivent être surveillées en permanence pendant leur utilisation : 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.

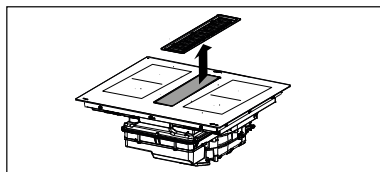
Filtre à charbon actif

- Le filtre anti-odeur au charbon actif (voir les instructions d'installation) ne doit pas être lavé ou régénéré, il doit être remplacé tous les 12 mois. Pour commander un nouveau filtre, contacter le service d'assistance (voir le tableau à la fin du manuel).



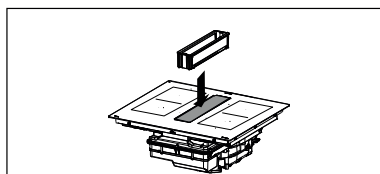
Grille

- Ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs !).



Filtre à graisse

- Nettoyer ou remplacer les filtres aux intervalles de temps indiqués afin de maintenir la hotte en bon état de fonctionnement et éviter le risque potentiel d'incendie à cause d'une accumulation excessive de graisse.
- Les filtres à graisse doivent être nettoyés tous les 2 mois de fonctionnement ou plus fréquemment en cas d'usage très intense, et peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Le bac de trop plein supérieur fait partie du filtre à graisse et doit être contrôlé après chaque cuisson ou à chaque fois qu'il y a un déversement de liquide sur la plaque de cuisson. Laver à l'eau chaude et éliminer les résidus d'aliments pour éviter la libération d'odeurs et la production d'incrustations.

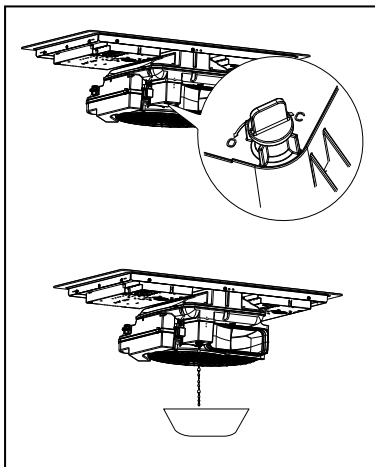
Bac de récupération des liquides

En usage courant, il est recommandé de vérifier et de vider le bac de récupé-

ration toutes les deux semaines.

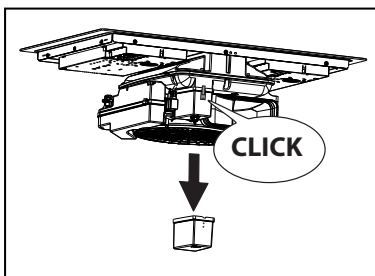
Retirez le tiroir avant de procéder aux vérifications régulières du bac de récupération d'eau, en particulier en cas de déversements importants. Appuyez sur le robinet (orange) vers le haut et dévissez-le pour vider le récipient. Après avoir vidé le bac de récupération d'eau, revissez en pressant le robinet (orange) vers le haut jusqu'à la fermeture.

Le robinet peut être remplacé en l'achetant comme pièce de rechange.



Démontage du bac de récupération des liquides principal

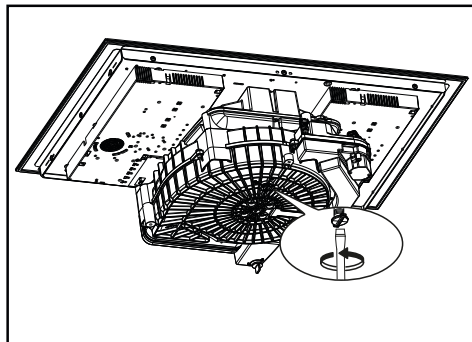
Pour plus de propreté, en cas de chute de liquides pouvant libérer de mauvaises odeurs, détachez le bac en ouvrant le crochet indiqué.



Videz le bac de récupération des liquides secondaire

Si plus de 1 litre de liquide se déverse sur la plaque de cuisson, dévissez le bouchon à vis (orange) comme indiqué et videz le récipient. Après avoir vidé le

réceptient, revisser le bouchon à vis (orange) jusqu'à la fermeture. Le robinet peut être remplacé en l'achetant comme pièce de rechange.



Nettoyage de l'appareil

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments ne se carbonisent. 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.
- Éliminer la saleté incrustée, comme le lait qui a débordé durant la cuisson, avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le racloir à utiliser.
- Retirer l'éventuel plastique fondu avec un grattoir pour vitrocéramique quand la plaque de cuisson est encore chaude. 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

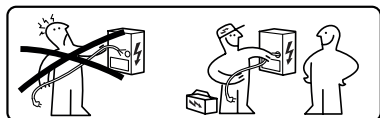
Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation !

- 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'ap-

pareil 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 raccordement du type en « Y » et requiert par conséquent la présence du fil « neutre ». Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², raccordement MONOPHASE, BIPHASE et TRIPHASE : section min. 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).

- Il est conseillé d'utiliser le cordon d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si on utilise le câble d'alimentation H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², suivre les instructions suivantes : pour la connexion triphasée, séparer les 2 fils et retirer les gaines bleues des fils gris.

Attention ! Ne pas souder les câbles !

6. NOTIONS ENVIRONNEMENTALES

Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole  figurant sur l'appareil ou son emballage indique que l'appareil ne doit pas être mis au rebut 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

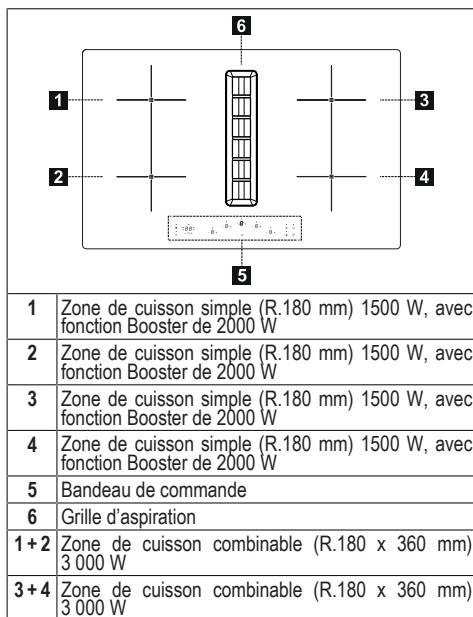
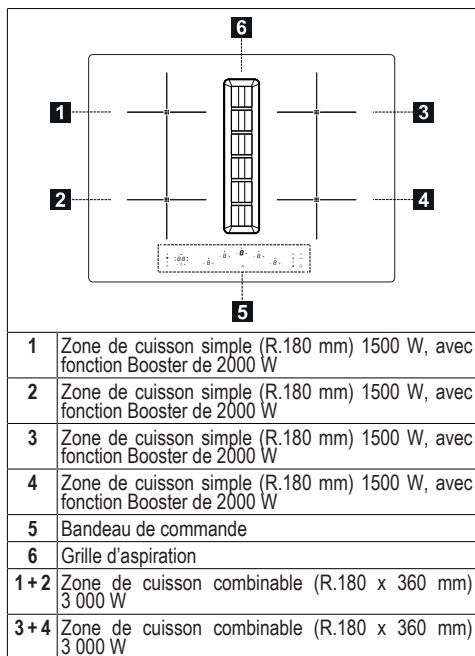
Les matériaux portant le symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien pendant la cuisson en suivant les conseils ci-dessous.

- 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.

7. DESCRIPTION DU PRODUIT



INDICATEURS

Détection de présence d'une casserole

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 55 °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. LIMITATION DE PUISSANCE

Lors du premier branchement de l'appareil au secteur électrique domestique, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction des capacités réelles du circuit électrique domes-

tique.

Si cela ne s'avère pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en utilisant ❶ ou, à la place, suivre la procédure décrite ci-dessous pour accéder au menu.

- Brancher la plaque de cuisson au secteur électrique (cette opération doit être réalisée à chaque accès au menu).
- Allumer la plaque de cuisson en utilisant ❶.
- Appuyer et maintenir enfoncées « - » et « + » dans la zone Temporisateur (- ❶ +) et ❸ jusqu'à l'affichage du réglage initial.
- La touche sensitive de la zone Temporisateur affichera « Po ».
- Appuyer sur « - » ou « + » dans la zone Temporisateur (- ❶ +) pour modifier la limite de puissance affichée sur les touches sensibles A et B.

- Appuyer simultanément dessus pour confirmer le choix.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeurs sur les touches sensibles (KW)	Notes
A - 8 + - 8 + - 8 + - 8 + B	
7,4	Réglage initial standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en appuyant et en maintenant enfoncés « - » et « + » de la zone Temporisateur (- ❶ +), ou attendre 1 minute.

La confirmation est validée lorsque toutes les LEDs s'allument.

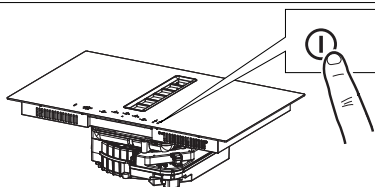
9. BANDEAU DE COMMANDE

1	Branché/Débranché
2	Touche de la fonction Verrouillage zone de réglage
3	Touche de la fonction Pause
4	Touche de la fonction Fonte
5	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur.
6	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur.
7	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson
8	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur
9	Indicateur saturation filtre au charbon actif
10	Zone gestion temporisateur
11	Touche augmentation Temporisateur
12	Touche réduction Temporisateur
13	Indicateur de saturation filtre antigraisse
A	Touche de la fonction Auto

Les zones de cuisson doivent être activées en appuyant sur la touche « - » de la zone de référence correspondante.

Sur le panneau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont illuminées et sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant et tout le reste s'illuminera moins intensément.

Mise en marche de l'appareil :



Appuyer pendant 2 secondes sur la touche On/Off pour allumer et activer les fonctions de la plaque.

A partir de ce moment-là, la plaque de cuisson est allumée, mais toutes les zones de cuisson et la hotte sont à la puissance zéro. La plaque s'éteint automatiquement après 10 secondes d'inutilisation.

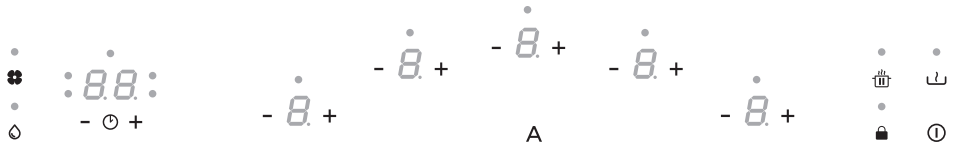
Attention : Pour des raisons de sécurité, il sera toujours possible d'éteindre la plaque avec la touche On/Off.

10. DESCRIPTION DES COMMANDES

1 Branché/Débranché	Allumage / extinction de l'extracteur de la plaque de cuisson. Les touches sensibles de la zone de cuisson affichent « 0 » et la touche sensitive de la hotte affiche « A ». Appuyer à nouveau dessus pour éteindre.
2 Verrouillage	Verrouillage / déverrouillage des commandes. Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la vitre. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. Activation / désactivation : appuyer sur et maintenir enfoncée pendant 1 seconde. Une fois activé, en sélectionnant n'importe quelle touche, « » s'affichera sur la touche sensitive du Temporisateur.
3 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. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Pour activer : avec la plaque allumée, placer une casserole sur la plaque de cuisson et sélectionner la zone souhaitée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause enfoncée pendant au moins 1 seconde. Toutes les touches sensibles des zones de cuisson indiquent « » et la puissance de la hotte sera à « 0 ». Si la fonction Pause est active et que la fonction A est désactivée, la puissance de la hotte affichera « 1 ». Pour désactiver : appuyer sur la touche et la LED clignotera. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction se désactive et la plaque de cuisson continuera avec les réglages précédents.
Fonction de Rappel	Cette fonction est utilisée pour redéfinir les réglages de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'extinction. En appuyant sur la touche dans les 6 secondes après le rallumage, il est possible de récupérer les fonctions configurées avant l'extinction. Un bip est émis pour confirmer l'opération.

4	Fonction Fonte	Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en utilisant le « - » et appuyer sur la touche  . « 1 » s'affiche pour indiquer que la fonction est active. Pour désactiver, appuyer sur la touche  .
5	Réduction	Touche réduction de la puissance de la zone de cuisson. Touche réduction de la puissance de l'extracteur. A chaque pression la puissance diminue.
6	Augmentation	Touche augmentation de la puissance de la zone de cuisson. Touche augmentation de la puissance de l'extracteur. A chaque pression la puissance augmente.
7	Chiffres de la zones de cuisson	Indicateur du niveau de puissance de la zone de cuisson. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Touche sensitive de la hotte	Indicateur du niveau de puissance de l'extracteur. Il s'active si cette zone spécifique est utilisée, en affichant 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Symbole d'entretien du filtre à charbon	Par défaut, le rappel d'entretien du filtre à charbon est désactivé (mode aspiration). Pour activer la fonction, consulter le chapitre : Personnalisation du menu utilisateur(U1). Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à charbon (après 200 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche  . La LED du filtre à charbon s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
10	Temporisateur des zones de cuisson	Le Temporisateur permet d'éteindre une zone de cuisson particulière à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune possède son propre temporisateur qui peut être visualisée par l'allumage de la LED correspondante sur les côtés de la touche sensitive du Temporisateur. Pour activer, sélectionner la zone de cuisson, appuyer sur la touche « + » ou « - » du Temporisateur et définir une valeur. Attendre quelques secondes pour le début du compte à rebours. À la fin du Temporisateur, appuyer sur la touche « - » ou « + » pour réinitialiser le signal sonore.
11	Augmentation du Temporisateur	Augmentation de la durée du Temporisateur.
12	Réduction du Temporisateur	Réduction de la durée du Temporisateur.
13	Symbole d'entretien du filtre à graisse	Si la LED au-dessus du symbole est allumée, elle indique qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à graisses (après 100 heures d'utilisation). Pour la réinitialisation après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer 5 secondes sur la touche  . La LED du filtre à graisses s'éteindra et le compte à rebours redémarrera.
A	Fonction automatique	La configuration standard à l'allumage de la plaque de cuisson/hotte aspirante est de démarquer la hotte en mode Automatique. L'écran de la hotte indique « A ». La hotte commence à fonctionner si la puissance dans les zones de cuisson est supérieure à « 1 ». Pour désactiver, appuyer sur « A ».

11. FONCTIONS DE L'APPAREIL

	
Verrouillage de sécurité pour enfants	Permet de verrouiller la plaque de cuisson afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. Pour activer, retirer toutes les casseroles de l'appareil, éteindre et rallumer le produit. Maintenir enfoncées les touches « + » et « - » du Temporisateur (-  +) et « A » dans les 3 secondes. Après activation, un «  » s'affiche sur les touches sensibles. Pour désactiver, maintenir les touches « - » et « + » (dans la zone Temporisateur -  +) et « A » enfoncées.

Fonction Chauffage	Ce fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. L'intervalle de temps pendant lequel 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	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
Fonction Delay de la hotte	Placer une casserole et sélectionner la zone de cuisson concernée, sélectionner simultanément le « + » et le « - » de la zone de cuisson, le niveau de puissance s'affichera sur la touche sensitive «  ».	
	La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique «  ».	
	L'utilisateur peut sélectionner le niveau de puissance souhaité (de 1 à 8).	
Intensive des zones de cuisson	Après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction s'activera et l'écran montrera «  ».	
	Cette fonction n'est disponible que si le mode automatique est désactivé. Le mode automatique se désactive en appuyant sur « A ».	
	Appuyer sur « - » ou sur « + » de l'extracteur et régler une vitesse sur la barre de puissance.	
Intensive de la hotte	Appuyer sur « - » ou sur « + » pour la gestion du Temporisateur qui affiche « CL », mais qui passera au compte à rebours déjà réglé à 15 minutes.	
	Il se désactive en appuyant sur la touche « A ».	
	Les différentes zones de cuisson pourront être sélectionnées en appuyant sur le bouton « + » ou « - », une fois la zone souhaitée sélectionnée, appuyer sur « + » pour arriver à la fonction intensive «  » d'une durée de 10 minutes.	
Mode combiné (fonction « pont »)	Une fois ce temps écoulé, le système revient automatiquement à la vitesse 9.	
	Pour désactiver la fonction avant l'heure, appuyer sur la touche « - » pour régler la puissance à 9.	
	La hotte est dotée de 2 vitesses intensives : Intensive 1 d'une durée de 10 minutes (affiche « b »). Intensive 2 d'une durée de 8:30 minutes (affiche « P »).	
	Appuyer sur « + » de la zone de la hotte et régler la vitesse souhaitée.	
	Elle se désactive en sélectionnant une vitesse différente.	
	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 touches « - » des deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).	
	Une touche sensitive affichera «  » et une touche sensitive affichera la puissance de cuisson.	
	Pour désactiver : appuyer simultanément sur les touches « - » correspondantes aux deux zones de cuisson (avant + arrière droite ou avant + arrière gauche).	
	Important ! La plaque de cuisson reconnaît automatiquement la présence d'une casserole plus grande qui occupe deux zones de cuisson mais gèrera les zones de manière indépendante, à moins que la fonction « pont » ne soit activée.	

12. 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

13. PERSONNALISATION DU MENU UTILISATEUR

L'utilisateur peut réaliser certaines opérations de réglage sur le produit. Suivre la procédure ci-dessous pour accéder au menu ; les opérations doivent être réalisées dans les 2 minutes.

- Appuyer sur ①.
- Appuyer et maintenir  enfoncée et appuyer sur le « - » de toutes les zones de droite à gauche comme indiqué en figure pour entrer dans le menu et procéder à la personnalisation jusqu'à ce que les touches sensibles des zones de cuisson indiquent «  ».



Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur touche sensitive Temporisateur	Description	Valeur touche sensitive hotte
U0	-	-
U1	Configuration des filtres à charbon	0 – Alarme filtre à charbon désactivée 1 – Alarme filtres à charbon activé (200 heures)
U2	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 – Max 9 - Min.
U3	Menu de gestion de la fin du compte à rebours.	0 - Signal sonore actif pendant 120 secondes 1 - Signal sonore actif pendant 10 secondes.
U4	Menu de gestion du volume. Cette fonction ne peut pas être activée pour les fonctions suivantes : - Fin du Temporisateur - Touche ① - Alarme filtres	0 - Son activé 1 – Son désactivé

- Après avoir entré la valeur correcte, confirmer en maintenant la touche ① enfoncée jusqu'à ce que tout s'éteigne.
- Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

14. 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 3000 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. S'il n'est pas possible de fournir la puissance totale requise, un élément de contrôle réduit, à travers une programmation prédéfinie, la puissance d'un autre élément de cuisson au niveau immédiatement inférieur de sa courbe de

puissance, 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. »

15. 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 affectera 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)
180 mm	110 mm	220 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 ».

Bruit de fonctionnement normal de la plaque de cuisson

La technologie de l'induction est basée 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 :

Léger bourdonnement (comme le bruit d'un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé et est dû à la quantité d'énergie transférée de la plaque 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 cesse lorsque le récipient est rempli d'eau ou d'aliments.

Cliquetis

Ce bruit se vérifie 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.

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque des casseroles faites de différents matériaux sont superposées et lorsque celles-ci sont utilisées à pleine puissance et sur deux

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

Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, la température de la plaque de cuisson doit être réglée. À cet effet, la plaque 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 plaque de cuisson est détectée comme étant encore trop élevée.

Sons rythmés semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en service et disparaît ou s'atténue dès que l'une d'entre elles est éteinte.

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

16. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Code d'erreur	Description	Solution
H	Indicateur de chaleur résiduelle.	Laisser l'appareil refroidir.
U	Détection de présence d'une casserole.	Utiliser une casserole appropriée. Si le symbole et un son continu apparaissent, contacter le Service d'Assistance.
C	Température des zones de cuisson trop élevée.	Laisser l'appareil refroidir. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas chauffer de casseroles vides.
c	Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.
F/6	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la connexion. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.
F/L	Luminosité extérieure excessive qui ne permet pas l'étalonnage des capteurs tactiles (touches).	Éliminer temporairement les sources lumineuses externes à la commande. Débrancher et rebrancher l'appareil de l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.
F/c	Éliminer les sources de chaleur à l'aide du panneau de commande. Laisser refroidir l'appareil. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance.	
E5	Contacter le Service technique.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Débrancher l'appareil de l'alimentation. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'appareil à l'alimentation. Si le problème persiste, contacter le Service d'Assistance et spécifier le code d'erreur qui apparaît sur l'écran.	

17. 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.

18. DONNÉES TECHNIQUES

Identification du produit

Type : **4300**

Modèle :

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

Consulter la plaque signalétique appliquée sur le fond du produit.

Le fabricant apporte des améliorations continues aux produits. Pour cette raison, le texte et les illustrations contenus

dans ce manuel peuvent subir des modifications sans préavis.

Pour plus d'informations sur les caractéristiques techniques, consulter le site :

www.roblin.fr

MODÈLE	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	7,62 Kw (programmation de base)
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	4,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,72 kW
Puissance maximum totale (plaque + hotte)	3,02 kW

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz
Poids de l'appareil	21 kg
Nombre de zones de cuisson	4
Source de chaleur	induction

19. 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 3 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 use. Always keep these instructions together with the appliance even if it is sold or transferred to third parties. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
- The electrical connections have to be done by specialized technician.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate on the product.
- **WARNING:** Before installing the appliance, remove the protective films (if present).
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Connect the plug to a socket complying with current regulation, located in an accessible place.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Do not flambé (Fire hazard).



WARNING: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Use only screws and small parts in support of the appliance.
- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120 mm. The route of the flue must be as short as possible.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- There shall be adequate ventilation of the room when this appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room), in order to prevent the backflow of exhaust gas.
- Clean the appliance and the filters and replace them after the specified

time period (Fire hazard). See paragraph Cleaning and Maintenance.

- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- When the cooking appliance and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), to prevent fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuel (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.
- Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.
- Before proceeding with electrical connection please refer to chapter ELECTRICAL CONNECTION.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicon seals.



CAUTION: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance and do not switch on to avoid the possibility of electric shock.

- 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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote-control system.



WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from over-heating.
- The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with the normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist re-cycling centre for electrical and electronic components. By mak-

ing sure that this product is disposed of properly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and for health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to re-cycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop in which the product was purchased.

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.

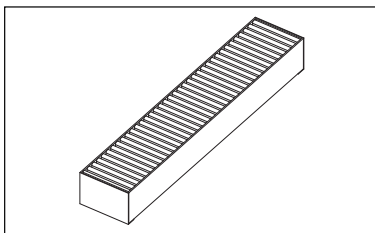
3. CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.

Activated charcoal filter

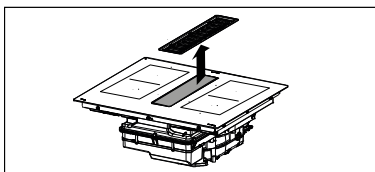
- The Activated Charcoal odour filter (please refer to the assembly instructions) is neither washable nor regenerable, it must be replaced every 12 months. To order a new filter, please

contact the after-sales service (see the table at the end of the manual).



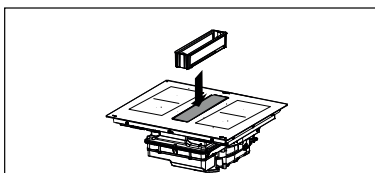
Grid

- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).



Grease filter

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.



The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

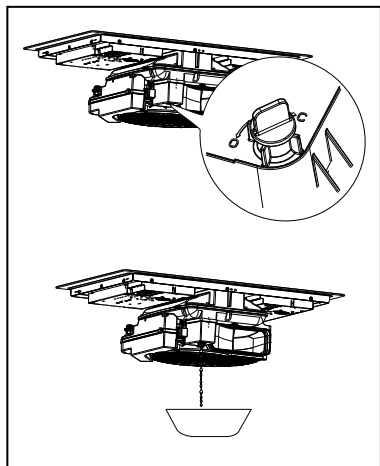
Liquid drip tray

During normal use, it is advisable to

check and empty the drip tray every two weeks.

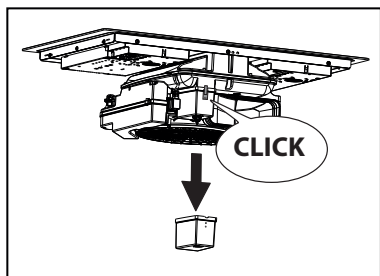
Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip tray, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced and it can be purchased as a spare part.



Removing the main liquid drip tray

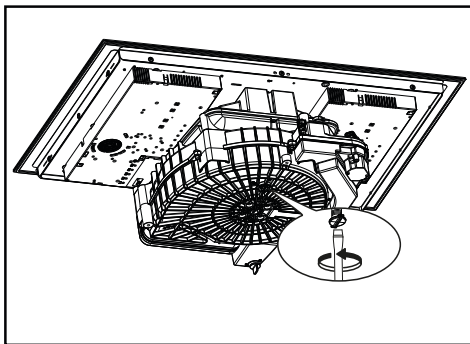
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the tray by opening the indicated hook.



Emptying the secondary liquid drip tray

If more than 1 litre of liquid is spilt onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the container. After emptying the tray, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced and it can be purchased as a spare part.



Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. 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 boiled over, 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 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.

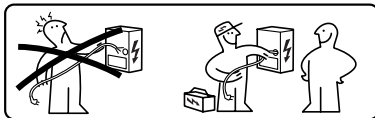
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

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, so the power cable must have a “neutral” wire. The power cable must be at least of the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F type, SINGLE-PHASE, TWO-PHASE and THREE-PHASE connection: min. section of the conductors: 2.5 mm². External diameter of the power cable: 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).
- It is advisable to use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. If using the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F power cable, follow the instructions below: for three-phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheaths from the grey wires.



Attention! Do not weld any of the cables!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its

packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household 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

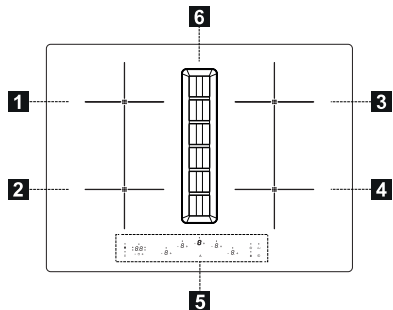
Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

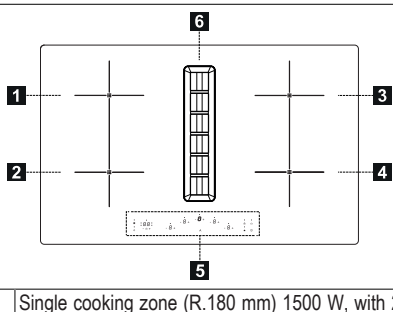
You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

- 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 (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
2	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
3	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
4	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
2	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
3	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
4	Single cooking zone (R.180 mm) 1500 W, with 2000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combinable cooking zone (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICATORS

Pan detection

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 55°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

5	
4	
3.5	
3	
2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding “-” and “+” of the Timer area (-  +), or wait 1 minute.

Confirmation is given by the acoustic signal and all LEDs light up.

8. POWER LIMITATION

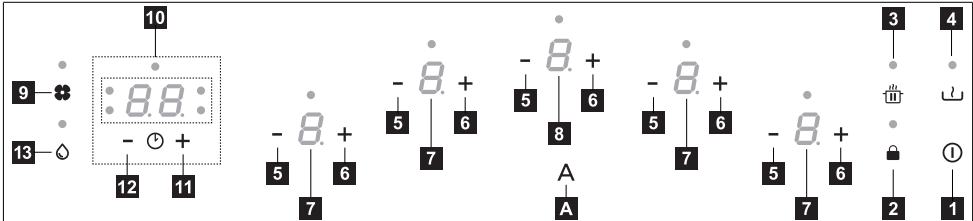
When connecting the appliance to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply. If this is not necessary, the hob can be turned on directly using  or, alternatively, follow the procedure described below to access the menu.

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- Switch on the hob using .
- Press and hold “-” and “+” of the Timer area (-  +) and  until the initial setting is displayed.
- The digit for the Timer area will show “Po”.
- Press “-” or “+” of the Timer area (-  +) to change the power digit displayed in digits A and B.
- Press simultaneously to confirm the selection.

See the following table for the specifications:

Value on the digits (KW)  -  +  -  +  -  +  -  +  -  +	Notes
7.4	Standard initial setting
6	

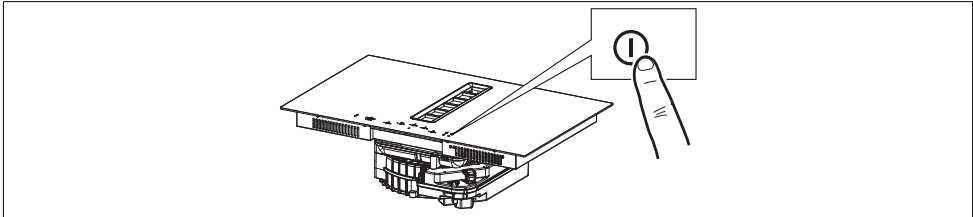
9. CONTROL PANEL

	
1	On/Off
2	Function key Keyboard lock
3	Pause key
4	Melting
5	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key.
6	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key.
7	Cooking zone power level indicator
8	Extractor power level indicator
9	Activated carbon filter saturation indicator
10	Timer management zone
11	Timer increase key
12	Timer decrease key
13	Grease filter saturation indicator
A	Auto key

The cooking zones must be activated by pressing the “-” key of the corresponding reference area.

On the control panel, the illuminated functions are the ones that can be selected by touching the corresponding symbol; all other symbols will be dimmer.

Turning on the appliance:



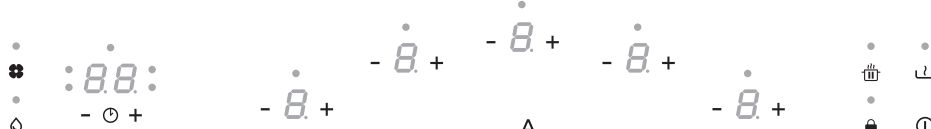
Press and hold the On/Off button for 2 seconds and activate the hob functions.
At this point, the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 10 seconds if it is not used.
Attention: For safety reasons, the hob can always be turned off using the On/Off button.

10. DESCRIPTION OF CONTROLS

1	On/Off	Switching the hob and extractor on/off. The cooking zone digits will display "0" and the hood digit will display "A". Press again to switch off.
2	Lock	Lock / unlock controls. It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the glass. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. Enable / disable: press and hold for 1 second. Once enabled, if any key is selected, " " will be displayed on the Timer digit.
3	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. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off. To enable: with the hob on, place a pan on it and select the desired cooking zone, press and hold the Pause function key for at least 1 second. All the cooking zone digits indicate "0" and the hood power will display "0". If the Pause function is active and function A is not, the hood power will display "1". To disable: press the key and the LED will flash. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.
	Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off. If the key is pressed within 6 seconds of switching it back on, the functions that were set before it was switched off can be recovered. A beep will confirm the operation.
4	Melting Function	Select the desired cooking zone using "-" and press the key. " " is displayed to indicate that the function is enabled. To disable it, press the key.
5	Decrease	Cooking zone power decrease key. Extractor power decrease key. Each press decreases the power.
6	Increase	Cooking zone power increase key. Extractor power increase key. Each press increases the power.
7	Cooking zone digit	Cooking zone power level indicator. It is activated if that specific cooking zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Hood digit	Extractor power level indicator. It is activated if that specific zone is being used, displaying 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Charcoal filter maintenance symbol	By default, the charcoal filter maintenance reminder is disabled (extraction mode). To enable the function, see Chapter: User menu customisation (U1). If the LED above the system is lit, it means that charcoal filter maintenance is required (after 200 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key and hold it for 5 seconds. The charcoal filter LED will turn off and the countdown will restart.
10	Cooking area timer	The Timer allows for a specific cooking zone to be switched off after the set time. The cooking zones can be programmed individually, as each one features its own timer, indicated by the corresponding LED on the sides of the Timer digit lighting up. To activate it, select the cooking zone, press the "+" or "-" key of the Timer and set a value. Wait a few seconds for the start of the countdown. Once the Timer expires, press the "-" or "+" key to reset the acoustic signal.

11	Timer increase	Increases the duration of the timer.
12	Timer decrease	Decreases the duration of the timer.
13	Grease filter maintenance symbol	If the LED above the system is lit, it means that grease filter maintenance is required (after 100 hours of use). To reset after carrying out maintenance on the filters, press the key  and hold it for 5 seconds. The grease filter LED will turn off and the countdown will restart.
A	Automatic pan	By default, when the hob/extraction hood is switched on, the hood starts in Automatic mode. The hood display will show " A ". The hood will start if the cooking zone power level is greater than "1". To disable it, press "A".

11. APPLIANCE FUNCTIONS

																			
Child lock	This allows you to lock the hob to prevent the accidental activation of the appliance. To activate it, remove all pans from the appliance, and switch the product off and on again. Within 3 seconds, press and hold the "+" and "-" keys of the Timer (  ) and "A". After activation, a "L" will be displayed on the digits. To deactivate, press and hold the "-" and "+" keys (of the Timer area   ) and "A".																		
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>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> </tbody> </table> Place a pan on the hob and select the desired cooking zone, simultaneously select the "+" and "-" keys of the cooking zone; the digit will display the power level "0". The digit for the corresponding cooking zone indicates "A". The user can select the desired power level (from 1 to 8). After selecting the power level, the function will be activated and the display will show "A".	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216
Power level	Timer (seconds)																		
1	48																		
2	144																		
3	230																		
4	312																		
5	408																		
6	120																		
7	168																		
8	216																		
Delay function of the hood	This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A". Press "-" or "+" of the extractor and set a power speed. Press "-" or "+" to manage the Timer, which was displaying "CL" but will change to the countdown, pre-set to 15 minutes. It is disabled by pressing key "A".																		
Cooking zone intensive mode	The various cooking zones can be selected by pressing "+" or "-"; once the desired zone has been selected, press "+" to reach intensive mode "P", which lasts for 10 minutes. Press "-" or "+" to manage the Timer, which was displaying "CL" but will change to the countdown, pre-set to 15 minutes. To deactivate the function before the time expires, press the "-" key to bring the power down to 9.																		
Hood intensive mode	The hood features 2 intensive speeds: Intensive 1, which lasts 10 minutes ("b" is displayed). Intensive 2, which lasts 8:30 minutes ("P" is displayed). Press the "+" key for the hood zone and set the desired speed. It is deactivated by selecting a different speed.																		

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 makes it possible to use pans with a wider base. The cooking zones that can be selected for use with this function are only the ones on the left and on the right.
	To enable: simultaneously press "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left). A digit will display "1" and a digit will display the cooking power.
	To disable: simultaneously press the "-" keys for the two cooking zones (front + rear right or front + rear left).
	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.

12. 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

13. USER MENU CUSTOMISATION

The user can perform some adjustment operations on the product. Follow the procedure below to enter the menu; the operations must be performed within 2 minutes.

- Press ①.
- Press and hold  and press, from right to left, the "-" key of all zones, as shown in the figure, to enter the menu and proceed with customisation until the cooking zone digits show "U0".



See the following table for the specifications:

Timer digit value	Description	Hood digit value
U0	-	-
U1	Charcoal filter setting	0 - Charcoal filter alarm disabled 1 - Charcoal filter alarm enabled (200 hours)
U2	Display brightness level control menu.	0 - Max 9 - Min.
U3	Countdown end management menu.	0 - Acoustic signal active for 120 seconds 1 - Acoustic signal active for 10 seconds.
U4	Volume management menu. This function cannot be activated for the following functions: - End of Timer - Key ① - Filter alarm	0 - Sound on 1 - Sound off

– Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ① until everything switches off.

– To exit the menu without saving, press .

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3000 W between the combined cooking areas (left and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. 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."

15. 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)
180 mm	110 mm	220 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 hob operating noises

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:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

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 hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. 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 similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

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

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Solution
H	Residual heat indicator.	Let the appliance cool down.
U	Pan presence detection.	Use a suitable pan. if the symbol appears and there is a continuous sound, contact the After-Sales Service.
C	Temperature of the cooking zones too high.	Let the appliance cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
c	Electronic component temperature too high.	Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.
F/6	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check the connection. if the problem persists, contact the After Sales Service.
F/L	Excessive external brightness preventing the calibration of the touch sensors (keys).	Temporarily eliminate the external light sources near the control. Disconnect and reconnect the appliance from the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.
F/c	Remove any heat sources from the control panel. Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the After-Sales Service.	
E5	Contact the After Sales Service.	

F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the appliance to the power supply. If the problem persists, contact the After-Sales Service and specify the error code that appears on the display.
---	--

17. 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.

18. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model:

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

Please refer to the identification plate applied on the bottom of the product.

The manufacturer is continuously improving its products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

Further information on the technical data is available on the website: www.robline.fr

MODEL	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Weight of the device	21 kg
Number of cooking areas	4
Heat source	induction

19. WARRANTY 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 3-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. Benutzer müssen die Betriebs- und Sicherheitsfunktionen des Geräts vollständig beherrschen.
- Die Kabel müssen von einem zuständigen Fachmann angeschlossen werden.
- 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.
- **WARNHINWEIS:** Vor der Installation des Geräts die Schutzfolie entfernen (falls vorhanden).
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden, um das Gerät anzuschließen.
- Nicht auf das Gerät stellen, da es beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern sie bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden

und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- Dieses Gerät ist nicht für Leute (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse gedacht, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht am Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Den Stecker in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zugängliche Steckdose stecken.
- Die Vorrichtungen Trennen vom Stromnetz müssen gemäß den einschlägigen Vorschriften in die feste Verkabelung integriert sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von jemandem mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei Geräten der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die Stromversorgung im Haushalt eine ordnungsgemäße Erdung gewährleistet.
- Keine offenen Flammen verwenden (Brandgefahr).



WARNHINWEIS: Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.

- Verwenden Sie nur Schrauben und Kleinteile, die für die Befestigung des Geräts geeignet sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät so installiert ist, dass es von der Stromversorgung getrennt werden kann, wobei der Kontaktöffnungsabstand (3 mm) bei Überspannung, eine voll-

ständige Trennung der Kategorie III gewährleisten muss.

- Schließen Sie den Abzug über ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm an den Rauchabzug an. Der Rauchabzug sollte so kurz wie möglich sein.
- Was die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen für den Rauchabzug anbelangt, so ist es wichtig, dass Sie sich streng an die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften halten.
- Wenn dieses Gerät gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben), muss der Raum ausreichend belüftet sein, um einen Rückstau der Abgase zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät und ersetzen Sie die Filter nach der angegebenen Zeit (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Die Abluftvorschriften müssen eingehalten werden.
- Die Luft darf nicht in einen Rauchabzug abgeleitet werden, der für die Abgasführung von Gasgeräten oder anderen Brennstoffen verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur in den Raum abgeben).
- Wenn das Kochgerät und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Strom betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Rauchgase aus dem Kochgerät in den Raum gesaugt werden.
- Dunstabzugshauben und andere Abzugsanlagen für Kochdämpfe können aufgrund des Rückstroms der Verbrennungsgase den sicheren Betrieb von Gasgeräten oder Geräten, die mit anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), beeinträchtigen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer

Dunstabzugshaube oder eines Kochfeldabzugs sollte die Funktion von Gasgeräten von einem Fachmann überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückstrom von Verbrennungsgasen auftritt.

- Die Induktionssysteme dieser Kochfelder erfüllen die Anforderungen der EMV-Normen und der EMF-Richtlinie und sollten andere elektronische Geräte nicht stören. Träger von Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten sich bei ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate erkundigen, ob diese Geräte ausreichend störungsunempfindlich sind.
- Lesen Sie vor dem elektrischen Anschluss das Kapitel ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.
- Die Fritteusen müssen während des Gebrauchs stetig beaufsichtigt werden: Das überhitzte Öl könnte sich entzünden.
- Töpfe und Pfannen nicht auf den Rand stellen, da dies die Silikonfugen beschädigen könnte.



Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es nicht wieder ein, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- 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 aus-

schalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.



WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.



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



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. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

- Das Gerät darf niemals hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Symbol  auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Das zu entsorgende Produkt muss einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Bauteilen zugeführt 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. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, dem örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

2. GEBRAUCH

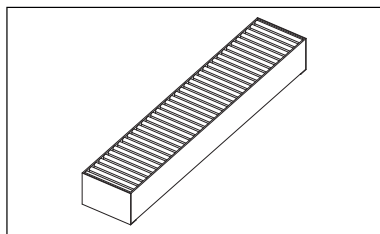
- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitztes Öl Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit 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 Wartungsarbeiten daran vornehmen.

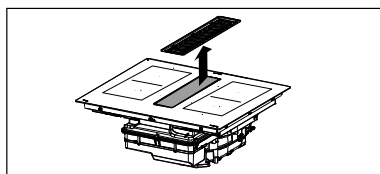
Aktivkohlefilter

- Der Aktivkohle-Geruchsfilter (siehe Installationsanleitung) darf nicht gewaschen oder regeneriert werden, er muss alle 12 Monate ausgetauscht werden. Um einen neuen Filter zu bestellen, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).



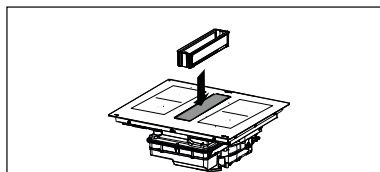
Grill

- Nicht in der Spülmaschine waschen. Reinigen Sie den Grill mit warmem Wasser und milder Seife, ohne Scheuerschwämme zu verwenden (keine aggressiven oder scheuern-den Reiniger verwenden!).



Fettfilter

- Reinigen Sie die Filter in den angegebenen Intervallen oder tauschen Sie sie aus, um die Haube in einem guten Betriebszustand zu halten und die mögliche Brandgefahr durch übermäßige Fettansammlung zu vermeiden.
- Fettfilter sollten alle 2 Betriebsmonate oder bei starker Beanspruchung häufiger gereinigt werden und können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

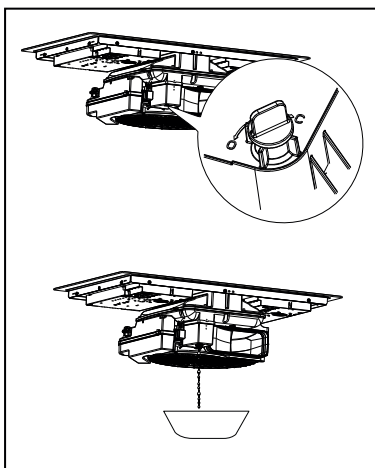


Die obere Überlaufwanne ist Teil des Fettfilters und muss nach jedem Kochen oder immer dann, wenn Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, überprüft werden. Mit heißem Wasser waschen und Speisereste entfernen, um Geruchsbildung und Verkrustungen zu vermeiden.

Auffangschale

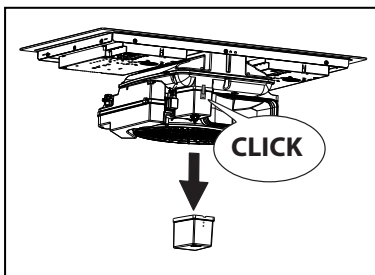
Bei normalem Gebrauch wird empfoh-

len, die Auffangschale in zweiwöchigen Abständen zu überprüfen und zu leeren. Nehmen Sie die Schublade heraus, bevor Sie die Auffangschale des Wassers regelmäßig überprüfen, insbesondere bei größeren Verschüttungen. Drücken Sie den Hahn (orange) nach oben und schrauben Sie ihn ab, um den Behälter zu entleeren. Sobald die Wasserauffangschale leer ist, schrauben Sie sie wieder auf, indem Sie den Hahn (orange) nach oben drücken, bis er schließt. Das Ventil ist austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Hauptauffangschale entfernen

Für mehr Sauberkeit, falls Flüssigkeiten, die unangenehme Gerüche verursachen können, austreten, die Schale durch Öffnen des markierten Hakens aushängen.

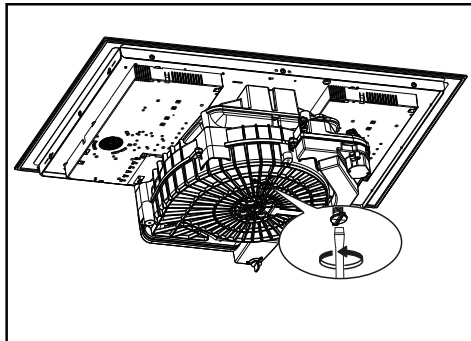


Entleeren der sekundären Auffangschale

Wenn mehr als 1 Liter Flüssigkeit auf dem Kochfeld verschüttet wird, schrau-

ben Sie den Schraubverschluss (orange) wie angegeben ab und leeren Sie den Behälter. Sobald der Behälter leer ist, schrauben Sie den Schraubverschluss (orange) wieder auf, bis er schließt.

Das Ventil ist austauschbar und kann als Ersatzteil erworben werden.



Reinigung des Geräts

Um das Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden, das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. 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 Gärens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschraber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschraber, 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

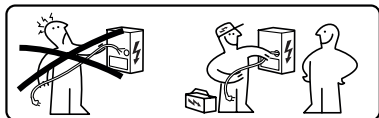
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- 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 Einbauezeichnungen 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 darüberliegende 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 verfügt über einen Anschluss vom Typ "Y", daher ist ein "neutraler" Leiter erforderlich. Das Stromversorgungskabel muss mindestens vom Typ H05V2-F 5 x 2,5 mm² sein, Anschluss EINZELPHASIG, ZWEIPHASIG und DREIPHASIG; Mindestleiterquerschnitt: 2,5 mm². Außendurchmesser des Stromversorgungskabels: 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).

- Es wird empfohlen, das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² zu verwenden. Falls Sie das Netzkabel H05V2V2-F 5 x 2,5 mm² verwenden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen. Trennen Sie für den dreiphasigen Anschluss die 2 Adern und entfernen Sie die blauen Ummantelungen von den grauen Adern.



Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Haushaltsgeräten



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht zusammen mit dem normalen 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 Verpackungsmaterial

Die Materialien mit dem Symbol  sind recyclingfähig. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

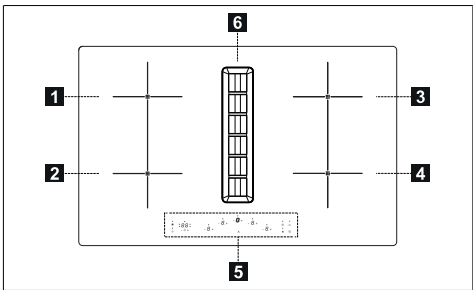
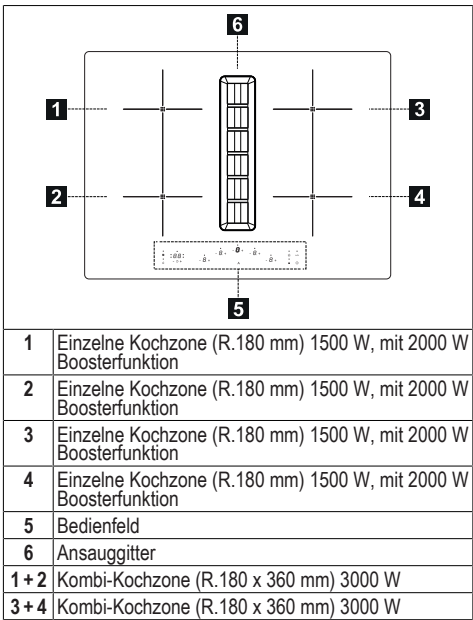
Sie können täglich beim Kochen Energie sparen, indem Sie die folgenden Tipps befolgen.

- 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.

1	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
3	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (R.180 mm) 1500 W, mit 2000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Kombi-Kochzone (R.180 x 360 mm) 3000 W

7. PRODUKTBESCHREIBUNG



ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

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 55 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt **H** an.

8. 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 **①** 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).

- Schalten Sie das Kochfeld mit Hilfe von ① ein.
- Drücken Sie und halten Sie „-“ und „+“ der Timer-Zone (- ⏰ +) und  gedrückt, bis die Anfangseinstellung angezeigt wird.
- Die Digit-Taste der Timer-Zone zeigt „Po“ an.
- Drücken Sie auf „-“ oder „+“ der Timer-Zone (- ⏰ +), um die Leistungsgrenze zu ändern, die in den Digit A und B angezeigt wird.
- Drücken Sie die Tasten gleichzeitig, um die Wahl zu bestätigen.

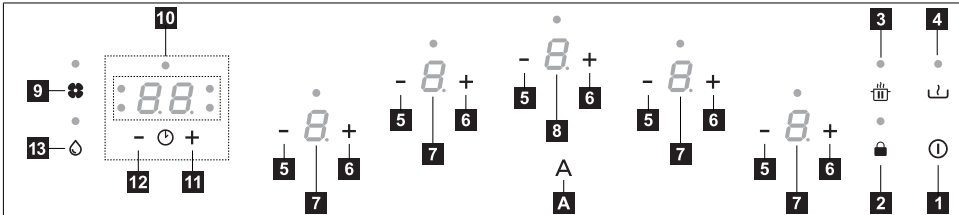
Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Werte (KW)	Hinweise
	
7,4	Anfangs-Standard-einstellung
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Nachdem der richtige Wert eingegeben wurde, auf „-“ und „+“ der Timer-Zone (- ⏰ +) zur Bestätigung drücken und gedrückt halten oder 1 Minute abwarten.

Die Bestätigung erfolgt durch ein akustisches Signal und alle LEDs leuchten auf.

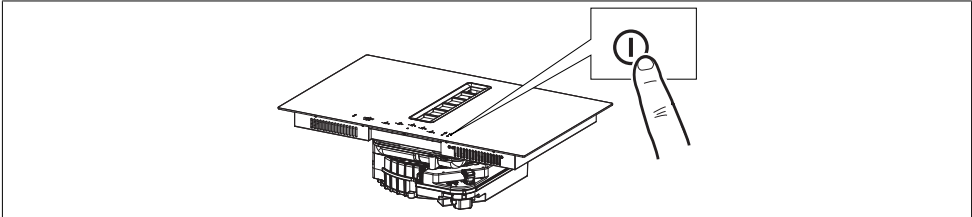
9. BEDIENFELD

	
1	Ein/Aus
2	Funktionstaste für die Tastatursperre
3	Pausenfunktionstaste
4	Schmelzfunktionstaste
5	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs.
6	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs.
7	Leistungsstufenanzeige Kochzonen
8	Leistungsanzeige des Abzugs
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Steuerungsbereich des Timers
11	Taste zum Erhöhen des Timers
12	Taste zum Verringern des Timers
13	Sättigungsanzeige Fettfilter
A	Auto-Funktionstaste

Die Kochzonen müssen durch Drücken der Taste „-“ der entsprechenden Bezugszone aktiviert werden.

Am Bedienfeld sind die auszuwählenden Funktionen immer jene, die beleuchtet sind. Durch Berühren des entsprechenden Symbols wird die Funktion ausgewählt, alles andere leuchtet dann weniger hell.

Einschalten des Geräts:



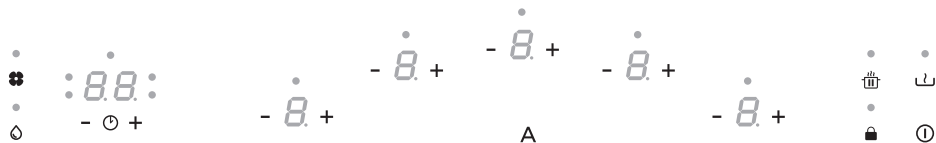
Drücken Sie die On/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.
Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

10. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Abzugs und des Kochfelds. Die Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „0“ an und die Digit-Taste der Dunstabzugshaube zeigt „A“ an. Zum Abschalten erneut drücken.
2	Sperren	Sperrern / entsperren der Bedienelemente. Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Glas zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert. Aktivierung / Deaktivierung: drücken und 1 Sekunde lang gedrückt halten. Einmal aktiviert, wird bei Auswahl einer jeglichen Taste „“ am Timer-Digit angezeigt.
3	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. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Zum Aktivieren: Stellen Sie bei eingeschaltetem Kochfeld einen Topf auf das Kochfeld, wählen Sie die gewünschte Zone aus und halten Sie die Pausenfunktionstaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt. Alle Kochzonen-Digit-Tasten zeigen „II“ und die Leistung der Dunstabzugshaube zeigt „0“ an. Wenn die Pausenfunktion aktiv und die Funktion A deaktiviert ist, zeigt die Leistung der Dunstabzugshaube „1“ an. Zum Deaktivieren: Drücken Sie die Taste und die LED beginnt zu blinken. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste . Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft mit den vorherigen Einstellungen weiter.
	Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einer Abschaltung abzurufen. Drücken Sie die Taste innerhalb von 6 Sekunden nach dem Einschalten, um die vorm der Abschaltung eingestellten Funktionen zurückzugewinnen. Zur Bestätigung des Vorgangs ertönt ein Piepton.
4	Schmelzfunktion	Wählen Sie die gewünschte Kochzone über „-“ und durch Drücken der Taste aus. Es wird „“ angezeigt, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Zum Deaktivieren drücken Sie auf die Taste .

5	Verringerung	Taste zum Verringern der Leistung der Kochzone. Taste zum Verringern der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck verringern Sie die Leistung.
6	Erhöhung	Taste zum Erhöhen der Leistung der Kochzone. Taste zum Erhöhen der Leistung des Abzugs. Bei jedem Druck erhöhen Sie die Leistung.
7	Kochzonen-Digit-Tasten	Leistungsstufenanzeige der Kochzone. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Kochzone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P angezeigt wird.
8	Digit der Dunstabzugshaube	Leistungsstufenanzeige des Abzugs. Sie wird aktiviert, wenn wir diese bestimmte Zone verwenden, indem 0, 1, 2, 3, b, P angezeigt wird.
9	Symbol für die Wartung des Kohlefilters	Denn standardmäßig ist die Erinnerung an die Wartung des Aktivkohlefilters ausgeschaltet (Saugmodus). Zur Aktivierung der Funktion siehe Kapitel: Personalisierung des Benutzermenüs (U1). Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Kohlefilter (nach 200 Betriebsstunden) gewartet werden muss. Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste  für 5 Sekunden. Die Kohlefilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
10	Timer der Kochbereiche	Der Timer ermöglicht es, einen bestimmten Kochbereich nach Ablauf der eingestellten Zeit abzuschalten. Die Kochbereiche können einzeln programmiert werden, da jeder über einen eigenen Timer verfügt, der über die entsprechende LED auf der Seite der Timer-Digit angezeigt werden kann. Zum Aktivieren den Kochbereich auswählen, die Taste „+“ oder „-“ des Timers drücken und einen Wert einstellen. Warten Sie einige Sekunden ab, bis der Countdown startet. Nachdem der Timer abgelaufen ist, drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um das akustische Signal zurückzusetzen.
11	Erhöhung des Timers	Erhöhung der Timer-Dauer.
12	Verringerung des Timers	Verringern der Timer-Dauer.
13	Symbol der Fettfilterwartung	Wenn die LED über dem Symbol eingeschaltet ist, zeigt sie an, dass der Fettfilter (nach 100 Betriebsstunden) gewartet werden muss. Zum Zurücksetzen nach der erfolgten Filterwartung drücken Sie die Taste  für 5 Sekunden. Die Fettfilter-LED schaltet sich aus und der Countdown wird neu gestartet.
A	Automatikfunktion	Die Standardeinstellung beim Einschalten des Kochfeldes/des Dunstabzugshaube sieht den Start der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb vor. Das Display der Dunstabzugshaube zeigt „A“. Die Dunstabzugshaube startet, wenn die Leistung der Kochzonen über „1“ liegt. Zum Deaktivieren drücken Sie auf „A“.

11. FUNKTIONEN DES GERÄTS

	
Kindersicherung	Ermöglicht die Verriegelung des Kochfeldes, um eine versehentliche Bedienung des Geräts zu verhindern. Um Sie zu aktivieren, müssen Sie alle Töpfe vom Gerät entfernen, das Gerät aus- und wieder einschalten. Innerhalb von 3 Sekunden müssen Sie die Tasten „+“ und „-“ des Timers (-  +) und auf „A“ gedrückt halten. Nach der Aktivierung wird auf den Digit-Tasten „L“ angezeigt. Zum Deaktivieren müssen Sie die Tasten „-“ und „+“ (der Timer-Zone -  +) und „A“ drücken und gedrückt halten.

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 Tabelle:	
	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Positionieren Sie einen Topf und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, wählen Sie gleichzeitig „+“ und „-“ der Kochzone und auf der Digit-Taste wird die Leistungsstufe „0“ angezeigt Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone zeigt „R“ Der Benutzer kann die gewünschte Leistungsstufe (von 1 bis 8) auswählen. Nachdem Sie die Leistungsstufe ausgewählt haben, wird die Funktion aktiviert und am Display erscheint „R“.	
Delay-Funktion der Dunstabzugshaube	Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie auf „-“ oder „+“ des Abzugs und stellen Sie eine Leistungsgeschwindigkeit ein. Drücken Sie auf „-“ oder „+“ für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird, der allerdings zum bereits eingestellten Countdown von 15 Minuten umschaltet. Wird durch Drücken der Taste „A“ aktiviert.	
Kochzone intensiv	Die verschiedenen Kochzonen können durch Drücken auf die Tasten „+“ oder „-“ ausgewählt werden. Nachdem Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben, drücken Sie auf „+“, zur intensiven Leistungsstufe „P“ mit einer Dauer von 10 Minuten zu gelangen. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur Geschwindigkeit 9 zurück. Um die Funktion vor Ablauf der Zeit zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „-“, um auf die Leistungsstufe 9 umzuschalten.	
Dunstabzugshaube intensiv	Die Dunstabzugshaube verfügt über 2 intensive Geschwindigkeiten: Intensiv 1 mit einer Dauer von 10 Minuten (Anzeige „b“) Intensiv 2 mit einer Dauer von 8:30 Minuten (Anzeige „P“). Drücken Sie auf „+“ der Zone der Dunstabzugshaube und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein. Sie wird durch Auswahl einer anderen Geschwindigkeit deaktiviert.	
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Dies ermöglicht es, Pfannen mit einem größeren Boden zu verwenden. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden. Zum Aktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links). Eine Digit-Taste zeigt „∩“ und eine Digit-Taste zeigt die Kochleistung. Zum Deaktivieren: Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „-“ in Bezug auf die beiden Kochzonen (vorne + hinten rechts oder vorne + hinten links). 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.	

12. GARTABELLE

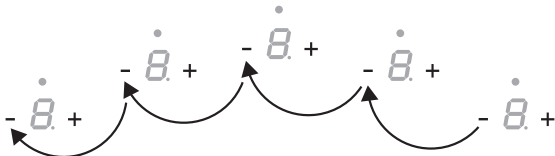
Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, 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

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Der Benutzer kann einige Einstellungsvorgänge am Gerät vornehmen. Gehen Sie wie folgt vor, um das Menü aufzurufen. Die Vorgänge müssen innerhalb von 2 Minuten ausgeführt werden.

- Drücken Sie ①.
- Drücken und halten Sie die Taste  gedrückt und drücken Sie von rechts nach links auf „-“, „+“, aller Zonen, wie in der Abbildung dargestellt, um das Menp aufzurufen und mit der Personalisierung fortzufahren, bis die Kochzonen-Digit-Tasten „00“ zeigen.



Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Digit-Wert Ti-mer	Beschreibung	Digit-Wert Dunstabzugshaube
U0	-	-
U1	Einstellung des Kohlefilters	0 – Kohlefilteralarm deaktiviert 1 – Kohlefilteralarm aktiviert (200 Stunden)
U2	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max. 9 - Min.
U3	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Akustisches Signal aktiv für 120 Sekunden 1 - Akustisches Signal aktiv für 10 Sekunden.
U4	Verwaltungsmenü der Lautstärke. Diese Funktion ist für folgende Funktionen aktivierbar: - Ende des Timers - Taste ① - Filteralarm	0 - Ton aktiviert 1 – Ton deaktiviert

- Sobald der richtige Wert eingegeben wurde, halten Sie die Taste ① zur Bestätigung gedrückt, bis sich alles ausschaltet.
- Um das Menü zu verlassen,  drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenüs nach 1 Minute.

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

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

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3000 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. Ist es nicht möglich, die benötigte Gesamtleistung zu liefern, reduziert ein Bedienelement 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.“

15. 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 Minstdurchmesser 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)
180 mm	110 mm	220 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 Kochfeldes zu beschädigen.

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

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Kochfeldgeräusche

Die Induktionstechnologie 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 Summen (wie das Geräusch eines Transformators)

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

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist und aufhört, sobald das Gefäß mit Wasser oder Essen gefüllt wird.

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.

Lautes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen auf, die aus verschiedenen Materialien bestehen, die übereinander geschichtet sind, und darüber hinaus, wenn sie mit maximaler Drehzahl und sogar auf zwei Kochzonen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Lüftergeräusche

Damit das elektronische System ordnungsgemäß funktioniert, muss die Temperatur des Kochfelds eingestellt 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 Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische und tickende Töne einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind und verschwindet oder sinkt, wenn eine Kochzone ausgeschaltet wird.

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

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Abhilfe
H	Restwärmeanzeige.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
U	Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Wenn das Symbol und ein Dauerton erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
C	Temperatur der Kochzonen zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie einen geeigneten Topf. Erwärmen Sie keine leeren Töpfe.
c	Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/6	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Prüfen Sie die Verbindung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
F/L	Zu hohe Außenhelligkeit, die eine Kalibrierung der Berührungssensoren (Tasten) nicht zulässt.	Beseitigen Sie vorübergehend die externen Lichtquellen der Steuerung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es dann wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.
F/c	Entfernen Sie die Wärmequelle vom Bedienfeld. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
E5	In diesem Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Warten Sie einige Sekunden ab und schließen Sie dann das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display angezeigt wird.	

17. 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.

18. TECHNISCHE DATEN

Produktidentifizierung

Typ: **4300**

Modell:

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

Siehe Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

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

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie auf der Website: www.roblin.fr

MODELL	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW

Parameter	Wert
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht des Gerätes	21 kg
Anzahl Kochbereiche	4
Wärmequelle	Induktion

19. 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 3-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. Gli utenti devono essere pienamente a conoscenza del funzionamento e delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchio.
 - Il collegamento dei cavi deve essere effettuato da un tecnico competente.
 - 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 all'interno del prodotto.
 - **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di protezione (qualora siano presenti).
 - Non toccare l'apparecchio con le mani o parti del corpo bagnate.
 - L'apparecchio non deve mai essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
 - Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e di animali domestici.
 - Non utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe per collegare il dispositivo.
 - Non stare in piedi sull'apparecchio, perché si potrebbe danneggiare.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza, purché supervisionate o istruite riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi coinvolti.
 - Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienze e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
 - Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
 - Collegare la spina ad una presa di tipo conforme alle normative vigenti e in posizione accessibile.
 - I mezzi per la disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le norme in materia.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da persone con qualifiche simili per evitare pericoli.
 - Per gli apparecchi di Classe I, controllare che l'alimentazione elettrica domestica garantisca una corretta messa a terra.
 - Non utilizzare fiamme libere (pericolo di incendio).
-  **AVVERTENZA:** La mancata installazione delle viti o dei dispositivi di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi di scosse elettriche.
- Usare solo viti e minuteria idonea per il fissaggio dell'apparecchio.
 - Assicurarsi che il dispositivo sia installato in modo da poter essere scollegato dall'alimentazione, con una distanza di apertura dei contatti (3 mm) che garantisca la completa disconnessione in condizioni di sovratensione di categoria III.
 - Collegare l'estrattore alla canna fumaria attraverso un tubo di diametro minimo di 120 mm. Il percorso della canna fumaria deve essere il più breve possibile.

- Relativamente alle misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi è importante attenersi scrupolosamente ai regolamenti stabiliti dalle autorità locali.
 - Quando questo apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria solo nella stanza), la stanza deve essere adeguatamente ventilata per evitare il riflusso dei gas di scarico.
 - Pulire l'apparecchio e sostituire i filtri dopo il periodo di tempo specificato (pericolo di incendio). Vedere il paragrafo Pulizia e manutenzione.
 - Devono essere rispettate le normative relative allo scarico dell'aria.
 - L'aria non deve essere espulsa in una canna fumaria utilizzata per lo scarico dei fumi di apparecchi a gas o altri combustibili (non applicabile agli apparecchi che espellono l'aria solo nella stanza).
 - Quando l'apparecchio di cottura e gli apparecchi alimentati con energia diversa dall'elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar), per evitare che i fumi vengano risucchiati nella stanza dall'apparecchio di cottura.
 - Le cappe da cucina e gli altri impianti di aspirazione dei fumi di cottura possono influire negativamente sul funzionamento in sicurezza degli elettrodomestici a gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del flusso di ritorno dei gas di combustione. Questi gas sono potenzialmente in grado di provocare un avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa o di un aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento delle apparecchiature a gas fluido dovrebbe essere testato da un esperto per garantire che non si verifichi un flusso di ritorno dei gas di combustione.
 - I sistemi di induzione di questi piani cottura soddisfano i requisiti delle norme EMC e della direttiva EMF e non dovrebbero interferire con altri dispositivi elettronici. I portatori di pacemaker o di altri impianti elettronici devono chiarire con il proprio medico o con il produttore degli impianti se questi dispositivi sono sufficientemente resistenti alle interferenze.
 - Prima di eseguire il collegamento elettrico, leggere il capitolo COLLEGAMENTO ELETTRICO.
 - Le friggitorie devono essere costantemente sorvegliate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe incendiarsi.
 - Non appoggiare pentole e padelle sul bordo, perché potrebbero danneggiarsi i giunti in silicone.
-  L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Prestare grande attenzione a non toccare le resistenze. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno di non essere costantemente sorvegliati.
-  **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio e non accenderlo per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del prodotto.
 - Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, perché possono surriscaldarsi.
 - Utilizzare l'apposito comando per spegnere il piano cottura dopo l'uso; non affidarsi ai sensori delle pentole.
 - 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 mettere oggetti sulle superfici di cottura.

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

⚠ 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 spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

- L'apparecchio non deve mai essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare che possa surriscaldarsi.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Il prodotto da smaltire deve essere conferito presso un apposito centro di raccolta per il riciclaggio dei componenti elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti derivare dal suo smaltimento inadeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il Comune, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

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.

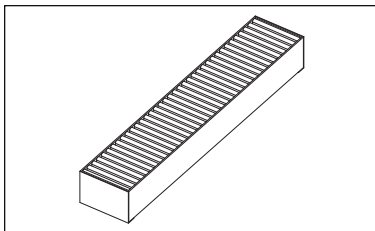
- Le friggitrici devono essere continuamente monitorate durante l'uso: l'olio surriscaldato potrebbe prendere fuoco.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare che possa 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

- Spegnere o scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di qualsiasi intervento di manutenzione.

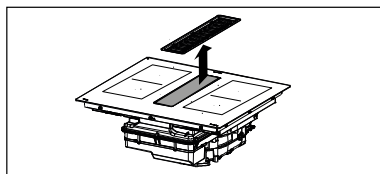
Filtro al carbone attivo

- Il filtro antidori al carbone attivo (fare riferimento alle istruzioni di montaggio) non deve essere lavato né rigenerato, va sostituito ogni 12 mesi. Per ordinare un nuovo filtro, contattare il servizio assistenza (vedere la tabella riportata alla fine del manuale).



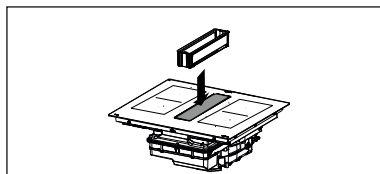
Griglia

- Non lavare in lavastoviglie. Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detergenti aggressivi o abrasivi!).



Filtro antigrasso

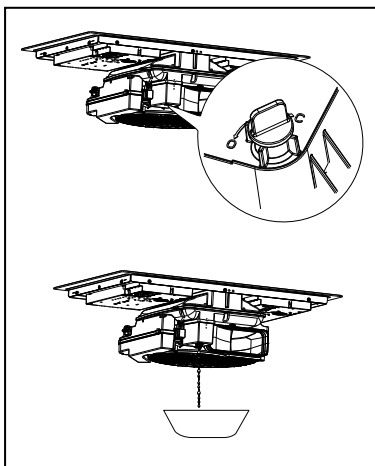
- Pulire o sostituire i filtri agli intervalli di tempo indicati al fine di mantenere la cappa in buono stato di funzionamento ed evitare il potenziale rischio di incendio a causa di un accumulo eccessivo di grasso.
- I filtri antigrasso devono essere puliti ogni 2 mesi di funzionamento o più frequentemente in caso di utilizzo molto intenso e possono essere lavati in lavastoviglie.



La vaschetta di troppopieno superiore fa parte del filtro antigrasso e deve essere controllata dopo ogni cottura oppure ogniquale volta si notino versamenti di liquido sul piano cottura. Lavare con acqua calda e rimuovere i residui di cibo per evitare che si sprigionino odori e si producano incrostazioni.

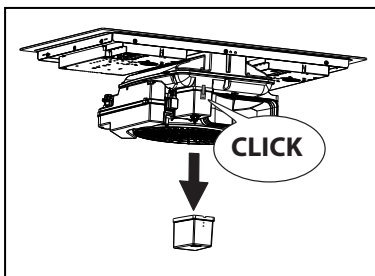
Vaschetta raccolta liquidi

Nell'utilizzo comune, si raccomanda di controllare e svuotare la vaschetta di raccolta a intervalli di due settimane. Togliere il cassetto prima di eseguire i regolari controlli della vaschetta di raccolta acqua, in particolare in caso di cospicui versamenti di liquidi. Premere verso l'alto il rubinetto (arancione) e svitarlo per svuotare il recipiente. Una volta svuotata la vaschetta di raccolta acqua, riavvitare premendo verso l'alto il rubinetto (arancione) fino a chiusura. La valvola è sostituibile, può essere acquistata come ricambio.



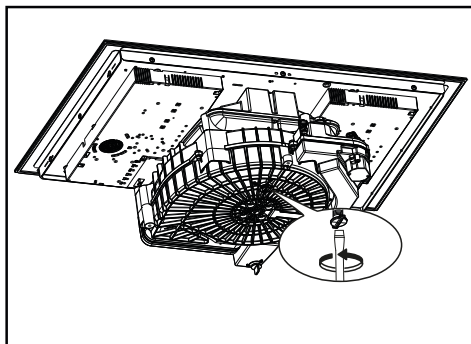
Smontaggio vaschetta raccolta liquidi principale

Per una maggiore pulizia nel caso in cui cadano liquidi che possono causare cattivo odore sganciare la vaschetta aprendo il gancio indicato.



Svuotamento vaschetta raccolta liquidi secondaria

Se avvengono versamenti di liquido sul piano cottura superiori a 1 litro, svitare come indicato il tappo a vite (arancione) e svuotare il recipiente. Una volta svuotato il recipiente, riavvitare il tappo a vite (arancione) fino a chiusura. La valvola è sostituibile, può essere acquistata come ricambio.



Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio 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 cottura, con un raschietto per vetroceramica mentre il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo al raschietto da utilizzare.
- 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.

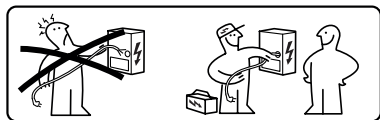
4. REQUISITI DEI MOBILI

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 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.

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 del tipo a "Y" per cui è necessaria la presenza del filo di "neutro". Il cavo di alimentazione deve essere almeno di tipo H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², connessione MONOFASE, BIFASE e TRIFASE: sezione min. dei conduttori: 2,5 mm². Diametro esterno del cavo di 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).
- Si consiglia di usare il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm². Se si utilizza il cavo di alimentazione H05V2V2-F da 5 x 2,5 mm², attenersi alle istruzioni seguenti: per il collegamento trifase, separare i 2 fili e rimuovere le guaine blu dai fili grigi.

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

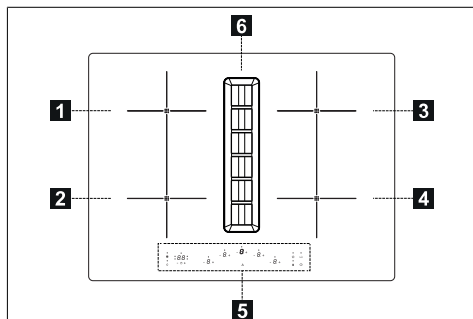
I materiali con il simbolo  sono riciclabili. Smaltire i materiali d'imballaggio in appositi contenitori di raccolta per il riciclaggio.

Risparmio energetico

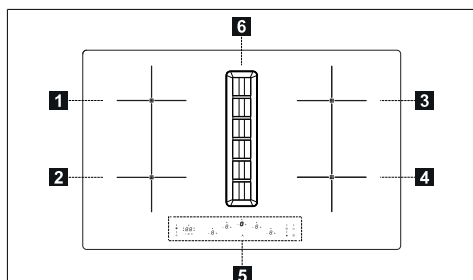
È possibile risparmiare quotidianamente energia durante la cottura, seguendo i suggerimenti che seguono.

- 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 (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W



1	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
2	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
3	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
4	Zona di cottura singola (R.180 mm) 1500 W, con funzione Booster da 2000 W
5	Pannello comandi
6	Griglia di aspirazione
1+2	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona di cottura combinabile (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICATORI

Rilevamento di presenza pentola

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 55 °C e potrebbe quindi causare ustioni al contatto con le mani nude. Il digit della zona di cottura corrispondente indica .

8. 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 accendere 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).
- Accendere il piano cottura utilizzando .
- Premere e mantenere premuti “-” e “+” della zona Timer (-  +) e  finché non verrà visualizzata l'impostazione iniziale.
- Il digit della zona Timer visualizzerà “Po”.
- Premere “-” o “+” della zona Timer (-  +) per modificare il limite di potenza visualizzato nei digit A e B.
- Premere contemporaneamente per confermare la scelta.

Vedere la tabella seguente per le specifiche:

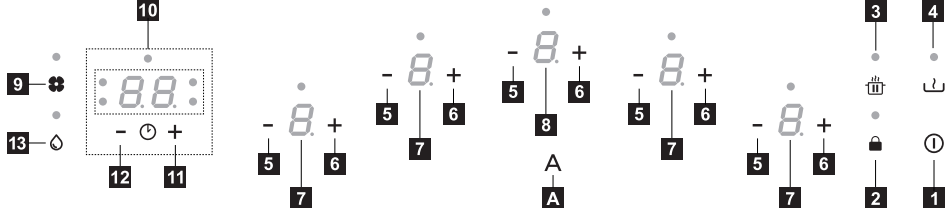
Valore sui digit (KW)	Note
	
7,4	Impostazione iniziale standard
6	
5	

4	
3,5	
3	
2,5	

Una volta inserito il valore corretto, confermare premendo e mantenendo premuti “-” e “+” della zona Timer (- ⏰ +), oppure attendere 1 minuto.

La conferma è data dal segnale acustico e tutti i led si accendono.

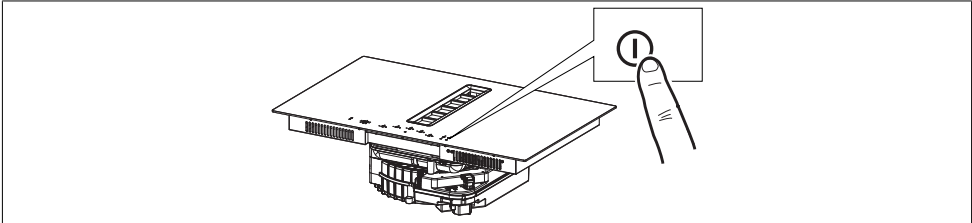
9. PANNELLO COMANDI

	
1	Acceso/Spento
2	Tasto della funzione Blocco tastiera
3	Tasto della funzione Pausa
4	Tasto della funzione Scioglimento
5	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell'aspiratore.
6	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell'aspiratore.
7	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura
8	Indicatore del livello di potenza dell'aspiratore
9	Indicatore saturazione filtro al carbone attivo
10	Zona gestione Timer
11	Tasto incremento Timer
12	Tasto decremento Timer
13	Indicatore saturazione filtro antigrasso
A	Tasto della funzione Auto

Le zone di cottura devono essere attivate premendo il tasto “-” della corrispondente zona di riferimento.

Sul pannello comandi, le funzioni selezionabili sono sempre quelle illuminate e selezionare le funzioni toccando il simbolo corrispondente e tutto il resto si illuminerà meno intensamente.

Accensione dell' apparecchio:



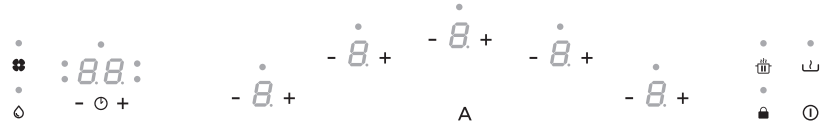
Premere per 2 secondi il tasto On/Off per accendere e attivare le funzioni del piano.
In questo momento il piano è acceso ma tutte le zone di cottura e la cappa sono a potenza zero. Il Piano si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inutilizzo.
Attenzione: Per ragioni di sicurezza sarà sempre possibile spegnere il piano tramite il tasto On/Off.

10. DESCRIZIONE COMANDI

1	Acceso/Spento Accensione / spegnimento dell'aspiratore e del piano di cottura. I digit delle zone di cottura visualizzano "0" e il digit della cappa visualizza "A". Premere nuovamente per spegnere.
2	Blocco Blocco / sblocco dei comandi. E' possibile bloccare le funzioni del piano cottura durante l'uso, ad esempio per pulire il vetro. La funzione rimane attiva anche se il piano cottura viene spento e riacceso. Attivazione / disattivazione: premere e mantenere premuto per 1 secondo. Una volta attivato, se selezioniamo qualsiasi tasto verrà visualizzato "0" sul digit del Timer.
3	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. Se la funzione Pausa non viene disattivata entro 10 minuti, il piano cottura si spegne automaticamente. Per attivare: a piano acceso posizionare una pentola sul piano di cottura e selezionare la zona desiderata, premere e mantenere premuto il tasto della funzione Pausa per almeno 1 secondo. Tutti i digit delle zone di cottura indicano "11" e la potenza della cappa visualizzerà "0". Se la funzione Pausa è attiva e la funzione A è disattivata, la potenza della cappa visualizzerà "1". Per disattivare: premere il tasto e il led lampeggerà. Premere qualsiasi altro tasto entro 10 secondi. La funzione viene disattivata e il piano cottura proseguirà con le impostazioni precedenti.
	Funzione di Ricambio Questa funzione è utilizzata per richiamare le impostazioni di funzionamento del piano cottura in caso di spegnimento. Premendo il tasto entro 6 secondi dopo la riaccensione è possibile recuperare le funzioni impostate precedentemente lo spegnimento. Viene emesso un bip per confermare l'operazione.
4	Funzione scioglimento Selezionare la zona di cottura desiderata utilizzando il "-" e premere il tasto . Viene visualizzato "0" per indicare che la funzione è attiva. Per disattivare premere il tasto .

5	Decremento	Tasto decremento della potenza della zona di cottura. Tasto decremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si decremента la potenza.
6	Incremento	Tasto incremento della potenza della zona di cottura. Tasto incremento della potenza dell'aspiratore. Ad ogni pressione si incrementa la potenza.
7	Digit della zona di cottura	Indicatore del livello di potenza della zona di cottura. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona di cottura visualizzando 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Digit della cappa	Indicatore del livello di potenza dell'aspiratore. Si attiva se stiamo utilizzando quella specifica zona visualizzando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Simbolo manutenzione filtro carbone	Per impostazione predefinita, il promemoria di manutenzione del filtro al carbone è disattivato (modalità aspirante). Per attivare la funzione visualizzare il capitolo: Personalizzazione del menu utente (U1). Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro carbone (dopo 200 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto  . Il led del filtro al carbone si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
10	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 visualizzabile dall'accensione del corrispondente led sui lati del digit del Timer. Per attivare selezionare la zona di cottura, premere il tasto "+" o "-" del Timer e impostare un valore. Attendere qualche secondo per l'inizio del conto alla rovescia. Una volta scaduto il Timer premere il tasto "-" o "+" per resettare la segnalazione acustica.
11	Incremento del Timer	Incremento della durata del Timer.
12	Decremento del Timer	Decremento della durata del Timer.
13	Simbolo manutenzione filtro antigrasso	Se il led sopra il simbolo è acceso indica di effettuare la manutenzione del filtro antigrasso (dopo 100 ore di utilizzo). Per il reset dopo avere effettuato la manutenzione dei filtri premere per 5 secondi il tasto  . Il led del filtro antigrasso si spegnerà e sarà riavviato il conto alla rovescia.
A	Funzione Automatica	L'impostazione standard all'accensione del piano cottura/cappa aspirante prevede l'avvio della cappa in modalità Automatica. Il display della cappa visualizza "A". La cappa entra in funzione se la potenza nelle zone di cottura è superiore a "1". Per disattivare, premere "A".

11. FUNZIONI DELL'APPARECCHIO

	
Blocco bambini	Permette di bloccare il piano cottura per evitare l'azionamento accidentale dell'apparecchio. Per attivare rimuovere tutte le pentole dall'apparecchio, spegnere e riaccendere il prodotto. Entro 3 secondi, tenere premuti i tasti "+" e "-" del Timer (-  +) e "A". Dopo l'attivazione sui digit viene visualizzata una "A". Per disattivare premere e mantenere premuto i tasti "-" e "+" (della zona del Timer -  +) e "A".

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	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
Funzione Delay della cappa	Posizionare una pentola e selezionare la zona di cottura interessata, selezionare contemporaneamente il "+" e il "-" della zona di cottura, nel digit verrà visualizzato il livello di potenza "0". Il digit della zona di cottura corrispondente indica "A". L'utente può selezionare il livello di potenza desiderato (da 1 a 8). Dopo aver selezionato il livello di potenza, la funzione si attiverà e il display mostrerà "A".	
	Questa funzione è disponibile solo se viene disattivata la modalità Automatica. La modalità automatica si disattiva premendo "A". Premere il "-" o il "+" dell'aspiratore e impostare una velocità di potenza. Premere il "-" o il "+" per la gestione del Timer che visualizza "CL" ma passerà al conto alla rovescia già impostato a 15 minuti. Si disattiva premendo il tasto "A".	
	Intensiva zone cottura	
	Le varie zone di cottura potranno essere selezionate premendo il pulsante "+" o "-", una volta selezionata la zona desiderata premere "+" per arrivare all'intensiva "P" della durata di 10 minuti. Trascorso questo tempo, il sistema torna automaticamente alla velocità 9. Per disattivare la funzione prima del tempo premere il tasto "-" portando la potenza a 9.	
Intensive cappa	La cappa è dotata di 2 velocità intensive: Intensiva 1 dalla durata di 10 minuti (visualizza "b"). Intensiva 2 dalla durata di 8:30 minuti (visualizza "P"). Premere sul "+" della zona della cappa e impostare la velocità desiderata. Si disattiva selezionando una velocità differente.	
	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 contemporaneamente i tasti "-" relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra). Un digit visualizzerà "N" e un digit visualizzerà la potenza di cottura. Per disattivare: premere contemporaneamente i tasti "-" relativi alle due zone di cottura (anteriore + posteriore destra oppure anteriore + posteriore sinistra). 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".	

12. 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

13. PERSONALIZZAZIONE DEL MENU UTENTE

L'utente può effettuare alcune operazioni di regolazione sul prodotto. Seguire la procedura sotto per entrare nel menù, le operazioni devono essere fatte entro 2 minuti.

- Premere ①.
- Premere e mantenere premuto  e premere da destra a sinistra il "-" di tutte le zone come in figura per entrare nel menù e procedere alla personalizzazione finché i digit delle zone di cottura mostrano "U0".



Vedere la tabella seguente per le specifiche:

Valore digit Timer	Descrizione	Valore digit cappa
U0	-	-
U1	Impostazione filtri al carbone	0 - Allarme filtro al carbone disattivato 1 - Allarme filtri al carbone attivato (200 ore)
U2	Menu di gestione del livello di luminosità del display.	0 - Max 9 - Min.
U3	Menu di gestione del termine del conto alla rovescia.	0 - Segnale acustico attivo per 120 secondi 1 - Segnale acustico attivo per 10 secondi.
U4	Menu di gestione del volume. Questa funzione non è attivabile per le seguenti funzioni: - Fine del Timer - Tasto ① - Allarme filtri	0 - Suono attivato 1 - Suono disattivato

- Una volta inserito il valore corretto confermare tenendo premuto il tasto ① finché non si spegne tutto.
- Per uscire dal menu senza salvare, premere .

Se non si effettua alcuna operazione, il menu utente si chiude dopo 1 minuto.

14. 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 3000 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'occor-

renza. 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.”

15. 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 indi-

cati 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	
	Ø min. (consigliato)	Ø max (consigliato)
180 mm	110 mm	220 mm

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 vibrazioni 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 siste-

ma 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.

16. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Descrizione	Soluzione
H	Indicatore di calore residuo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
U	Rilevamento di presenza pentola.	Usare una pentola appropriata. Se si presenta il simbolo e un suono continuo contattare il Servizio Assistenza.
C	Temperatura delle zone di cottura troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Usare una pentola appropriata. Non riscaldare pentole vuote.
c	Temperatura dei componenti elettronici troppo alta.	Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/6	Tensione e/o frequenza di alimentazione fuori intervallo.	Controllare la connessione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.
F/L	Luminosità esterna eccessiva che non consente la calibrazione dei sensori touch (tasti).	Eliminare temporaneamente le fonti luminose esterne al comando. Scollegare e ricollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.
F/c	Rimuovere fonti di calore dal pannello dei comandi. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza.	
E5	Contattare il Servizio Assistenza.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Attendere alcuni secondi, quindi ricollegare l'apparecchio all'alimentazione. Se il problema permane, contattare il Servizio Assistenza e specificare il codice di errore che appare sul display.	

17. MANUTENZIONE - RIPARAZIONE E CONFORMITÀ

- Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- Assicurarci 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.

18. DATI TECNICI

Identificazione del prodotto

Tipo: **4300**

Modello:

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

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.

Maggiori informazioni sui dati tecnici sono disponibili sul sito: www.roblin.fr

MODELLO	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Potenza massima totale (piano + cappa)	7,62 Kw (impostazione base)
Potenza massima totale (piano + cappa)	4,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,72 Kw
Potenza massima totale (piano + cappa)	3,02 Kw

Parametro	Valore
Tensione/frequenza di alimentazione	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del dispositivo	21 kg
Numero di zone di cottura	4
Fonte di calore	induzione

19. 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 3 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. INFORMACIONES SOBRE LA 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. Los usuarios deben conocer perfectamente el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.
- La conexión de los cables debe ser realizada por un técnico competente.
- 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 en el interior del producto.
- **ADVERTENCIA:** Antes de instalar el aparato, retire las películas de protección (si las hubiera).
- No toque el aparato con las manos u otras partes del cuerpo húmedas.
- El aparato nunca debe estar expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de animales domésticos.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones para conectar el aparato.
- No se suba encima del aparato ya que se puede dañar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños inclui-

dos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Vigile a los niños, asegurándose de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Conecte el enchufe a una toma conforme con las normativas vigentes y en posición accesible.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normativas correspondiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Para los aparatos de Clase I, asegúrese de que la instalación eléctrica doméstica proporcione una correcta conexión a tierra.
- No utilice llamas abiertas (peligro de incendio).



ADVERTENCIA: La falta de instalación de los tornillos o de los dispositivos de fijación conformes con estas instrucciones puede causar riesgos de descargas eléctricas.

- Utilice únicamente tornillos y piezas de fijación adecuadas para la fijación del aparato.
- Asegúrese de que el dispositivo esté instalado de manera que pueda desconectarse de la alimentación, con una separación de los contactos (3 mm) que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- Conecte el extractor a la chimenea a través de un tubo con un diámetro mínimo de 120 mm. El recorrido de la

chimenea debe ser lo más corto posible.

- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos es importante seguir escrupulosamente los reglamentos establecidos por las autoridades locales.
- Cuando este aparato se use simultáneamente con aparatos que queman gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo descargan el aire en la habitación), la habitación debe estar adecuadamente ventilada para evitar el reflujo de los gases de escape.
- Limpie el aparato y sustituya los filtros después del tiempo especificado (peligro de incendio). Véase el apartado Limpieza y mantenimiento.
- Deben cumplirse las normativas relativas a la descarga del aire.
- El aire no debe ser expulsado en una chimenea utilizada para la evacuación de los humos de aparatos a gas u otros combustibles (no aplicable a los aparatos que solo expulsan el aire en la habitación).
- Cuando el aparato de cocción y los aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica están en funcionamiento al mismo tiempo, la presión negativa en la habitación no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar), para evitar que los humos sean succionados hacia la habitación desde el aparato de cocción.
- Las campanas de cocina y otros sistemas de extracción de los humos de cocina pueden afectar negativamente el funcionamiento seguro de los electrodomésticos a gas u otros combustibles (incluidos los de otras habitaciones) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases tienen el potencial de causar envenenamiento por monóxido de carbono. Después de la instalación de una campana o un extractor de humos de cocina, el funcionamiento de los equipos a gas debe ser probado por un

experto para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.

- Los sistemas de inducción de estas placas de cocción cumplen con los requisitos de las normativas EMC y de la directiva EMF y no deberían interferir con otros dispositivos electrónicos. Las personas con marcapasos u otros implantes electrónicos deben consultar con su médico o con el fabricante de los dispositivos para determinar si estos son lo suficientemente resistentes a las interferencias.
- Antes de realizar la conexión eléctrica, lea el capítulo CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Las freidoras deben ser constantemente monitoreadas durante su uso: el aceite sobrecalentado podría incendiarse.
- No apoye recipientes en el borde de la placa de cocción porque se podrían dañar las juntas de silicona.



El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Preste mucha atención en no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados de manera constante.



ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato y no lo encienda para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- 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.
- 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 sobre las superficies de cocción.

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

⚠ 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. Nunca intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta contra incendios.

- El aparato no debe instalarse nunca detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

- El símbolo  en el producto o en su envase indica que el producto no puede ser desechado como un desecho doméstico normal. El producto a eliminar debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de componentes eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha 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 el reciclaje de este producto, contacte el Ayuntamiento, el servicio local de eliminación de residuos o la tienda donde compró el producto.

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.

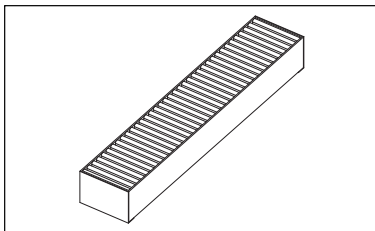
- Las freidoras deben ser monitoreadas continuamente durante el uso: el aceite recalentado podría coger fuego.
- No ponga en marcha el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
- No 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.

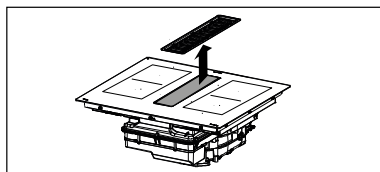
Filtro de carbón activo

- El filtro de olores de carbón activado (consulte las instrucciones de instalación) no debe lavarse ni regenerarse, debe sustituirse cada 12 meses. Para pedir un filtro nuevo, comuníquese con el servicio de asistencia (véase la tabla señalada al final del manual).



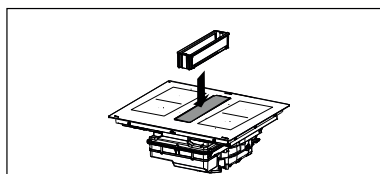
Rejilla

- No lave en lavavajillas. Limpie la parrilla con agua caliente y jabón neutro, sin usar esponjas abrasiva (¡no utilice detergentes agresivos o abrasivos!).



Filtro de grasa

- Limpie o sustituya los filtros en los intervalos de tiempo indicados con el fin de mantener la campana en buen estado de funcionamiento y evitar el potencial riesgo de incendio a causa de una acumulación excesiva de grasa.
- Los filtros de grasa deben limpiarse cada 2 meses de funcionamiento o más frecuentemente en caso de uso muy intenso y pueden ser lavado en lavavajillas.



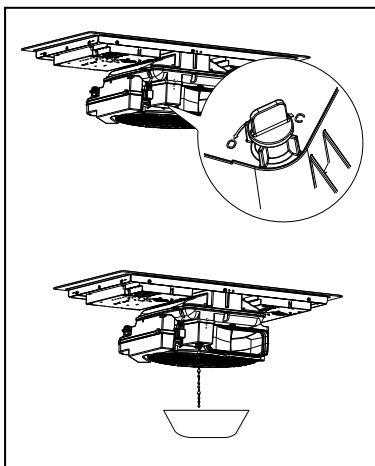
La bandeja de demasiado lleno superior forma parte del filtro de grasa y debe ser controlada después de cada cocción o cada vez que se noten derrames de líquido en la placa de cocción. Lave con agua caliente y remueva los residuos de comida para evitar que se generen olores y se produzcan incrustaciones.

Bandeja de recogida de líquidos

En el uso habitual, se recomienda comprobar y vaciar la bandeja recoge gotas a intervalos de dos semanas.

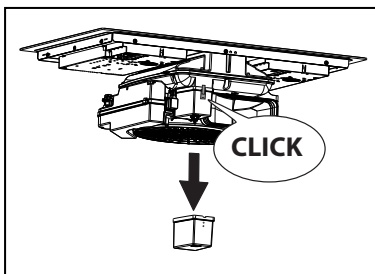
Retire el cajón antes de realizar las comprobaciones periódicas de la bandeja recoge gotas, especialmente en caso de derrames grandes. Presione el grifo (naranja) hacia arriba y desenrosquelolo para vaciar el recipiente. Una vez vaciada la bandeja de recogida de agua, volver a enroscar presionando hacia arriba el grifo (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula es reemplazable y puede adquirirse como repuesto.



Desmontaje de la bandeja de recogida de líquidos principal

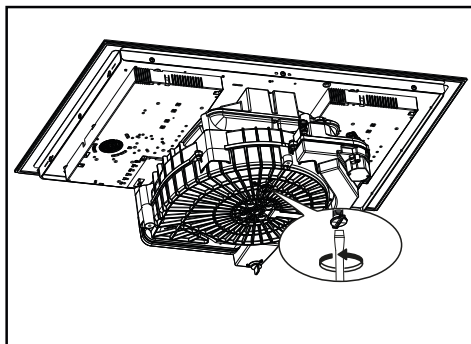
Para una mayor limpieza, en caso de que se derramen líquidos que puedan causar mal olor, desenganchar la bandeja abriendo el gancho indicado.



Vaciado de la bandeja de recogida de líquidos

Si se derrama más de 1 litro de líquido sobre la placa de cocción, desenrosque el tapón de rosca (naranja) como se indica y vacíe el recipiente. Una vez vaciado el recipiente, volver a enroscar el tapón de rosca (naranja) hasta que quede cerrado.

La válvula es reemplazable y puede adquirirse como repuesto.



Limpieza del aparato

Limpie el aparato 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 consejos del fabricante con respecto a los detergentes que debe utilizar. Se aconseja usar productos detergentes protectores.
- Remueva la suciedad incrustada, por ej. leche desbordada durante la cocción, con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía está caliente. Siga las recomendaciones del fabricante con respecto al raspador que debe utilizar.
- Remueva el eventual plástico fundido con un raspador para vitrocerámica mientras la placa de cocción todavía 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.

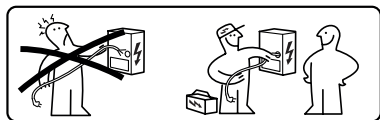
4. REQUISITOS DE LOS MUEBLES

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 instalaciones 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 de tipo "Y" por lo que es necesario que esté el cable de "neutro". El cable de alimentación debe ser al menos de tipo H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexión MONOFÁSICA, BIFÁSICA y TRIFÁSICA: sección mín. 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).
- Se aconseja utilizar el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Si se utiliza el cable de alimentación H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², atenerse a las siguientes instrucciones: para la conexión trifásica, separar los 2 hilos y quite las fundas azules de los hilos grises.

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

6. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación de los electrodomésticos

El símbolo  en el producto o en su envase indica que el producto no debe ser eliminado junto con los residuos normales domésticos. 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 ayuntamiento, 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 energético

Es posible ahorrar cotidianamente energía durante la cocción, siguiendo las sugerencias que siguen.

- 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

El diagrama muestra una placa de cocción con una zona central rectangular y cuatro zonas cuadradas en las esquinas. Las zonas están numeradas: 1 y 2 en la zona superior izquierda, 3 y 4 en la superior derecha, 5 en la zona inferior central, y 6 en la zona inferior central (debajo de la zona 5). Debajo de la zona 5 hay un panel de mandos con varios botones y un símbolo de calor residual.

1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

El diagrama muestra una placa de cocción con una zona central rectangular y cuatro zonas cuadradas en las esquinas. Las zonas están numeradas: 1 y 2 en la zona superior izquierda, 3 y 4 en la superior derecha, 5 en la zona inferior central, y 6 en la zona inferior central (debajo de la zona 5). Debajo de la zona 5 hay un panel de mandos con varios botones y un símbolo de calor residual.

1	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
2	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
3	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W

4	Zona de cocción individual (R.180 mm) 1500 W, con función Booster de 2000 W
5	Panel de mandos
6	Rejilla de aspiración
1+2	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Zona de cocción combinable (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICADORES

Detección de la presencia del recipiente

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 55 °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. LIMITACIÓN DE LA POTENCIA

Cuando se conecta el aparato 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 doméstica.

Si esto no es necesario, se puede encender directamente la placa de cocción utilizando o, alternatively, seguir el procedimiento descrito a continuación para acceder al menú.

- Conecte la placa de cocción a la red doméstica (esta operación debe ser realizada en cada acceso al menú).
- Encienda la placa de cocción utilizando .
- Pulse y mantenga pulsados « - » y « + » de la zona Temporizador ()

- y  hasta visualizar la configuración inicial.
- El dígito de la zona Temporizador seleccionada mostrará «Po».
 - Pulse «-» o «+» de la zona Temporizador (-  +) para modificar el límite de potencia mostrado en los dígitos A y B.
 - Pulse al mismo tiempo para confirmar la selección.

Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

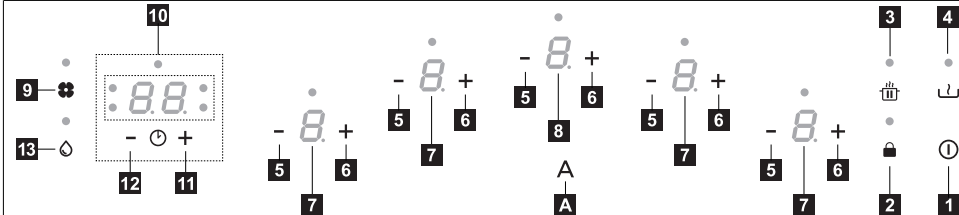
Valor en los dígitos (KW)		Notas
A	- 8 +	
B	- 8 +	

7,4	Configuración inicial estándar
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Una vez introducido el valor correcto, confirme pulsando y manteniendo pulsados «-» y «+» en la zona Temporizador (-  +), o bien espere 1 minuto.

La confirmación se da mediante una señal acústica y todos los LEDES se encienden.

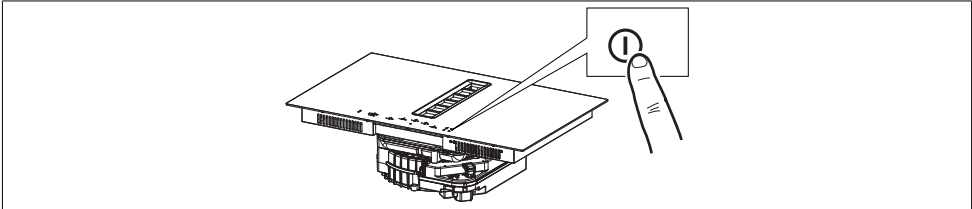
9. PANEL DE MANDOS

	
1	Encendido/Apagado
2	Tecla de la función Bloqueo teclado
3	Tecla de la función Pausa
4	Tecla de la función Derretir
5	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de decremento de la potencia del extractor.
6	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor.
7	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción
8	Indicador del nivel de potencia del extractor
9	Indicador saturación filtro de carbón activo
10	Zona control Temporizador
11	Tecla de incremento del Temporizador
12	Tecla de reducción del Temporizador
13	Indicador saturación filtro de grasa
A	Tecla de la función Automático

Las zonas de cocción deben activarse pulsando el botón «-» de la zona correspondiente.

En el panel de control, las funciones seleccionables son siempre las que están iluminadas. Seleccione las funciones tocando el símbolo correspondiente y el resto se iluminará con menor intensidad.

Encendido del aparato:



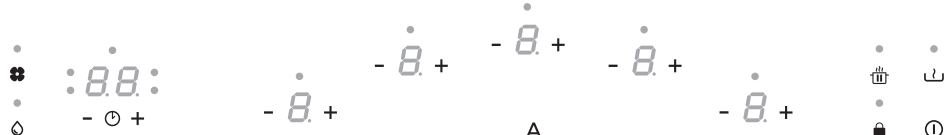
Pulse durante 2 segundos el botón On/Off para encender y activar las funciones de la placa. En este momento, la placa está encendida, pero todas las zonas de cocción y la campana están a potencia cero. La placa se apaga automáticamente si transcurren 10 segundos sin usarla.
Atención: Por razones de seguridad siempre será posible apagar la placa a través de la tecla On/Off.

10. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1	Encendido/Apagado Encendido/apagado del extractor y de la placa de cocción. Los dígitos de las zonas de cocción muestran « 0 » y el dígito de la campana muestra « A ». Vuelva a pulsar para apagar.
2	Bloqueo Bloqueo/desbloqueo de los mandos. Es posible bloquear las funciones de la placa durante su uso, por ejemplo, para limpiar el cristal. La función permanece activa incluso cuando la placa de cocción se apaga y se vuelve a encender. Activación / desactivación: pulse y mantenga pulsado durante 1 segundo. Una vez activado, si seleccionamos cualquier tecla se mostrará « » en el dígito del Temporizador.
3	Función Pausa 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. Si la función Pausa no se desactiva en 10 minutos, la placa de cocción se apaga automáticamente. Para activar: con la placa encendida, coloque una olla sobre la placa de cocción y seleccione la zona deseada, pulse y mantenga pulsado el botón de la función Pausa durante al menos 1 segundo. Todos los dígitos de la zona de cocción indicarán « » y la potencia de la campana mostrará « 0 ». Si la función Pausa está activa y la función Pausa está desactivada, la potencia de la campana mostrará « 1 ». Para desactivar: pulse la tecla y el testigo parpadeará. Pulse una tecla cualquier en un intervalo de tiempo de 10 segundos. La función se desactiva y la placa de cocción continúa con los ajustes anteriores. Función de Recuperación Esta función se utiliza para recuperar los ajustes de funcionamiento de la placa de cocción en caso de apagado. Si pulsa la tecla en un plazo de 6 segundos tras volver a encender el aparato, podrá recuperar las funciones configuradas antes de apagarlo. Se emitirá un pitido para confirmar la operación.
4	Función Derretir Seleccione la zona de cocción deseada utilizando el «-» y pulse la tecla . Se visualiza « » para indicar que la función está activa. Para desactivar pulse la tecla .

5	Reducción	Tecla de reducción de la potencia de la zona de cocción. Tecla de reducción de la potencia del extractor. En cada presión se reduce la potencia.
6	Incremento	Tecla de incremento de la potencia de la zona de cocción. Tecla de incremento de la potencia del extractor. En cada presión se incrementa la potencia.
7	Dígito de la zona de cocción	Indicador del nivel de potencia de la zona de cocción. Se activa si estamos utilizando esa zona de cocción específica y muestra 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P.
8	Dígito de la campana	Indicador del nivel de potencia del extractor. Se activa si estamos utilizando esa zona específica, mostrando 0, 1, 2, 3, b, P.
9	Símbolo mantenimiento filtro de carbón	De forma predeterminada, el recordatorio de mantenimiento del filtro de carbón está desactivado (modo de succión). Para activar la función, consulte el capítulo: Personalización del menú de usuario (U1). Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro de carbón (tras 200 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla  . El LED del filtro de carbón se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
10	Temporizador de las zonas de cocción	El Temporizador permite apagar una zona de cocción concreta al finalizar el tiempo programado. Las zonas de cocción se pueden programar individualmente, ya que cada una dispone de su propio temporizador, que se puede visualizar al encenderse el LED correspondiente en los laterales del dígito del Temporizador. Para activar, seleccione la zona de cocción, pulse el botón «+» o «-» del Temporizador y ajuste un valor. Espere unos segundos hasta que comience la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, pulse el botón «-» o «+» para restablecer la señal acústica.
11	Incremento del Temporizador	Incremento de la duración del Temporizador.
12	Reducción del Temporizador	Reducción de la duración del Temporizador.
13	Símbolo del mantenimiento del filtro de grasa	Si el LED situado encima del símbolo está encendido, significa que hay que realizar el mantenimiento del filtro antigrasa (tras 100 horas de uso). Para reiniciar tras haber realizado el mantenimiento de los filtros, pulse durante 5 segundos la tecla  . El LED del filtro antigrasa se apagará y se reiniciará la cuenta atrás.
A	Función Automática	La configuración estándar al encender la placa de cocción/campana extractora prevé el arranque de la campana en modo Automático. La pantalla de la campana muestra «  ». La campana se pone en funcionamiento si la potencia en las zonas de cocción es superior a «1». Para desactivarla, pulse «A».

11. FUNCIONES DEL APARATO

	
Bloqueo para niños	Permite bloquear la placa de cocción para evitar el encendido accidental del aparato. Para activarlo, retire todas las ollas del aparato, apáguelo y vuelva a encenderlo. En un plazo de 3 segundos, mantenga pulsadas las teclas «+» y «-» del Temporizador ( ) y «A». Tras la activación, aparecerá un «  » en la pantalla. Para desactivarlo, mantenga pulsadas las teclas «-» y «+» (en la zona del Temporizador  ) y «A».

Función calentamiento	Esta función se utiliza para calentar una olla a la máxima potencia antes de continuar la cocción a un nivel seleccionado. El intervalo de tiempo durante el cual la zona de cocción se mantiene a la máxima potencia depende del nivel de cocción final seleccionado. Consulte la tabla:	
	Nivel de potencia	Temporizador (segundos)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Coloque una olla y seleccione la zona de cocción deseada, seleccione simultáneamente el «+» y el «-» de la zona de cocción, en la pantalla se mostrará el nivel de potencia « P » El dígito de la zona de cocción correspondiente indica « R ». El usuario puede seleccionar el nivel de potencia deseado (de 1 a 8). Una vez seleccionado el nivel de potencia, la función se activará y la pantalla mostrará « R ».	
Función Delay de la campana	Esta función solamente se encuentra disponible si se desactiva el modo Automático. La modalidad automática se desactiva pulsando "A". Pulse la tecla «-» o «+» del extractor y ajuste la velocidad de potencia. Pulse «-» o «+» para gestionar el Temporizador, que mostrará «CL», pero pasará a la cuenta atrás ya establecida en 15 minutos. Se desactiva pulsando la tecla «A».	
Zona de cocción intensiva	Las distintas zonas de cocción se pueden seleccionar pulsando el botón «+» o «-». Una vez seleccionada la zona deseada, pulse «+» para llegar a la intensidad máxima « P » con una duración de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la velocidad 9. Para desactivar la función antes de tiempo, pulse el botón «-» y reduzca la potencia a 9.	
Campana intensiva	La campana está equipada con 2 velocidades intensivas: Intensiva 1 con una duración de 10 minutos (se muestra «b») Intensiva 2 con una duración de 8:30 minutos (se muestra «P») Pulse el «+» de la zona de la campana y ajuste la velocidad deseada. Se desactiva seleccionando una velocidad diferente.	
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 ollas 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 las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda). Un dígito mostrará « P » y otro dígito mostrará la potencia de cocción. Para desactivar: pulse simultáneamente las teclas «-» correspondientes a las dos zonas de cocción (delantera + trasera derecha o delantera + trasera izquierda). ¡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".	

12. TABLA DE COCCIÓN

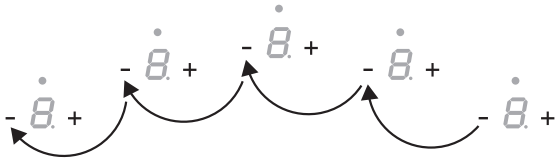
Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción 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

13. PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ DE USUARIO

El usuario puede efectuar algunas operaciones de regulación en el producto. Siga el procedimiento siguiente para acceder al menú. Las operaciones deben realizarse en un plazo de 2 minutos.

- Pulse ❶.
- Mantenga pulsado  y pulse de derecha a izquierda el «-» de todas las zonas, tal y como se muestra en la imagen, para acceder al menú y proceder a la personalización hasta que los dígitos de las zonas de cocción muestren «U0».



Consulte la tabla siguiente para las especificaciones:

Valor del dígito del Temporizador	Descripción	Valor del dígito de la campana
U0	-	-
U1	Configuración de los filtros de carbón	0 - Alarma del filtro de carbón desactivada 1 - Alarma de los filtros de carbón activada (200 horas)
U2	Menú de control del nivel de brillo de la pantalla.	0 - Máx. 9 - Mín.
U3	Menú de gestión de la cuenta atrás.	0 - Señal acústica activa durante 120 segundos 1 - Señal acústica activa durante 10 segundos.
U4	Menú de control del volumen. Esta función no se puede activar para las siguientes funciones: - Fin del Temporizado - Botón ❶ - Alarma de filtros	0 - Sonido activado 1 - Sonido desactivado

- Una vez introducido el valor correcto, confirme manteniendo pulsada la tecla ❶ hasta que se apague todo.
- Para salir del menú sin guardar, pulse .

Cuando no se realiza ninguna operación, el menú de usuario se cierra al cabo de 1 minuto.

14. 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 3000 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 nivel 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.»

15. 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 acercar 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)
180 mm	110 mm	220 mm

Recipientes vacíos o con base delgada

No utilice recipientes vacíos o con base delgada en la placa 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:

Leve zumbido (como el ruido de un transformador)

Este ruido se produce cuando se cocina a un nivel de calor elevado y está determinado por la cantidad de energía

transferida de la placa de cocción a las ollas. El ruido desaparece o se debilita cuando se disminuye el nivel de calor.

Leve silbido

Este ruido se produce cuando el recipiente de cocción está vacío y cesa una vez que el recipiente se llena con agua o comida.

Crepitar

Este ruido se produce con ollas compuestas de numerosos materiales estratificados uno sobre otro y es causado por las vibraciones de las superficies donde se encuentran los diferentes materiales. El ruido procede de las ollas y puede variar según la cantidad de comida y la manera de cocinarlos.

Fuerte silbido

Este ruido se produce con ollas compuestas de materiales diferentes estratificados uno sobre otro y, además, cuando se utilizan a máxima potencia 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 funcionamiento correcto 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 se manifiesta exclusivamente cuando al menos tres zonas de cocción están en funcionamiento y desaparece o disminuye en el momento en que se apaga alguna.

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

16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Descripción	Solución
H	Indicador de calor residual.	Deje que el aparato se enfríe.
U	Detección de la presencia de la olla.	Use una olla adecuada. Si se presenta el símbolo y un sonido continuo, contacte al Servicio de Asistencia.
C	Temperatura de las zonas de cocción demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Use una olla adecuada. No caliente ollas vacías.
c	La temperatura de los componentes electrónicos es demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/6	Tensión y/o frecuencia de alimentación fuera del intervalo permitido.	Compruebe la conexión. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.
F/L	Luminosidad exterior excesiva que no permite la calibración de los sensores táctiles (teclas).	Elimine temporalmente las fuentes de luz externas al mando. Desconecte y vuelva a conectar el aparato a la alimentación eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.
F/c	Retire las fuentes de calor del panel de control. Deje que el aparato se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.	
E5	Comuníquese con el Servicio de Asistencia.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica e indique el código de error que aparece en la pantalla.	

17. 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.

18. DATOS TÉCNICOS

Identificación del producto

Tipo: **4300**

Modelo:

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

Consulte la placa de identificación aplicada en la parte inferior del producto.

El fabricante realiza mejoras continuas en los productos. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de estas ins-

trucciones de uso pueden cambiar sin previo aviso.

Más informaciones sobre los datos técnicos están disponibles en el sitio:

www.roblin.fr

MODELO	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Potencia máxima total (placa + campana)	7,62 Kw (configuración base)
Potencia máxima total (placa + campana)	4,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,72 kW
Potencia máxima total (placa + campana)	3,02 kW

Parámetro	Valor
Tensión/frecuencia de alimentación	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Peso del aparato	21 kg
Número de zonas de cocción	4
Fuente de calor	inducción

19. 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 3 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. VEILIGHEIDSINFORMATIE

- 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. De gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de werking en van de veiligheidskenmerken van het apparaat.
- De aansluiting van de kabels moet worden verricht door een vakbekwame technicus.
- 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.
- **WAARSCHUWING:** Alvorens het apparaat te installeren, moet de beschermfolie (indien aanwezig) verwijderd worden.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Het apparaat mag nooit aan weersinvloeden worden blootgesteld (regen, zon).
- Houd de verpakking buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- Ga niet op het apparaat staan, omdat het beschadigd kan raken.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of zijn opgeleid betreffende het

veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de risico's.

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze worden begeleid of instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het is niet toegestaan de reiniging en het onderhoud van de gebruiker uit te laten voeren door kinderen zonder toezicht.
- Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de geldende normen en dat zich op een goed bereikbare plek bevindt.
- De middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bekabeling in overeenstemming met de geldende voorschriften.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant of zijn dienstmedewerker of door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Controleer voor apparaten van Klasse I dat het interne stroomnet een goede aarding heeft.
- Gebruik geen open vuur (brandgevaar).



WAARSCHUWING: Als schroeven of bevestigingsmiddelen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot een risico op elektrische schokken.

- Gebruik uitsluitend schroeven en onderdelen die geschikt zijn voor de bevestiging van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het apparaat zo wordt geïnstalleerd dat het ontkoppeld kan worden van de voeding, met een con-

tactopeningsafstand (3 mm) die de volledige ontkoppeling garandeert in omstandigheden van overspanningscategorie III.

- Sluit de afzuigkap aan op het rookkanaal door middel van een buis met een minimale diameter van 120 mm. Het traject van het rookkanaal moet zo kort mogelijk zijn.
- Voor wat betreft de technische voorschriften en veiligheidsmaatregelen moeten strikt de door de plaatselijke autoriteiten voorgeschreven normen worden nageleefd.
- Als dit apparaat tegelijkertijd met apparaten die gas of andere brandstoffen branden wordt gebruikt (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte afvoeren), moet de ruimte naar behoren worden geventileerd om de terugvloeiing van uitlaatgassen te voorkomen.
- Reinig het apparaat en vervang de filters na de aangegeven tijdsperiode (brandgevaar). Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.
- De voorschriften inzake luchtafvoer moeten worden nageleefd.
- De lucht mag niet worden uitgestoten in een rookkanaal dat gebruikt wordt voor de afvoer van dampen van apparaten op gas of andere brandstoffen (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht in de ruimte uitstoten).
- Als het kooktoestel en de apparaten gevoed door andere energie dan elektriciteit tegelijkertijd functioneren, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar), om te voorkomen dat de dampen worden teruggezogen in de ruimte door het kooktoestel.
- De afzuigkappen en de andere installaties voor de afvoer van kookdampen kunnen een negatief effect hebben op de veilige werking van de huishoudelijke toestellen die werken op gas of andere brandstoffen (inclusief die in andere ruimtes) vanwege de retourstroom van de verbran-

dingsgassen. Deze gassen kunnen koolmonoxidevergiftiging veroorzaken. Na installatie van een afzuigkap of afzuiging voor kookdampen, moet de werking van de toestellen op vloeibaar gas getest worden door een expert om de retourstroom van de verbrandingsgassen te voorkomen.

- De inductiesystemen van deze kookplaten voldoen aan de vereisten van EMC-normen en de EMF-richtlijn en zouden de andere elektronische apparaten niet moeten hinderen. Draggers van pacemakers of andere elektronische systemen moeten hun arts of de fabrikant van de installaties raadplegen met betrekking tot de bestendigheid van deze voorzieningen tegen storingen.
- Alvorens de elektrische aansluiting te maken, moet het hoofdstuk ELEKTRISCHE AANSLUITING worden geraadpleegd.
- Friteuses moeten tijdens het gebruik voortdurend worden gecontroleerd: oververhitte olie zou kunnen ontbranden.
- Plaats geen pannen en koekenpannen op de rand, omdat dit de siliconenvoegen kan beschadigen.



Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder toezicht staan.



WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat uitgeschakeld worden en mag het niet meer worden ingeschakeld om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik geen stoomapparaten om het product te reinigen.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kook-

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



WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.



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



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 vuur met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- Het apparaat mag nooit achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om te voorkomen dat dit heet wordt.
- Het op het product of op de verpak-

king aangegeven symbool  wijst erop dat het 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 onderdelen. Door te garanderen dat dit product correct wordt verwerkt, draagt u bij aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid die zich anders kunnen voordoen in geval van een onjuiste verwijdering. Neem voor meer informatie inzake de recycling van dit product contact op met de gemeente, de plaatselijke afvalverwijde-

ringsdienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

2. GEBRUIK

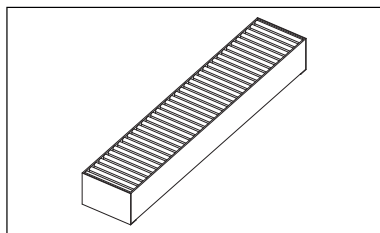
- De afzuigkap is uitsluitend ontworpen voor de afvoer van de kookluchtjes geproduceerd tijdens een huishoudelijk gebruik.
- Gebruik het apparaat onder geen beding voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Friteuses moeten tijdens hun gebruik voortdurend bewaakt worden: oververhitte olie 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.

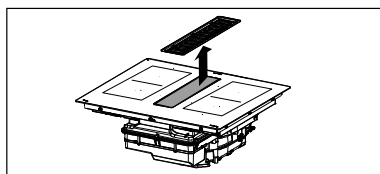
Actieve koolfilter

- Het geurfilter met actieve koolstof (zie installatiehandleiding) hoeft niet gewassen of geregenereerd te worden, maar moet om de 12 maanden vervangen worden. Neem contact op met de servicedienst om een nieuw filter te bestellen (zie tabel aan het eind van de handleiding).



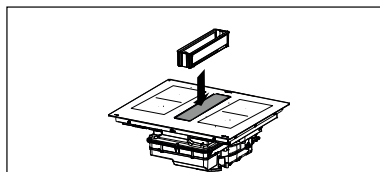
Rooster

- Niet in de vaatwasmachine wassen. Reinig het rooster met warm water en milde zeep, zonder schuursponsjes te gebruiken (gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen!).



Vetfilter

- Reinig of vervang de filters met de aangegeven frequentie om de goede werking van de afzuigkap te garanderen en om potentieel brandgevaar door een te grote ophoping van vet te voorkomen.
- De vetfilters moeten om de 2 maanden van werking gereinigd worden, of vaker in geval van een zeer intensief gebruik. Vetfilters kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden.



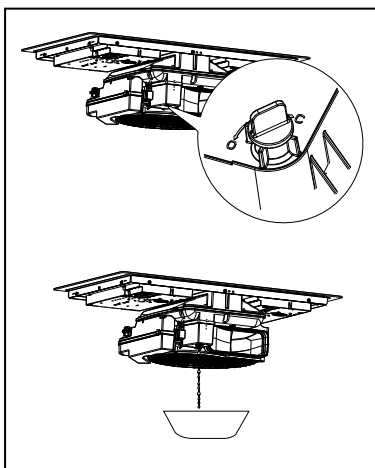
Het bovenste overloopbakje maakt deel uit van het vetfilter en moet, na elke bereiding of telkens wanneer het lekken van vloeistof op de kookplaat wordt opgemerkt, gecontroleerd worden. Was met warm water en verwijder voedselresten om het vrijkomen van geuren en het ontstaan van afzettingen te voorkomen.

Wateropvangbakje

Bij normaal gebruik wordt aanbevolen om het opvangbakje om de twee weken te controleren en leeg te maken.

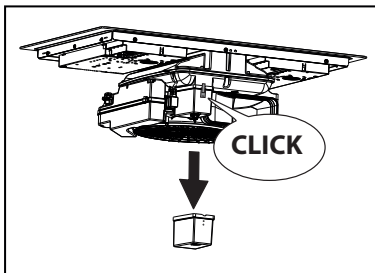
Verwijder de lade voordat u het wateropvangbakje controleert, met name in geval van aanzienlijke vloeistoflekages. Druk de kraan (oranje) naar boven en draai deze los om het reservoir te legen. Na de lediging van het wateropvangbakje moet de (oranje) kraan omhoog worden dichtgedraaid.

De klep kan vervangen worden en als reserveonderdeel worden aangeschaft.



Demontage van het hoofdopvangbakje vloeistoffen

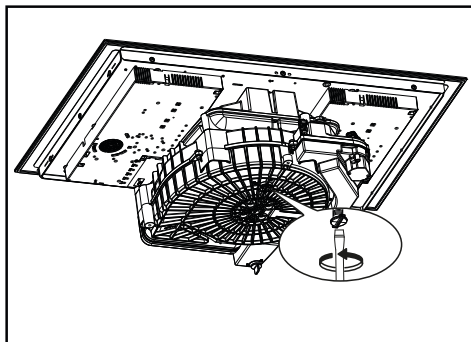
Voor een betere reiniging in geval van morsen van vloeistoffen die slechte geuren kunnen veroorzaken, moet het bakje worden losgekoppeld door de aangeven haak te openen.



Legen van het secundaire opvangreservoir voor vloeistoffen

Bij vloeistoflekages op de kookplaat

van meer dan 1 liter, draait u de aangegeven schroefdop (oranje) los en leegt u het reservoir. Nadat het bakje is leeggemaakt, moet de (oranje) schroefdop tot aan de sluiting worden vastgeschroefd. De klep kan vervangen worden en als reserveonderdeel worden aangeschaft.



Reiniging van het apparaat

Maak het apparaat na elk gebruik schoon 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 schrapper.
- Verwijder eventueel gesmolten plastic met een schrapper voor glaskeramische kookplaten, terwijl de kookplaat nog warm is. Anders zouden de resten het glaskeramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Verwijder kalkvlekken met een kleine hoeveelheid ontkalkoplossing, bijv. azijn of citroensap, zodra de kookplaat is afgekoeld. Reinig de kook-

plaat vervolgens met een vochtige doek.

4. EISEN VAN DE KASTJES

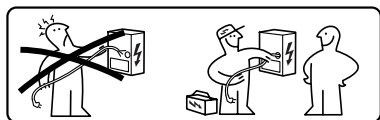
De installatieprocedure moet in overeenstemming zijn met de wetten, verordeningen, richtlijnen en normen (veiligheidsvoorschriften inzake elektrische systemen, correcte recycling van componenten, etc.) die van kracht zijn in het land van gebruik!

- 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 kleefmiddelen (min. 100°C): het gebruik van ongeschikte materiaal en kleefmiddelen 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" waarvoor de aanwezigheid van een "neutrale" draad noodzakelijk is. De voedingskabel moet minstens van het type H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² zijn, EENFASIGE, TWEEFASIGE en DRIEFASIGE aansluiting: min. 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).

- Wij adviseren om de voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² te gebruiken. Bij het gebruik van de voedingskabel H05V2V2-F van 5 x 2,5 mm² moeten onderstaande instructies worden gevolgd: voor een 3-fasige aansluiting moeten de 2 draden worden gescheiden en de blauwe mantels van de grijze draden worden verwijderd.

⚠ Opgelet! De kabels mogen niet gelast worden!

6. MILIEUASPECTEN

Verwijdering van huishoudelijke apparaten

Het symbool  op het product of de verpakking geeft aan dat het product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. 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.

Verwijdering van verpakkingsmaterialen

Materialen met het symbool  zijn recycleerbaar. Werp het verpakkingsmateriaal in speciale containers om het te recyclen.

Energie besparen

Het is mogelijk om dagelijks energie te besparen tijdens het koken door de onderstaande tips op 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.

7. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

1	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
2	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
3	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
4	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1+2	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W

1	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
2	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
3	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
4	Enkele kookzone (R.180 mm) 1500 W, met booster-functie van 2000 W
5	Bedieningspaneel
6	Inlaatrooster
1+2	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W
3+4	Combineerbare kookzone (R.180 x 360 mm) 3000 W

INDICATOREN

Pandetectie

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 55°C of hoger heeft en bij aanraking met blote handen dus brandwonden kan veroorzaken. De digit van de desbetreffende kookzone toont

8. 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 ① of, als alternatief, de hieronder beschreven procedure volgen om het menu te openen.

- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (deze handeling moet voor elke opening van het menu worden uitgevoerd).
- Schakel de kookplaat in door middel van ①.
- Houd “-” en “+” van de zone Timer (- ① +) en  ingedrukt tot de startinstelling wordt weergegeven.
- De digit van de Timer zone toont “Po”.
- Druk op “-” of “+” van de zone Timer (- ① +) om de vermogenslimiet te wijzigen in de digits A en B.
- Druk gelijktijdig om de selectie te bevestigen.

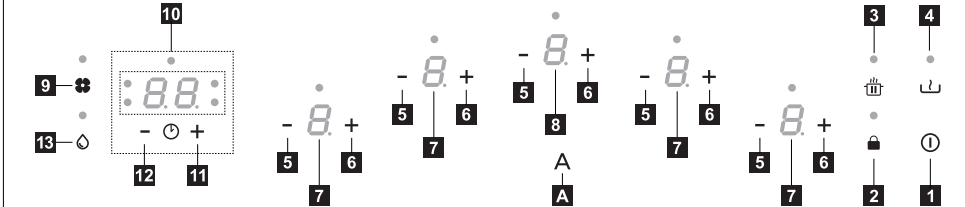
Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde op de digits (KW)	Opmerkingen
	
7,4	Standaard startinstelling
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

Bevestig, na het invoeren van de correcte waarde, en houd “-” en “+” van de zone Timer (- ① +) ingedrukt, of wacht anders 1 minuut.

De bevestiging wordt gegeven door het geluidssignaal en alle leds die gaan branden.

9. BESTURINGSPANEEL

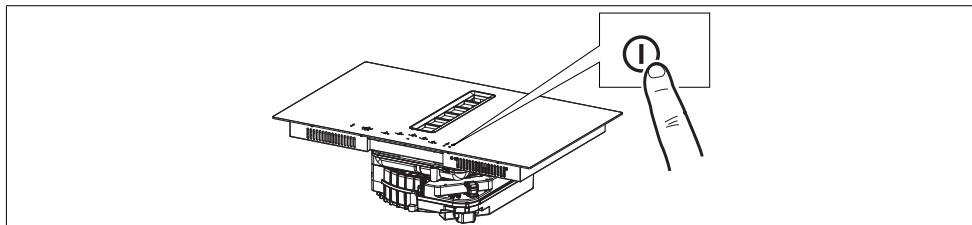
	
1	Aan/Uit
2	Toets functie Blokkering balk
3	Toets functie Pauze
4	Toets functie Smelten
5	Toets verlaging van het vermogen van de kookzone. Toets verlaging van het vermogen van de afzuiger.
6	Toets verhoging van het vermogen van de kookzone. Toets verhoging van het vermogen van de afzuiger.
7	Indicator vermogensniveau van de kookzone
8	Indicator vermogensniveau van de afzuiger
9	Indicator verzadiging actieve koolfilter
10	Zone beheer Timer
11	Toets verhoging Timer
12	Toets verlaging Timer
13	Indicator verzadiging vetfilter
A	Toets functie Auto

De kookzones moeten geactiveerd worden door te drukken op de toets “-” van de overeenkomstige referentiezone.

Op het bedieningspaneel zijn de functies die geselecteerd kunnen worden altijd de

verlichte functies; deze kunnen geselecteerd worden door op het overeenkomstige symbool te tikken, terwijl de rest minder helder verlicht wordt.

Inschakeling van het apparaat:



Houd de toets On/Off 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen en de functies ervan te activeren. De kookplaat is nu ingeschakeld, maar alle kookzones en de afzuiger hebben vermogen nul. De kookplaat wordt na 10 seconden van niet-gebruik automatisch uitgeschakeld.

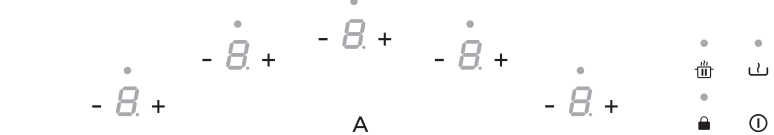
Opgelet: Het is altijd mogelijk om de kookplaat om veiligheidsredenen uit te schakelen met de On/Off-toets.

10. BESCHRIJVING BEDIENINGSELEMENTEN

1	Aan/Uit Inschakeling / uitschakeling van de afzuiger en van de kookplaat. De digits van de kookzones tonen "0" en de digit van de afzuiger toont "A". Druk nogmaals om uit te schakelen.
2	Blokkering Blokkering / ontgrendeling van de bediening. De functies van de kookplaat kunnen tijdens het gebruik geblokkeerd worden, bijvoorbeeld om de glasplaat te reinigen. De functie blijft ook actief als de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld. Activering / deactivering: houd voor 1 seconde ingedrukt. Als we na de activering een willekeurige toets selecteren, wordt op de digit van de Timer " A" weergegeven.
3	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. Als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen. Om te activeren: plaats, bij ingeschakelde kookplaat, een pan op de kookplaat en selecteer de gewenste zone; houd de toets van de functie Pauze ten minste 1 seconde ingedrukt. Alle digits van de kookzones tonen " " en het vermogen van de afzuiger toont "0". Als de functie Pauze actief is en de functie A gedeactiveerd is, toont het vermogen van de afzuiger "1". Om te deactiveren: druk op de toets ; de led zal knipperen. Druk binnen 10 seconden op een andere willekeurige toets. De functie wordt gedeactiveerd en de kookplaat gaat verder met de eerdere instellingen.
	Functie Oproepen Deze functie wordt gebruikt om, in geval van uitschakeling, de bedrijfsinstellingen van de kookplaat op te roepen. Door binnen 6 seconden na de nieuwe inschakeling op de toets te drukken, kunnen de voorafgaand aan de uitschakeling ingestelde functies worden opgeroepen. Er klinkt er een pieptoon om de handeling te bevestigen.

4	Functie ontdooien	Selecteer de gewenste kookzone met gebruik van "-" en druk op de toets  . "U" wordt weergegeven om aan te geven dat de functie actief is. Druk voor de deactivering op de toets  .
5	Verlaging	Toets verlaging van het vermogen van de kookzone. Toets verlaging van het vermogen van de afzuiger. Het vermogen wordt bij elke druk verlaagd.
6	Verhoging	Toets verhoging van het vermogen van de kookzone. Toets verhoging van het vermogen van de afzuiger. Het vermogen wordt bij elke druk verhoogd.
7	Digits van de kookzone	Indicator van het vermogensniveau van de kookzone. Deze wordt geactiveerd bij het gebruik van die specifieke kookzone die 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, P weergeeft.
8	Digit van afzuiger	Indicator van het vermogensniveau van de afzuiger. Wordt geactiveerd als de specifieke zone wordt gebruikt die 0, 1, 2, 3, b, P weergeeft.
9	Symbool voor onderhoud van het koolstoffilter	Standaard is de herinnering voor onderhoud van het koolstoffilter uitgeschakeld (afzuigmodus). Raadpleeg voor de activering van de functie hoofdstuk: Personalisatie van het gebruikersmenu (U1). Als de led boven het symbool brandt, wordt aangegeven dat het koolstoffilter moet worden onderhouden (na 200 uren van gebruik). Voor de reset van het vetfilter: houd na het onderhoud van de filters de toets  5 seconden ingedrukt. De led van het koolstoffilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.
10	Timer van de kookzones	Door middel van de Timer kan een specifieke kookzone aan het einde van de ingestelde tijd worden uitgeschakeld. De kookzones kunnen individueel geprogrammeerd worden omdat ze elk een eigen timer hebben, aangegeven door de brandende led aan de zijkanten van de digit van de Timer. Voor de activering: selecteer de kookzone, druk op de toets "+" of "-" van de Timer en stel een waarde in. Wacht enkele seconden op de start van de aftelling. Druk, nadat de ingestelde waarde van de Timer wordt bereikt, om het geluidssignaal te resetten.
11	Verhoging van de Timer	Verhoging van de duur van de Timer.
12	Verlaging van de Timer	Verlaging van de duur van de Timer.
13	Symbool voor onderhoud van het vetfilter	Als de led boven het symbool brandt, wordt aangegeven dat het vetfilter moet worden onderhouden (na 100 uren van gebruik). Voor de reset van het vetfilter: houd na het onderhoud van de filters de toets  5 seconden ingedrukt. De led van het vetfilter gaat uit en de aftelling wordt opnieuw gestart.
A	Functie Automatisch	De standaard instelling bij de inschakeling van de kookplaat/afzuiger voorziet de start van de afzuiger in de Automatische modus. Het display van de afzuiger toont "A". De afzuiger begint te functioneren als het vermogen van de kookzones hoger is dan "1". Druk voor de deactivering op "A".

11. FUNCTIE VAN HET 'APPARAAT

  	
Kinderslot	Hiermee kan de kookplaat geblokkeerd worden om een onbedoelde activering ervan te voorkomen. Voor de activering moeten alle pannen vanaf het apparaat verwijderd worden, om vervolgens het apparaat uit en weer in te schakelen. Houd binnen 3 seconden de toetsen "+" en "-" van de Timer (- 0 +) en "A" ingedrukt. Na de activering wordt op de digits een "U" getoond. Houd voor de deactivering de toetsen "-" en "+" (van de zone van de Timer - 0 +) en "A" ingedrukt.

Functie Verwarmen	Deze functie wordt gebruikt om een pan bij maximaal vermogen te verwarmen, alvorens de bereiding bij een geselecteerd niveau voort te zetten. Het tijdsinterval gedurende welke de kookzone op maximaal vermogen wordt gehandhaafd, is afhankelijk van het ingestelde definitieve kookniveau. Verwijs naar de tabel:	
	Vermogensniveau	Timer (seconden)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	Plaats een pan en selecteer de betreffende kookzone, selecteer gelijktijdig "+" en "-" van de kookzone; op de digit wordt het vermogensniveau "0" weergegeven. De digit van de overeenkomstige kookzone toont "A". De gebruiker kan het gewenste vermogensniveau kiezen (van 1 tot 8). Na de selectie van het vermogensniveau wordt de functie geactiveerd en toont het display "A".	
Functie Delay van de afzuiger	Deze functie is alleen beschikbaar als de automatische modus wordt uitgeschakeld. De automatische modus wordt uitgeschakeld door te drukken op "A". Druk op "-" of op "+" van de afzuiger en stel een vermogensniveau in. Druk op de "-" of de "+" voor het beheer van de timer die "CL" weergeeft, maar die overgaat naar de aftelling, reeds ingesteld op 15 minuten. Deze functie wordt gedeactiveerd door te drukken op de toets "A".	
Intensief kookzone	De verschillende kookzones kunnen geselecteerd worden door te drukken op de toets "+" of "-"; druk na de selectie van de zone op "+" voor de instelling Intensief "P" met een duur van 10 minuten. Na het verstrijken van deze tijd keert het systeem automatisch terug naar de snelheid 9. Om de functie eerder uit te schakelen, moet gedrukt worden op de toets "-" om het vermogen op 9 in te stellen.	
Intensief afzuiger	De afzuiger heeft 2 snelheden Intensief: Intensief 1 met een duur van 10 minuten (toont "b"). Intensief 2 met een duur van 8:30 minuten (toont "P"). Druk op de "+" van de zone van de afzuiger en stel de gewenste snelheid in. De instelling wordt gedeactiveerd door een andere snelheid te selecteren.	
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 kunnen pannen met een grotere bodem worden gebruikt. Alleen de kookzones links en rechts kunnen voor deze functie geselecteerd worden. Voor de activering: druk gelijktijdig op de toetsen "-" van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter). Een digit toont "∩" en een digit toont het kookvermogen. Deactivering: druk gelijktijdig op de toetsen "-" van de twee betreffende kookzones (rechtsvoor + rechtsachter, of linksvoor + linksachter). 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.	

12. 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

13. PERSONALISATIE VAN HET GEBRUIKERSMENU

De gebruiker kan op het product enkele handelingen voor afstelling uitvoeren. Volg de onderstaande procedure om het menu te openen; de handelingen moeten binnen 2 minuten worden verricht.

- Druk op ①.
- Houd  ingedrukt en druk van rechts naar links op de "-" van alle zones, zoals op de afbeelding, om het menu te openen; ga dan verder met de personalisatie, tot de digits van de kookzones "00" tonen.



Zie de onderstaande tabel voor de specificatie van de vermogens:

Waarde digit Timer	Beschrijving	Waarde digit afzuiger
U0	-	-
U1	Instelling koolstoffilter	0 – Alarm koolstoffilter gedeactiveerd 1 – Alarm koolstoffilter actief (200 uur)
U2	Menu voor beheer van het helderheidsniveau van het display.	0 – Max 9 – Min.
U3	Menu voor beheer van het einde van de countdown.	0 – Geluidssignaal actief voor 120 seconden 1 – Geluidssignaal actief voor 10 seconden.
U4	Menu voor beheer geluidsvolume. Deze functie kan niet geactiveerd worden voor de volgende functies: - Einde van de Timer - Toets ① - Alarm filters	0 – Geluid actief 1 – Geluid niet actief

- Na de instelling van de juiste waarde moet deze worden bevestigd door de toets ① ingedrukt te houden tot alles uit gaat.
- Druk op  om het menu af te sluiten zonder op te slaan.

Als er geen handelingen worden uitgevoerd, wordt het gebruikersmenu na 1 minuut afgesloten.

14. 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 3000 W over de gecombineerde kookzones (linkerkant en rechterkant), optimaliseert de verdeling van het vermogen en voor-

komt 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 laatste bediening met de hoogste priori-

teit die door de gebruikersinterface is verzonden en vermindert zo nodig de eerder geactiveerde instellingen voor een ander kookelement.

De vermogensregelfunctie 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.”

15. 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)
180 mm	110 mm	220 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 bij het gebruik van de kookplaat

Inductietechnologie is gebaseerd op het creëren 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:

Licht gezoem (zoals het geluid van een transformator)

Dit geluid treedt op bij koken met een hoge warmte en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die van de kookplaat naar de pannen wordt over-

gedragen. Het geluid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd.

Licht sissend geluid

Dit geluid wordt geproduceerd wanneer de kookpan leeg is en houdt op zodra de pan met water of voedsel wordt gevuld.

Pruttelen

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 sissend geluid

Dit geluid treedt op bij pannen die gemaakt zijn van verschillende op elkaar gelaagde materialen en ook wanneer deze op de hoogste stand gebruikt worden en ook op twee kookzones. Het ge-

luid stopt of wordt minder als de warmtestand wordt verlaagd

Ventilatorgeluiden

Voor een goede werking van het elektronische systeem moet de temperatuur van de kookplaat worden ingesteld. 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, klokachtige geluiden

Dit geluid treedt alleen op wanneer er minstens drie kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert zodra er één wordt uitgeschakeld.

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

16. PROBLEEM OPLOSSEN

Foutcode	Beschrijving	Oplossing
H	Indicator restwarmte.	Laat het apparaat afkoelen.
U	Pandetectie.	Gebruik een geschikte pan. Als het symbool verschijnt en er een continu geluid klinkt, neem dan contact op met de servicedienst.
C	Temperatuur van de kookzones te hoog.	Laat het apparaat afkoelen. Gebruik een geschikte pan. Verwarm geen lege pannen.
c	Temperatuur van de elektronische componenten te hoog.	Laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
F/6	Voedingsspanning en/of frequentie buiten bereik.	Controleer de aansluiting. Neem contact op met de servicedienst als de fout aanhoudt.
F/L	Te fel buitenlicht, waardoor de kalibratie van de touchsensoren (toetsen) niet mogelijk is.	Elimineer tijdelijk de lichtbronnen buiten het bedieningselement. Koppel het apparaat los van de voeding en sluit het weer aan. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt, onder vermelding van de op het display weergegeven foutcode.
F/c	Verwijder warmtebronnen vanaf het bedieningspaneel. Laat het apparaat afkoelen. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt.	
E5	Neem contact op met de serviceafdeling.	
F/0 - F/1 - F/2 - F/3 - F/4 - F/5 - F/6 - F/7 - F/8 - F/9 - F/A - F/C - F/D - F/E - F/H - F/J - F/U - F/t - F/b - F/d	Koppel het apparaat los van de voeding. Wacht enkele seconden en sluit het apparaat dan weer aan. Neem contact op met de servicedienst als het probleem aanhoudt, onder vermelding van de op het display weergegeven foutcode.	

17. 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.

18. TECHNISCHE GEGEVENS

Productidentificatie

Type: **4300**

Model:

- **ALTO 70**
- **ALTO REC 70**
- **VENTI 83**
- **VENTI REC 83**

Raadpleeg het identificatieplaatje aan de onderkant van het product.

De fabrikant brengt voortdurend verbeteringen aan de producten aan. Om deze reden kunnen de tekst en de afbeeldingen van deze gebruikshandleiding

zonder voorafgaande kennisgeving veranderen.

Meer informatie over de technische gegevens is beschikbaar op de website:

www.roblin.fr

MODEL	ALTO 70 ALTO REC 70 VENTI 83 VENTI REC 83
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	7,62 Kw (basisinstelling)
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	4,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,72 Kw
Maximaal totaal vermogen (kookplaat + afzuigkap)	3,02 Kw

Parameter	Waarde
Voedingsspanning/frequentie	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
Gewicht van het apparaat	21 kg
Aantal kookzones	4
Warmtebron	inductie

19. GARANTIE ROBLIN

COMMERCIEËLE GARANTIE EN KLANTENSERVICE COMMERCIEËLE 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 3 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.

