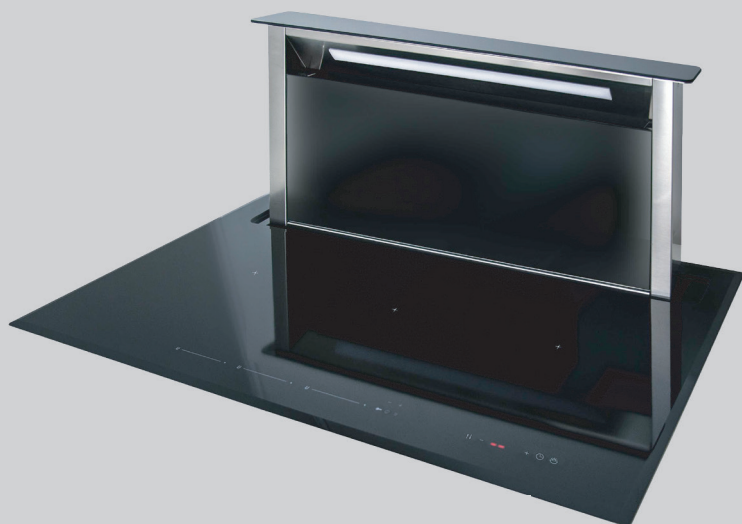


 TELEPÍTÉSI,  
HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

 INSTALLATION,  
USE AND MAINTENANCE INSTRUCTION

## S-DDH1 S-DDH2

ENERGIAFOGYASZTÁST JELÖLŐ CÍMKE





## TISZTELT VÁSÁRLÓ!

A beépített kerámiaüveg főzőlap kizárólag háztartási használatra szolgál. A csomagoláshoz használt anyagok természetbarát anyagok, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrahasznosíthatók, elhelyezhetők vagy megsemmisíthetők. Ezen jellemzők felismerése érdekében minden csomagolóanyag megfelelő szimbólumokkal van megjelölve.

Amikor a készülék elavul, és már nem kívánja használni, akkor ügyeljen arra, hogy ne szennyezze vele a környezetet. Vigye el a készüléket egy engedéllyel rendelkező, használt háztartási berendezésekkel foglalkozó lerakóba.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A használati útmutató a felhasználó számára készült, és a készülék adatait és kezelését ismerteti. Ez az útmutató az egy termékcsaládba tartozó különböző modellekhez készült, ezért olyan információkat és leírásokat is tartalmazhat, amelyek az Ön készülékére nem vonatkoznak.

## TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

A készüléket az „Elektromos bekötés” című fejezet utasításainak, valamint az érvényben lévő előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni az áramforráshoz. A bekötési műveleteket kizárólag képezített szakemberek végezhetik.

## TŰZVESZÉLY ELLENI VÉDELEM

A készülék egyik oldalán magas konyhaszekrény mellé is beszerelhető, amelynek magassága meghaladhatja a készülék magasságát. A másik oldalán azonban kizárólag a készülékkel megegyező magasságú konyhaszekrény lehet.

# TARTALOM

TISZTELT VÁSÁRLÓ! .....	3
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ .....	3
TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ.....	3
TŰZVESZÉLY ELLENI VÉDELEM .....	3
<b>FŐZŐLAP</b>	
A FŐZŐLAPRA VONATKOZÓ FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK.....	6
AZ ELSZÍVÓRA VONATKOZÓ FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK.....	8
MŰSZAKI RAJZ.....	10
A TELEPÍTÉS MENETE .....	11
A BEÉPÍTETT ELSZÍVÓVAL FELSZERELT FŐZŐLAP TELEPÍTÉSE .....	12
AZ ÁRAMELLÁTÁS CSATLAKOZTATÁSA .....	16
MŰSZAKI INFORMÁCIÓK .....	17
KERÁMIAÜVEG FŐZŐLAP .....	20
BIZTONSÁGI FUNKCIÓK ÉS HIBAJELZÉSEK .....	31
A KERÁMIAÜVEG FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA .....	33
<b>ELSZÍVÓ</b>	
HASZNÁLAT .....	36
AZ ELSZÍVÓ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSA.....	37
AZ ELSZÍVÓ FUNKCIÓI.....	38
AZ ELSZÍVÓ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA.....	40
MŰKÖDÉSI RENDELLENESÉGEK.....	41
SZERVIZKÉPVISELET .....	41

# FŐZŐLAP

## A FŐZŐLAPRA VONATKOZÓ FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A készülék beszerelését és elektromos bekötését kizárólag szakképzett szakemberek végezhetik.
- A főzőlap felületének bizonyos területei (a főzőzónák mellett) felforrósodnak a működés során. Ne engedje, hogy a készülék körül gyermekek tartózkodjanak, és figyelmeztesse őket az égési sérülések veszélyével kapcsolatban.
- A forró olaj gyorsan meggyullad, így ilyen típusú (olajban sült) ételek készítésekor tartsa folyamatosan figyelemmel a készüléket.
- A főzőzónákat nem szabad úgy bekapcsolva hagyni, hogy nincs rajtuk edény.
- A készüléket tilos a környezet fűtésére használni.
- A kerámiaüveg felületet soha ne használja munkalapként. Az éles tárgyak károsíthatják a főzőlap felületét.
- Soha ne helyezzen fém tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat, fedőket stb. az indukciós főzőlapra, mert felforrósodhatnak.
- Tilos alumínium vagy műanyag tálakat használni a főzőlappal. Soha ne helyezzen műanyag tárgyakat vagy alufóliát a főzőlapra.
- Amennyiben más készülékek is csatlakoztatva vannak az elektromos hálózathoz a főzőlap közelében, ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezessen a forró főzőzónákkal.
- A készülék alatt soha ne tartson gyúlékony vagy hőmérsékletre érzékeny tárgyakat, például tisztítószereket, spray-ket, mosószereket stb.
- Soha ne használja a főzőlapot, ha berepedt vagy eltört a kerámiaüveg. Ha látható repedéseket észlel, akkor azonnal szüntesse meg az áramellátást.
- Bármilyen meghibásodás esetén válassza le a készüléket az áramforrásról, és hívja a szervizképviselőt.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőztisztítót vagy forró gőzzel tisztító berendezést.
- A készülék a vonatkozó érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően készült.
- A berendezést nem használhatják olyan személyek (köztük gyerekek), akik fizikai, érzékszervi vagy szellemi fogyatékossgal élnek, vagy akik nem rendelkeznek megfelelő ismeretekkel és tapasztalattal, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy ellátja őket a készülék használatára vonatkozó utasításokkal.
- A főzőlap külső időzítővel vagy távirányító rendszerekkel nem aktiválható.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyakat vagy edényeket a kerámiaüveg felületre. Még a könnyű tárgyak (pl. sószóró) is megrepeszthetik vagy károsíthatják a kerámialapot.
- Ha a készülék pirolitikus rendszerrel felszerelt sütő fölé van beépítve, akkor ne működtesse, amíg zajlik a pirolízis, mivel kioldhat a főzőlap túlmelegedés elleni védelme.
- A főzőlapot ne csatlakoztassa az áramforráshoz hosszabbítóval vagy elosztóval, mert ezek nem nyújtanak megfelelő biztonságot (pl. az elosztó túlmelegedésének kockázata).
- Használat után válassza le a főzőlapot a felhasználói felületről. Ne bízson az edényérezékelőben.
- A berendezést állandó csatlakozáshoz kell bekötni.
- Az olyan rögzített berendezéseknél, amelyek nincsenek felszerelve olyan eszközzel, amely az érintkezést az összes póluson megszüntetve teljesen leválasztja a készüléket az elektromos hálózatról III. kategóriás túlfeszültség esetén, a rögzített huzalozásba kell leválasztó eszközt beépíteni, a bekötési szabályoknak megfelelően.
- Ha eltörik az üveg, akkor ne csak a főzőberendezés, hanem az elszívó ellátását is válassza le.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint mozgáskorlátozott, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet alatt, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint a fennálló veszélyekre vonatkozóan. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetik annak karbantartását.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet és

tűzet okozhat.

- SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat pl. egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: a főzőfelületeken ne tároljon tárgyakat.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a készülék gyártója által gyártott, vagy olyan tűzhelyvédőket használjon, amelyeket a készülék gyártója megfelelőként jelölt meg a készülék használati útmutatójában, vagy amelyek be vannak építve a készülékbe. A nem megfelelő tűzhelyvédők használata baleseteket okozhat.
- Ha megsérül a tápkábel, akkor azt a veszély elkerülése érdekében a gyártóval, a szervizképvisellel vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.
- Az útmutató anyagok a gyártó weboldalán is megtalálhatók.

## AZ ELSZÍVÓRA VONATKOZÓ FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

- A termék úgy van kialakítva, hogy kivezetéses és szűrős üzemmódban is működjön.
- Ezek az elszívók személyes, háztartási használatra készültek. A készüléket kizárólag felnőttek használhatják. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, és ügyeljen arra, hogy ne játszanak vele. Gondoskodjon arról, hogy gyermekek ne működtessék a kezelőszerveket.
- A készülék kézhezvételekor ellenőrizze a csomag általános állapotát.

Bármilyen megjegyzést írásban kell rögzíteni a szállítólevélen, amelyből egy példányt meg kell tartania.

A készülék normál háztartási használatra készült. Kereskedelmi vagy ipari használatra és a rendeltetésétől eltérő egyéb célokra nem alkalmas.

- A készülék nem megfelelő telepítéséből vagy használatából eredő károokra és következményekre a garancia nem terjed ki.
- A készülék jellemzőit ne módosítsa és ne próbálja meg módosítani. Veszélyt eredményezhet. A javításokat kizárólag szakember végezheti.
- A tisztítási és a karbantartási műveletek megkezdése előtt mindig húzza ki az elszívót.
- A helyiséget megfelelő szellőzéssel kell ellátni, ha a konyhai elszívót és más, nem elektromos árammal működtetett berendezést egyidejűleg használnak, hogy az elszívó ne szívja be az égéstermékét.
- Az elszívó alatt tilos nyílt lángon készíteni az ételeket (flambé) vagy gáz főzőlapot működtetni úgy, hogy nem található rajta edény vagy serpenyő (az elszívóba szívott lángok károsíthatják a készüléket).
- A készülék alatt kizárólag állandó felügyelet mellett szabad olajban ételeket sütni, mivel a forró olaj vagy zsír meggyulladhat.

Kövesse a zsírszűrők tisztítására és cseréjére vonatkozó útmutatásokat. A lerakódott zsír tűzveszélyes.

- A készüléket tilos fa vagy szén tüzelésű tűzhelyek, valamint olyan teljesítményszinttel rendelkező főzőlapok fölött használni, amely károsíthatja a készüléket.

Az elszívó tisztítására tilos gőz- vagy nagynyomású tisztítóberendezést használni (az elektromos biztonsággal kapcsolatos előírás).

- Az elszívót tilos a zsírszűrők nélkül használni.
- A (lezárt) elszívó és a felette található felület között minimum 400 mm távolságnak kell lennie.
- Az elszívó kezelésekor soha ne helyezze a kezét a kihúzható készülék működési zónájába.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint mozgáskorlátozott, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet alatt, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint a fennálló veszélyekre vonatkozóan. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetik annak karbantartását.
- SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat pl. egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- Ha megsérül a tápkábel, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, a szervizképvisellel vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.
- VIGYÁZAT: Ez a készülék gáz főzőlapokkal való használatra nem alkalmas.
- Ha a termék tápkábele csatlakozódugóval van ellátva, akkor annak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az útmutató anyagok a gyártó weboldalán is megtalálhatók.



Termékeink folyamatos fejlesztésére törekszünk, ezért fenntartjuk a jogot azok műszaki, működési és esztétikai jellemzőinek fejlesztésből eredő módosítására.

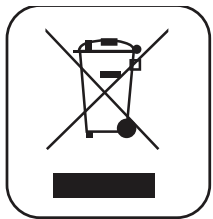
Az összegyűjtött levegőt tilos más, nem elektromos árammal működő készülékekből (központi fűtés stb.) származó füst vagy gázok elvezetésére szolgáló kéménycsőbe vezetni.

A levegő kivezetésekor kövesse az illetékes hatóságok előírásait.

**A külső motorral felszerelt változatnál a normál lefelé irányuló elszíváshoz ugyanazon gyártótól származó szívóegységet (külső motort) kell használni.**

A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. Amennyiben eladja vagy továbbadja a készüléket, úgy a használati útmutatót minden esetben mellékelje hozzá.

Köszönjük, hogy figyelmet fordít ezekre a javaslatokra a készülék beszerelése és használata előtt. Az Ön és mások személyes biztonsága érdekében állítottuk össze őket.



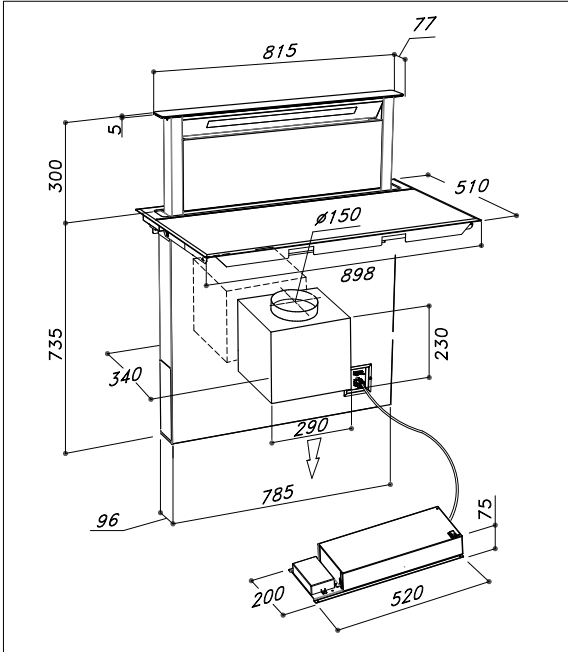
A terméken vagy annak csomagolásán feltüntetett szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet háztartási hulladékként kezelni. Ehelyett le kell azt adni egy elektromos és elektronikus berendezések

újrahasznosításával foglalkozó megfelelő gyűjtőközpontban. Azzal, hogy biztosítja a termék megfelelő ártalmatlanítását, elősegíti a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerülését, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként eredményezhetne. A termék újrahasznosítására vonatkozó részletesebb információkért kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék kezelését végző szolgáltatóval, illetve azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelv (WEEE) szerinti megjelöléssel van ellátva.

# MŰSZAKI RAJZ

S-DDH 2015

Fedélzeti motor

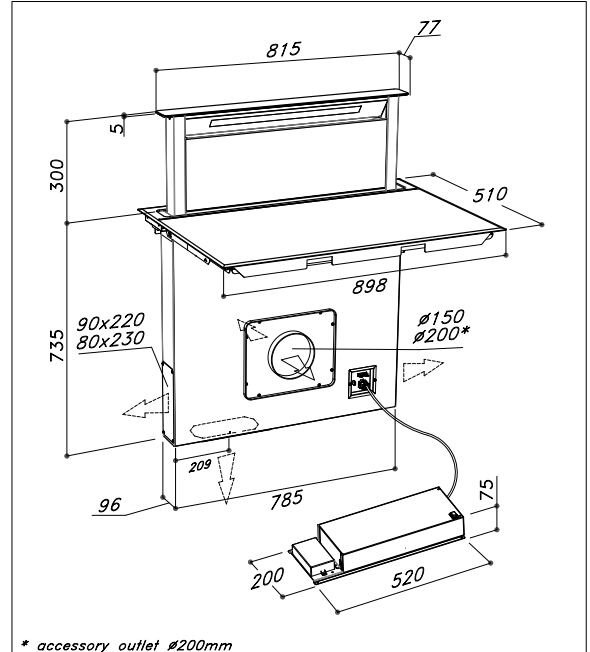


Felső nyílás: 860 mm x 490 mm  
Szögletes nyílás: 860 mm x 490 mm

2015 május

S-DDH 2015

Külső motor

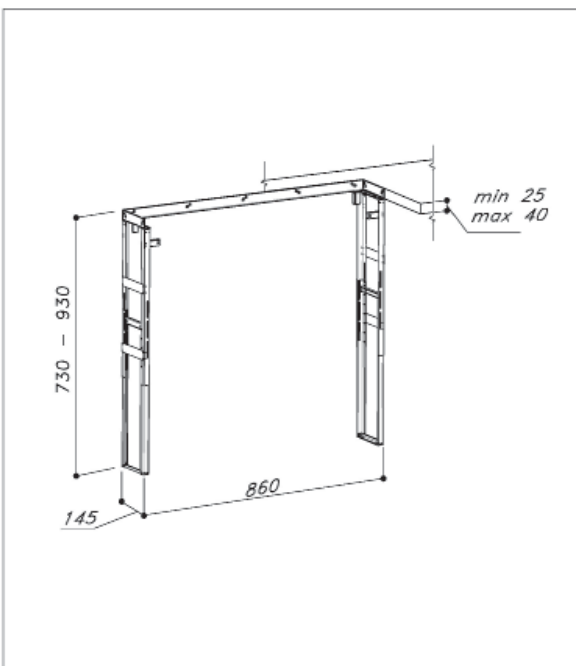


\* accessory outlet  $\varnothing 200$ mm

Felső nyílás: 860 mm x 490 mm  
Szögletes nyílás: 860 mm x 490 mm

2015 május

Struttura metallica d'installazione  
S-DDH1 S-DDH2



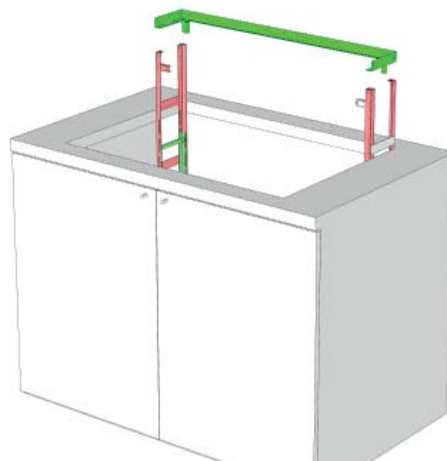
ott 2013

## A TELEPÍTÉS MENETE

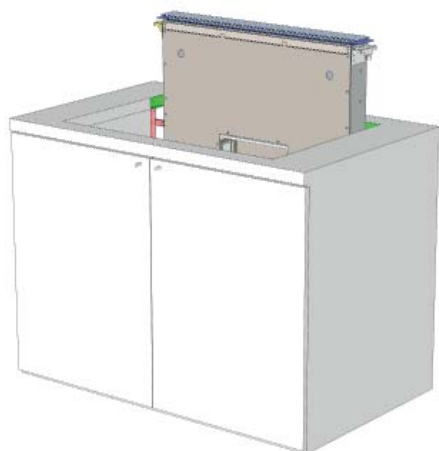
NYÍLÁS KIVÁGÁSA A FŐZŐLAP TELEPÍTÉSÉHEZ



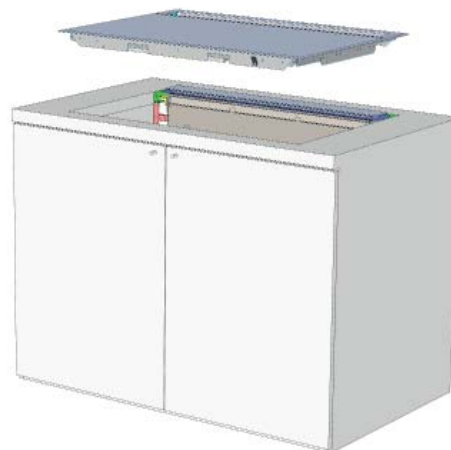
A FÉM KERET BEILLESZTÉSE



AZ ELSZÍVÓ TELEPÍTÉSE



A FŐZŐLAP TELEPÍTÉSE

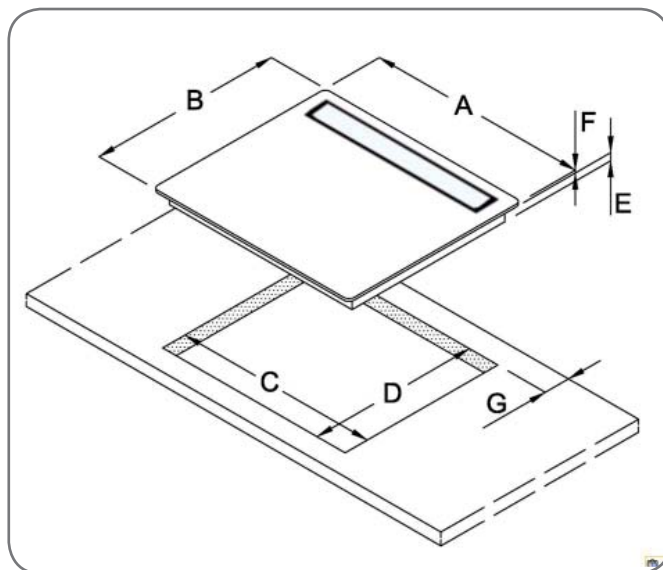


## A BEÉPÍTETT ELSZÍVÓVAL FELSZERELT FŐZŐLAP TELEPÍTÉSE

### VIGYÁZAT!

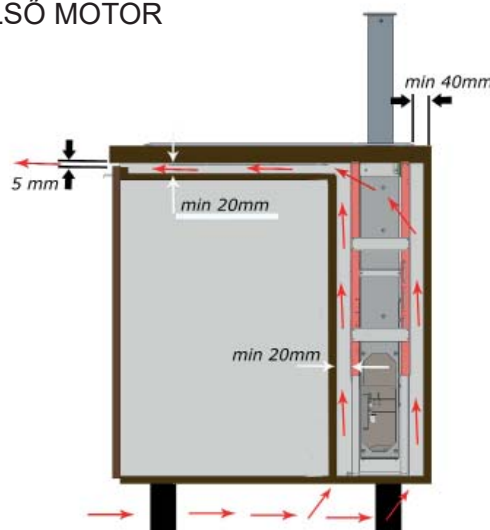
- A termék telepítését és elektromos bekötését kizárólag szakképzett személyek végezhetik.
- A konyhaszekrénynek, amelybe a terméket beszerelik, olyan anyagból kell készülnie (a ragasztóanyagokat és a burkolatokat is beleértve), amely ellenáll a 100 °C-os hőmérsékletnek.
- Beszerelés után a terméknek hozzáférhetőnek kell maradnia az esetleges műszaki beavatkozásokhoz.
- A termék fölött található fali szekrényeket olyan magasságban kell elhelyezni, hogy ne zavarják a munkafolyamatot.
- A munkalap váza vastagabb is lehet a munkalagnál, mert a konyhaszekrény elején egy legalább 5 mm-es nyílást kell hagyni (lásd az alábbi ábrán) a termék túlmelegedését megakadályozó megfelelő szellőzés biztosítása érdekében.
- A nyílás kivágása előtt ellenőrizze, hogy a szekrényben, amelybe be kívánják szerelni a készüléket, nem találhatók-e akadályok, pl. a szekrény szerkezeti eleme, vagy bármi más, ami akadályozhatja a készülék megfelelő működését. Ellenőrizze, hogy az elszívó és a főzőlap együttes méretei kompatibilisek-e a konyhabútoréval, és így megvalósítható-e a beszerelés.
- **Az indukciós főzőlapokat 25–40 mm vastag munkalapokba lehet beszerelni.**

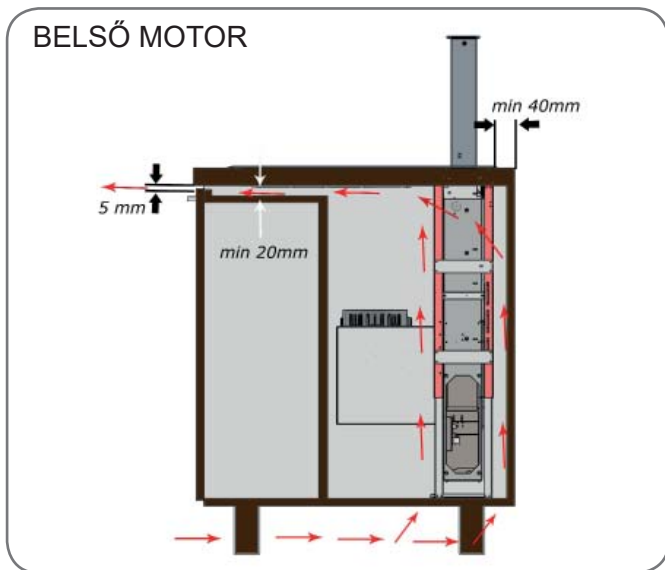
## A BEÉPÍTETT INDUKCIÓS FŐZŐLAP NYÍLÁSÁNAK MÉRETEI



	S-DDH1	S-DDH2
<b>A</b> (mm)	898	898
<b>B</b> (mm)	510	510
<b>C</b> (mm)	860	860
<b>D</b> (mm)	490	490
<b>E</b> (mm)	45	45
<b>F</b> (mm)	5	5
<b>G</b> (mm)	50	50

### KÜLSŐ MOTOR





- A főzőlap aljától függőleges és vízszintes irányban is legalább 20 mm-es rést szabadon kell hagyni, és az elszívótól is legalább 20 mm-es távolságot kell tartani, hogy lehetővé váljon a termék lehűtéséhez szükséges levegő áthaladása (lásd az ábrát).
- A légáramlás biztosításához és a termék túlmelegedésének elkerüléséhez a konyhabútor alsó részén és hátulján legalább 50 mm-es nyílást kell biztosítani a bútor teljes szélességében.
- Gondoskodni kell arról, hogy a konyhabútor alsó részénél biztosított legyen a folyamatos légáramlás a termék hűtésére.
- A főzőlap alá hűtőventilátorral ellátott sütőt lehet beszerezni. Mielőtt beszerezné a sütőt a konyhaszekrénybe, távolítsa el annak hátoldalát.

A konyhabútor elülső részénél és mindenekelőtt az alsó részénél legalább 5 mm-es nyílásnak kell lennie, a termék megfelelő hűtésének biztosításához.

A termék beszerelése előtt ellenőrizze, hogy az összes komponens sérülésmentes-e. Ha bármelyik komponens megsérült, akkor forduljon a kereskedőhöz, és ne folytassa a beszerelést.

Az elszívó beszerelése előtt távolítsa el a képen (1. ábra) kiemelt biztonsági sávtartót.

Olvassa el továbbá figyelmesen az alábbi utasításokat:

- Használjon legfeljebb 5 méter hosszú légkivezető csatornát.

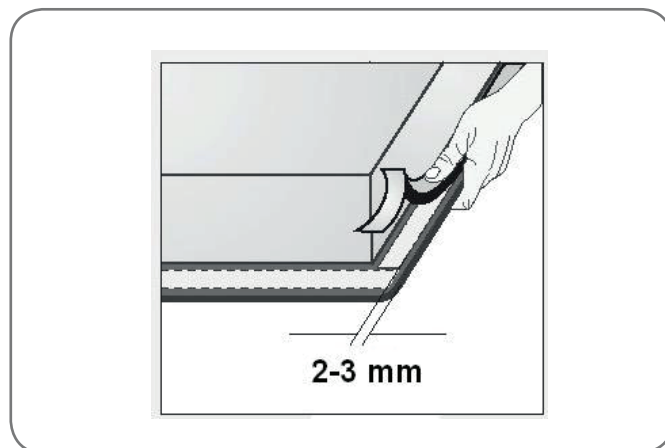
- Korlátozza a fordulatok számát a csővezetékben, mert minden fordulat 1 m egyenes csőnek megfelelő mértékben csökkenti a szívókapacitást (pl. két 90°-os fordulat esetén a csatorna hossza nem haladhatja meg a 3 métert).
- Kerülje a drasztikus irányváltásokat.
- Olyan csatornát használjon, amelynek teljes hosszán 150 mm vagy 200 mm az átmérője.
- A szabványnak megfelelő anyagból készült csatornát használjon. Afenti utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a beszállító vállalat nem fog reagálni az áramlási kapacitással és a zajokkal kapcsolatos problémákra, és érvényét veszti a garancia.

1. Helyezze az elszívó tartókeretét az elkészült nyílás hátsó részére (lásd: **2. ábra**).
2. A tartókeretet kb. két-három milliméterre kell elhelyezni a munkalap felső felszínétől, ahogy az a **3. ábrán** látható.
3. Fa munkalap esetén rögzítse az elszívó tartókeretét a munkalaphoz a mellékelt csavarokkal. Fától eltérő anyagból készült munkalapok esetén használjon megfelelő csavarokat.
4. Használja az elszívó tartókeretén található felső és alsó nyílásokat a munkalap vastagságának megfelelően, amelybe beszereli a készüléket.
5. Rögzítse a munkalap megerősítésére szolgáló két teleszkópos elemet az elszívó tartókeretének aljára, a **4. ábrán** látottak szerint.
6. A megerősítő elemek rögzítése után állítsa be azok teleszkópos hosszát úgy, hogy elérjék az alattuk található alapzatot (**5. ábra**). Rögzítse őket az alaphoz a mellékelt csavarokkal.
7. Ellenőrizze, hogy tökéletesen vízszintben van-e a munkalap, majd akadályozza meg a teleszkópos elemek elmozdulását a **6. ábra** szerint elhelyezett négy önmetsző csavarral.
8. Illessze be az elszívót a felszerelt tartókeretre (lásd: **7. ábra**). Az elszívón található tartóelemeknek tökéletesen illeszkedniük kell a konyhaszekrénybe felszerelt tartókerethez (lásd: **8. ábra**).

9. Szerelje be a főzőlapot, ügyelve arra, hogy a termék hátsó részén található nyílás tökéletesen illeszkedjen az elszívóhoz (lásd: **9. ábra**).

## A HABTÖMÍTÉS ALKALMAZÁSA

Mielőtt behelyezi a főzőlapot a konyhaszekrénybe vágott nyílásba, vigye fel a termékhez mellékelt habosított poliuretán ragasztó tömítést a főzőlap aljára.



### **FIGYELMEZTETÉS**

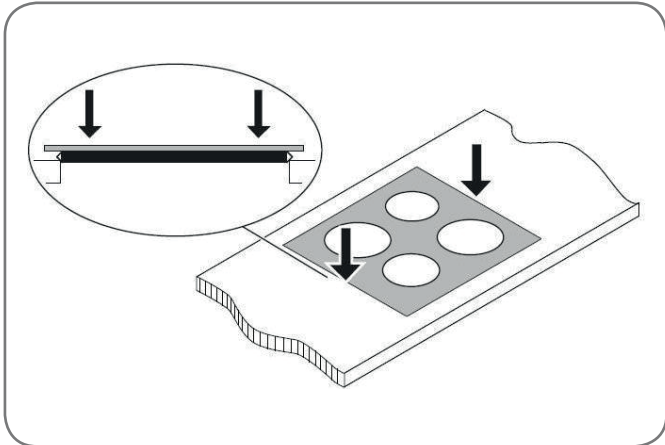
**A főzőlapot ne telepítse a ragasztó tömítés nélkül!**

A tömítést az alábbiak szerint kell felvinni a készülékre:

- Távolítsa el a védőréteget a tömítésről.
- Majd helyezze fel a tömítést az üveg aljára, a széltől kb. 2–3 milliméterre.
- A tömítést az üveg szélének teljes hosszára fel kell helyezni, és nem lehet átfedésben a sarkoknál.
- A tömítés felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy az üveg ne kerüljön érintkezésbe éles tárgyakkal.

## A TELEPÍTÉS FOLYAMATA

- A munkalapnak tökéletesen vízszintben kell lennie.



- Illessze a főzőlapot a konyhaszekrényben korábban kialakított nyílásba.
- Nyomja le erősen a főzőlapot a munkalapra úgy, hogy a sarkok illeszkedjenek a kivágáshoz.

Ha az elszívó nem illeszkedik tökéletesen a főzőlaphoz, akkor állítsa át a termék bal és jobb oldalán található beállítócsavarokat (**10A ábra**). Csavarozza be a csavarokat az elszívó magasabbra állításához, és csavarozza ki őket annak alacsonyabbra állításához.

Telepítés előtt ki kell csavarozni a **10B ábrán** megjelölt csavarokat, amennyire csak lehetséges, hogy az elszívó a konyhaszekrény hátuljánál maradjon.

Ha telepítés után az elszívó nincs megfelelően középre állítva a főzőlaphoz képest, akkor használja a beállító csavarokat (**10B ábra**) az elszívó előre csúsztatásához (a csavarok becsavarozásával) vagy hátra csúsztatásához (a csavarok kicsavarozásával) a termék mindkét oldalán.

1. Ellenőrizze, hogy tökéletesen függőleges-e a konyhaszekrénybe illesztett elszívó. Igazítsa meg a mellékelt tartóelemek segítségével (**11. ábra**).
2. Rögzítse véglegesen az elszívót a **12. ábrán** megjelölt két csavar segítségével.
3. Csatlakoztassa az elektromos vezetékeket az elszívóhoz a **13. ábrán** látottak szerint, majd kösse be az elektromos hálózatba a vonatkozó műszaki

adattáblán szereplő információknak megfelelően.


A motor az elszívó elejére és hátuljára is felszerelhető. A légkimenetnek felfelé vagy lefelé kell irányulnia.

Szerelje fel az légkivezető csatornát.

A külső motoros változat esetén válassza ki a legmegfelelőbb légkivezetést az öt lehetőség közül (a dizájnt lásd a **MŰSZAKI ILLUSZTRÁCIÓ** című fejezetben) szerelje be a mellékelt csatlakozót.

Az elektronikus komponenseket tartalmazó fém dobozt helyezze el úgy, hogy könnyen hozzáférhető legyen, ha műszaki beavatkozásra lenne szükség.

Csatlakoztassa a belső motort vagy a külső motor kábelét az elszívó vezetékeit tartalmazó műanyag dobozban található sorkapocshoz. Az elektromos bekötés során ügyeljen a vezetékek színére (**18. ábra**).

4. Miután telepített és bekötötte az elszívót az elektromos hálózatba, ellenőrizze, hogy le van-e nyomva az elektronikus komponensek fém dobozán található piros gomb, majd aktiválja az elszívó kiemelését a  gomb lenyomásával.

5. Amikor eléri a teljesen kiemelt állapotot az elszívó, akkor távolítsa el az ajtó rögzítését (**14. ábra**). Majd nyissa ki az ajtót (**15. ábra**) és helyezze be a zsírszűrőket (**16. ábra**).



## AZ ÁRAMELLÁTÁS CSATLAKOZTATÁSA

- A csatlakoztatást kizárólag szakképzett szakemberek végezhetik. A földelésvédelemnek meg kell felelnie az érvényben lévő előírásoknak.
- A csatlakozó sorkapcsok a csatlakozódoboz fedelének eltávolítása után válnak láthatóvá.
- A bekötés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy az épület elektromos hálózata megfelel-e az adattáblán feltüntetett feszültségi értéknek.
- Az adattábla a készülék alján található.
- A főzőlap 220–240 V-os feszültségen működik.
- A hálózathoz történő fix csatlakoztatáshoz helyezzen egy összpólusú megszakítót a készülék és a hálózat közé. Ennek az eszköznek az összes pólusnál meg kell szakítania az érintkezést, és így teljes leválasztást kell biztosítani III. kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Ezek a készülékek egyik oldalalukon magas konyhaszekrény mellé is beszerelhetők, amelynek magassága meghaladhatja az adott készülék magasságát. A másik oldalukon azonban kizárólag a készülékkel megegyező magasságú konyhaszekrény lehet.
- A telepítés befejezése után a feszültség alatt álló vezetékeket és a szigetelt kábeleket megfelelő védelemmel kell ellátni, arra az esetre, ha véletlenül hozzájuk érnének.

## AZ ÉRZÉKELŐK KÖRNYEZETHEZ IGAZÍTÁSA

Minden alkalommal, amikor csatlakoztatják a készüléket az áramellátáshoz, a készülék érzékelői automatikusan a környezethez igazodnak a megfelelő működés biztosítása érdekében. Az összes kijelző bekapcsol és világít néhány másodpercig.

A beállítási folyamat során az érzékelőkön nem lehet semmilyen tárgy, ellenkező esetben a folyamat megszakad, és csak azután folytatódik, hogy eltávolították az adott tárgyakat az érzékelők felületéről. Ezen időszak alatt a főzőlapot nem lehet kezelni.

## FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt bármilyen javítást végezne a készüléken, válassza azt le a hálózatról. A készüléket a hálózati feszültségnek megfelelően a mellékelt ábra szerint kell csatlakoztatni. A földelővezetéket (PE) a földelés szimbólummal ellátott csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

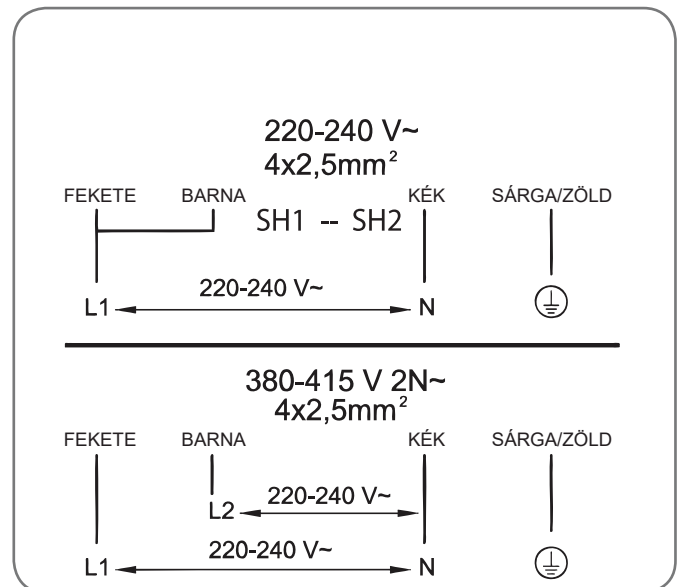
A csatlakozókábelt át kell vezetni a biztonsági eszközön, amely megakadályozza a véletlen kihúzását.



### TELEPÍTÉSI DIAGRAM

Az SH1 és az SH2 modell fel van szerelve tápkábelrel.

A csatlakoztatást közvetlenül a tápkábel csatlakozóin kell elvégezni az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás során, az adattáblán és az alábbi kapcsolási rajzon látottak szerint.





## MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

	S-H1	S-H2
Szélesség (mm)	898x630	898x510
Névleges feszültség	220–240 V vagy 380–415 V 2N, 50/60 Hz	
Kapcsoló típusa	Elektronikus érintőgombok	
Főzőzónák (Ø, mm/kW)		
Bal elülső	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Bal középső	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Középső	-	184x220, 2,1 (P=3,7)
Jobb középső	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Jobb elülső	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Összteljesítmény (W)	7400	7400

P= Extra teljesítmény

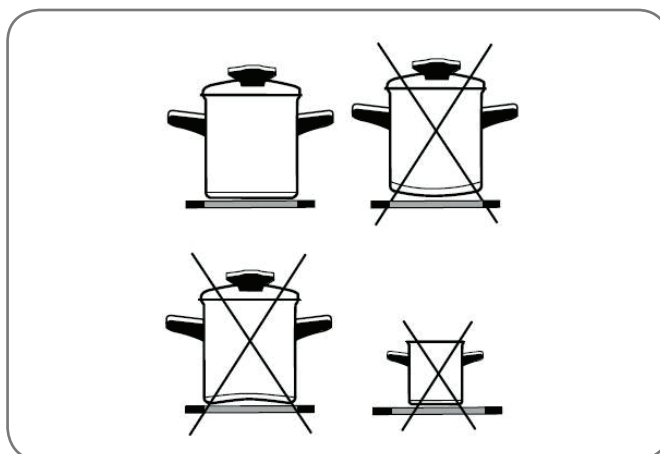
### A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSI ELVE

- A kerámiaüveg főzőlapon három vagy négy főzőzóna található. A főzőlap felületet teljesen lapos és sima, nem található rajta élek, amelyeknél lerakódhatnak a szennyeződések.
- A főzőlap nagyteljesítményű főzőzónákkal van felszerelve. A hő közvetlenül az edény aljánál keletkezik. Így lényegesen kevesebb energiára van szükség, mint a hagyományos, sugárzás elvén működő berendezések esetén.
- Az üvegkerámia főzőlap nem melegszik fel közvetlenül, az edény által közvetített hő melegíti fel. Ezt a főzőlap kikapcsolása után „maradék hőként” jelzi a berendezés. Az indukciós főzőlap a kerámiaüveg alá szerelt indukciós tekercssel termeli a hőt. A tekercs stabilizálja a mágneses mezőt.

## MEGJEGYZÉS

Amennyiben a főzőlapra cukor vagy egyéb erősen édesített anyag kerül, úgy azt azonnal le kell törölni, a megmaradt cukrot pedig el kell távolítani egy kaparó segítségével, még akkor is, ha a főzőzóna még forró, ellenkező esetben a főzőlap megsérülhet. A főzőlapot nem javasolt akkor tisztítani, amikor a főzőzónák még forrók, mert megsérülhet.

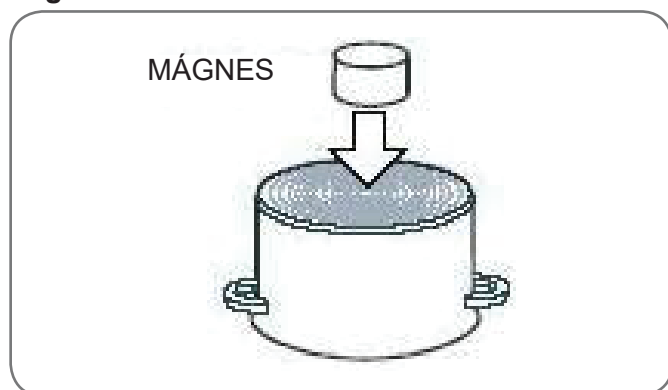
### INDUKCIÓS FŐZŐLAPOKHOZ ALKALMAZHATÓ EDÉNYEK



- Ahhoz, hogy az indukciós főzőlap tökéletesen működjön, megfelelő edényeket kell használni.
- Az edényeket a főzőzóna közepére kell helyezni főzés közben.
- Azok a megfelelő edények, amelyek lehetővé teszik az indukciót, például: acél, zománc vagy acélötvözet edények. Az olyan acélötvözetből készült edények, amelyek alja rézből vagy alumíniumból készül, illetve az üvegedények nem megfelelőek.
- Gyorsfőző edény (kukta) használatakor azt figyelemmel kell tartani, amíg el nem éri a megfelelő nyomást. A főzőlapot először maximális teljesítményen kell bekapcsolni, majd a gyártó utasításait követve a megfelelő érintőgomb segítségével csökkenteni kell a teljesítményszintet.
- Edények vásárlásakor ellenőrizze, hogy fel van-e tüntetve rajtuk az „indukciós főzőlaphoz alkalmazható” jelölés.**

Főzőzónák	Edényalj min. Ø		Edényalj max. Ø
184x220 mm (SZIMPLA)	Ø 115 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (SZIMPLA) (HÍD MÓDBAN)	Ø 135 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (DUPLA) (HÍD MÓDBAN)	2 ZÓNA	-	380x220 mm
	4 ZÓNA	Ø 330 mm	Ø 400 mm

### Mágneses teszt



Ellenőrizze egy kisméretű mágnes segítségével, hogy mágneses-e az edények alja. Kizárólag azok az edények alkalmasak indukciós főzéshez, amelyekhez hozzátapad a mágnes.

### Az edények felismerése

Az indukciós főzőlap egyik nagy előnye az edényfelismerés. Még akkor sincs termikusenergia-vesztés, ha nem helyeznek edényt a főzőzónára, vagy ha kisebb az edény átmérője az adott főzőzóna átmérőjénél. Amikor be van kapcsolva a főzőzóna, akkor a teljesítményjelzőn megjelenik az „U” betű. Ha a következő 10 másodpercben edényt helyez a főzőzónára, akkor az felismeri az edényt, és az előre beállított teljesítményszintre vált.

Amint eltávolítja az edényt a főzőzónáról, a főzőzóna kikapcsol. Ha kisméretű edényt helyez a főzőzónára, és azt felismeri a berendezés, akkor a főzőzónának csak az a része melegszik fel, amely az adott edényhez szükséges.

### A főzőzóna megsérülhet, ha:

- bekapcsolás után üresen hagyja, vagy ha üres edényt helyez rá;
- Olyan agyag edényeket használ, amelyek megkarcolják a kerámiaüveg felületét;
- Nem törli szárazra az edény alját, mielőtt az üvegkerámiaúra helyezné; ez akadályozza a hőindukciót és megsérülhet a főzőlap.
- Nem megfelelő, mágneses edényt használ: acél, zománc vagy acélötvözet edények; az indukciós főzőlap kizárólag ezekkel működik.

## TELJESÍTMÉNYSZABÁLYOZÁS

A főzőzónák teljesítménye kilenc eltérő szinten állítható.

Az alábbi táblázatban az egyes teljesítményszintek használatára találhatók példák.

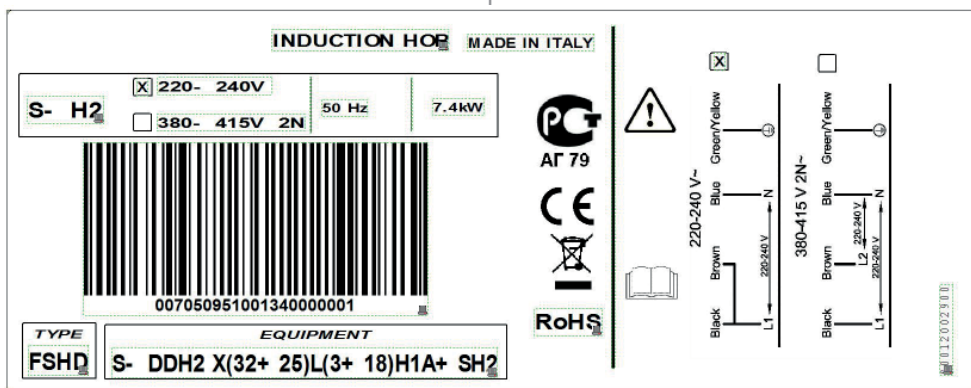
Teljesítmény szint	Cél
0	Kikapcsolt állapot, maradék hő használata
1–2	Étel melegen tartása, lassú főzés vagy kisebb mennyiség főzése
3	Lassú főzés (a főzés nagy teljesítményű kezdés utáni folytatása)
4–5	Nagyobb mennyiség lassú főzése (főzés folytatása), nagyobb szeletek sütése
6	Sütés, pirítás
7–8	Sütés
9	Főzés kezdete, sütés
A	Automatikus kezdeti beállítás
P	Különösen magas teljesítményszint rendkívül nagy mennyiségű étel készítéséhez

## ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TIPPEK

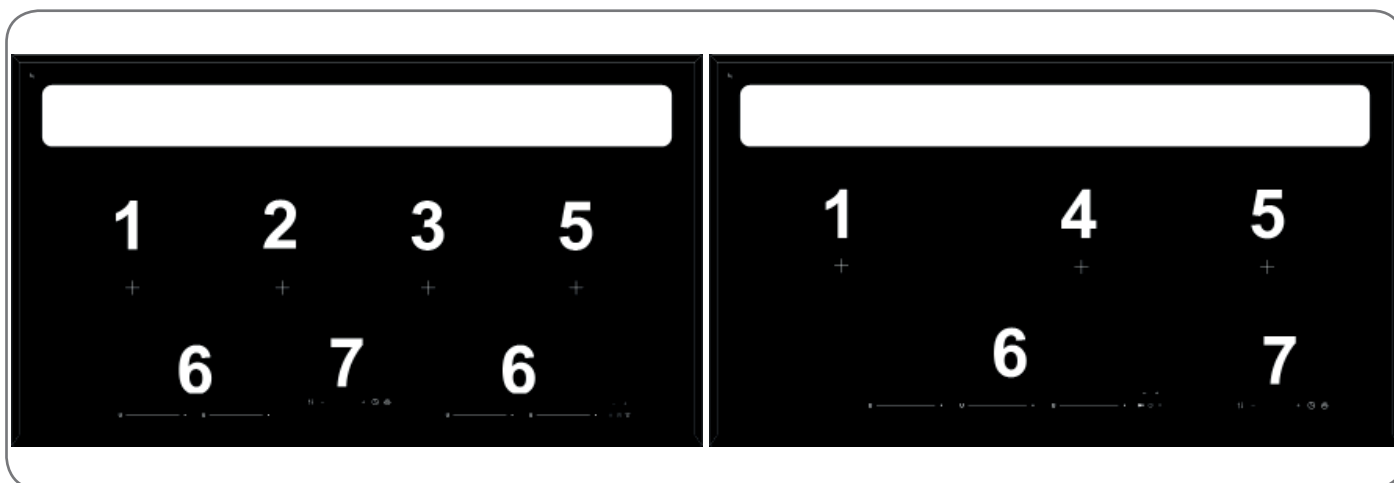
- Edények vásárlásakor ügyeljen a megfelelő méret kiválasztására: az átmérő általában az edény felső szélénél mért átmérőt jelöli, amely gyakran szélesebb az edény aljánál.

A gyorsfőző edények (kukták), amelyek szorosan lezárt térben keletkezett nyomást használnak, különösen gazdaságosak: használatukkal energiát és időt is megtakaríthat. Ha rövidebb a főzés ideje, akkor több vitamin marad az ételben.

- Mindig hagyjon elegendő vizet a gyorsfőző edényben, különben túlmelegedhet, ami az edény és a főzőlap sérülését is eredményezheti.
- Mindig megfelelő méretű fedővel fedje le az edényeket.
- Az elkészítendő étel méretének megfelelő méretű edényt használjon. Ha az ételmennyiséghez képest túl nagy edényt használ, az jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.

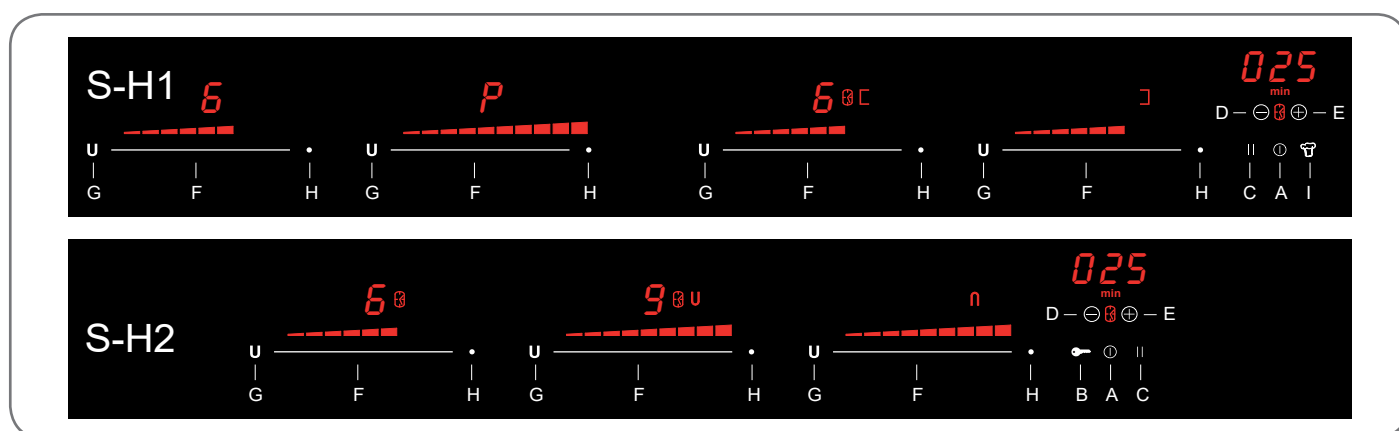


# KERÁMIAÜVEG FŐZŐLAP



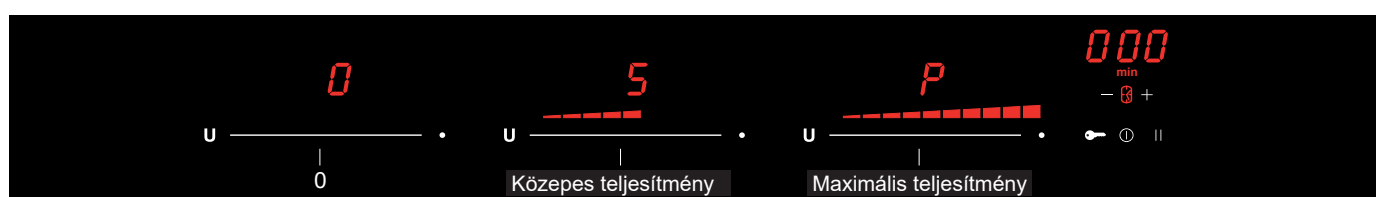
1. Bal elülső indukciós főzőzóna
2. Bal középső indukciós főzőzóna
3. Jobb középső indukciós főzőzóna
4. Középső indukciós főzőzóna
5. Jobb elülső indukciós főzőzóna
6. A főzőlap kezelőpanelje
7. Az elszívó vezérlőegysége

## A FŐZŐLAP KEZELŐPANELJÉNEK ELEMEI




- A főzőlap BE/KI érintőgombja
- Billentyűzár be-/kikapcsolása és gyermekzár érintőgombja (S-H2)
- Szüneteltetés és előhívás érintőgombja
- Időzítő (-) érintőgombja
- Időzítő (+) érintőgombja
- Beállító csúszka
- Melegítés funkció érintőgombja
- Turbó
- Séf (S-H1)

## TELJESÍTMÉNYBEÁLLÍTÓ CSÚSZKA

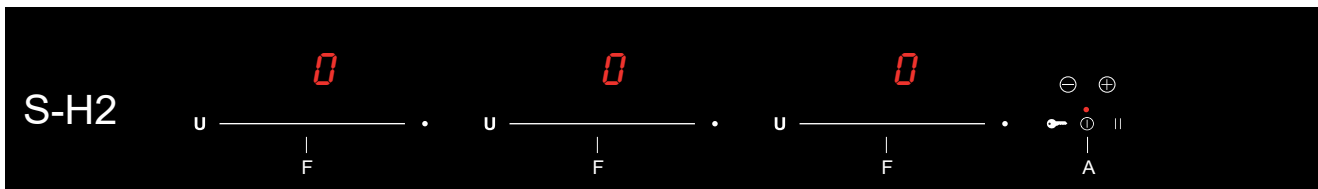
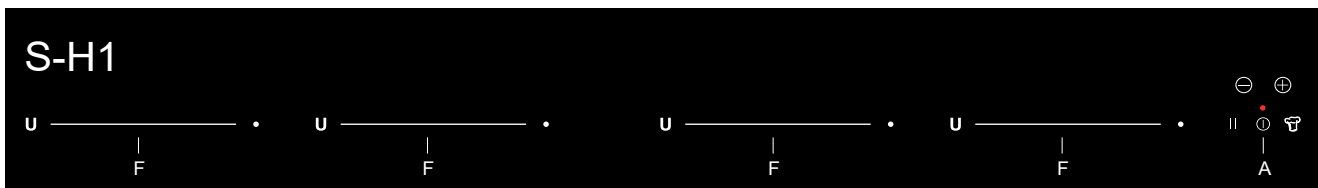


## A FŐZŐLAP VEZÉRLÉSE

- A főzőlap bekapcsolásakor egy pillanatra az összes kijelzés aktiválódik. A főzőlap készen áll a működésre.
- A főzőlap elektronikus érintőgombokkal van felszerelve, amelyek aktiválásához legalább egy másodpercig le kell nyomni a megfelelő területet.
- Az egyes érintőgombok aktiválásakor hangjelzés hallható.
- A érintőgombokra ne helyezzen tárgyakat (lehetséges hibajelzés: )
- Mindig tartsa tisztán az érintőgombok felületét.

## A FŐZŐLAP AKTIVÁLÁSA

- Érintse meg legalább egy másodpercig az (A) érintőgombot.
- Ekkor aktiválódik a főzőlap, és világítani kezd az „A” gomb feletti LED. (S-H1)
- A főzőlap aktív, a főzőzóna teljesítményének kijelzése „0” értéket mutat. (S-H2)



Ezután 10 másodpercen belül ki kell választani a következő beállítást, különben a főzőlap kikapcsol.

## A FŐZŐLAP BEKAPCSOLÁSA

- Miután bekapcsolta a „A” érintőgomb segítségével a főzőlapot, 10 másodpercen belül ki kell választania a kívánt főzőzónát.
- Állítsa be az 1–9 fokozat közötti teljesítményszintet a csúszka segítségével (F).
- A csúszka egyszeri megérintésére a készülék beállítja az annak a pontnak megfelelő szintet, ahol a csúszkát megérintették. A csúszkán világítani kezdenek a LED-ek a beállított szintnek megfelelően. Ahogy elhúzza az ujját a csúszkán, úgy változik a beállított teljesítményszint. Jobbra húzva növekszik a szint, balra húzva pedig csökken. Amikor elveszi az ujját a csúszkáról, akkor a főzőzóna működésbe lép a beállított szinten.



Ha legalább 3 másodpercig lenyomja a csúszka egy adott pontját, akkor aktiválódik az automatikus főzés (lásd: „Automatikus gyorsmelegítés”).

### A főzőlap teljesítménybeállításának módosítása

- A teljesítményszintet a csúszkát (F) megérintve vagy az ujját a csúszkán elhúzva állíthatja be.
- Amikor elveszi az ujját a csúszkáról, akkor működésbe lép a főzőlap a beállított teljesítményszinten.

## A FŐZŐZÓNÁK KIKAPCSOLÁSA

- A kiválasztott főzőzónát aktiválni kell.
- A csúszka (F) elejét megérintve állítsa „0”-ra a teljesítményszintet. A kikapcsolást rövid hangjelzés jelzi.

## A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA

- A főzőlapot a fő érintőgomb (A) lenyomásával lehet kikapcsolni.
- Kikapcsoláskor sípolás hallható, és az összes kijelző kikapcsol, azon főzőzónák kivételével, amelyek még melegek: ezeknél „H” kijelzés jelzi a maradékhőt.
- Ha a főzés befejezése előtt kikapcsolja a főzőlapot, akkor a maradékhő felhasználásával energiát takaríthat meg.

## A VEZÉRLŐEGYSÉG ZÁROLÁSA

A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a készülék működtetését és a főzőzónák használatát.

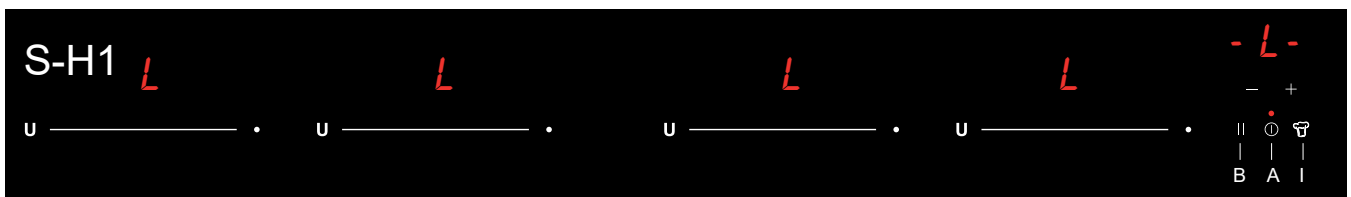
### A vezérlőegység zárolásának aktiválása

- A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.

### S-H1 modell

Nyomja le egyszerre a „B” és az „I” gombot, majd közvetlenül ezután ismét a „B” gombot. Ekkor minden kijelzőn az „L” látható. A zárolás aktív.

- Abiztonsági zár az „A” érintőgomb kivételével megakadályozza az összes érintőgomb véletlen működtetését.
- Ha ki van kapcsolva a főzőlap, amikor aktiválják a zárolás funkciót, akkor a készülék a következő bekapcsolásig megjegyzi ezt a beállítást.



### A vezérlők zárolásának feloldása

- A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.
- **Ideiglenes feloldás:** Nyomja le egyszerre a „B” és az „I” gombot. Ezután használni lehet a vezérlőket. A főzőlap következő bekapcsolásakor ismét aktiválódik a zárolás.
- **Végleges feloldás:** Nyomja le egyszerre a „B” és az „I” gombot, majd közvetlenül ezután ismét a „I” gombot. A következő bekapcsoláskor nem aktiválódik a zárolás.

### S-H2 modell

- Nyomja le kb. 1 másodpercig a „B” érintőgombot, ekkor világítani kezd a kulcs szimbólum feletti LED, a zárolás aktív.
- A biztonsági zár az „A” és a „B” gomb kivételével az összes gomb aktiválását megakadályozza.
- Ha úgy kapcsolják ki a főzőlapot, hogy aktiválva van a zárolás, akkor a készülék megjegyzi a beállítást a következő bekapcsoláskor.
- Amikor a beállított időzítő ideje lejár, akkor a riasztást a „D” vagy az „E” gomb lenyomásával lehet kikapcsolni, a zárolás kioldása nélkül.



### A vezérlőegység zárolásának kikapcsolása

- A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.
- Nyomja le 1 másodpercig a „B” érintőgombot; a készülék ekkor egy sípolással jelzi a zárolás feloldását.

## SZÜNETELTETÉS FUNKCIÓ

### ! MEGJEGYZÉS !

A funkció kizárólag akkor aktiválható, ha legalább egy főzőzóna aktív.

A szüneteltetés az egyes főzőzónákra vonatkozó hibák esetén is aktiválható; ekkor eltűnik a hiba kijelzése. A szüneteltetés kijelzése a maradékhő, valamint a speciális üzenetek (pl. „A”, „P” vagy „hiányzó edény”) kijelzésével szemben is prioritást élvez. Ha szüneteltetés alatt általános hiba jelentkezik, akkor a vezérlő kikapcsol és kikapcsolja az üzemmódot.

### A szüneteltetés funkció aktiválása

- Nyomja le kb. 1 másodpercig a „C” érintőgombot; ekkor világítani kezd a kulcs szimbólum feletti LED, és az összes kijelzőn a „II” kijelzés jelenik meg.



### Amíg aktiválva van a szüneteltetés funkció:

- A szüneteltetés előtt beállított minden időzítő (tojásidőzítő is) leáll, és csak akkor folytatódik, amikor kilépnek a szüneteltetés üzemmódból.
- A kiválasztott turbó vagy automatikus felmelegítési idő funkció kikapcsol.
- A maradékhő kiszámítását és a maximális üzemidőre vonatkozó korlátozásokat a funkció nem érinti, ezek tovább működnek a háttérben.
- A funkcionális LED-ek (pl. az időzítő vagy a több zónás működtetés kijelzése) továbbra is állapotuknak megfelelően világítanak.

### ! MEGJEGYZÉS !

A szüneteltetés üzemmód maximum 10 percig lehet aktív. Ha nem kapcsolják ki 10 percen belül, akkor automatikusan kikapcsol.

Szüneteltetés alatt az „A” gomb alkalmazható a be- és kikapcsolásra. Ekkor a szüneteltetés üzemmód is kikapcsol.

### A szüneteltetés üzemmód kikapcsolása:

- Nyomja le a „C” gombot, ekkor világítani kezdenek az egyik főzőzóna csúszkája feletti LED-ek.
- Ezután 10 másodpercen belül érintse meg a csúszkát, és húzza el az ujját balról jobbra a világító területen. Ekkor kikapcsol a gomb feletti LED, és visszaáll a szüneteltetés előtti állapot.

## ELŐHÍVÁS FUNKCIÓ

Ha véletlenül kikapcsolják a vezérlőt a főkapcsolóval (A), akkor ezzel a funkcióval az összes beállítás visszaállítható. Miután kikapcsolta a vezérlést a főkapcsolóval, 6 másodperc áll a felhasználó rendelkezésére a visszakapcsolásra, majd ismét 6 másodperce van a szüneteltetés gomb (C) lenyomására a beállítások előhívásához. A visszahívás funkció kizárólag akkor alkalmazható, ha legalább az egyik főzőzóna aktiválva volt (főzési szint > 0), zárolás nélkül.



## MARADÉKHŐ KIJELEZÉSE

A kerámiaüveg főzőlap a maradékhőt (H) is kijelzi. A főzőzónák felmelegítése nem közvetlenül, hanem az edényből visszasugárzó hő segítségével történik.

Amíg látható a „H” kijelzés az egyes főzőzónák kikapcsolása után, addig a maradékhő felhasználható az ételek melegítésére vagy kiolvasztására.

A főzőzóna még akkor is forró lehet, amikor eltűnik a „H” kijelzés.



**Vigyázzon az égési sérülésekre!**

## EXTRA TELJESÍTMÉNYŰ BEÁLLÍTÁS („P” JELÖLÉSEL ELLÁTOTT FŐZŐZÓNÁK)

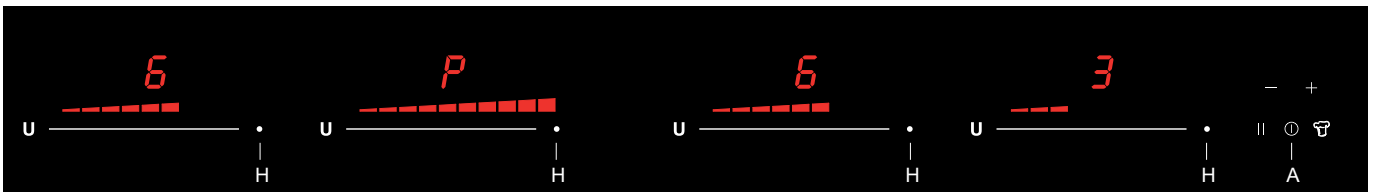
A kijelölt főzőzónákon aktiválható az extra teljesítményű beállítás a gyorsfőzéshez. Ez az extra teljesítmény nagy mennyiségű ételek felmelegítésére szolgál.

Az extra teljesítmény bekapcsolás után 10 percig marad aktív, majd automatikusan visszavált a 9. maximális normál szintre.

Amíg aktív az extra teljesítmény, addig a többi főzőzóna teljesítménye korlátozva van. Ezt úgy jelzi a készülék, hogy a teljesítménykijelzőn pár másodpercig felváltva villog a kiválasztott főzési szint és a korlátozott teljesítményszint.

### Az extra teljesítményű beállítás aktiválása

- Nyomja meg a kívánt főzőzóna „H” érintőgombját az extra teljesítmény bekapcsolásához. A kijelzőn megjelenik a „P” betű.



### Az extra teljesítmény idő előtti kikapcsolása

- Érintse meg a kívánt zónához tartozó csúszkát és húzza el rajta az ujját a „0” beállításig, ha ki szeretné kapcsolni a zónát, vagy a kívánt teljesítményszintig.

## AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉSI IDŐ

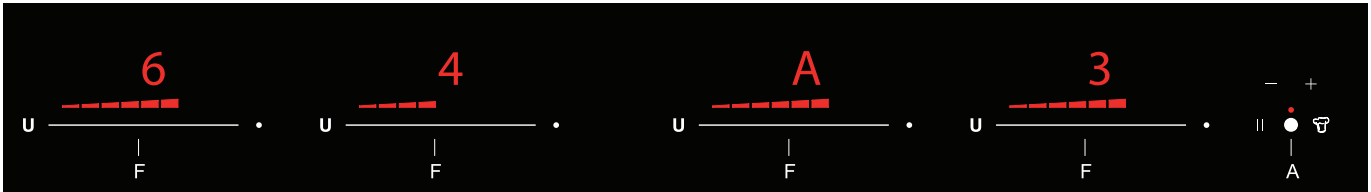
Amikor aktiválva van az automatikus főzés üzemmód, akkor a főzőzóna korlátozott ideig maximális teljesítményszinten működik, majd automatikusan alacsonyabb szintre vált a főzés folytatásához. A főzőlapok bármelyikén be lehet kapcsolni az összes teljesítményszinthez, a 9. szint kivételével, amely a maximális teljesítményszint.

Az automatikus főzési mód minden tétlen főzőlapon aktiválódik.

- Válassza ki a főzés folytatásához használni kívánt teljesítményszintet, és tartsa lenyomva 3 másodpercig.
- Ekkor megjelenik az aktivált automatikus felmelegítési idő az „A” kijelzéssel és a főzés folytatásához kiválasztott teljesítményszinttel felváltva.



A felmelegítési idő letelte után a készülék visszavált a főzés folytatásához kiválasztott teljesítményszintre.



Az alábbi táblázatban feltüntetett idő letelte után a funkció kikapcsol, és eltűnik az „A” kijelzés. A „0” szint beállításával bármikor ki lehet kapcsolni az automatikus főzési üzemmódot.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. teljesítményű főzési idő	48''	1'44''	2'28''	3'12''	4'08''	1'20''	1'68''	2'16''

## HÍD FUNKCIÓ

A híd funkcióval két különálló, azonos átmérőjű és azonos teljesítményű főzőzónát/induktort lehet egyszerre, egy művelettel bekapcsolni és vezérelni.

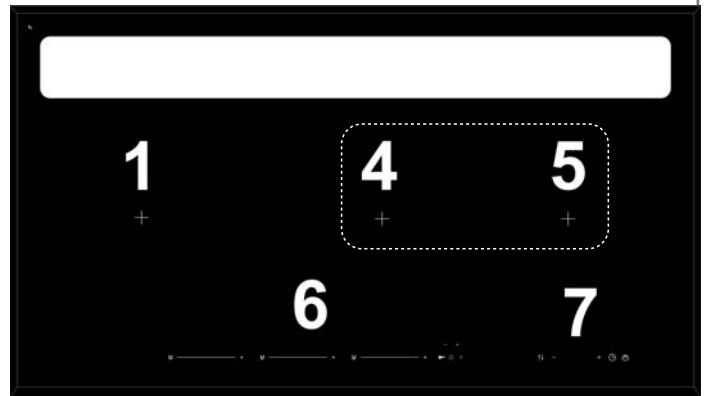
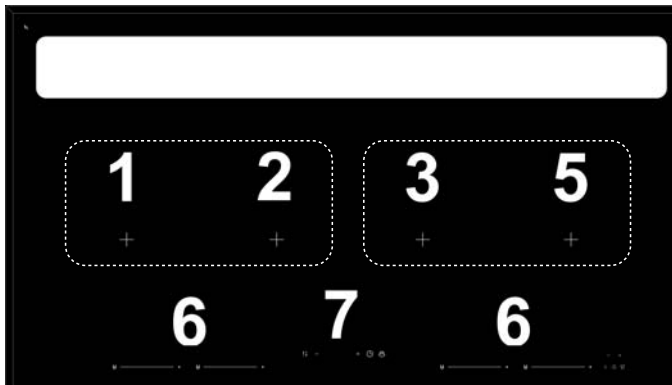
### A híd funkció aktiválása

Ha a főzőzónák eltérő szinten működnek, vagy ha „0” szintre vannak állítva:

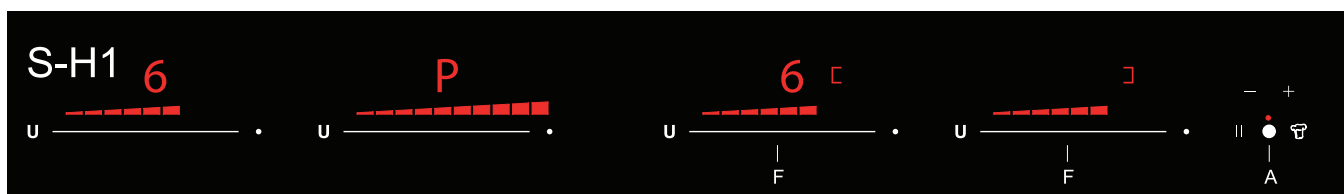
- Érintse meg egyszerre a csúszkákat (F) azok bármely pontján:

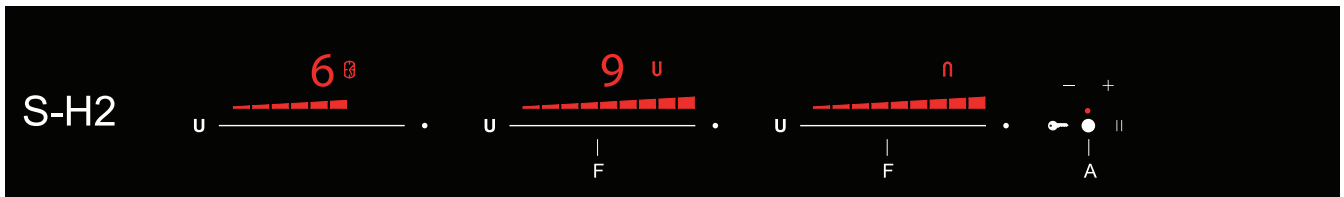
- 1 és 2, 3 és 5

- 4 és 5



- Ettől kezdve a két zóna egyszerre működik, és világítani kezdenek a megfelelő kijelzőtől jobbra található LED-ek. A szint a vezérlésre használt zóna kijelzőjén jelenik meg, míg a vezérelt zóna kijelzője kikapcsol.
- Amikor aktiválva van ez a zóna, akkor az időzítő aktiválható (a LED-ek mindkét főzőzóna közelében világítani kezdenek), az extra teljesítményszint azonban nem aktiválható.





- Ha a berendezés 10 megszakítás nélküli percre nem észlel edényt a két főzőzóna egyikén sem, akkor a híd funkció és a lefedetlen főzőzóna automatikusan kikapcsol, és csak a lefedett főzőzóna működik tovább a beállított teljesítményszinten.

### A híd funkció kikapcsolása

- A híd funkciót a két főzőzóna egyidejű kiválasztásával lehet kikapcsolni (az aktiválással megegyező módon).

Ha a híd funkciót működés közben kapcsolják ki, akkor mindkét főzőzóna visszaáll „0” szintre, és ismét beállítható.

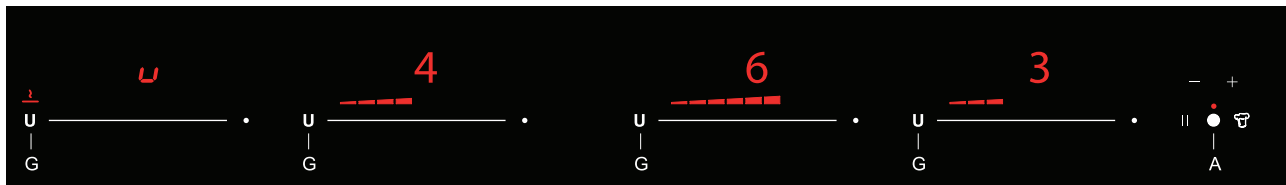
## MELEGÍTÉS FUNKCIÓ

A melegítés funkció az ételek melegen tartására szolgál.

Így a funkció kiolvasztáshoz és lassú főzéshez is alkalmazható.

### A melegen tartó funkció aktiválása:

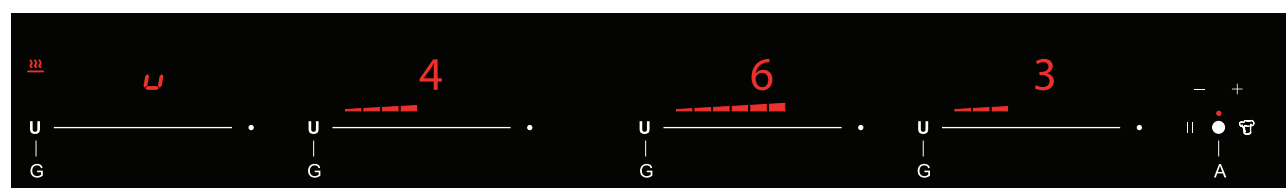
- A „kiolvasztás” funkció aktiválásához nyomja le a főzőzóna speciális „G” funkciógombját. Ekkor aktiválódik az első LED.



- A speciális funkciógomb másodszori lenyomásakor aktiválódik a második, „melegen tartási” szint. Ekkor aktiválódik a második LED.



- A speciális funkciógomb harmadszori lenyomásakor aktiválódik a második, „lassú főzési” szint. Ekkor aktiválódik a harmadik LED.



Ha negyedszer is lenyomják a speciális funkciógombot, akkor a melegítési funkció kikapcsol.

## SÉF FUNKCIÓ (S-H1 MODELL)

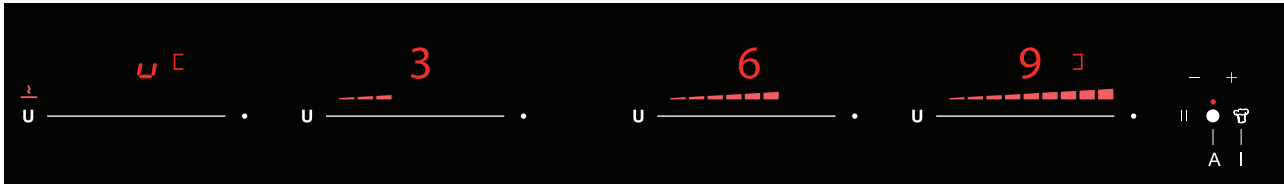
A gyorsindítás gombon keresztül elérhető séf funkció (S-H1 modell) segítségével előre beállított teljesítményszinttel lehet aktiválni a négy főzőzónát.

- Melegítés (melegen tartás)
- Alacsony hőmérséklet (enyhe fokozat)
- Közepes hőmérséklet (lassú főzés)
- Magas hőmérsékletet (forralás vagy gyorsfőzés)

A séf funkció hasznos professzionális főzés esetén.

### A séf funkció aktiválása:

- Nyomja meg az „I” érintőgombot a főzőlap bekapcsolása után. Ekkor a kijelzők az alábbi képen látható konfigurációt jelenítik meg.



### A séf funkció kikapcsolása:

- Nyomja meg az „I” érintőgombot. Ekkor a főzőlap bekapcsolását jelző „A” érintőgomb feletti LED kivételével az összes kijelző kikapcsol.

## BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

Az, hogy az egyes főzőzónák mennyi ideig lehetnek folyamatosan működésben, korlátozott; az egyes időtartamok az alábbi táblázatban láthatók. Amikor a főzőzóna a biztonsági mechanizmus miatt kikapcsol, akkor megjelenik a „0” vagy maradékhő jelenléte esetén a „H” kijelzés.

Ilyen esetekben kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka (F) elejét megérintve és a teljesítményszintet „0”-ra állítva.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
A biztonsági kikapcsolásig eltelt órák	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Példa: Állítsa 5. teljesítményszintre a főzőlapot, és hagyja működni egy ideig. Ha nem változtatja meg a fenti beállítást, akkor a biztonsági mechanizmus 4 óra elteltével kikapcsolja a főzőlapot.

## TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELLEM

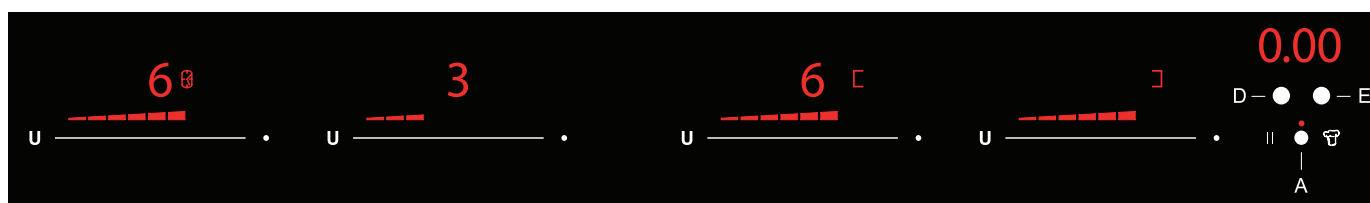
Az indukciós főzőlap fel van szerelve továbbá egy túlmelegedés elleni biztonsági eszközzel, amely az elektronikus alkatrészeket védi a károsodástól. Az eszköz több szinten lép működésbe. Amikor túlzottan megemelkedik a főzőzóna hőmérséklete, akkor aktiválja a kétfokozatú ventilátort. Ha ez nem elegendő, akkor a biztonsági eszköz kikapcsolja az extra teljesítményszintet, és végül tovább csökkenti vagy teljesen kikapcsolja az egyes főzőzónák teljesítményszintjét. A főzőlap lehűlése után ismét elérhetővé válik a főzőzóna maximális teljesítménye.

## IDŐZÍTŐ

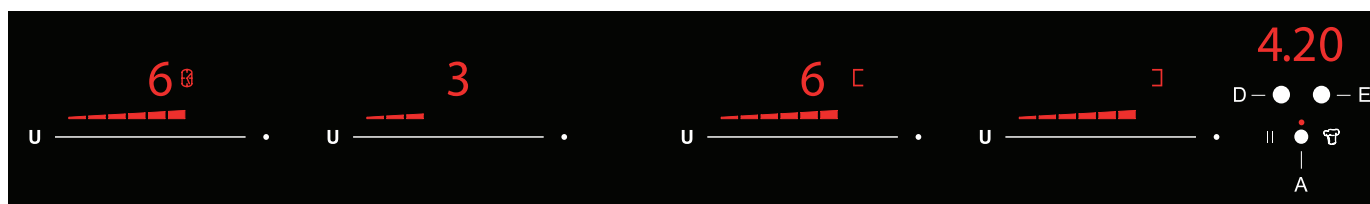
Az időzítő megkönnyíti a főzést a főzőlap működési idejének beállításával.

### Az időzítő bekapcsolása

- A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie, a főzőzónának pedig, amelyhez be kívánja állítani az időzítőt, működésben kell lennie.
- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” érintőgombot; az időzítő ekkor megjeleníti a „0.00” értéket, és világítani kezd balról az első aktív főzőzóna kijelzőjének jobb oldalán található LED.



- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelynél be kívánja állítani az időzítőt. A LED csak az aktív főzőzónánál kezd világítani.
- A „D” + „E” gombok lenyomása után 10 másodpercen belül állítsa be az időzítő értékét a „D” vagy az „E” lenyomásával.
- Az időzítő értéke kijelezhető:
  - percekben és másodpercekben 9 perc 59 másodpercig;



- órákban és percekben 9 óra 59 percig, és ebben az esetben az időzítő kijelzett értéke alatt megjelenik a „min” (perc) szó.



Az üzemidő az egyes főzőzónákra vonatkozóan külön állítható be.

### Az előre beállított főzési idő módosítása

- A főzési idő működés közben bármikor módosítható.
- Nyomja le egyszerre az „E” és a „D” gombot.
- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelynél módosítani kívánja az időzítőt. Kiválasztáskor világítani kezd az adott zóna kijelzőjétől jobbra található LED.
- Nyomja le a „D” vagy az „E” érintőgombot.
- Ha a „D” + „E” érintőgombok lenyomása után 10 másodpercen belül nem módosítják az időt, akkor az időzítő folytatja a módosítás megkezdése előtti visszaszámlálást.

### A hátralévő főzési idő ellenőrzése

- Mindig az utoljára beállított időzítő jelenik meg (az érintett főzőzóna kijelzőjétől jobbra található LED fényesebben világít, mint a többi).
- Nyomja le egyszerre az „E” és a „D” gombot.
- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelynél meg szeretné tekinteni a hátralévő időt. Kiválasztáskor világítani kezd az adott zóna kijelzőjétől jobbra található LED.
- Az időzítő kijelzőjén megjelenik a kiválasztott főzőzóna hátralévő ideje.

### Az időzítő kikapcsolása

Az előre beállított idő leteltét hangjelzés jelzi, majd a főzőlap kikapcsol.

A riasztás kikapcsolásához nyomja le a „D” vagy az „E” gombot, vagy 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### Ha a beállított idő letelte előtt ki szeretné kapcsolni az időzítőt:

- Nyomja le egyszerre az „E” és a „D” gombot.
- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelynél le kívánja tiltani az időzítőt. Kiválasztáskor világítani kezd az adott zóna kijelzőjétől jobbra található LED.
- Nyomja le a „D” gombot, amíg el nem éri a „0” értéket.
- A kijelző bal oldalán világító LED kialszik, és az időzítő kikapcsol.

## RIASZTÁS IDŐZÍTÉSE FUNKCIÓ

Az időzítő riasztásként is alkalmazható, akkor is, ha valamelyik főzőzóna működésének időzítéséhez már használatban van.

### Az időzítő beállítása

Kikapcsolt főzőlap mellett:

- Érintse meg az „A” érintőgombot a főzőlap bekapcsolásához.
- A riasztás aktiválásához nyomja le egyszerre az „E” és a „D” gombot.  
Az időzítő kijelzőjén ekkor megjelenik a „0.00” érték, valamint:
  - Ha aktiválva van valamelyik főzőzóna: világítani kezd balról az első aktív főzőzóna kijelzőjének jobb oldalán található LED.



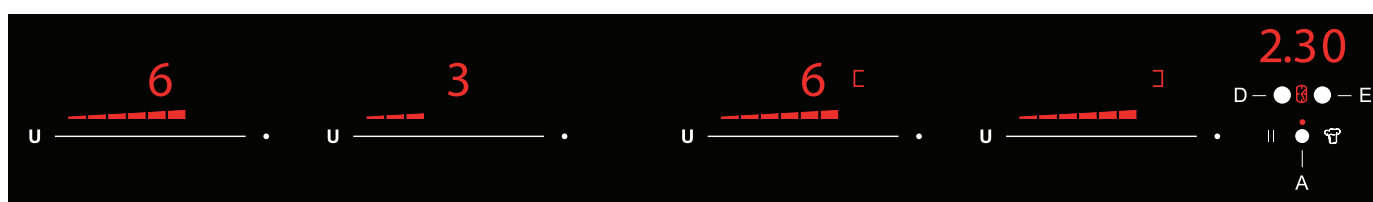
Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges a riasztás kiválasztásához. A vonatkozó LED az „E” és a „D” gombok között található.



- Ha egyik főzőzóna sem aktív: a riasztás LED-je kezd világítani.

- Az időzítő értékét a „D” vagy az „E” érintőgombok lenyomásával lehet beállítani.

Az időt másodpercekben és percekben lehet beállítani a riasztásnál is:



vagy órákban és percekben.




### A riasztás kikapcsolása

A beállított idő lejártakor sípolás hallható, amelyet a „D” vagy az „E” érintőgomb megérintésével lehet kikapcsolni, vagy 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Ha a beállított idő letelte előtt szeretné kikapcsolni az időzítőt:

- Nyomja le egyszerre az „E” és a „D” gombot.
- Nyomja le egyszerre a „D” és az „E” gombot, ahányszor szükséges a riasztás kiválasztásához; ekkor világítani kezd a vonatkozó LED.
- Nyomja le a „D” gombot, amíg el nem éri a „0” értéket. Ezzel kikapcsolta a riasztást.

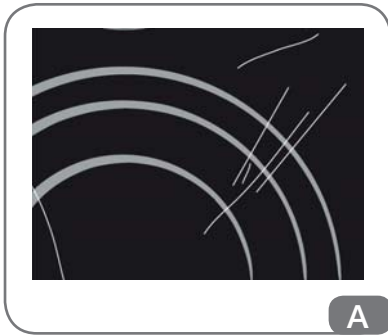
## BIZTONSÁGI FUNKCIÓK ÉS HIBAJELZÉSEK

HIBAKÓD	A HIBA LEÍRÁSA	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
<b>E03 + folyamatos</b> hangjelzés vagy 	A gombok állandó használata; a vezérlőegység 10 másodperc után kikapcsol. Víz vagy edény található az üveg vezérlőegység feletti részén.	A vezérlő felületének tisztítása. Ha a probléma továbbra is fennáll, akkor forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E21</b>	A vezérlőegység vezérlés után túlmelegedés miatt kikapcsol, hogy ne sérüljön meg az elektronika.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E22 vagy Er22</b>	Hibás billentyűértékelés. A vezérlőegység kikapcsol. Rövidzárlat vagy a billentyűértékelési tartomány túllépése.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E20 vagy Er20</b>	A mikrokontroller memóriájának rendellenessége.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E36 vagy Er36</b>	Kikapcsol a vezérlőegység. Rövidzárlat	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E31 vagy Er31</b>	Hibás konfigurációs adatok. Konfigurálni kell az indukciót.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E47 vagy Er47</b>	Kommunikációs hiba az érintőpanel és az indukció között.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>E2</b>	Az indukciós tekercsek túlmelegedése.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>EA</b>	Hálózati kártyával kapcsolatos hiba. Meghibásodott komponens.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
<b>U400</b>	Magas a tápegység szekunder feszültsége (primer > 300 V). A vezérlőegység 1 másodperc után kikapcsol és folyamatos hangjelzést ad. Nincs megfelelően csatlakoztatva a vezérlőegység.	1) Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot. 2) Forduljon villanyszerelőhöz, és ellenőriztesse otthona elektromos hálózatát.
<b>E5</b>	A szűrő áramköri lapjának hibája.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.

HIBAKÓD	A HIBA LEÍRÁSA	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
E6	Tápegységhiba.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
E8	Nem megfelelő a ventilátorsebesség; hibás a bal vagy a jobb ventilátor.	Valami (pl. egy papír) akadályozza a légkimenetet. Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.
E9	Hibás a tekercshőmérséklet-érzékelő.	Forduljon a hivatalos központhoz műszaki segítségért, és adja meg a hibakódot.



## A KERÁMIAÜVEG FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



A

Az üvegkerámia főzőlapot kizárólag teljesen lehűlt állapotban szabad tisztítani, lehetőleg minden használat után, ellenkező esetben a főzés után megmaradt legenyhébb foltok is beleéghetnek a főzőlap felületébe a használat során.

Az üvegkerámia főzőlap rendszeres karbantartásához használjon speciális tisztítószeret, amelyek védőfóliát képeznek annak felületén. Minden használat előtt törölje le a port és az egyéb részecskéket a főzőlapról, mert megkarcolhatják annak felületét (**A ábra**).

Vigyázat: az acélgyapot és a súroló hatású szivacsok és tisztítószer megkarcolhatják a főzőlap felületét. A felületet agresszív spray-k és nem megfelelő folyékony tisztítószer használata is károsíthatja (**A és B ábra**).



B

A minta megkophat agresszív tisztítószer vagy érdes, sérült aljú edények használata miatt (**B ábra**).

Az enyhébb foltokat nedves puha ruhával távolítsa el; ezt követően a felületet szárazra kell törölni (**C ábra**).



C

A vízfoltokat enyhe ecetes oldattal lehet eltávolítani, de a vázon nem alkalmazható (csak bizonyos modelleknél), mert elveszítheti fényét. Soha ne használjon agresszív spray-ket vagy vízköoldó szereket (**C ábra**). Az erősebb foltok kerámiaüvegen használható speciális tisztítószerekkel távolíthatók el.

Szigorúan tartsa be a gyártó utasításait.

Ügyeljen arra, hogy teljes mértékben eltávolítsa a főzőlap felületéről a tisztítószer minden maradványát, ellenkező esetben a következő használat során felforrósodhatnak, és károsíthatják a főzőlap felületét (**C ábra**).

A makacs és az odaégett foltokat kerámiaüvegen használható speciális kaparóval lehet eltávolítani. Ügyeljen azonban arra, hogy ne érintse meg a főzőlap felületét a kaparó nyelével (**D ábra**).



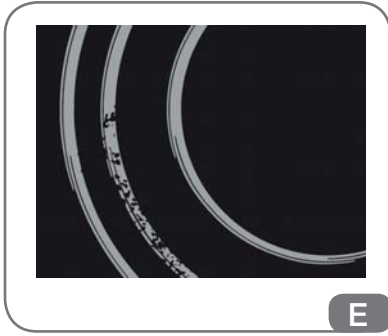
D

A sérülések elkerülése érdekében körültekintően kezelje a kaparót!

A cukor és a cukrot tartalmazó ételek maradandóan károsíthatják a kerámiaüveg főzőlap felületét (**E ábra**), ezért a cukor és a cukrot tartalmazó ételek maradványait azonnal le kell kaparni a főzőlap felületéről, amikor a főzőlapok még forróak (**D ábra**).

Ha elszíneződik a kerámiaüveg főzőlap, az semmilyen módon nem befolyásolja annak működését. Az elszíneződést a legtöbb esetben odaégett ételmaradványok vagy (különösen az alumínium vagy réz aljú) edények vagy serpenyők felületen történő húzása okozza, és az ilyenfajta elszíneződést nagyon nehéz eltávolítani.

Megjegyzés: Az említett hibák többnyire esztétikai jellegűek, a készülék működését közvetlenül nem befolyásolják. Az ilyen hibák kijavítására nem terjed ki a garancia.



E

# ELSZÍVÓ



## HASZNÁLAT

A termék a gőzök a zsír és a főzésből származó pára elszívására szolgál. A termék úgy van kialakítva, hogy kivezetéses és szűrős üzemmódban is működjön.

### Kivezetéses változat

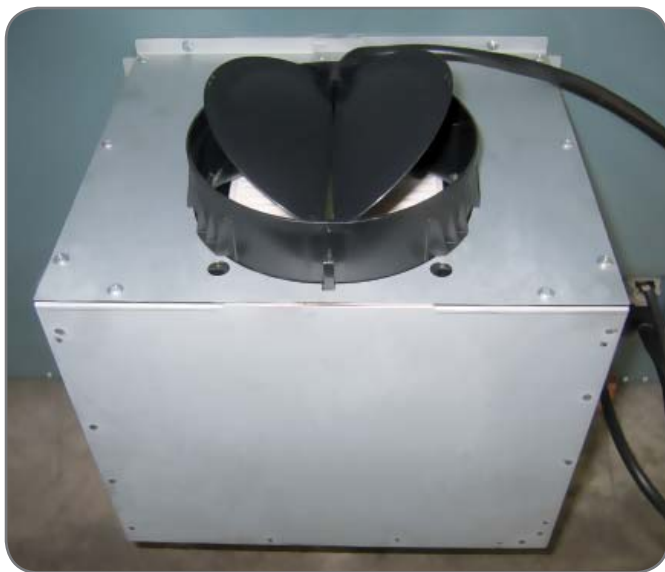
A termék felszerelhető külső kivezetéssel. Ilyen esetekben az elvezető csatornát az épületen kívülre kell kivezetni (az elvezető csatorna nincs mellékelve).

### A visszacsapó szelep akadályozása



## FIGYELMEZTETÉS

A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy szabadon tudnak forogni a visszacsapó szelepek.



A kivezetéses mód alkalmazása esetén fel kell szerelni egy visszacsapó szelepet a szél és a visszatérő levegő bejutásának megakadályozására.

### Szűrős változat

Ha nincs lehetőség a gőzök és a pára szabadba vezetésére, akkor a készülék szűrős üzemmódban is alkalmazható.

Az elszívó ezen üzemmódjában aktív szén-szűrők használatára van szükség.

A szén szűrőkön átvezetett levegő visszakerül a konyhába a szekrény egyik oldalához csatlakoztatott légelvezető csatornán keresztül (17 ábra).



## VIGYÁZAT

A beszerelést a zárt terek szellőzésére vonatkozó érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni. Az elszívott levegőt különösen tilos füst, illetve gázt vagy egyéb éghető anyagokat használó készülékekből származó égéstermékek elvezetésére szolgáló légcsatornába vezetni. Használt légekivezető csatornák használata kizárólag szakképzett szakember jóváhagyásával engedélyezett.

### A ZSÍRSZŰRŐ ELTÁVOLÍTÁSA, AZ AKTÍVSZÉN-SZŰRŐ BEHELYEZÉSE

A zsírszűrők és a szén szűrők behelyezéséhez és eltávolításához nyitott pozícióban kell lennie az elszívónak. A kinyitásához válassza a || gombot, majd távolítsa el az előlapot úgy, hogy egyszerre meghúzza a felső részének mindkét oldalát. Ekkor kinyílik az előlap, és hozzáférhetővé válnak a zsírszűrők (15. ábra). Távolítsa el a zsírszűrőket, hogy hozzáférést nyerjen a szén szűrőkhöz (16. ábra). A szénszűrőket az elszívó tényleges használatától függően, de minden esetben legalább 6 havonta ki kell cserélni.



## FIGYELMEZTETÉS

A szűrők cseréje után helyezze vissza a rozsdamentes acél előlapot; ellenkező esetben az elszívó nem fog működni.

## AZ ELSZÍVÓ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSA

### FIGYELMEZTETÉS

Az elektronikus komponenseket tartalmazó fém dobozt legalább 65 cm-re kell elhelyezni a gázzal működtetett főzőlapoktól, illetve minden esetben 65 cm-re az elszívó szívó felületétől.

### MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy az elektronikus komponenseket tartalmazó fém dobozt a talajtól legalább 10 cm-re és minden hőforrástól (pl. sütő oldalától vagy főzőlaptól) megfelelő távolságra helyezték el.

### VIGYÁZAT

Ez a készülék 0,75 mm<sup>2</sup>-es, 3-eres (null, fázis és földelés) H05 VVF tápkábelrel van felszerelve.

Ez a tápkábel 220–240 V-os egyfázisú elektromos hálózathoz csatlakoztatható a CEI 60083 által jóváhagyott hálózati aljzaton keresztül, amelynek a telepítés után is hozzáférhetőnek kell lennie, a telepítési előírásoknak megfelelően.

A földelés hiányából vagy a nem megfelelően bekötött földelésből eredő balesetekért nem vállalunk felelősséget. A készüléket egy legfeljebb 30 mA-es névleges maradékáramú biztonsági megszakítón (RCD) keresztül kell bekötni. Ha megsérül a tápkábel, akkor a kockázatok elkerülése érdekében forduljon a szervizképviselőhöz.

A beszerelés befejezése után elektromos árammal kell ellátni az elszívót az áramköri lapokat tartalmazó fém doboz tetején található piros gomb „ON” (Be) állásba állításával.



### FIGYELMEZTETÉS

A termék elektromos hálózatba való bekötését kizárólag szakképzett szakemberek végezhetik.

A terméket megfelelően megtervezett és kivitelezett elektromos rendszerbe kell bekötni.

Az elektromos rendszernek meg kell felelnie a VDE0100 szabvány előírásainak.

### **Veszély**

Ha a készülék rendellenesség jeleit mutatja, akkor húzza ki, vagy távolítsa el a készülék áramtalanító vezetékének megfelelő biztosítékot.

Ha a termék nincs felszerelve csatlakozódugóval, vagy ha a beszerelés után a csatlakozódugó csak nehezen hozzáférhető, akkor fel kell szerelni egy hőmágneses megszakítót a termék és az elektromos rendszer közötti vezetékre, amelyben legalább 3 mm-es távolság van a pólusok érintkezői között.

## ELEKTROMOS BEKÖTÉS



## MEGJEGYZÉS

Ez a készülék megfelel a 2006/95/EK (kisfeszültségű irányelv) és a 2004/108/EK (elektromágneses kompatibilitás) európai irányelveknek.

A készülék beszerelésekor és karbantartásakor győződjön meg arról, hogy az le van választva az elektromos hálózatról, vagy hogy a biztosítékok le vannak választva vagy el vannak távolítva.

Ellenőrizze a következőket:

- Elegendő az áramellátás.
- Jó állapotban vannak a (hálózati) tápvezetékek.
- A vezetékek átmérője megfelel a beszerelésre vonatkozó előírásoknak.

## AZ ELSZÍVÓ FUNKCIÓI

### A: Lámpa BE/KI gomb

A lámpát csak akkor lehet be- és kikapcsolni, amikor teljesen KIHÚZOTT állapotban van az elszívó.

Ha akkor nyomják le ezt a gombot, amikor az elszívó nincs kihúzva, akkor először kiemelkedik az elszívó, és csak azután kapcsol be a lámpa. Ez a gomb szolgál a lámpa kikapcsolására is, amikor az be van kapcsolva.

### B: BE/KI gomb

Elindítja az elszívó kihúzását, és amikor az eléri a teljesen kihúzott pozíciót, akkor aktiválja a második elszívási sebességet.

Ha kihúzott állapotban van az elszívó: kikapcsolja a motort, és ha világít, akkor a lámpát; majd visszahúzza az elszívót.

### C: (-) gomb

A 4. sebességfokozatról **kikapcsolásig csökkenti a szívómotor sebességét, az elszívó lesüllyesztése nélkül.**

### D: kijelzők

- A beállított sebességet jelölik; csak a vonatkozó LED-ek világítanak.
- Ha mindegyik LED világít, az a szűrők telítődését jelzi.

### E: (+) gomb

Az elszívómotor sebességének 1. és 4. sebesség közötti növelésére szolgál, az elszívópanel mozgatása nélkül.

## F: Időzítő

10 perccel a beállítás után leállítja az elszívómotort, lesüllyeszti az elszívót, és kikapcsolja a lámpákat, ha világítanak.

A funkció beállítását a „D” LED-ek villogása jelzi a beállított sebességre vonatkozóan.

Az időzítőt a gomb ismételt lenyomásával lehet kikapcsolni.

### IDŐZÍTÉS

Az Európai Bizottság 2015. január 1-jén életbe lépő, az energiafogyasztást jelölő címkéről szóló EU65 sz. rendeletének, valamint a környezetbarát tervezésről szóló EU66 sz. rendeletének eredményeként módosítottuk termékeinket, hogy azok megfeleljenek a rendeletek előírásainak. Az energiafogyasztást jelölő címkére vonatkozó előírásoknak megfelelő valamennyi modell új elektronikával van felszerelve, amelynek részét képezi egy időzítő készülék a szívósebesség szabályozására, amikor a légtérfogat meghaladja a 650 m<sup>3</sup>/h értéket. A belső motorral felszerelt modellek, amelyek maximális légtérfogata meghaladja a 650 m<sup>3</sup>/h értéket, olyan időzítő eszközzel vannak felszerelve, amely 6 perc működés után automatikusan 4-esről 3-asra állítja a szívósebességet. A külső motorral felszerelt modellek olyan távoli motorral vannak ellátva, amely a belső motoros változatokhoz hasonlóan időzítővel rendelkezik, és 650 m<sup>3</sup>/h felett csökkenti a szívósebességet. Azok a külső motorok, amelyek légtérfogata a 3. és a 4. sebességfokozatban is meghaladja a 650 m<sup>3</sup>/h értéket, az alábbi alapértelmezett időzített vezérlési funkciókkal rendelkeznek: A szívósebesség 6 perc elteltével automatikusan a 4-ről a 2. sebességfokozatra vált. Ha a készülék a 3. sebességfokozaton működik, akkor 7 perc elteltével automatikusan a 2. fokozatra vált. A sebesség működés közben is módosítható. Készenléti állapotban a készülék energiafogyasztása nem éri el a 0,5 W értéket.

## Egyéb funkciók:

### Automatikus kikapcsolás:

A készülék az utolsó beállítást követő 4 órányi folyamatos működés után automatikusan kikapcsol és lesüllyed.

### A zsírszűrők telítődése:

30 óra üzemelés után a készülék sebességjelzőinek (D) egyidejű villogása jelzi, hogy telítődtek a zsírszűrők.

A riasztás visszaállításához tartsa lenyomva az „IDŐZÍTŐ” gombot legalább 3 másodpercig, amikor ki van húzva a készülék.

### Kalibrálás:

Az elszívó a kihúzható egység minden 3. teljes ciklusa után elvégzi az önkalibrálást.

Ha egymás után 6-szor lenyomják az „IDŐZÍTŐ” gombot (az egyes gombnyomások között MAX. 3 másodperc telhet el), akkor az összes LED felvillan, és kezdetét veszi a kalibrálás.

A következő 3 ciklus után az elszívó ismét elvégzi az önkalibrálást.

### Készenlét:

A kihúzható egység lesüllyesztése és a világítás kikapcsolása után 6 másodperccel a vezérlőpanel aktiválja a készenléti üzemmódot a LED-ek fényerejének csökkentésével.

A funkció leállításához nyomja meg a **BE/ KI** vagy a **VILÁGÍTÁS** gombot.

### Biztonsági rendszer:

Ha a kihúzható egység süllyedés közben akadályba ütközik, akkor az elszívó mozgása leáll, és a biztonsági rendszernek köszönhetően ismét kiemelkedik.



Ezt a műveletet szakembernek kell elvégeznie.




# AZ ELSZÍVÓ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Körültekintő karbantartással biztosítható a készülék megfelelő működése, és hosszú ideig jó állapotban tartható.



**A fém zsírszűrők eltávolítása előtt az elszívót le kell választani az elektromos hálózatról, mind a hálózati csatlakozóaljzatból való kihúzással, mind a mágneses megszakító (biztonsági lekapcsolás) aktiválásával. A tisztítás befejezése után cserélje ki a fém zsírszűrőket a beszerelési utasításoknak megfelelően.**

KARBANTARTÁS	HOGYAN KELL ELVÉGEZNI?	ALKALMAZANDÓ KIEGÉSZÍTŐ TERMÉKEK
<b>Külső felületek és tartozékok</b>	Ne használjon fém súrolókefét, csiszoló hatású anyagokat vagy kemény kefét.	Az elszívó külső felületeinek és a világítás burkolatának a tisztításához kizárólag kereskedelemben kapható, vízzel hígított háztartási tisztítószeret használjon. Majd öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg egy puha ruhával.
<b>Aktívszén-szűrő nyitott kihúzható egységgel</b>	30 óra működtetés után az elszívó jelzi a zsírszűrők telítődését. A telítődést a 4 középső LED villogása jelzi. A visszaállításhoz tartsa lenyomva az időzítő gombját  legalább 3 másodpercig, amikor ki van húzva az elszívó.	Azsírszűrőkkézzel és mosogatógépben is moshatók. Ezeket a szűrőket rendszeresen kell tisztítani, mert különben tűzveszélyt jelenthetnek. Helyezze vissza a zsírszűrőket és az előlapot, ügyelve arra, hogy az előlap megfelelően illeszkedjen az oldalaknál, és ne akadályozza az elszívást.
<b>Aktívszén-szűrő</b>	Visszakeringető üzemmód használata esetén rendszeresen ki kell cserélni az aktívszén-szűrőt. A szén szűrő eltávolításához először el kell távolítani a zsírszűrőt, majd le kell húzni a műanyag fület a panelről a rögzítés feloldásához. Az aktívszén-szűrő visszahelyezéséhez kövesse ezeket a lépéseket fordított sorrendben. A használt szén szűrőket kb. hathavonta kell kicserélni.	



## MŰKÖDÉSI RENDELLENSÉGEK

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Nem működik a termék...	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs-e áramszünet.</li> <li>Ki lett-e választva egy adott sebesség.</li> <li>Megfelelően van-e beillesztve a 9-pólusú kapcsolat.</li> <li>Le van-e nyomva az elektromos rendszer dobozán található piros visszaállító gomb.</li> <li>Győződjön meg arról, hogy megfelelően lettek beillesztve a 9-pólusú kapcsolat vezetékai a csatlakozóba (ha a csatlakoztatáskor túlzott erőt fejtenek ki, akkor elhajolhatnak az érintkezők).</li> </ul>
A készülék nem működik a maximális teljesítménnyel...	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elég erős sebességfokozat van-e kiválasztva a helyiségben keletkezett gőz és pára elszívásához.</li> <li>Megfelelő-e a konyha szellőzése a levegő beszívásához.</li> <li>Nincs-e elhasználódva a fém szűrő. (Szűrős változat esetén).</li> <li>Szabad-e és megfelelő-e a légkivezető csatorna.</li> <li>Szabadon forgathatók-e a szívóegység visszacsapó szelepei.</li> </ul>
A termék működés közben leáll	Ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs-e áramszünet.</li> <li>Nem oldott-e ki az omnipoláris eszköz.</li> </ul>

## SZERVIZKÉPVISELET

A készülék karbantartását kizárólag az alábbiak végezhetik el:

- A kereskedő;
- Vagy az adott márka hivatalos engedélyével rendelkező, szakképzett szakember.



A hívás során kérjük, adja meg a készülék adatait (típus, felszereltség, gyártás dátum). Ezek az adatok az elszívó alján található adattáblán vannak feltüntetve.

## DEAR CUSTOMER!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.

Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

## INSTRUCTION FOR USE

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

## INSTALLATION INSTRUCTION

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

## FIRE HAZARD PROTECTION

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

# CONTENTS

DEAR CUSTOMER! .....	40
INSTRUCTION FOR USE.....	40
INSTALLATION INSTRUCTION .....	40
FIRE HAZARD PROTECTION .....	40
COOKING HOB	
IMPORTANT WARNINGS ABOUT THE COOKING HOB .....	43
IMPORTANT WARNINGS ABOUT THE DOWNDRAFT .....	45
TECHNICAL DRAWING .....	47
INSTALLATION SEQUENCE .....	48
INSTALLATION OF THE COOKING HOB WITH INTEGRATED DOWNDRAFT .....	49
CONNECTION TO THE POWER SUPPLY.....	53
TECHNICAL INFORMATION .....	54
CERAMIC-GLASS COOKTOP .....	57
SAFETY FUNCTIONS AND ERROR SIGNALS .....	68
CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB.....	70
DOWNDRAFT	
USE.....	73
ELECTRICAL CONNECTION OF THE DOWNDRAFT .....	74
FUNCTIONS OF THE DOWNDRAFT .....	75
CLEANING AND MAINTENANCE OF THE DOWNDRAFT .....	77
OPERATIONAL ANOMALIES .....	78
AFTER SALES SERVICE.....	78

# COOKING HOB

## IMPORTANT WARNINGS ABOUT THE COOKING HOB

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation. Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- The 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.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Be careful not to drop objects or crockery on the ceramic glass's surface. Even light objects (e.g. a salt shaker) can crack or damage the ceramic plate.
- If the appliance is built in over an oven with a pyrolytic system, it should not be operated while the pyrolytic process is in progress because it can trigger the overheating protection of the cooktop.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets).
- After using the cooktop, disconnect it from the user's interface. Do not trust the pot detector.
- Connect the equipment to a permanent connection.
- Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the glass is broken, please disconnect not only the supply chain of the cooking appliance but that of the downdraft also.
- This appliance can be used by children aged from 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with this appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any kind of hazard.
- You may also find these instructional materials on the website of the manufacturer.

## IMPORTANT WARNINGS ABOUT THE DOWNDRAFT

- It is designed to work in both suctioning mode, with outside evacuation, and filtering mode.
- These hoods have been designed for personal use in the home. The appliance must be used by adults. Make sure that the appliance is out of reach of children and that they do not use it to play with. Make sure that children do not operate the controls.
- When the appliance is delivered, check the overall appearance of the packaging. Any remarks should be written on the delivery coupon, of which you keep a copy. Your appliance is designed for normal domestic use. It is not designed for commercial or industrial use, or for purposes other than those for which it was designed.
- Any consequences of or damage from incorrect installation or incorrect use of the appliance will not be covered by the manufacturer's guarantee.
- Do not ever change or try to change the characteristics of this appliance. This would be a danger. Repairs must be performed only by an authorised technician. Always disconnect the hood before carrying out cleaning or maintenance operations.
- Adequately ventilate the room when a cooker hood and other appliances, powered by energy other than electricity, are used simultaneously, so that the hood does not suck any combustion fumes.
- It is not allowed to cook food over open flames (flambé) or operate gas hobs without pots or pans on them under the hood itself (the flames sucked into the hood might damage the appliance).
- Frying under the appliance must be done under constant supervision as hot oils and fats may ignite. Respect the guidelines for cleaning and replacement of grease filters. Accumulated deposits of grease are a fire hazard.
- This appliance must not be used over cook tops powered by wood or coal or in any case, over cook tops with power levels that could damage the appliance. Never use steam or high-pressure devices for cleaning your hood (regulations regarding electrical safety).
- Never use the cooker hood without the grease filters.
- The minimum distance between the Down-draft (closed) and the surface above it must be at least 400 mm.
- When handling the downdraft, never put your hands in the field of action of the extractable unit.
- This appliance can be used by children aged from 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with this appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.
- If the supply cord of the appliance is provided with a hob, this must be easily accessible.
- You may also find these instructional materials on the website of the manufacturer.

Constantly seeking to improve our products, we reserve the right to modify their technical, functional, or aesthetic characteristics deriving from their upgrading.

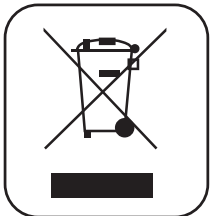
The air collected must not be conveyed into a flue used for smoke or fumes from appliances powered by anything other than electricity (central heating systems, etc.).

As far as discharging exhaust air is concerned, please follow the guidelines given by competent authorities.

**In the case of the version with external motor, for normal downdraft operation, it is necessary to use a suctioning unit (external motor) made by the same manufacturer.**

Keep these instructions for use with the appliance. If the appliance should be sold or passed on to others, make sure that the instructions are passed on with it.

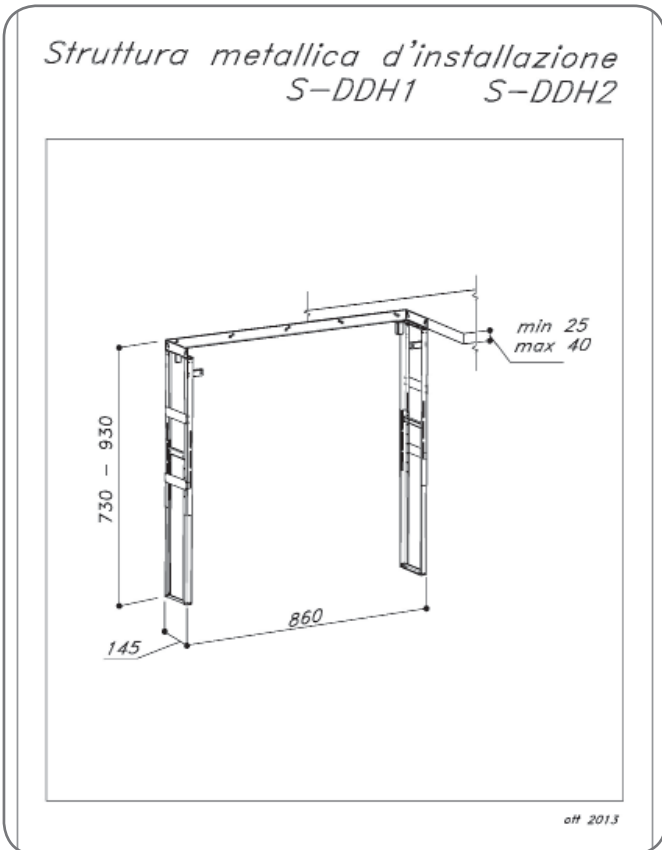
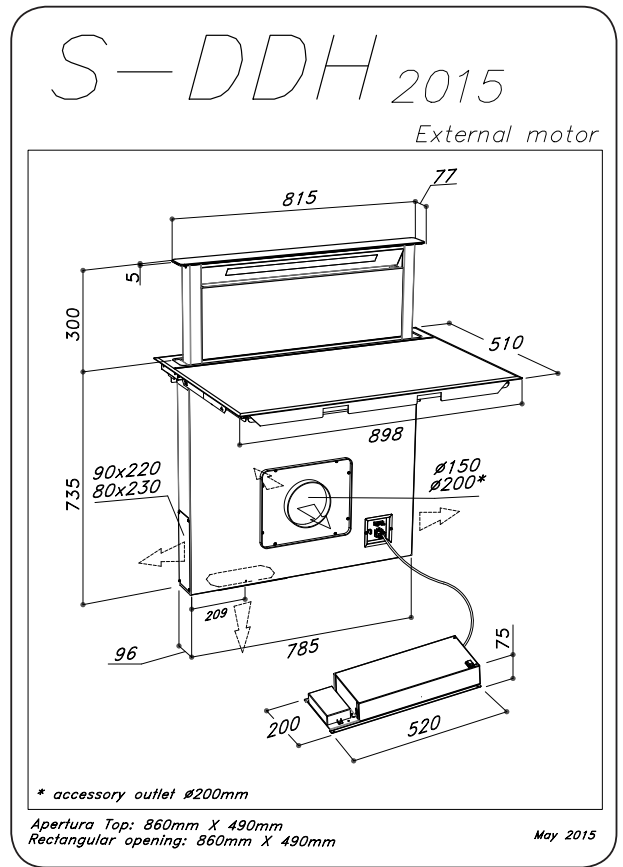
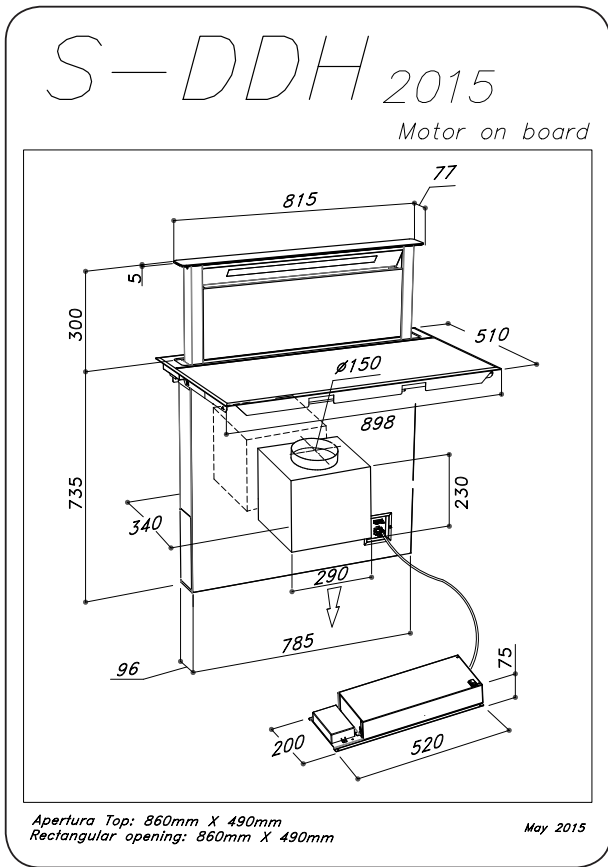
We thank you for taking note of these suggestions before installing and using the appliance. They have been written for your personal safety and the safety of others.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE).



# TECHNICAL DRAWING

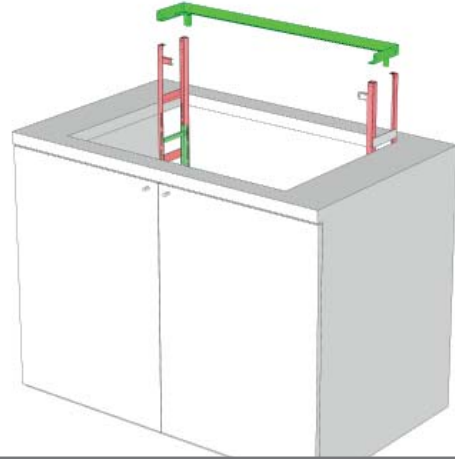


## INSTALLATION SEQUENCE

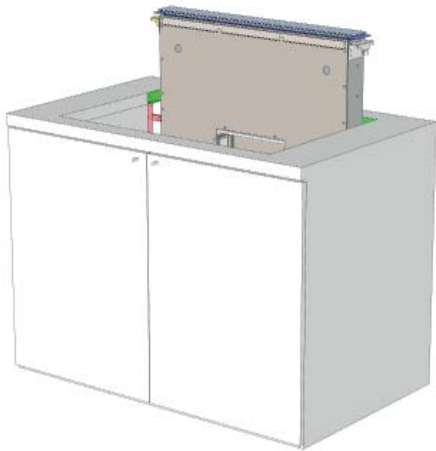
HOLE CUT FOR INSTALLING THE HOB



INSERTION OF THE METAL INSTALLATION STRUCTURE



DOWNDRAFT INSTALLATION



COOKING HOB INSTALLATION

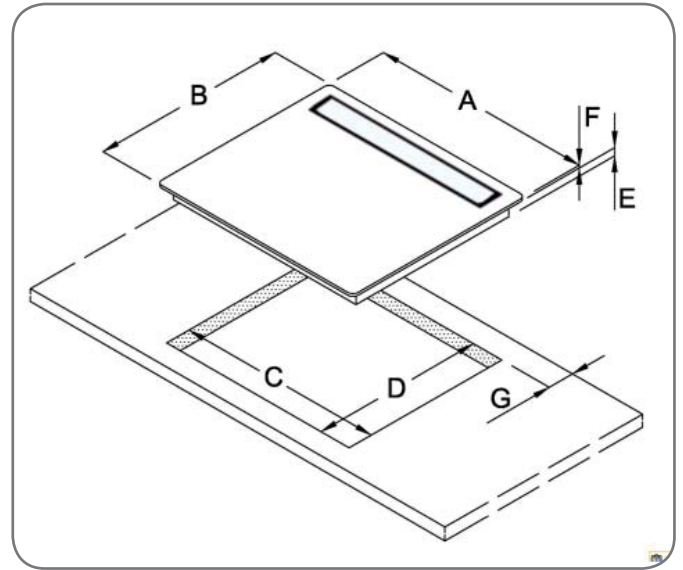


## INSTALLATION OF THE COOKING HOB WITH INTEGRATED DOWNDRAFT

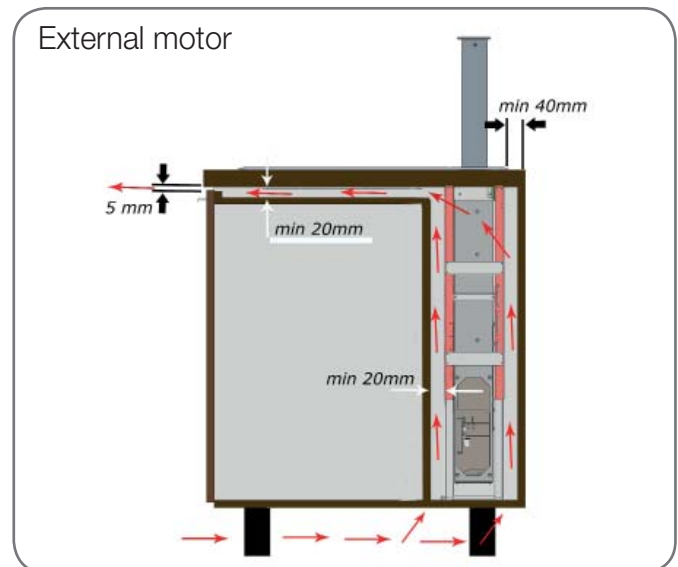
### CAUTION!

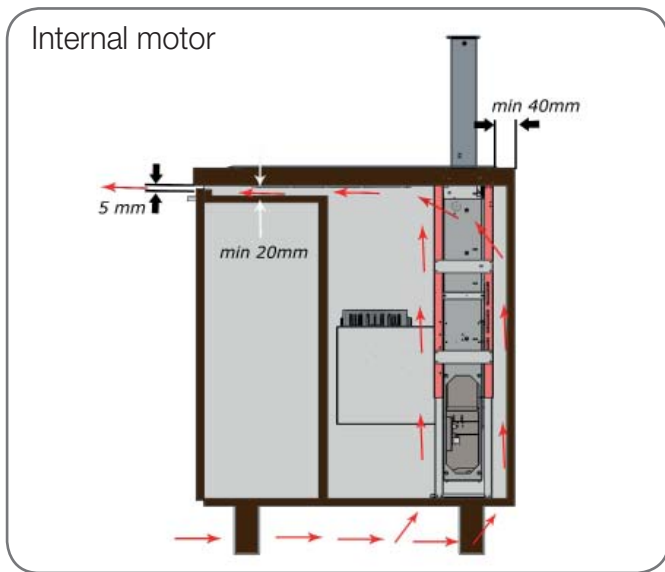
- The installation and the connection of the product to the mains electricity must only be carried out by qualified personnel.
- The kitchen unit into which the product is to be installed must be realised in materials (including adhesives and finishes) that are resistant to a temperature of 100°C.
- After the installation, the product must be accessible for any eventual technical interventions.
- All wall units above the product must be positioned at a height that does not disturb work processes.
- The cornice of the worktop can have a thickness greater than the worktop because an opening is maintained in the front part of the kitchen unit of at least 5mm (refer to design below) to ensure an adequate passage of air to avoid overheating the product.
- Before cutting the hole, check inside the kitchen unit where the product will be housed to ensure that there are no obstructions such as parts of the unit's structure or anything else that could cause problems for a correct installation. Check that the overall dimensions of the downdraft and the cooking hob are compatible with the kitchen furniture so that the installation is feasible.
- **Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.**

## BUILT-IN INDUCTION HOB OPENING DIMENSIONS



	S-DDH1	S-DDH2
<b>A</b> (mm)	898	898
<b>B</b> (mm)	510	510
<b>C</b> (mm)	860	860
<b>D</b> (mm)	490	490
<b>E</b> (mm)	45	45
<b>F</b> (mm)	5	5
<b>G</b> (mm)	50	50





- A horizontal and vertical space of at least 20mm from the lower surface of the cooking hob and at least 20mm from the downdraft must be foreseen so as to create a passage for the air necessary to cool the product (refer to the above illustration).
- There must be an opening of at least 50mm the whole width of the kitchen unit in the lower and rear part of the furniture to allow for the passage of air to avoid the product overheating.
- Ensure that the passage of air in the lower part of the kitchen unit permits a constant flow of air to cool the product.
- Fitting the oven underneath the cooking hob is possible with fan-cooled ovens. Before installing the oven, remove the rear wall of the kitchen unit where the oven will be fitted into the kitchen furniture.  
There must also be a minimum aperture of 5mm in the front part and above all in the lower part of the kitchen furniture to ensure an adequate passage of air necessary to cool the product.

Before installing the product, check that all components are not damaged. If any components are damaged, contact the retailer and do not go ahead with the installation.

Before installing the downdraft, remove the safety spacer highlighted in the photograph (**Fig. 1**).

Furthermore, carefully read all the instructions as follows:

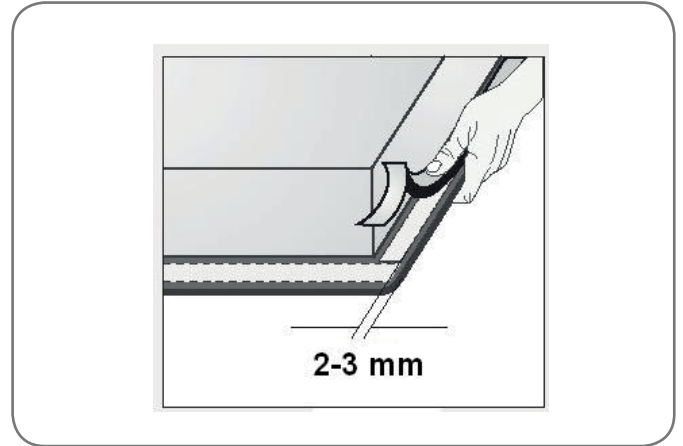
- Utilise an air extraction duct that has a maximum length of not more than 5 metres.
- Limit the number of curves in the duct because each curve reduces the efficiency of the extraction equal to 1 linear metre (E.g., if two 90° curves are utilised, the length of the duct must not exceed 3 metres in length).
- Avoid drastic changes of direction.
- Utilise a duct with a 150mm or 200mm diameter along its whole length.
- Utilise a duct that is manufactured from material approved to the norm. The supplying company will not respond to problems of flow capacity or noise if there is a lack of respect of the previously mentioned instructions and the guarantee will be annulled.

1. Position the support bracket of the downdraft in the rear part of the realised aperture (refer to **Fig. 2**).
2. The bracket must be positioned approximately two/three millimetres from the upper surface of the worktop, as shown in **Fig.3**.
3. Fix the support bracket of the downdraft to the worktop by utilising the screws supplied in the case of wood worktops. For worktops realised in materials different to wood, utilise the appropriate screws.
4. Utilise the upper and lower holes positioned in the support bracket of the downdraft in accordance with the thickness of the worktop into which the product is installed.
5. Fix the two worktop reinforcement telescopic structures to the lower sides of the support bracket of the downdraft, as shown in **Fig. 4**.
6. After fixing the reinforcement structures, adjust their telescopic travel so as to reach the base underneath (**Fig. 5**). Fix the structure to the base underneath utilising the screws supplied.
7. Check that the worktop is perfectly level then block the travel of the structures utilising the four self-threading screws, positioned as in **Fig. 6**.
8. Insert the downdraft into the installed support bracket (refer to **Fig. 7**). The fixtures positioned on the downdraft must coincide perfectly with the support bracket installed in the kitchen unit (refer to **Fig. 8**).

9. Install the cooking hob ensuring that the opening at the rear of the product coincides perfectly with the downdraft (refer to **Fig. 9**).

## INSTALLING THE FOAM GASKET

Before installing the cooking hob in its appropriate seat in the worktop, apply the adhesive gasket in expanded polyurethane supplied with the product to the lower part of the cooking hob.



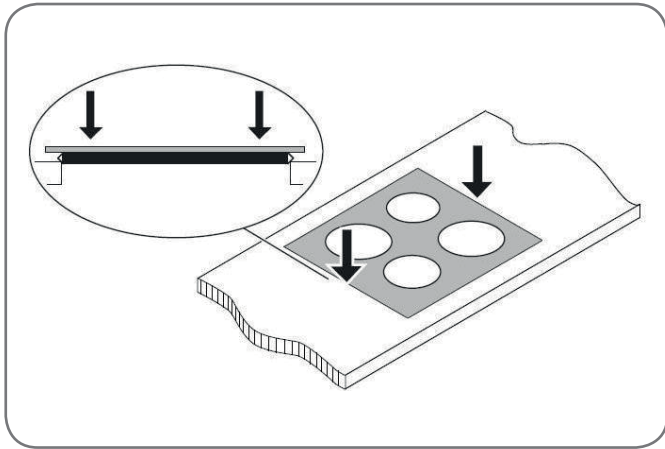
**Do not install the cooking hob without the adhesive gasket!**

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

## INSTALLATION PROCEDURE

- The worktop must be perfectly level.



- Place the cooking hob into the previously realised opening in the worktop.
- Press the cooking hob down forcefully onto the worktop, in correspondence to the edges of the cooking hob.

If the downdraft is not perfectly aligned with the cooking hob, adjust the adjustment screws (**Fig. 10A**) on the right and left of the product. Screw in the screws to lift the downdraft and unscrew to lower the downdraft.

Before the installation, the screws indicated in **Fig. 10B** must be unscrewed as much as possible so as to keep the downdraft near to the rear part of the kitchen unit.

If the downdraft is not centred correctly with the cooking hob after the installation has been carried out, utilise the adjustment screws (**Fig. 10B**) to shift it forwards by screwing in the screws or backwards by unscrewing the screws on both the right and left side of the product.

1. Check that the downdraft inside the kitchen unit is perfectly vertical. Fix it utilising the brackets supplied (**Fig. 11**).
2. Permanently block the downdraft utilising the two screws indicated in **Fig. 12**.
3. Connect the electrical cables of the downdraft as shown in **Fig. 13** and then carry out the connection to the mains electricity in ac-

cordance with the information reported on the relative technical data plate.

The motor can be installed on the front or rear part of the downdraft. The air outlet must be pointed upwards or downwards.

Assemble the ducting for the air outlet.

In the case of the version with an external motor, choose the air outlet most suitable from the five possibilities (refer to the design in the **TECHNICAL ILLUSTRATION** chapter) and install the supplied union.

Position the metal box containing the electronic components in an easily accessible position in the case of any technical intervention.

Connect the internal motor or the external motor's cable to the terminal board found inside the plastic box of the downdraft wiring. Make sure to respect the colors of cables when performing the electrical connection (**fig.18**).

4. After completing the installation and having connected the downdraft to the mains electricity, check that the red key on the electronic metal box is pressed and then activate the lifting of the extraction carriage by pressing

the  key.

5. When the extraction carriage is fully opened, remove the door block (**Fig. 14**). Successively open the door (**Fig. 15**) and position the anti-grease filters (**Fig. 16**).



## CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The cooking hob operates at 220V-240V~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under over-voltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

## BASIC ADJUSTMENT OF SENSORS TO THE AMBIENCE

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.



**WARNING**

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram. The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol.

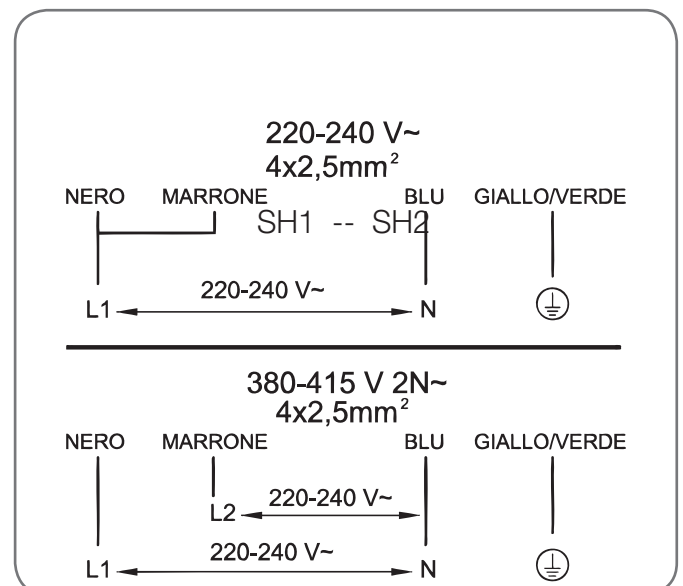
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out.



**INSTALLATION DIAGRAM:**

Cooktops models SH1 and SH2, are equipped with power cables.

The connection needs to be made on the terminals of the power cable directly during the connection with the electrical net as you can find both in the rating plate and in the electrical scheme here below.



## TECHNICAL INFORMATION

	S-H1	S-H2
Width (mm)	898x630	898x510
Rated voltage	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Type of switch	Electronic sensors	
Cooking zones (Ø, mm/kW )		
Forward left	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Middle left	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Middle	-	184x220, 2,1 (P=3,7)
Middle right	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Forward right	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Total power (W)	7400	7400

P= Extra powerful setting

## HOTPLATE FUNCTION PRINCIPLE

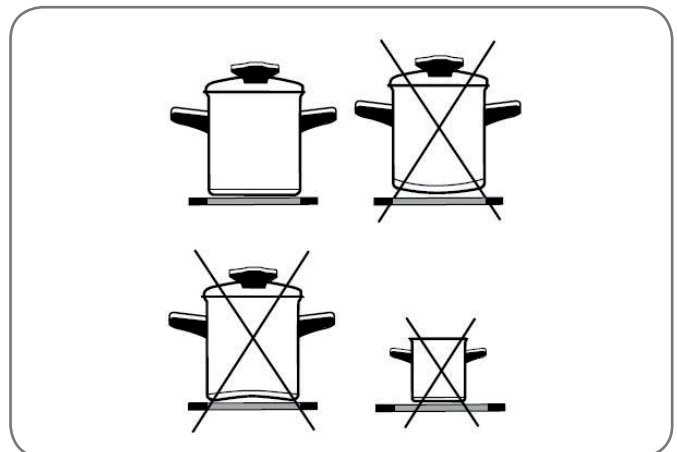
- Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- The cooking hob is equipped with a highly-functional induction cooking zone. The heat is formed directly in the bottom of the cooking pot. This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil stabilises the magnetic field.



**NOTE**

In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged. Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

## APPROPRIATE COOKWARE FOR INDUCTION HOTPLATES

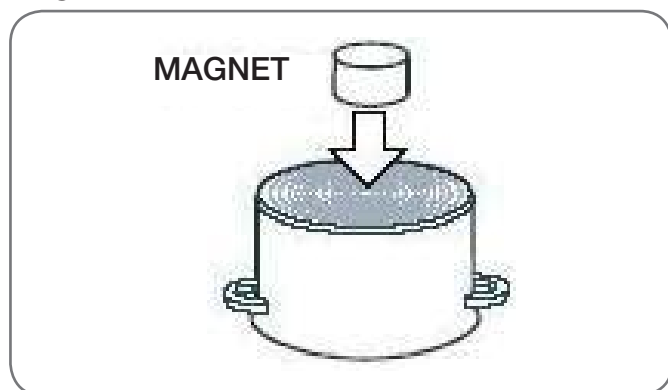


- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- **When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**



Cooking zones	Min. pan bottom Ø min.		Max. pan bottom Ø
184x220 mm (SINGLE)	Ø 115 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (SINGLE) IN BRIDGED MODE	Ø 135 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (DOUBLE) IN BRIDGED MODE	2 ZONES	-	380x220 mm
	4 ZONES	Ø 330 mm	Ø 400 mm

### Magnet test



Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

### Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

### Hotplate may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- You use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- You fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- You fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

## POWER REGULATION

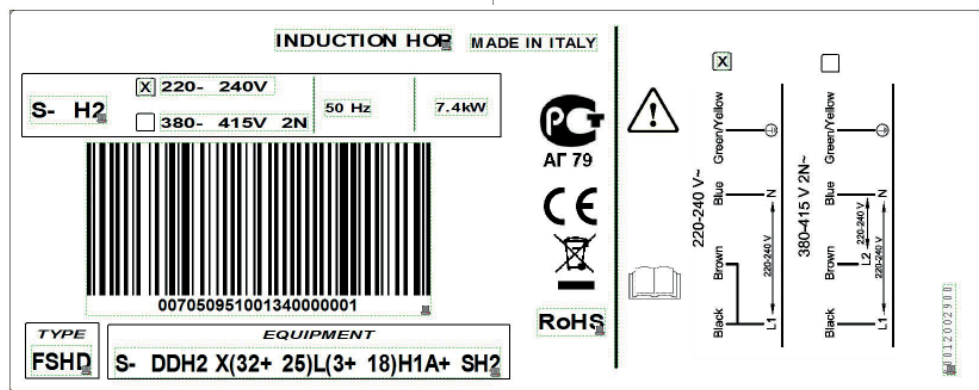
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.

The following chart indicates illustrative use of each power setting.

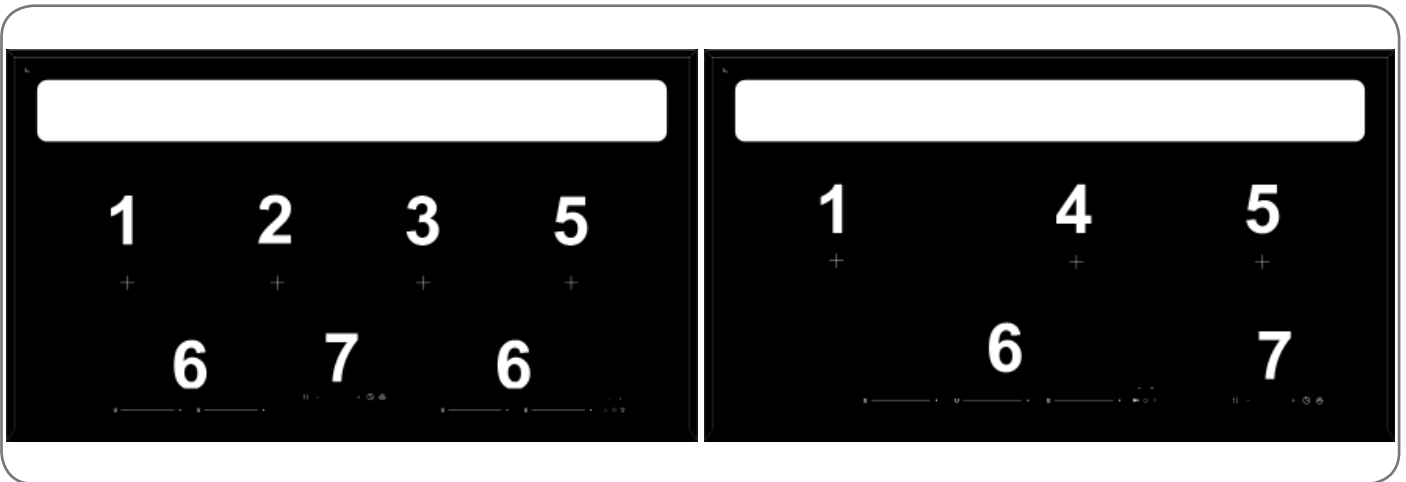
Power Setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks
6	Roasting, browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic initial setting
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food

## ENERGY SAVING TIPS

- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.  
Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hot-plate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.



# CERAMIC-GLASS COOKTOP



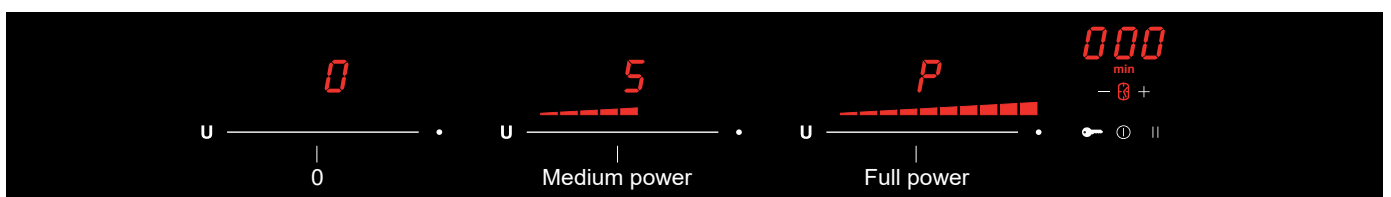
1. Induction hotplate front left
2. Induction hotplate middle left
3. Induction hotplate middle right
4. Induction hotplate middle
5. Induction hotplate front right
6. Hob control panel
7. Downdraft control unit

## HOB CONTROL ELEMENTS




- A. ON/OFF sensor of cooktop
- B. Safety lock on/off and child lock sensor (S-H2)
- C. Pause and recall function sensor
- D. Sensor (-) of timer
- E. Sensor (+) of timer
- F. Slide control
- G. Warming function sensor
- H. Booster
- H. Chef cook (S-H1)

## SLIDE CONTROL POWER

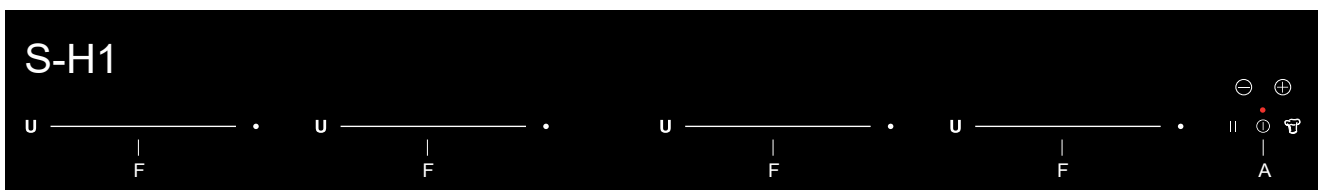


## HOB CONTROL

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization ).
- Always keep the sensor surface clean.

## ACTIVATING THE HOB

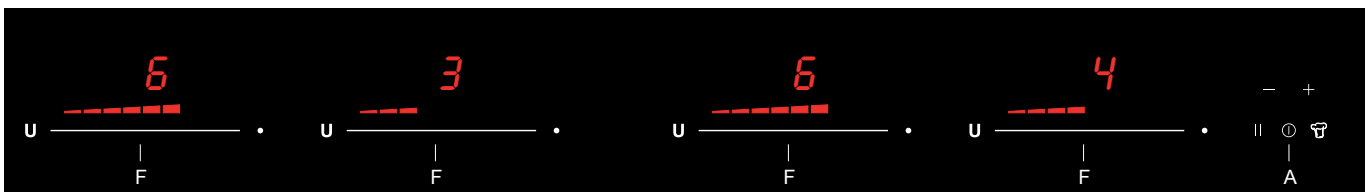
- Touch the (A) sensor for at least one second.
- The hob is activated and above the A button a LED turns on. (S-H1)
- The hob is now active, and all hotplate power indicators indicate »0«. (S-H2)



Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off again.

## TURNING HOTPLATES ON

- If you have switched on the cooking hob by utilising the sensor (A), the required cooking zone can be chosen within the next 10 seconds.
- Set the power level 1-9 by touching the slider (F).
- At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider, the control LEDs light up, according to the level set. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.



If a specific point of slide control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

## Changing hotplate power settings

- By touching or sliding along the slide sensor (F) you change power setting.
- When you remove the finger from the slide sensor, the hotplate starts to operate at selected power.

## SWITCHING HOTPLATES OFF

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slide sensor (**F**) at the start, bring the power setting to “0”. Short beep confirms the OFF position.

## SWITCHING THE HOB OFF

- The hob is switched off by pressing the main (**A**) sensor.
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning “H” sign as an indication of the remaining heat.
- If you switch the hob off prior end of cooking session, use the remaining heat and save electric energy.

## LOCKING THE CONTROL UNIT

By activating the key lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

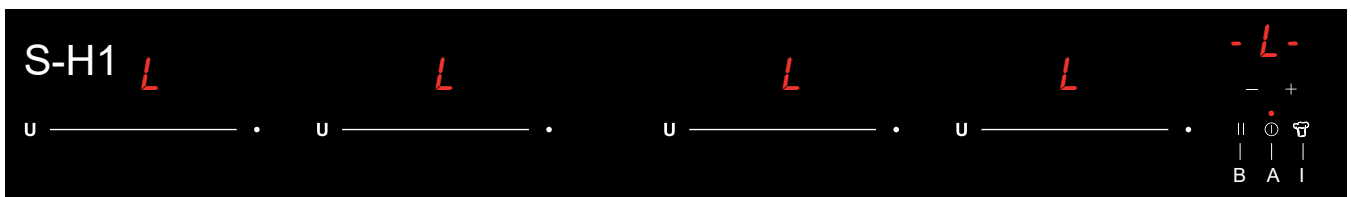
### Activating the control unit lock

- The cooktop must be turned on.

#### Model S-H1

Simultaneously press “B and I” and immediately after again the button (B). All displays show the letter “L”. The block is active.

- The safety lock secures all sensors operated by mistake, except the sensor (A).
- If the hob is turned off when the lock function is activated, this function will remain in memory until the hob is switched on again.



### Unlock the control:

- The hob must be switched on.
- **Temporary Unlock:** Simultaneously press “B and I”. Now you can use the controls. When switched on, the hob will be locked again.
- **Permanent Unlock:** Simultaneously press “B and I” and immediately after the button (I) again. When switched on again, the block is off.

#### Model S-H2

- Press the sensor (**B**) for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for (**A**) and (**B**) sensor.
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switches the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched by activating (**D**) or (**E**) keys without need for unlocking the control.



### Deactivating the control unit lock

- The cooktop must be turned on
- Press the sensor (B) for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.

## PAUSE FUNCTION

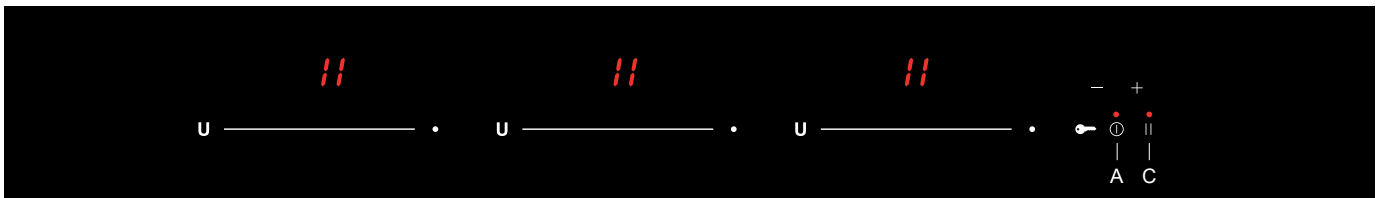


The execution of the function is only possible if at least one zone is on.

The pause condition may also be activated with cooking zone specific errors, here, the error display is hidden. Also residual heat indication, special messages such as A, P or no pan are hidden; the pause display has priority. If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.

### Activating the Pause function

- Press the sensor (C) for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show the symbol "||".



### While the Pause function is active:

- Any Timer (also Egg-timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.



The pause mode can only be active for maximum 10 min. If the pause mode is not deactivated within 10min the control switches off automatically.

Throughout the pause time the (A) button can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

### Deactivating the pause mode:

- Press the (C) followed, the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.

## RECALL FUNCTION

If the control was accidentally switched off through the main switch (A) all settings can be restored using the recall function. After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press the pause button (C) in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

## REMAINING HEAT INDICATOR

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator “H”. Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish.

As long as the symbol “H” is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when the symbol “H” disappears, the hotplate may still be hot.



**Be careful of burns!**

## EXTRA POWERFUL SETTING (HOTPLATES MARKED “P”)

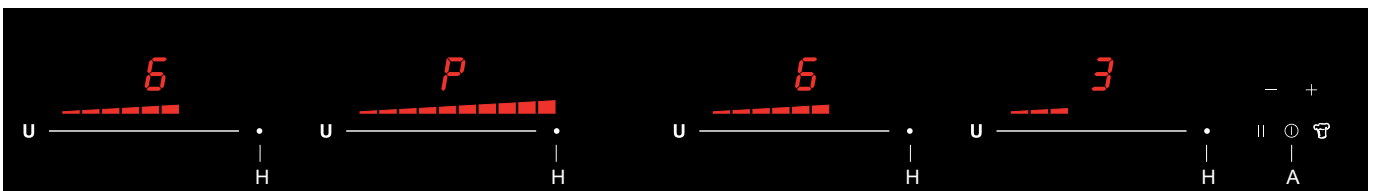
Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on indicated hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

### Activating extra powerful setting

- Press the (H) sensor of the required cooking zone, the extra cooking is active. The display shows “P”.



### Premature turning extra powerful setting off

- Press and scroll on the cursor of the wanted zone, until you get to “0” if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.

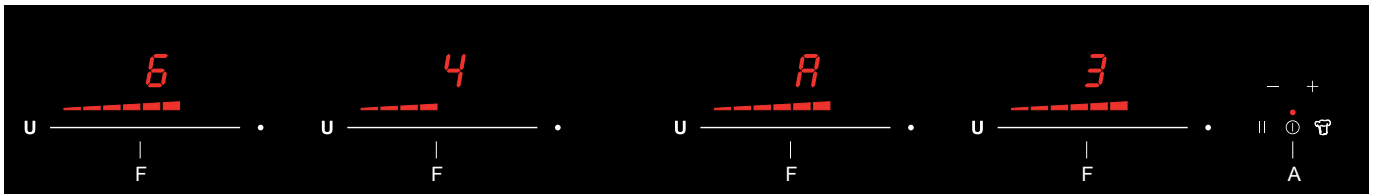
## HEAT UP TIME AUTOMATIC

When automatic cooking mode is activated the hotplate will operate at maximum power for a limited period of time and then automatically switch to the reduced power level to resume cooking. It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting “9” where power is set at maximum all the time.

Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.

- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between „A” and the selected continuous cooking level on the display.

As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.



Once the time from the chart below expires, the function is switched off and “A” disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by bringing power setting to “0”.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power cooking time	48”	1’44”	2’28”	3’12”	4’08”	1’20”	1’68”	2’16”

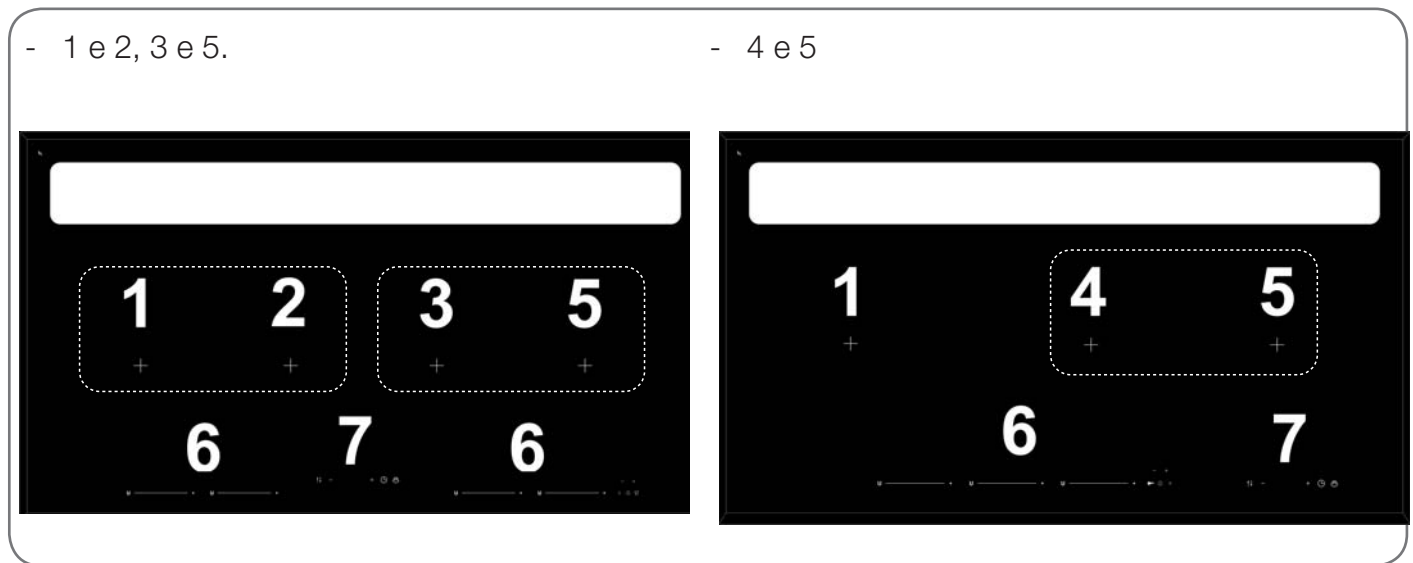
### BRIDGE FUNCTION

With the bridge function two separate cooking elements /inductors with the same diameter and equal power can be turned on at the same time and controlled with only one operation.

#### Activating Bridge Function

Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0:

- Simultaneously press anywhere on the slider (F) of the zones:



- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone’s display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones, moreover it’s not possible setting a particularly powerful cooking function.







- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated, the uncovered cooking element is switched off and the covered cooking element remains as the single cooking element switched on with the set cooking level.

### Deactivating Bridge Function

- The end of the Bridge Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).

If the bridge function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level “0” and can then be set again.

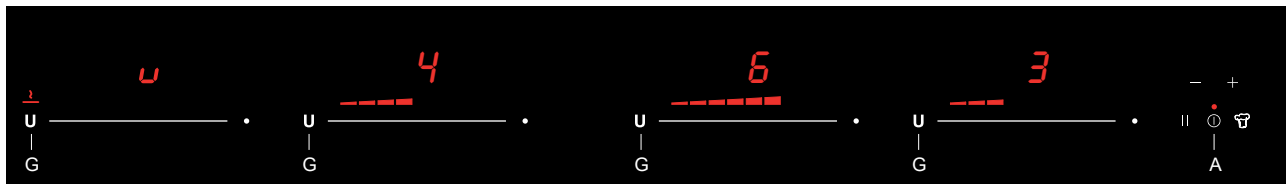
## WARMING FUNCTION

The warming function is used to keep cooked food warm.

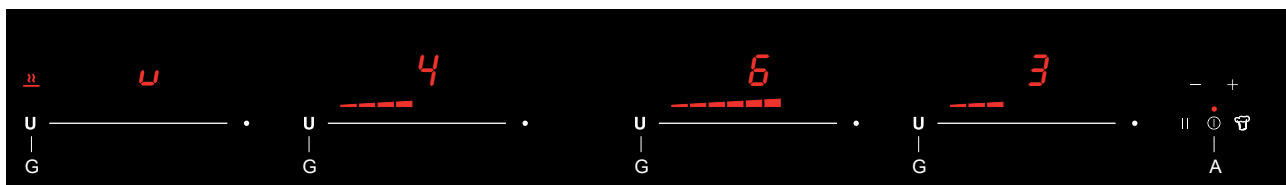
Hence this function can also be used as melting or simmer function.

### Activating heating function:

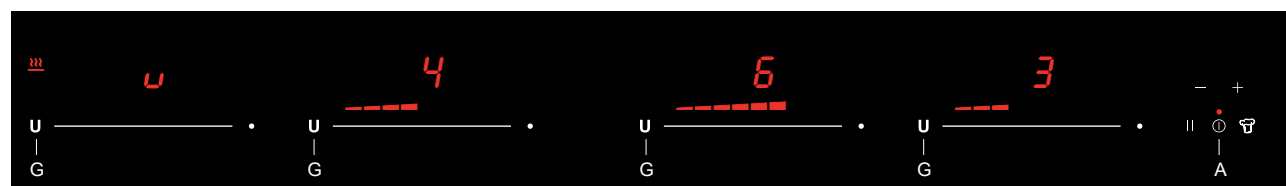
- Pressing the special function key (**G**) of a cooking zone activates the “melting” function. The first LED is activated.



- If the special function key is pressed a second time “warming” level two is activated. The second LED is activated.



- If the special function key is pressed a third time “simmering” level three is activated. The third LED is activated.



If the special function key is pressed a fourth time the warming function ends.

## CHEF COOK FUNCTION (MODEL S-H1)

Chef cook function (model S-H1), through a Quick Start button, makes it possible to activate the four cooking zones with pre-set power levels.

- Heating (kept warm)
- Low temperature (Delicate cooking)
- Medium temperature (slow cooking)
- High temperature (Boiling or fast cooking)

The chef cook function is useful for professional cooking.

### Activation of the Chef Cook function:

- Press the sensor **(I)** after turning on the hob. All displays will show the configuration as in the image below.



### Disabling of the Chef Cook function:

- Press sensor **(I)**. All displays will turn off except the LED above the sensor **(A)** to indicate that the hob is still on.

## SAFETY SWITCH OFF

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols "0", or "H" in case there is any remaining heat left.

In such cases switch the hotplate off by touching the slide sensor **(F)** at the start, bring the power setting to "0".

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hours lapse prior safety switch off	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Example: Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour.

## PROTECTION FROM OVERHEATING

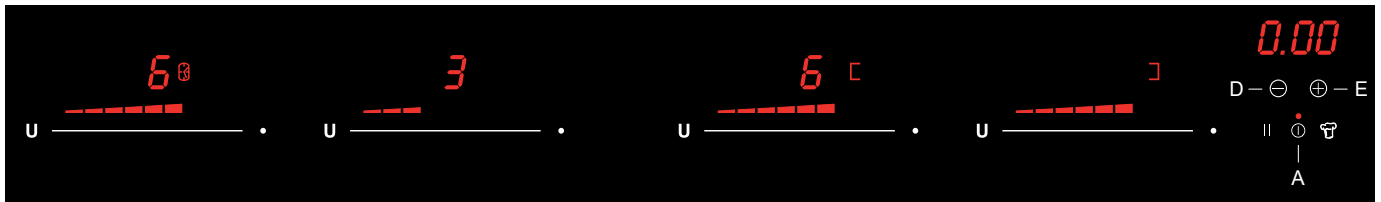
Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## TIMER

Use of timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation.

### Turning timer on

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press sensor (D) and (E), the timer's display shows "0.00", and the LED to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The LED lights on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing the (D + E) set the timer value by pressing the sensors (D) or (E).
- The value of the timer can be displayed:
  - in minutes and seconds up to 9min 59sec;



- in hours and minutes up to 9h 59min, in this case the word "min" is shown under the timer's display.



Operation time can be set for each hotplate separately.

### Changing preset cooking time

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Simultaneously press sensor **(E)** and **(D)**.
- Simultaneously press **(D + E)** as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer. The zone is identified by the lighting on of the LED to the right of the display.
- Press the sensors **(D)** or **(E)**.
- If time is not modified in 10 seconds since pressing the sensor **(D+E)**, the timer is keeping the count-down before the adjusting operation.

### Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed, (the LED to the right of the display of the cooking zone in question has a lighting stronger than the others).
- Simultaneously press sensor **(E)** and **(D)**.
- Simultaneously press **(D + E)** as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on of of the LED to the right of the display.
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

### Turning timer off

When preset time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off.

Switch off the alarm by pressing the sensor **(D)** or **(E)** or it switches off automatically after 2 minutes.

### If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

- Simultaneously press sensor **(E)** and **(D)**.
- Simultaneously press **(D + E)** as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer. The zone is identified by the lighting on of the LED to the right of the display.
- Press **(D)** to the value "0".
- The illuminated point to the left part of the display is turned off and the timer is deactivated.

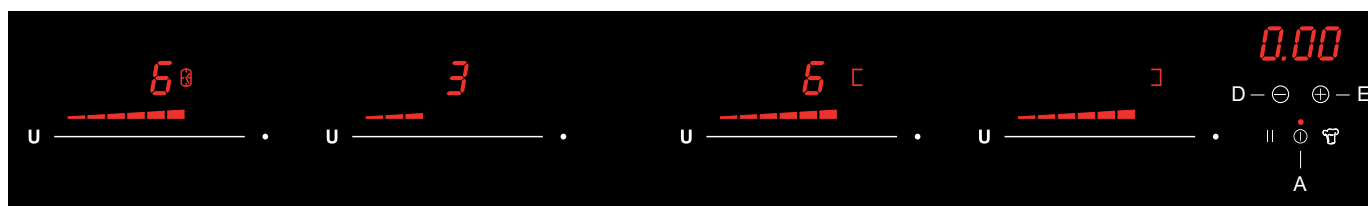
## ALARM TIMER FUNCTION

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

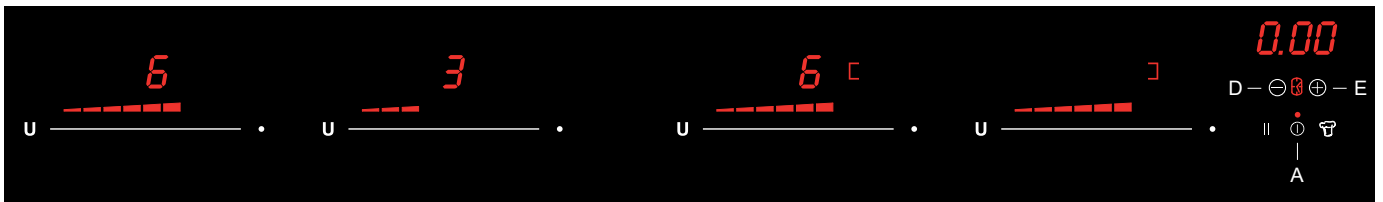
### Timer setting

With the hob off:

- Touch the sensor **(A)** to activate the cooking hob.
- Simultaneously press sensor **(E)** and **(D)** to activate the alarm.  
The timer's display shows "0.00" and:
  - If some cooking zone is active: the LED to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



Simultaneously press **(D + E)** as many times as necessary to select the alarm. The respective LED is located between the keys **(E)** and **(D)**.

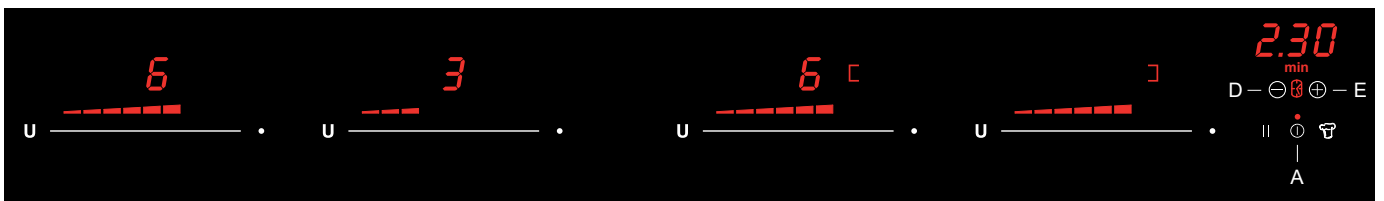


- If no cooking zone is active: the alerter's LED lights on.
- The timer value is set by pressing sensors (D) or (E).

It's possible setting time in seconds and minutes also for the alerter:



or in hours and minutes.




### Switching the alarm off

When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching the (D) or (E) sensors, or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:

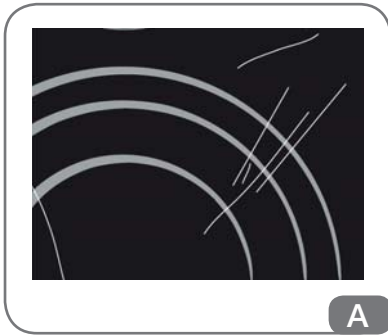
- Simultaneously press sensor (E) and (D).
- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary to select the alerter, the respective LED lights on.
- Press (D) until the value »0«. The alerter is deactivated.

## SAFETY FUNCTIONS AND ERROR SIGNALS

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
<b>E03 + continuous tone, or</b> 	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit.	Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E21</b>	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to electronics.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E22 or Er22</b>	Defective Key evaluation. Control unit cuts. Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E20 or Er20</b>	Flash-failure Microcontroller faulty.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E36 or Er36</b>	Control unit cuts off. Short-circuit	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E31 or Er31</b>	Configuration data incorrect. Configuration of induction necessary.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E47 or Er47</b>	Communication error between TC and induction.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>E2</b>	Overheating of the induction coils.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>EA</b>	Error on the power board. Component failure.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
<b>U400</b>	Secondary voltage of the power unit to high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone. Control unit is wrongly connected.	1) Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code. 2) Contact an electrician check your home network..
<b>E5</b>	Error on filter board.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
E6	Error on power unit.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E8	Incorrect fan speed; error on fan left or right.	Air exhaust blocked, for example by paper. Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E9	Coil temperature sensor defective.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

## CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB



A

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (**Fig. A**).



B

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (**Fig. A** and **B**).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (**Fig. B**).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (**Fig. C**).



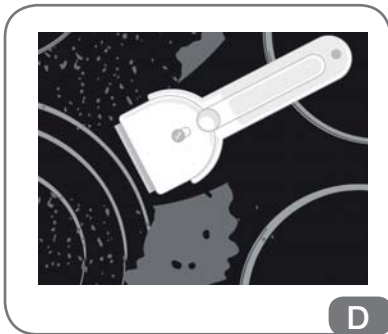
C

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (**Fig. C**).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers.

Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (**Fig. C**).



D

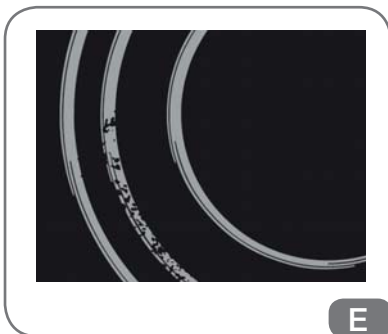
Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (**Fig. D**).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (**Fig. E**), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (**Fig. D**).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.



E



# DOWNDRAFT



## USE

The product has been designed to extract fumes, grease and cooking steam. It has been designed to work in both suctioning mode, with outside evacuation, and filtering mode.

### Outside - discharge version

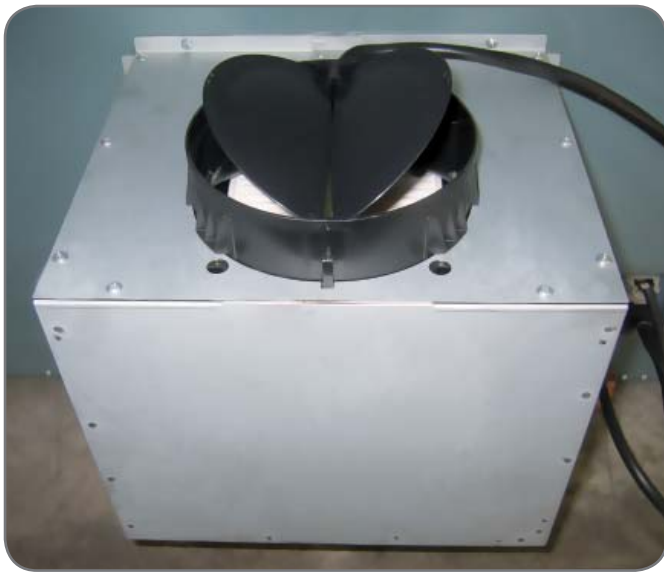
The product can be installed with an external discharge outlet. In this case, install the extraction ducting to the outside of the building (extraction ducting not supplied).

### Non-return valve blockage



## WARNING

Before connecting the air exhaust hose, make sure that the non-return valves can rotate freely.



In case of outside air discharge installation, fit a non-return valve to prevent wind and back air from entering.

### Filtering mode

In case fumes and vapour cannot be evacuated outside, the appliance can be used in the filtering mode.

Activated charcoal filters are required for this type of cooker hood.

Air recycled through the charcoal filters is recirculated into the kitchen, thanks to a duct conveying the air on one side of the cabinet (**Fig. 17**).



## CAUTION

Installation must comply with the regulations in force regarding the ventilation of enclosed environments. In particular, discharged air must not be conveyed into a duct used for fumes discharge or discharge from appliances using gas or other combustible materials. The use of discontinued ducts is not allowed without the approval of a qualified technician.

### GREASE FILTER REMOVAL, MOUNTING THE ACTIVATED CHARCOAL FILTER

The removal and fitting of the grease and carbon filters need to be carried out with the downdraft in the open position. To do this, select;  $\updownarrow$ . then remove the front panel by simultaneously pulling on both sides of the upper part. The panel will rotate forwards to make it possible to access the grease filters (**Fig. 15**). Remove the grease filters to access the carbon filters (**Fig. 16**). The replacement of the charcoal filters has to be carried out accordingly to the effective use of the Downdraft, and in any case at least once every 6 months.



## WARNING

After having replaced the filters, reinstall the front stainless steel panel, otherwise the Downdraft is not enabled to function.

## ELECTRICAL CONNECTION OF THE DOWNDRAFT

### WARNING

Place the metal box containing the electronic components at a distance of no less than 65 cm from gas-operated cook tops or in any case, 65 cm from the suctioning surface of the cooker hood.

### NOTE

We recommend installing the metal box containing the electronic components at least 10 cm above floor level and at a suitable distance from all heat sources (e.g. oven sides or cook top).

### CAUTION

This appliance is fitted with an H05 VVF 3 conductor, 0.75 mm<sup>2</sup> (neutral, phase, and ground) power cord.

This can be connected up to a 220 - 240 V mono-phase electrical network through a CEI 60083 approved power socket, which must remain accessible after installation, in compliance with installation regulations.

We decline any responsibility in case of accidents caused by a lack of ground connection or incorrect ground connection. The appliance must be fed through a differential protection device (RCD), with a nominal residual current not exceeding 30mA. If the power cord is damaged, call the after-sales service to avoid any risk.

Once the installation is completed it is necessary to give electricity supply to the Downdraft pressing the red button placed above the metallic box with the wiring boards inside.



### WARNING

Connecting the product to the mains electricity must be carried out by technically qualified and specialised personnel.

The product must be connected to an electrical system correctly designed and installed.

The electrical system must comply with VDE0100 standard.

### DANGER

If the product shows signs of a fault, disconnect the appliance or remove the fuse corresponding to the disconnection line of the appliance.

If the product is not provided with a plug or if the plug is not easily accessible, it will be necessary to install a thermomagnetic circuit breaker switch on the electricity line between the product and the electrical system to which it is connected to that has a contact aperture of the poles of at least 3mm.

## ELECTRICAL CONNECTION



NOTE

This appliance complies with the European Directives 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility).

While installing the appliance and carrying maintenance operation, make sure it is disconnected from the electrical network or the fuses are cut out or removed.

Check that:

- Power is enough.
- Feeder lines (mains) are in good conditions.
- The cables diameter complies with installation regulations.

## FUNCTIONS OF THE DOWNDRAFT

A:  Light ON/OFF key

The light switches on and off only when the carriage is fully OPEN.


Pressing this button with the carriage closed will cause the carriage to open and then the light will switch on .

The button also serves to switch off the light if it is on.

B:  ON/OFF key

This starts the extraction carriage upward movement and when it is fully open, it sets the second extraction speed.

With the carriage open: it switches off the motor and if on, the light; then it retracts the extraction carriage.

C:  (-) Key

This reduces the speed of the extractor motor from the 4th **speed until the motor switches off, without closing the pull-out carriage.**

D:  Indicators

- This signals the speed setting, by only the relevant LED switching on.
- This signals that all filters have been saturated by all LEDs switching on.

E:  (+) Key

This increases the speed of the extractor motor, from 1st to 4th speed, without moving the extractor panel.

## F: Timer

10 min after setting, it serves to stop the extractor motor, close the carriage and switch the lights off, if they are on.

The set function is signalled by the flashing LEDs “D” for the set speed.

The timer can be cancelled by pressing the key again.

### TIMING

As a result of the new EU65 “Energy label” and EU66 “ Ecodesign” regulations issued by the European Commission, which came into force as from January 1st, 2015 , our products have been adapted to comply with these new requirements. All of the models complying with the energy label requirements, are equipped with new electronics including a timer device for suction speeds control, when the air capacity exceeds 650m<sup>3</sup>/h. Internal motor models, with maximum air capacity higher than 650m<sup>3</sup>/h, are equipped with a timer device that automatically switches the suction speed from 4th to 3rd speed, after 6 minutes operation. External motor models are equipped with remote motors that , as for internal motor versions, include a timer device that switches down the suction speed when it exceeds 650 m<sup>3</sup>/h. (See External Motors Instructions ) Remote motors, whose air capacity exceeds 650m<sup>3</sup>/h at both 4th and 3rd speed , will have the following by default timer control functions: The suction speed is automatically switched from 4th to 2nd speed, after 6 minutes operation. If the appliance is working at 3rd speed, it is automatically switched to 2nd speed, after 7 minutes operation. Operation speeds can also be changed during operation. The energy consumption of the appliance in stand – by mode is lower than 0.5W.

## Other functions:

### Automatic turn off:

After 4 hours of continuous working from the last setup, the appliance turns off and closes automatically.

### Grease filters saturation:

After 30 hours of working, the speed indicators “D” will all flash simultaneously, signaling the grease filters saturation.

To reset this alarm, hold down the “TIMER” button for at least 3 seconds, while the carriage is open.

### Calibration:

The cooker-hood carries out its self-calibration every 3 complete cycles of its extractable unit.

By pushing the “TIMER” key 6 times consecutively (MAX break between one push and the other is 3 sec.) all the leds will flash and the calibration will be reset.

After the next 3 cycles the downdraft will carry out its self-calibration.

### Stand-by:

When the extractable unit is closed and the light is switched off, the control panel, after 6 seconds, activates the Stand-by function, reducing the brightness of the leds.

This function can be stopped by pressing **ON/OFF** or **LIGHT** key.

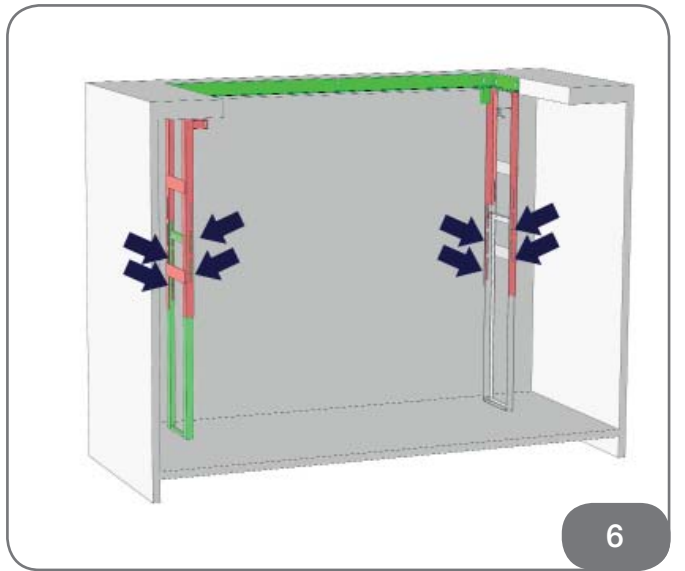
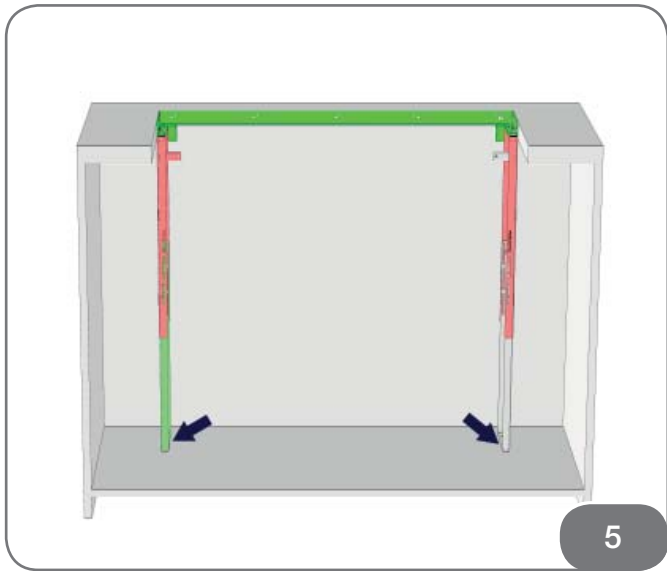
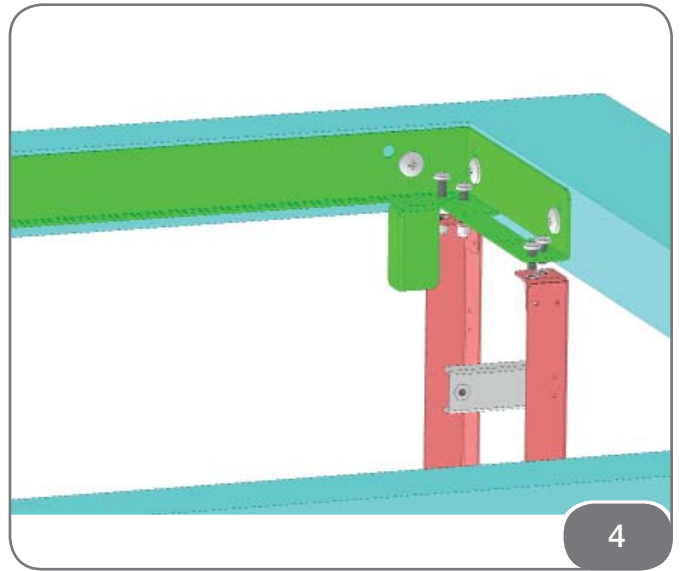
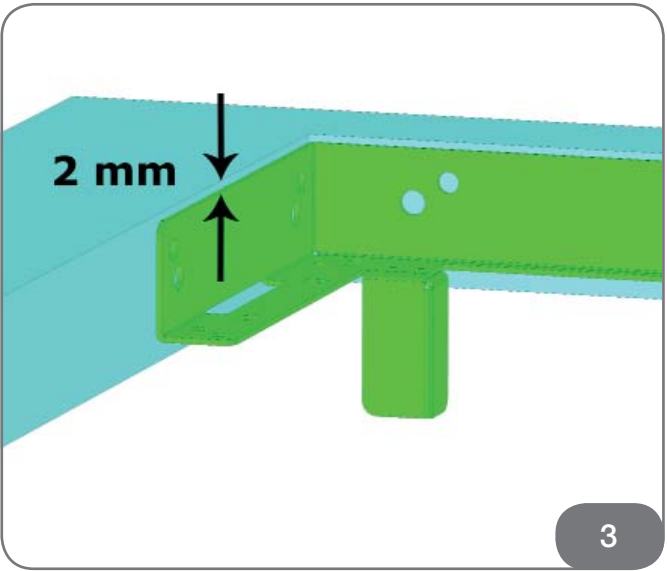
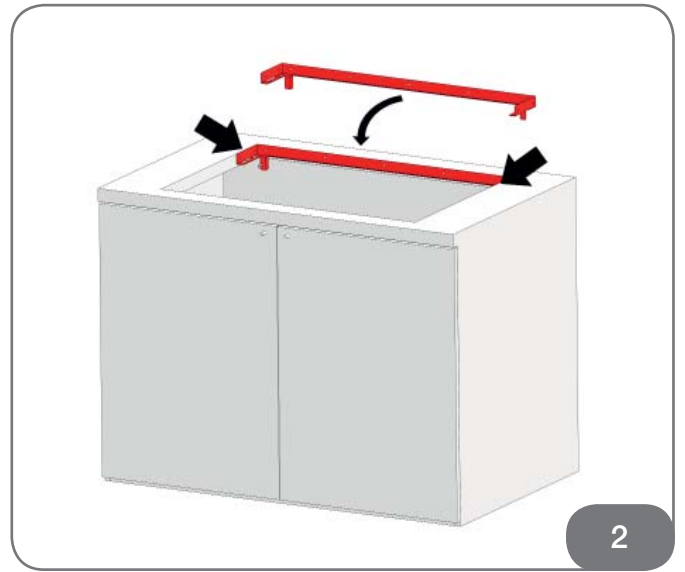
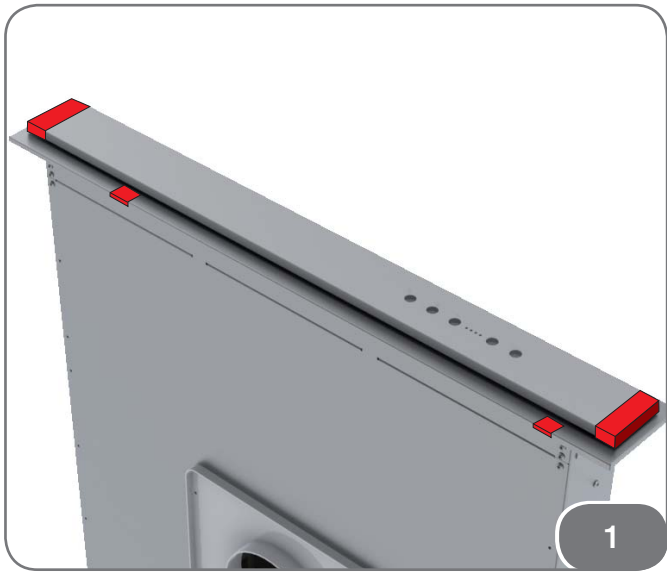
### Security system:

If there is an obstacle while the extractable unit is closing, the Downdraft stops closing and rises again thanks to a security system.

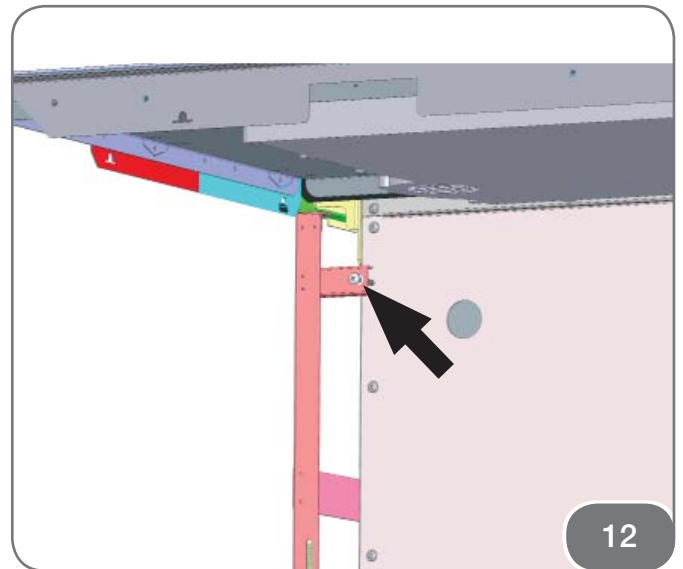
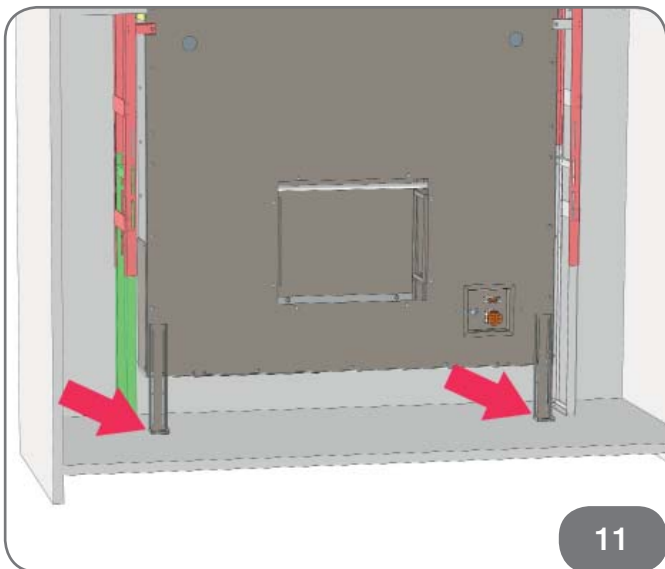
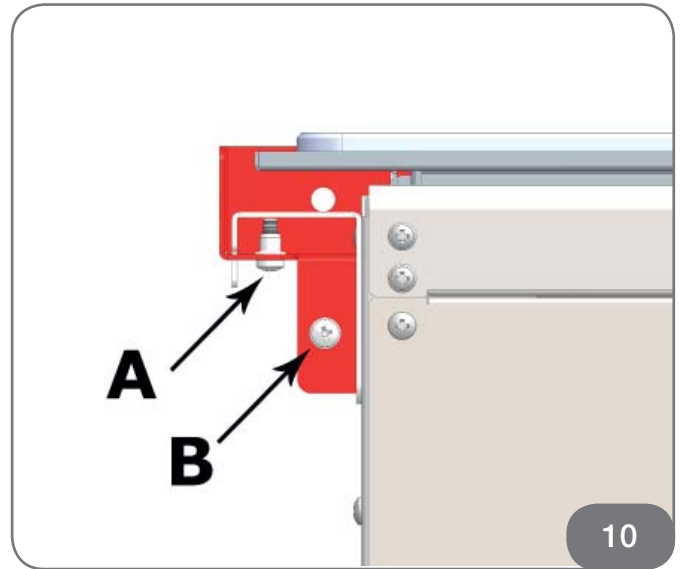
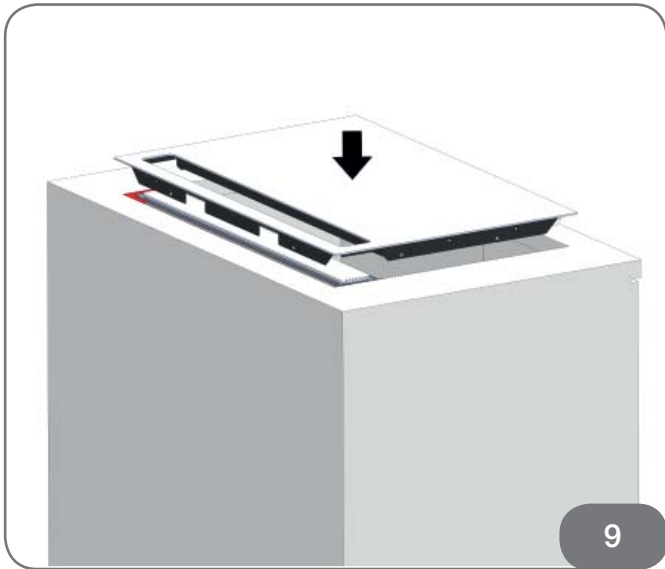
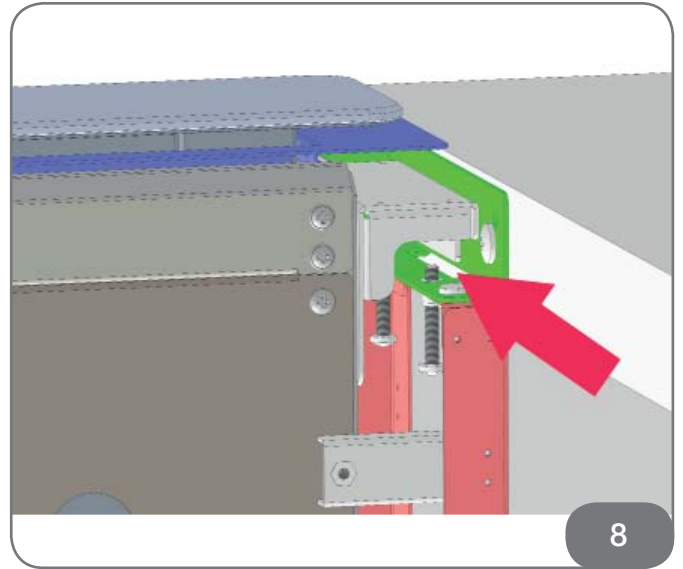
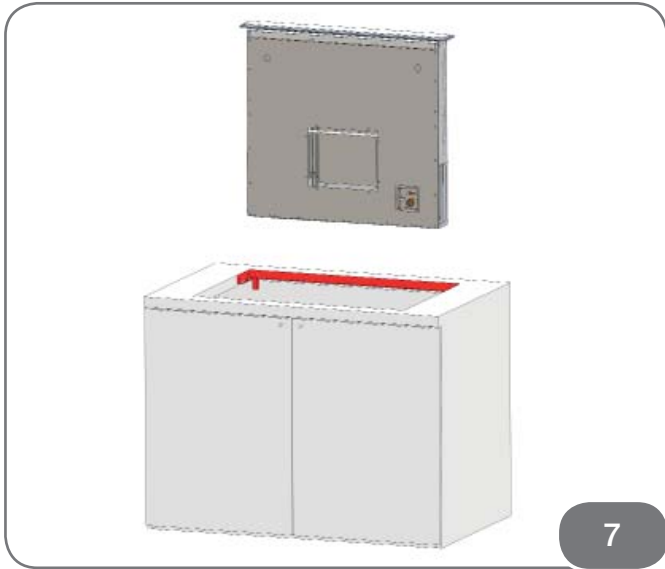


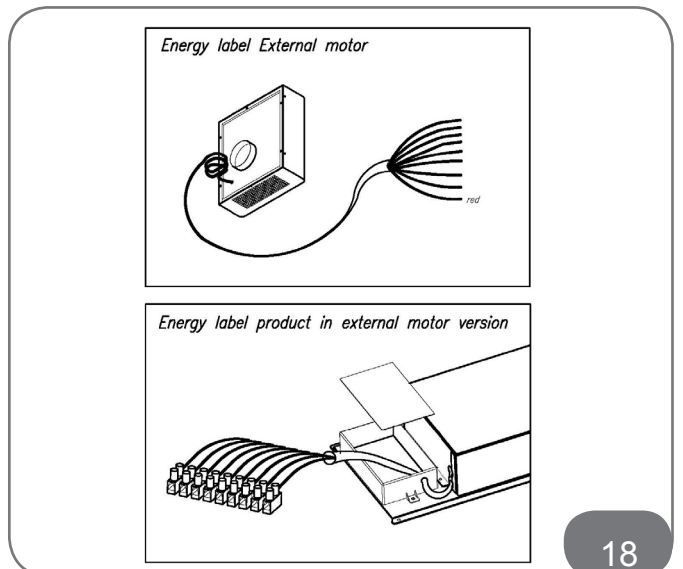
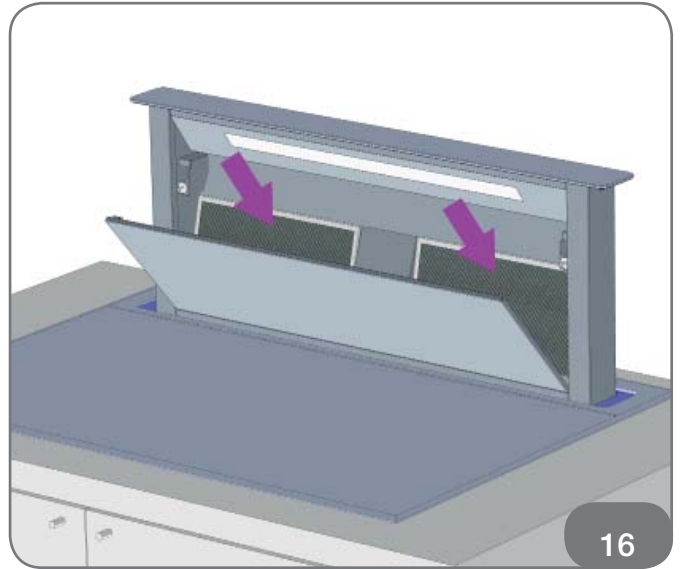
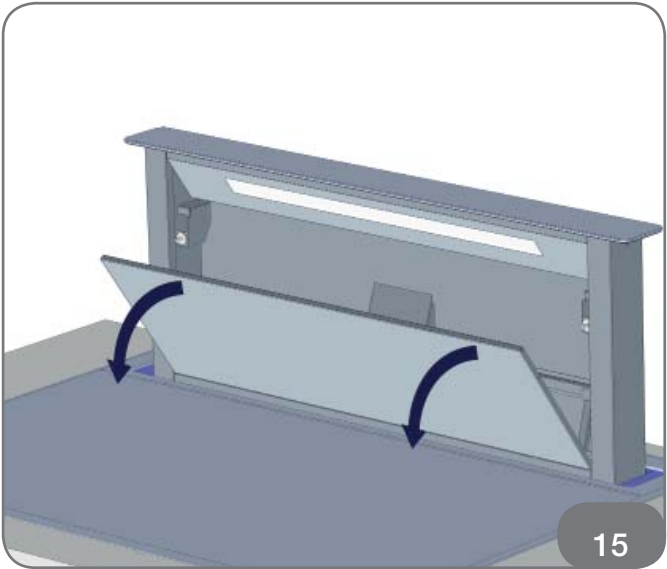
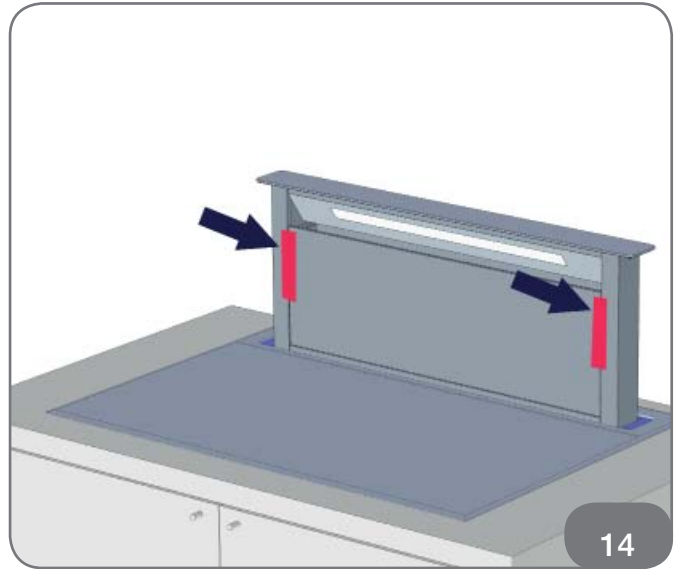
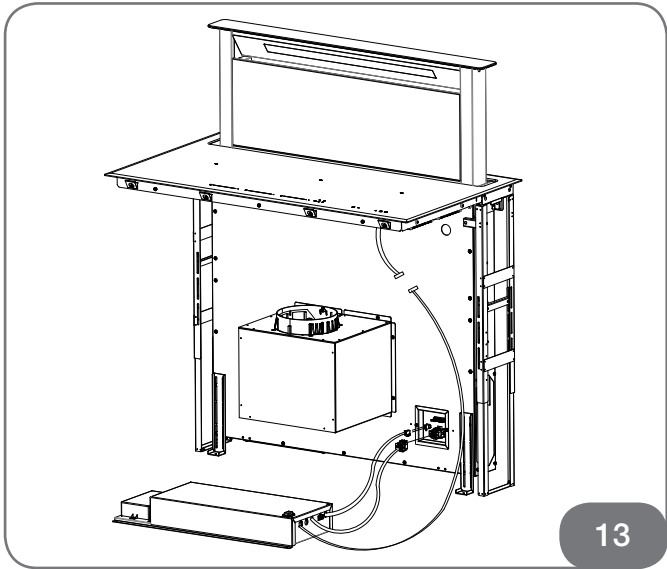
**This operation has to be carried out by a specialized technician.**

# KÉPEK IMAGES















**Importőr:**

**MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.**  
A páraelszívók szakértője... 1995 óta

**H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.**  
**(Volt Bajáki Ferenc utca)**  
**tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;**  
**fax: +(36-1) 427 0327**

**[www.multikomplex.hu](http://www.multikomplex.hu)**