ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE INSTALLATION,
USE AND MAINTENANCE INSTRUCTION
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И УХОДУ

S-DDH1 S-DDH2

ENERGY LABEL

GENTILE CLIENTE

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.
Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

ISTRUZIONI D'USO

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potreste trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

ISTRUZIONI DI COLLEGAMENTO

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

PROTEZIONE DAL PERICOLO D'INCENDIO

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

INDICE

GENTILE CLIENTE 1

ISTRUZIONI D'USO 1

ISTRUZIONI DI COLLEGAMENTO 1

PROTEZIONE DAL PERICOLO D'INCENDIO 1

PIANO COTTURA

AVVERTENZE IMPORTANTI PIANO COTTURA 4

AVVERTENZE IMPORTANTI DOWNDRAFT 6

ILLUSTRAZIONE TECNICA 8

SEQUENZA DI INSTALLAZIONE 9

INSTALLAZIONE PIANO COTTURA CON DOWNDRAFT INTEGRATO 10

COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA 14

CARATTERISTICHE TECNICHE 15

PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA 18

FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI 29

PULIZIA E MANUTENZIONE 31

DOWNDRAFT

UTILIZZO 34

CONNESSIONE ELETTRICA DEL DOWNDRAFT 35

FUNZIONI DEL DOWNDRAFT 36

PULIZIA E MANUTENZIONE DOWNDRAFT 38

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO 39

SERVIZIO DI ASSISTENZA POST VENDITA 39

PIANO COTTURA

AVVERTENZE IMPORTANTI PIANO COTTURA

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento.
  Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perché si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio é prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono far crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.
- Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple,perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.
- Dopo l'uso del piano, scollegare il piano dall'interfaccia utilizzatore. Non fidatevi del rilevatore di pentola.
- Collegare l'apparecchio ad una connessione permanente.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete omnipolare, con una distanza di aperture dei contatti che consenta la disconnessione complata nelle condizioni della categoria di sovratensione III, è necessario prevedere un dispositivo di disconnessione nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- In caso di vetro crepato/rotto, scollegare, oltre che l'alimentazione del piano cottura, anche quella del down-draft.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con

l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- Non lasciare incustodito il piano durante la cottura con oli e grassi, può essere pericoloso e provocare incendi.
- Non cercare di spegnere l'incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE: Utilizzare solo le protezioni piano cottura progettati dal costruttore dell'apparecchio o indicati dal costruttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee o le protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso delle protezioni non appropriate può causare incidenti.
- Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Le avvertenze riportate nel presente manuale sono disponibili nel sito internet del produttore.

AVVERTENZE IMPORTANTI DOWNDRAFT

- Il Downdraft è già predisposto sia per la versione filtrante sia per la versione aspirante.
- Il prodotto è stato realizzato per l'utilizzo in ambiente domestico da parte di utenti privati. Il prodotto deve essere usato da persone adulte. Sorvegliate che i bambini non vengano a contatto con il prodotto o non lo utilizzino come giocattolo. Assicuratevi inoltre che essi non ne manipolino i comandi.
- Alla consegna del prodotto visionare l'imballaggio e verificare il suo aspetto generale. Eseguire le eventuali osservazioni scrivendole sul buono di consegna di cui conserverete una copia. Il vostro prodotto è destinato al normale uso domestico. Non va utilizzato per uso commerciale o industriale o per altri scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Per conseguenze o danni derivati da una errata installazione o errato utilizzo del prodotto, la ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia.
- Non modificare né cercare di modificare mai le caratteristiche di questo prodotto. Ciò costituirebbe un pericolo. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente da uno specialista autorizzato. Scollegare sempre il prodotto prima di procedere alle operazioni di pulizia o alla sua manutenzione.
- Aerare adeguatamente l'ambiente in caso di funzionamento simultaneo del prodotto con altri apparecchi alimentati da una fonte di energia diversa da quella elettrica e ciò perché il Downdraft non aspiri dei gas combusti.
- E' vietato cucinare cibi alla fiamma o far funzionare i fornelli a gas senza recipienti di cottura vicino il Downdraft stesso (le fiamme aspirate rischiano di danneggiare l'apparecchio).
- La frittura effettuata vicino l'apparecchio deve essere oggetto di attenzione costante perché gli oli e i grassi a temperatura molto elevata possono incendiarsi. Rispettare la frequenza di pulizia e di sostituzione dei filtri. Gli accumuli di deposito di grasso rischiano di provocare un incendio.
- Per la pulizia del vostro Downdraft, non utilizzare mai apparecchi a vapore o ad alta pressione (norme relative alla sicurezza elettrica).
- Non utilizzare mai il Downdraft senza filtri antigrasso.
- La distanza minima tra il Downdraft chiuso e la superficie sovrastante deve essere almeno di 400mm.
- Durante la movimentazione del Downdraft non posizionare le mani nel raggio di azione del carrello estraibile.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Non cercare di spegnere l'incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- ATTENZIONE: Questo Downdraft non può essere utilizzato con piani a GAS.
- Se il cavo alimentazione del prodotto è provvisto di spina questa deve essere facilmente accessibile.
- Le avvertenze riportate nel presente manuale sono disponibili nel sito internet del produttore.

Nell'intento costante di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche tutte le modifiche derivanti dalla loro evoluzione.
L'aria raccolta non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico di fumi di apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica (impianti di riscaldamento centralizzati ecc:).
Per lo scarico dell'aria da evacuare rispettare le prescrizioni delle autorità competenti.

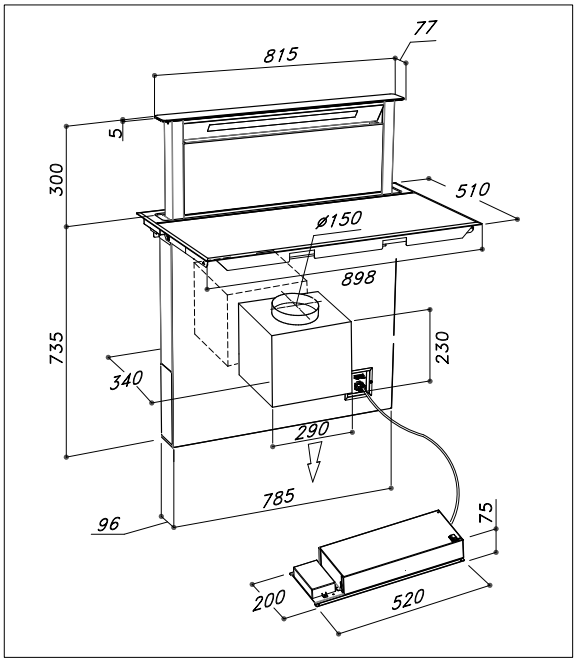
Nel caso di versione External Motor, per il normale funzionamento del Downdraft è necessario utilizzare un gruppo aspirante (motore esterno) della stessa casa produttrice.
Conservare le presenti istruzioni d'uso con il prodotto. Se il prodotto dovesse essere venduto o ceduto ad altri, assicurarsi che esso sia accompagnato dalle presenti istruzioni. Vi ringraziamo di prendere nota di questi consigli prima di installare e utilizzare il prodotto. Essi sono stati redatti per la sicurezza personale vostra e altrui.

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

ILLUSTRAZIONE TECNICA PRODOTTI

S-DDH 2015

Motor on board

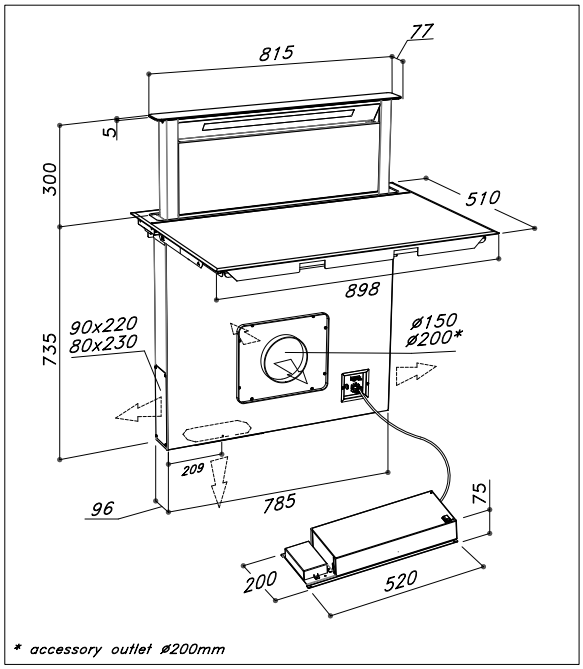


Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

S-DDH 2015

External motor



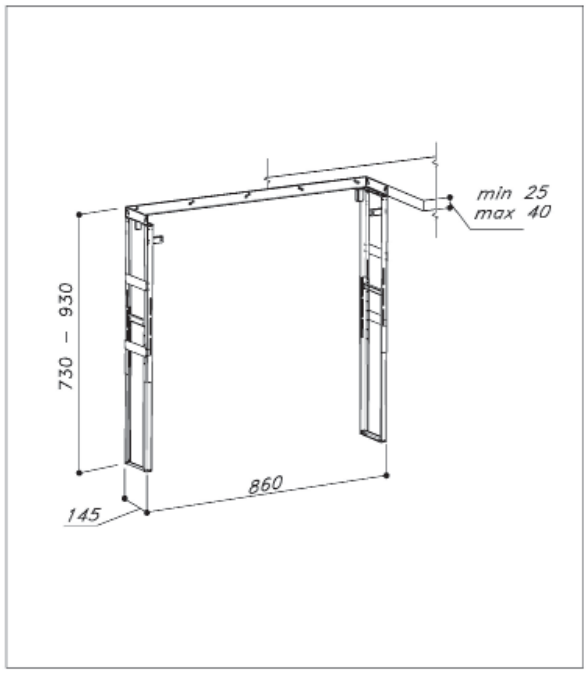
* accessory outlet ø200mm

Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

Struttura metallica d'installazione

S-DDH1 S-DDH2

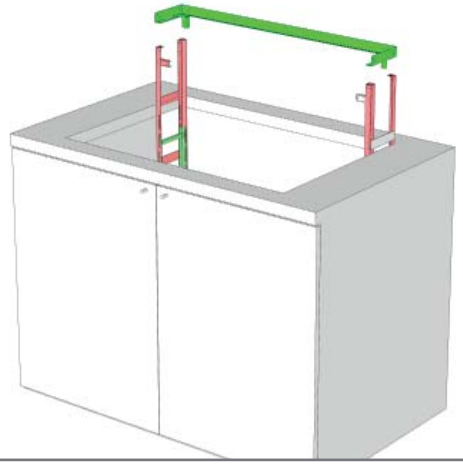


ott 2013

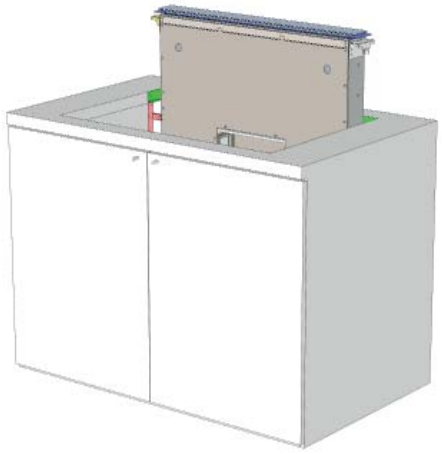
SEQUENZA DI INSTALLAZIONE

APERTURA FORO

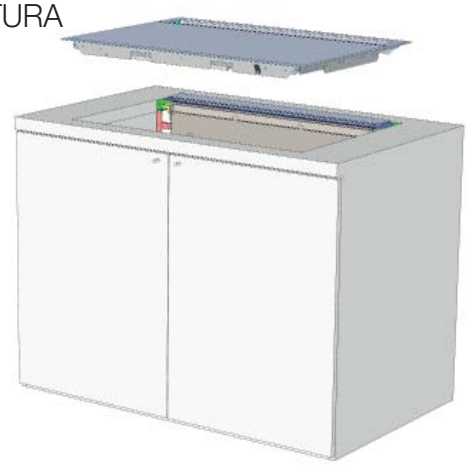
INSERIMENTO STRUTTURA METALLICA D'INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE DOWNDRAFT



INSTALLAZIONE PIANO COTTURA

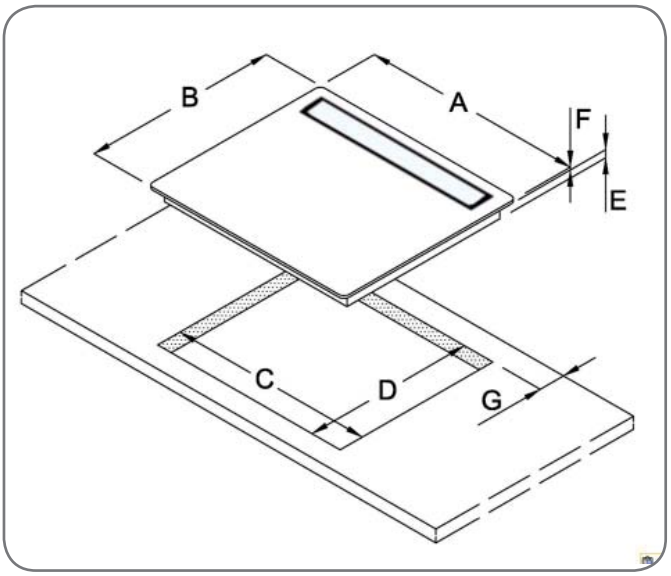


INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA CON DOWNDRAFT INTEGRATO

AVVERTENZE IMPORTANTI

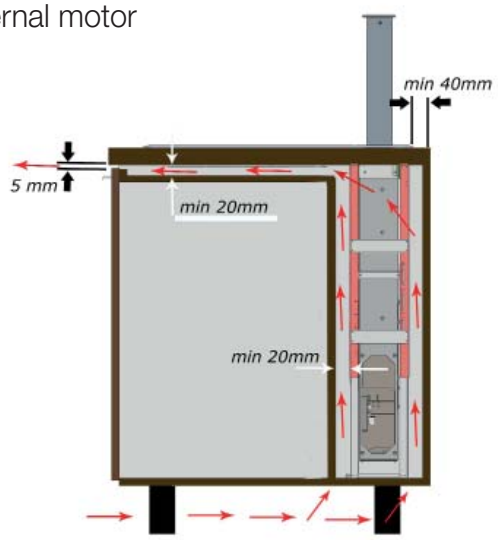
- L'installazione e il collegamento del prodotto alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il mobile, su cui verrà installato il prodotto, deve essere realizzato con materiali (collanti e rivestimenti compresi) resistenti a temperature pari a 100°C.
- Il prodotto, dopo l'installazione, dovrà rimanere accessibile per eventuali interventi di assistenza.
- Tutti i mobili sovrastanti il prodotto devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La cornice del piano di lavoro può avere anche uno spessore superiore rispetto al piano di lavoro purché venga mantenuta una apertura nella parte anteriore del mobile, almeno di 5mm (vedi disegno sottostante), a garantire un adeguato passaggio d'aria, onde evitare il surriscaldamento del prodotto.
- Prima di effettuare il foro controllare che nella parte interna del mobile, in corrispondenza della zona di alloggio del prodotto, non sia presente la struttura del mobile o altri particolari che potrebbero creare problemi per la corretta installazione. Verificare che gli ingombri del downdraft e del piano cottura siano compatibili con il mobile e quindi sia fattibile l'installazione.
- **Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore compreso tra 25 e 40mm.**

MISURE DEL TAGLIO PANNELLO COTTURA A INDUZIONE A INCASSO

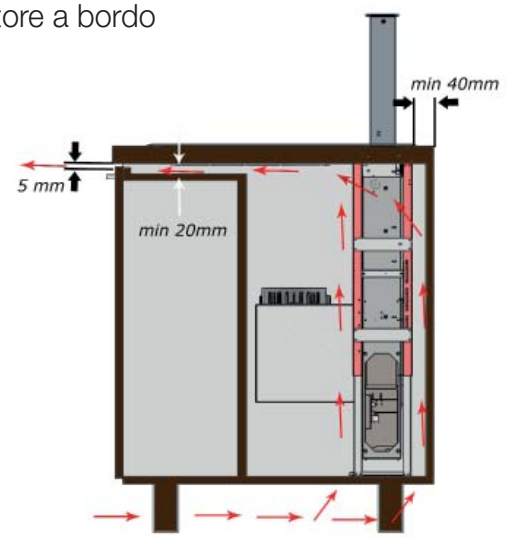


	S-DDH1	S-DDH2
A (mm)	898	898
B (mm)	510	510
C (mm)	860	860
D (mm)	490	490
E (mm)	45	45
F (mm)	5	5
G (mm)	50	50

External motor



Motore a bordo



- Occorre prevedere un separatore orizzontale e verticale, distante almeno 20mm dalla superficie inferiore del piano cottura e distante almeno 20mm dal downdraft, in modo da creare un passaggio per l'aria necessaria a raffreddare il prodotto (vedi schema illustrativo sopra).
- Nella parte inferiore e posteriore del mobile ci deve essere una apertura, di almeno 50mm per tutta la larghezza del mobile, necessaria al passaggio dell'aria per evitare il surriscaldamento del prodotto.
- Assicurare il passaggio dell'aria nella parte inferiore del mobile in maniera da permettere un costante flusso d'aria atto al raffreddamento del prodotto.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante. Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.
  Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore e soprattutto nella parte inferiore del mobile sempre a garantire un adeguato passaggio dell'aria necessaria a raffreddare il prodotto.

Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati, in caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
Prima dell'installazione del downdraft, rimuovere lo spessore di sicurezza evidenziato nella foto **(Fig. 1)**.

Inoltre leggere attentamente tutte le istruzioni di seguito riportate:

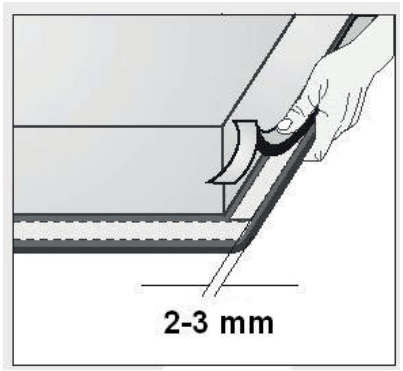
- Utilizzare un tubo di evacuazione aria che abbia la lunghezza massima non superiore a 5 metri.
- Limitare il numero di curve nella canalizzazione poiché ogni curva riduce l'efficienza di aspirazione equiparata a 1 metro lineare. (Es: se si utilizzano n°2 curve a 90°, la lunghezza della canalizzazione non dovrebbe superare i 3 metri di lunghezza).
- Evitare cambiamenti drastici di direzione.
- Utilizzare un condotto con diametro da 150mm o 200mm costante per tutta la lunghezza.
- Utilizzare un condotto di materiale approvato normativamente. Per il mancato rispetto delle precedenti istruzioni la ditta fornitrice non risponderà per problemi di portata o rumorosità e nessuna garanzia sarà prestata.

1. Posizionare la staffa di supporto del downdraft nel lato posteriore dell'apertura realizzata, vedi **fig. 2**.
2. La staffa deve essere posizionata a circa due/tre millimetri dalla superficie superiore del piano di lavoro come da **figura 3**.
3. Fissare la staffa di supporto del downdraft al piano di lavoro inserendo le viti in dotazione in caso di piano di lavoro in legno. Per piano di lavoro realizzati con materiale diverso dal legno occorre munirsi di viti appropriate.
4. Usare le forature posizionate in alto o in basso, nella staffa di supporto del downdraft, a seconda dello spessore del piano di lavoro su cui viene installato il prodotto.
5. Fissare le due strutture telescopiche, di rinforzo al piano di lavoro, ai lati inferiori della staffa di supporto del downdraft come da **figura 4**.
6. Dopo aver fissato le strutture di rinforzo, regolare la loro escursione telescopica fino a raggiungere il basamento sottostante **(fig.5)**.
   Bloccare la struttura al basamento sottostante mediante le viti fornite in dotazione.
   Assicurarsi che il piano di lavoro sia perfettamente in piano quindi, bloccare l'escursione delle strutture mediante le quattro viti autofilettanti, posizionate come da **figura 6**.

7. Inserire il downdraft nella staffa di supporto installata, **(vedi fig.7)**. Gli agganci posti nel downdraft devono coincidere perfettamente con la staffa di supporto installata nel mobile, **(vedi fig.8)**.
8. Installare il piano cottura facendo coincidere perfettamente l'apertura nel lato posteriore del prodotto con il dowdraft **(vedi fig. 9)**.

POSIZIONAMENTO DELLA GUARNIZIONE IN POLIURETANO ESPANSO

Prima dell'installazione del piano cottura nell'apposita sede nel mobile, si deve applicare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione adesiva in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.



AVVERTENZA

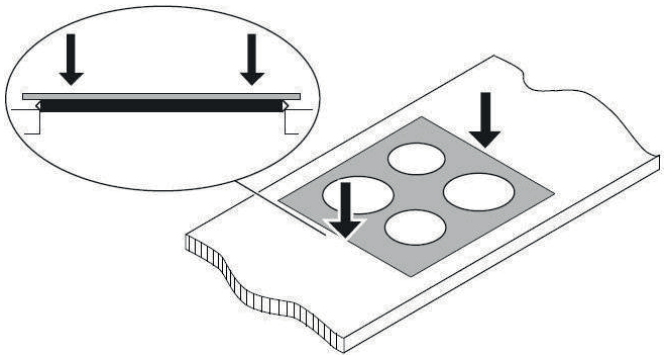
Non installare il piano cottura senza la guarnizione adesiva!

La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva.
- Applicare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere applicata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

PROCEDIMENTO DELL'INCASSO

- Il piano di lavoro deve essere perfettamente piano.



- Posizionare il piano cottura nell'apertura precedentemente realizzata.
- Spingere con forza il piano di cottura verso il piano di lavoro, in corrispondenza dei bordi del piano stesso.

Nel caso in cui il downdraft non sia perfettamente allineato con il piano cottura è possibile agire sulle viti di regolazione **(fig. 10 A)**, sia sul lato destro che sul lato sinistro del prodotto. Avvitando le viti per alzare il downdraft o svitando le viti per abbassarlo.

Le viti indicate in **fig. 10 B**, prima dell'installazione, devono essere svitate il più possibile in modo da mantenere il downdraft verso il lato posteriore del mobile.
Successivamente all'installazione, nel caso in cui il downdraft non sia centrato con il piano cottura, le viti di regolazione (**fig. 10 B)** permettono di spostarlo avanti, avvitando le viti, o indietro svitando le viti sia sul lato destro che sinistro del prodotto.

1. Verificare che il downdraft, all'interno del mobile, sia in posizione perfettamente verticale quindi fissarlo mediante l'utilizzo delle apposite staffe in dotazione **(Fig. 11)**.
2. Bloccare definitivamente il downdraft mediante le due viti indicate in **figura 12**.
3. Collegare i cavi elettrici del downdraft come da **figura 13** quindi effettuare l'allaccio alla rete elettrica per il downdraft secondo le indicazioni riportate nella relativa targa dati tecnici.
   Il motore può essere installato sia sul lato anteriore che sul lato posteriore del downdraft, mentre l'uscita aria può essere orientata verso l'alto o verso il basso.
   Procedere al montaggio della canalizzazione per l'uscita dell'aria.
   Nel caso di versione con motore esterno selezionare l'uscita aria tra le cinque possibilità, vedi disegno nel capitolo **ILLUSTRAZIONE TECNICA**, ed installare il raccordo in dotazione.
   Posizionare la scatola metallica contenente i componenti elettronici in una zona facilmente accessibile per eventuali interventi di assistenza
   Collegare il cavo del motore a bordo, o del motore remoto, alla morsettiera presente all'interno della scatola in plastica, nel cablaggio del downdraft. Fare attenzione nel rispettare i colori dei cavi durante il collegamento elettrico **(fig.18)**.
4. Dopo aver completato l'installazione e dopo aver collegato il downdraft alla rete elettrica, assicurarsi che il tasto di colore rosso, presente nella scatola elettronica in metallo, sia premuto quindi azionare la salita del carrello aspirante premendo il tasto ↑↓.
5. A completa apertura del carrello aspirante rimuovere il blocco sportello **(Fig. 14)**; successivamente aprire lo sportello **(Fig. 15)** e posizionare i filtri antigrasso **(Fig. 16)**.

COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- Il piano cottura funziona se è collegato a 220-240V~.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

ADATTAMENTO DI BASE DEI SENSORI ALL'AMBIENTE

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori.
Tutti i display si accendono per alcuni secondi.
Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti.
Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

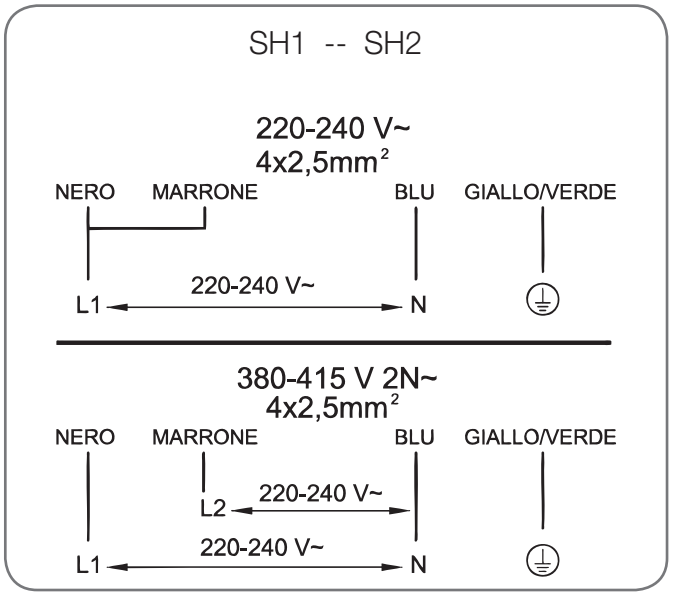
⚠ AVVERTENZA ⚠

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra .
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

⚠ SCHEMA DI COLLEGAMENTO:

I piani cottura modelli SH1 e SH2, sono provvisti di cavo.
Il collegamento va effettuato direttamente sui terminali del cavo alimentazione durante l'allacciamento alla rete elettrica come riportato nella targa dati tecnici e nello schema di seguito riportato.

Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.



CARATTERISTICHE TECNICHE

	S-H1	S-H2
Dimensioni (mm)	898x510	898x510
Tensione nominale	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo interruttori	Sensori elettronici	
Zone di cottura (Ø, mm/kW)		
Davanti a sinistra	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Centrale a sinistra	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Davanti centrale	-	184x220, 2,1 (P=3,7)
Centrale a destra	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Davanti a destra	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Potenza totale (W)	7400	7400

P= Potenza massima

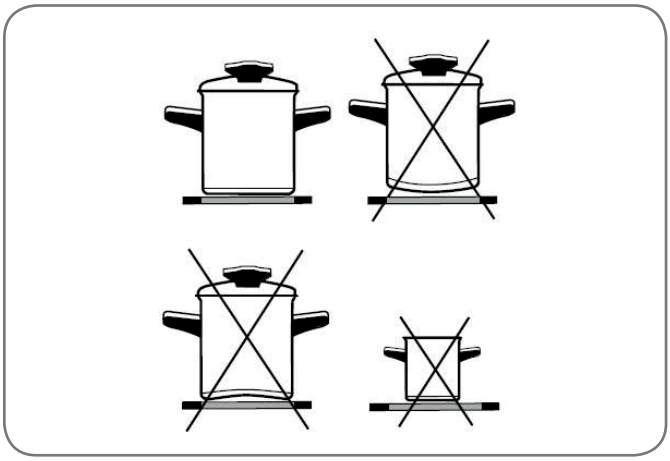
PRINCIPIO FUNZIONAMENTO PIANO COTTURA

- La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.
- Il piano di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico.

⚠ NOTA ⚠

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perché quest'ultima si può danneggiare.

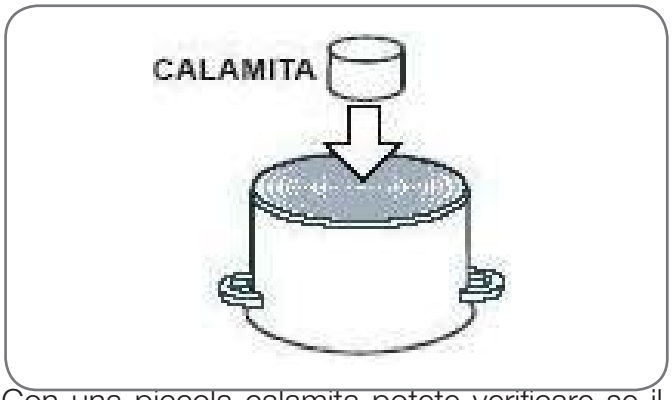
PENTOLE ADATTE PER PIANO COTTURA AD INDUZIONE



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

Zone cottura	Ø min. fondo pentola		Ø max. fondo pentola
184x220 mm (SINGOLA)	Ø 115 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (SINGOLA) CON FUNZIONE BRIDGE	Ø 135 mm		Ø 180 mm
184x220 mm (COPPIA) CON FUNZIONE BRIDGE	2 ZONE	-	380x220 mm
	4 ZONE	Ø 330 mm	Ø 400 mm

Esperimento con calamita:



Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato. Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

Piano cottura si danneggia:

- Se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il diametro troppo piccolo).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

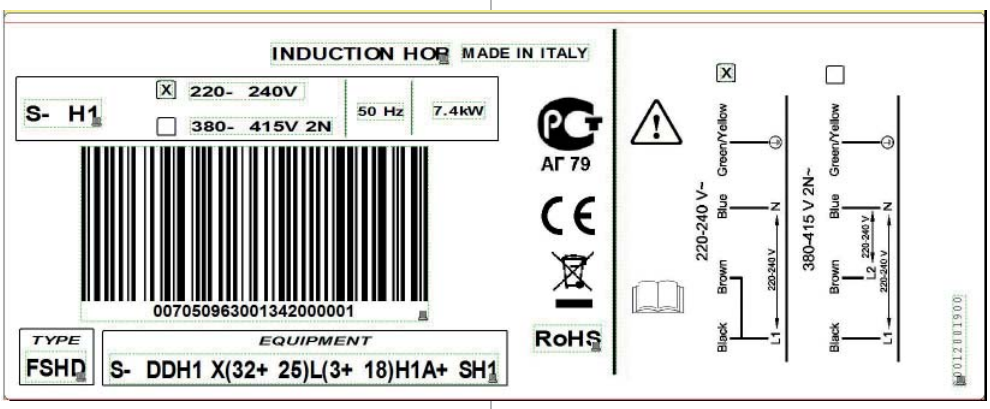
LIVELLI COTTURA

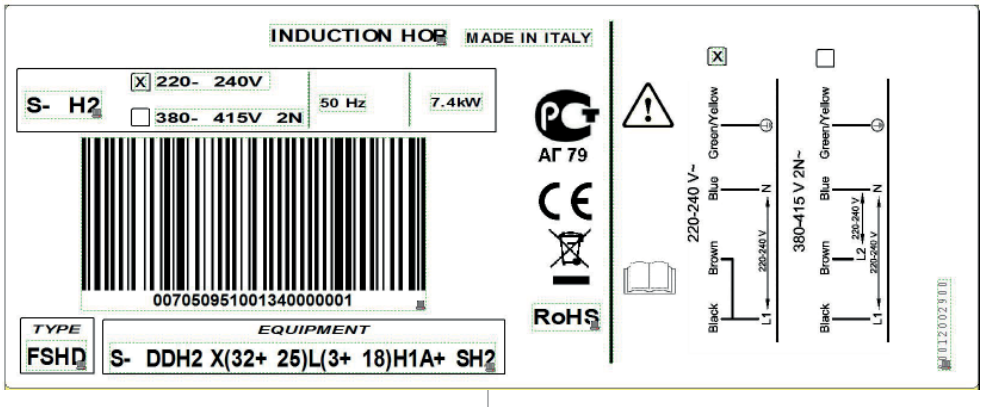
La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti.
Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

Livello	Intenzione
0	Spegnimento, uso del calore residuo.
1-2	Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo.
3	Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte).
4-5	Cottura lenta grandi quantità.
6	Cottura per arrostire,rosolare il cibo.
7-8	Cottura per arrostire il cibo.
9	Inizio cottura, arrosto.
A	Riscaldamento veloce automatico.
P	Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo.

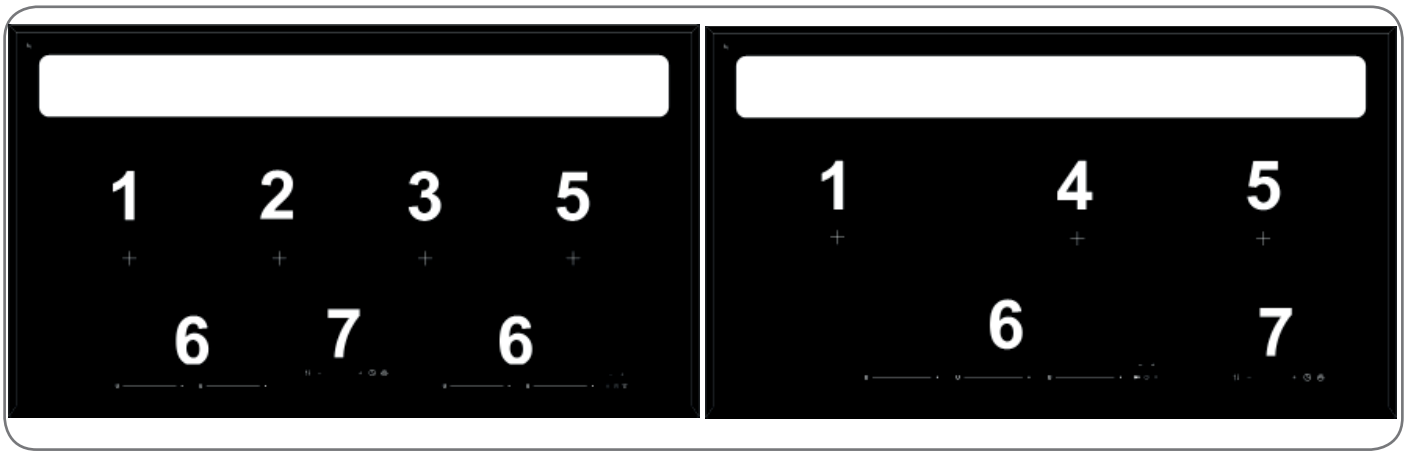
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
  Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.



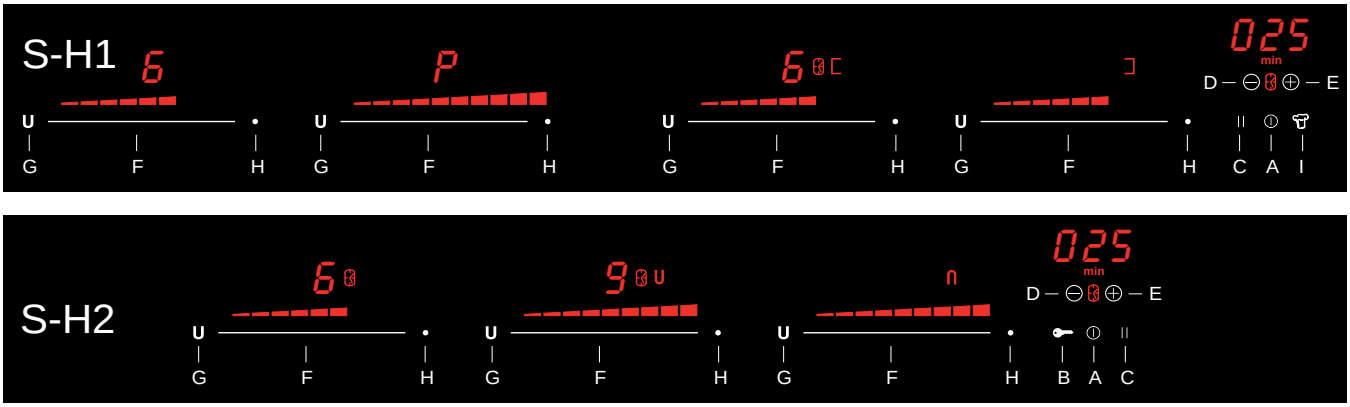


PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA



1. Zona cottura a induzione anteriore sinistra
2. Zona cottura a induzione centrale sinistra
3. Zona cottura a induzione centrale destra
4. Zona cottura a induzione anteriore centrale
5. Zona cottura a induzione anteriore destra
6. Unità di comando del piano cottura
7. Unità di comando downdraft

ELEMENTI DI GESTIONE



A. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
B. Sensore per protezione bambini (S-H2)
C. Sensore impostazione pausa
D. Sensore (-) timer
E. Sensore (+) timer
F. Sensore funzione riscaldamento
G. Cursore
H. Booster
I. Chef Cook (S-H1)

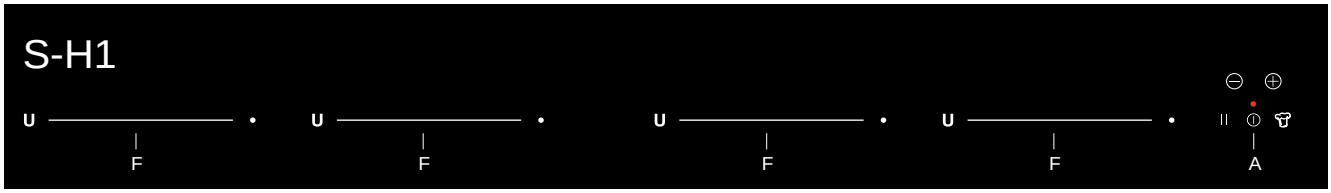
FUNZIONAMENTO DEL CURSORE

GESTIONE PIANO COTTURA

- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di errori).
- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

ACCENSIONE PIANO COTTURA

- Premere (**A**) per almeno 1 secondo.
- Il piano cottura è attivato e sopra il tasto A si accende un led. (S-H1)
- Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza è acceso »0«. (S-H2)

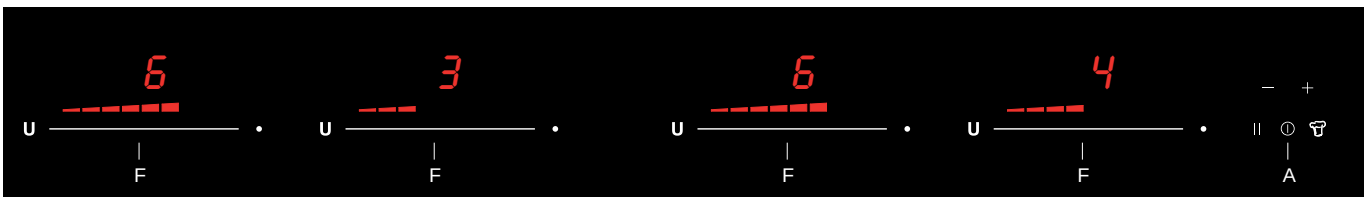


NOTA

La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

ACCENSIONE ZONE COTTURA

- Se avete acceso il piano cottura con il sensore (**A**) potete nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata.
- Premendo e scorrendo sul cursore (**F**), della zona cottura desiderata, viene impostato il livello di cottura da 1-9.
- Premendolo per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato. Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: scivolando verso destra, il valore aumenta, scivolando verso sinistra viene ridotto. Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.



Se viene premuto, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo riscaldamento veloce automatico)

Modifica livello di potenza delle zone di cottura

- Toccando il cursore o scivolando sullo stesso, si può modificare il livello di potenza.

- Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura continua a riscaldarsi conforme al nuovo livello di potenza impostato.

SPEGNIMENTO ZONE COTTURA

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premendo l'inizio del cursore (**F**), il livello di potenza viene impostato a »0«. Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.

SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

- Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo (**A**).
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti gli indicatori tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano 'H', indicazione del calore residuo.
- Se il piano di cottura viene spento prima della fine della cottura, si può sfruttare il calore residuo, risparmiando così l'energia elettrica.

BLOCCO UNITÀ DI GESTIONE

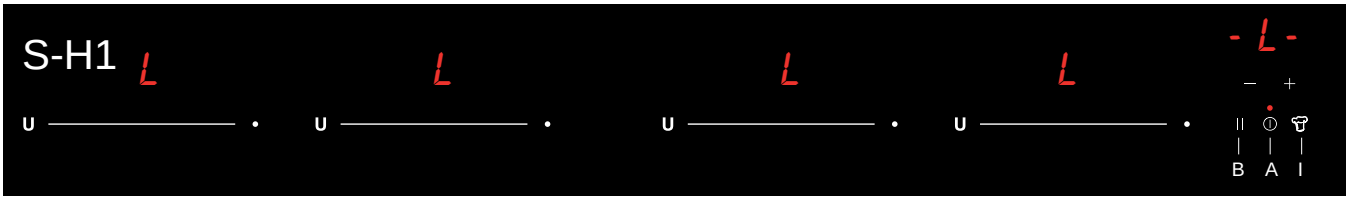
Attivando il bloccaggio di sicurezza è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura.

Bloccaggio dell'unità di comando:

- Accendere il piano di cottura (**A**)

Modello S-H1

- Premere contemporaneamente i tasti "B e I" e subito dopo nuovamente il tasto (B). Tutti i display mostrano la lettera "L". Il blocco è attivo.
- Il bloccaggio di sicurezza protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne il sensore (**A**).
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.



Sbloccaggio dell'unità di comando:

- Il piano cottura deve essere acceso.
- **Sblocco temporeneo**: Premere contemporaneamente i tasti "B e I".Ora su può agire sui comandi. Alla successiva riaccensione il piano sarà nuovamente bloccato.
- **Sblocco permanente**: Premere contemporaneamente i tasti "B e I" e subito dopo nuovamente il tasto (I). Alla successiva riaccensione del piano il blocco è disattivato.

Modello S-H2

- Premere (**B**) per circa 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende, il blocco è attivo.
- Il bloccaggio di sicurezza protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne il sensore (**A**) e il sensore (**B**).
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i timer programmati terminano il rispettivo tempo gli allarmi possono essere spenti attivando (**D**) o (**E**) senza bisogno di sbloccare il controllo.

Sbloccaggio dell'unità di comando:
- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere (**B**) per circa 1 secondo; il disinserimento viene confermato da un breve segnale acustico.

FUNZIONE PAUSA

NOTA

L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona di cottura è in funzione.
La pausa può essere attivata anche con errori specifici della zona cottura, l'errore è nascosto; anche l'indicazione del calore residuo, messaggi speciali come A, P o "pentola", sono nascosti, la pausa ha la priorità. Se c'è un errore generico durante la pausa, il controllo si spegne e termina la modalità.

Attivazione della funzione di Pausa
- Premere (**C**) per almeno 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende e tutti i display mostrano il simbolo "II".

Durante la funzione di Pausa:
- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc…) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

NOTA

La condizione di pausa può durare per max. 10 minuti. Se lo stato non è terminato entro questo tempo, il controllo si spegne.
La zona di cottura può essere accesa o spenta in qualsiasi momento con il sensore (A), in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.

Interruzione della modalità di Pausa:
- Premere (**C**), si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.

Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

FUNZIONE RICHIAMO

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo il sensore (**A**).
Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere (**C**). La funzione di richiamo può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona di cottura (livello di cottura> 0) indipendentemente che sia attivo o meno il blocco tasti.

INDICAZIONE CALORE RESIDUO

Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti.
Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda.

⚠ PERICOLO ⚠

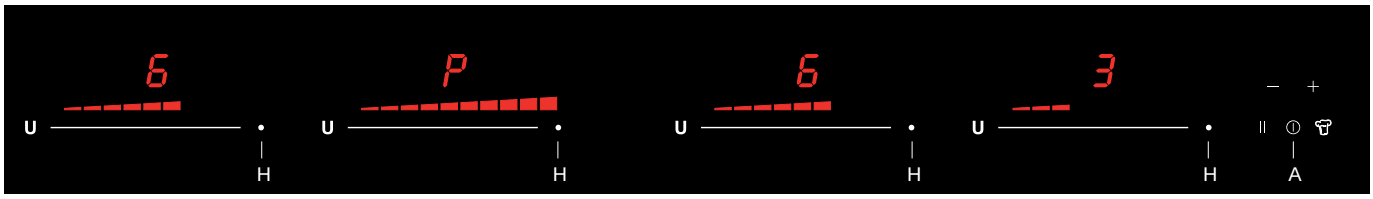
Pericolo di ustioni!

IMPOSTAZIONE COTTURA PARTICOLARMENTE POTENTE (ZONA COTTURA CON SIMBOLO "P")

Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura indicate, l'impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9.
Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

Accensione cottura particolarmente potente

- Premere (**H**) della zona di cottura desiderata, la potenza aggiuntiva di cottura è attiva. Il display mostra il simbolo »P«.



Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo

- Premere e scorrere sul cursore della zona desiderata fino ad arrivare a »0« se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.

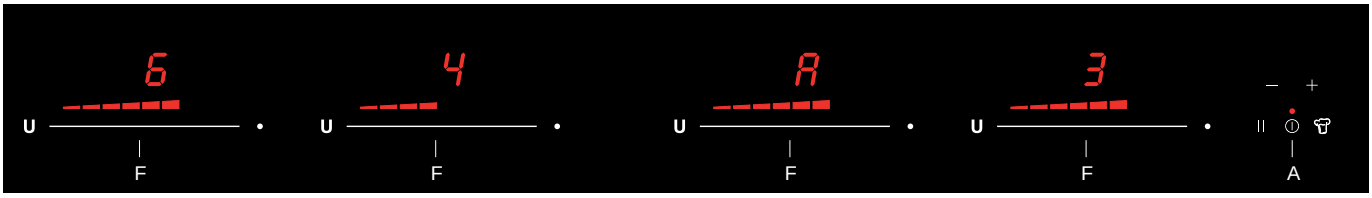
RISCALDAMENTO VELOCE AUTOMATICO

Se è stata attivata questa funzione, per un certo periodo, che dipende dal livello di potenza scelta, la zona di cottura funzionerà con la potenza massima e poi commuterà automaticamente al livello di potenza scelto della cottura susseguente. Il sistema di cottura automatico può essere inserito su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello "9" dove la potenza è al massimo costantemente.

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore (**F**) della zona di cottura prescelta. Viene visualizzato il valore "A" che indica l'inserimento del sistema di cottura automatico.

Il livello di cottura che viene premuto è il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce.

- Sul display si alternano "A" e il livello di cottura impostato.



A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e la “A” si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8
Durata risc. automatico	48”	1’44”	2’28”	3’12”	4’08”	1’20”	1’68”	2’16”

FUNZIONE BRIDGE

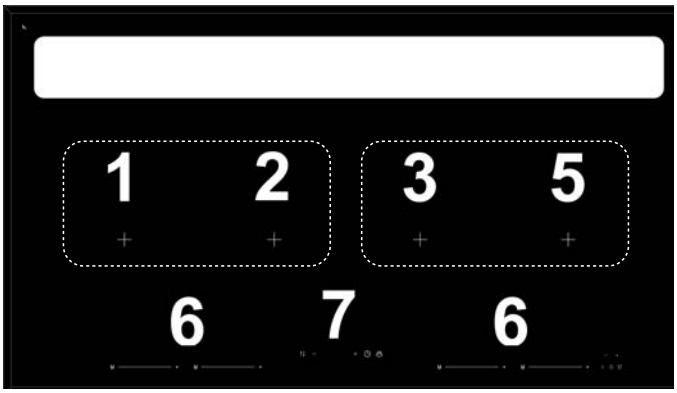
Con questa funzione è possibile gestire due zone di uguale diametro e potenza.
Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

Attivazione funzione Bridge

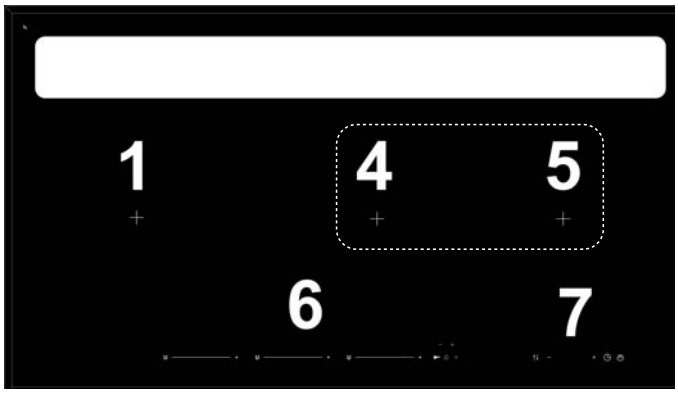
Sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0:

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (**F**) delle zone:

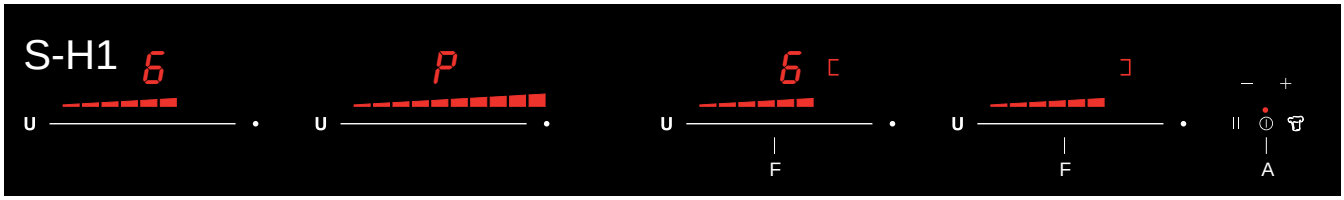
- 1 e 2, 3 e 5.

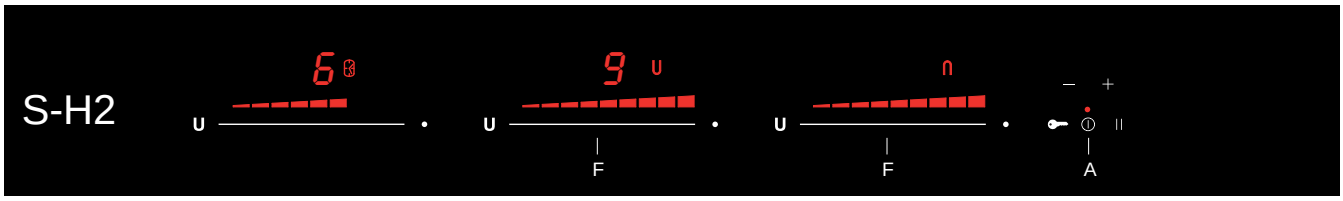


- 4 e 5



- Ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne.
- Quando è attiva tale funzione è possibile impostare il timer, il led si accenderà vicino a entrambi i display delle zone, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura particolarmente potente.





- Se in 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola su uno dei due elementi, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente, l'elemento di cottura scoperto viene spento e l'elemento di cottura coperto rimane come elemento unico di cottura acceso con il livello di cottura impostato.

Spegnimento funzione Bridge

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (**F**) delle due zone interessate (stesso procedimento fatto per l'attivazione del Bridge).

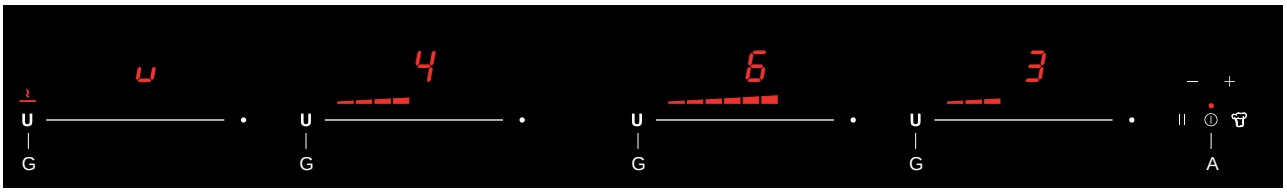
Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano 0 e possono essere impostati di nuovo.

FUNZIONE DI RISCALDAMENTO

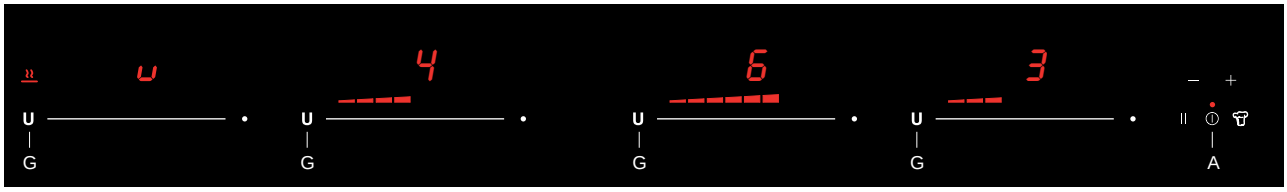
La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati.
Questa funzione può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

Attivazione funzione di riscaldamento:

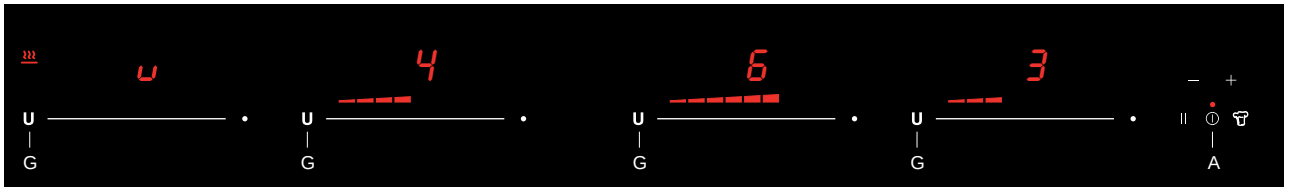
- Premere il sensore (**G**) della zona di cuttura desiderata, la funzione è attiva in modalità "scongelamento", si accende la prima spia sopra il sensore (**G**).



- Se viene premuto nuovamente il sensore (**G**), si attiva la modalità di "riscaldamento", si accende la seconda spia sopra il sensore (**G**).



- Se viene premuto per la terza volta il sensore (**G**), si attiva la modalità di "cottura a fuoco lento", si accende la terza spia sopra il sensore (**G**).



Se il sensore viene premuto nuovamente, la funzione di riscaldamento si spegne.

FUNZIONE CHEF COOK (MODELLO S-H1)

La funzione chef cook (modello S-H1), tramite la semplice pressione di un tasto dedicato, permette di attivare le quattro zone di cottura, con livelli di potenza pre definiti:

- Riscaldamento (tenuta al caldo)
- Bassa temperatura (Cotture delicate)
- Media temperatura (Cottura lenta)
- Alta temperatura (Bollitura o cotture veloci)

La funzione chef cook è utile per cotture professionali.

Attivazione funzione Chef Cook:

- Premere il sensore (**I**) dopo aver acceso il piano cottura. Tutti i display mostreranno la configurazione come da immagine sotto.

Disattivazione funzione Chef Cook:

- Premere nuovamente sensore (**I**) . Tutti i display si spegneranno tranne il led sopra il sensore (**A**) ad indicare che il piano è ancora acceso.

SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo. La zona cottura può essere spenta scivolando sul cursore (**F**) verso sinistra per l'impostazione livello cottura.

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ore prima dello spegnimento di sicurezza	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 4 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

APPARECCHIO DI SICUREZZA CONTRO SURRISCALDAMENTO

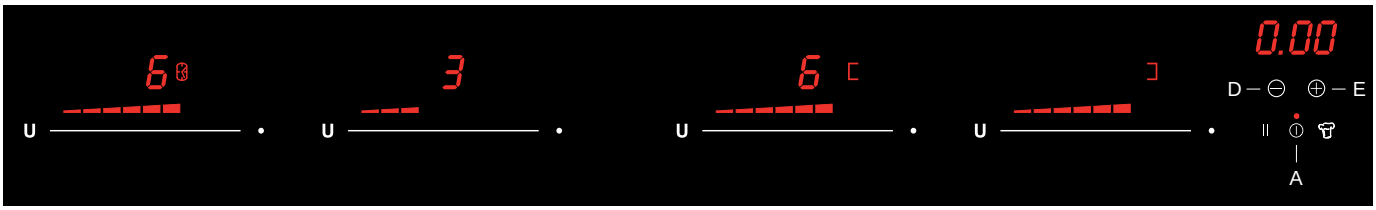
Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

TIMER

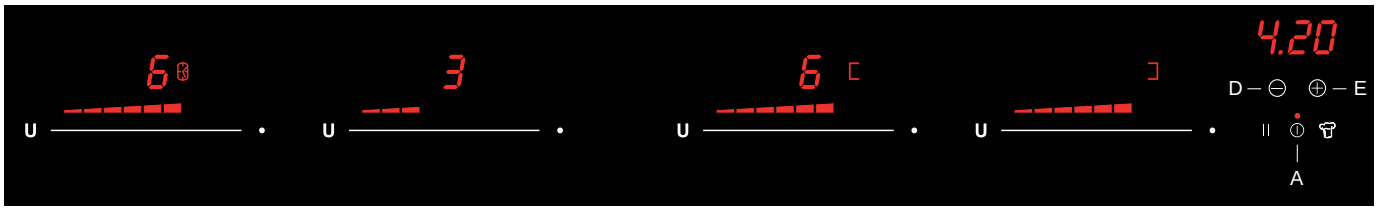
L'orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura.

Accensione orologio:

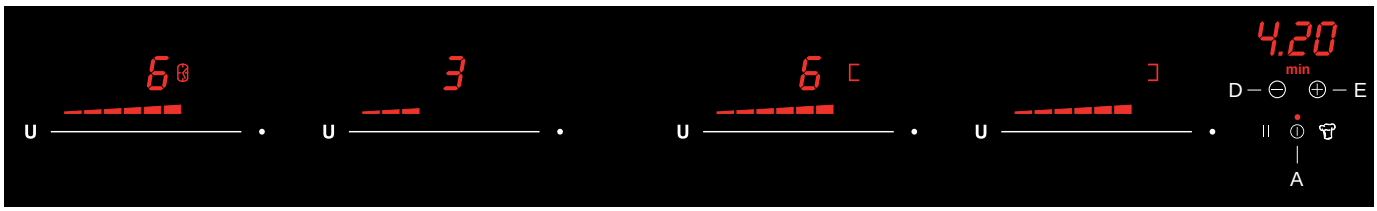
- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente i sensori (**D**) e (**E**), nel display del timer compare "0.00" e, si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



- Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer. Il LED si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di (**D+E**) impostare il valore del timer agendo sui sensori (**D**) o (**E**).
- Il valore del timer può essere visualizzato:
  - in minuti e secondi, fino a 9min 59sec;



  - in ore e minuti, fino a 9h 59min. In questo caso si accende la scritta "min" sotto il display del timer.



NOTA

Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni singola zona di cottura.

Modifica del tempo di cottura impostato

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il funzionamento.
- Premere contemporaneamente i sensori (**E**) e (**D**).
- Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole modifcare il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Agire sui sensori (**D**) o (**E**).
- Se il tempo non viene modificato entro 10 secondi dalla pressione del sensore (**E+D**), il timer continua il count-down precedente all'operazione di modifica.

Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore. (il LED a destra del display della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri)
- Premere contemporaneamente i sensori (**E**) e (**D**).
- Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

Disinserimento del timer

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo (**E**) o (**D**) oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Disinserimento del timer prima della scadenza del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente i sensori (**E**) e (**D**).
- Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Premere (**D**) fino al valore »0«.
- Il LED a destra del display della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

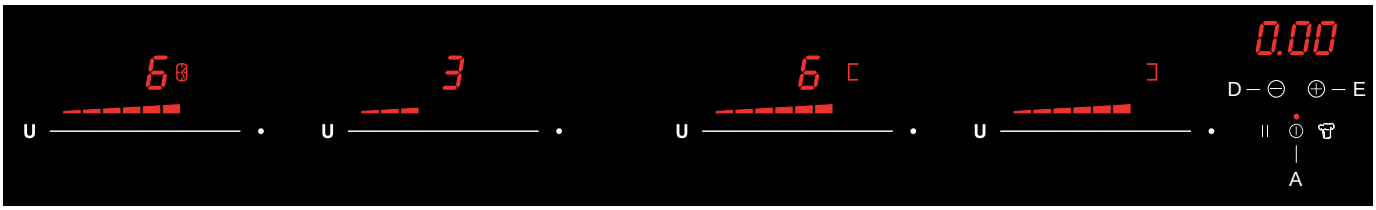
TIMER COME AVVERTITORE

Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

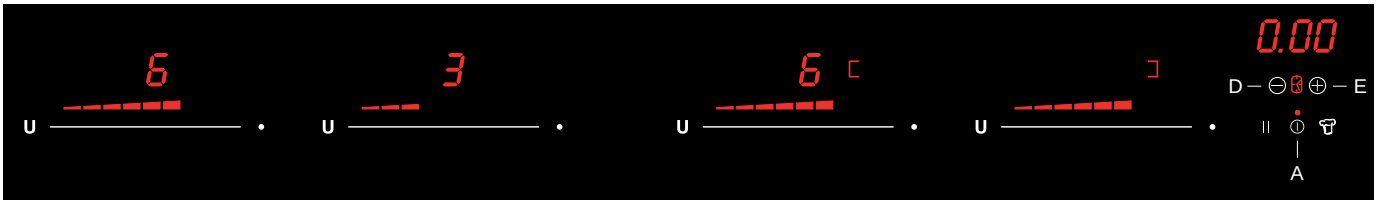
Impostazione avvertitore

Se il pannello di cottura è spento:

- Premere (**A**) per accenderlo.
- Premere contemporaneamente i sensori (**E**) e (**D**) per attivare il timer. Nel display del timer compare "0.00" e:
  - se è attiva qualche zona di cottura: si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



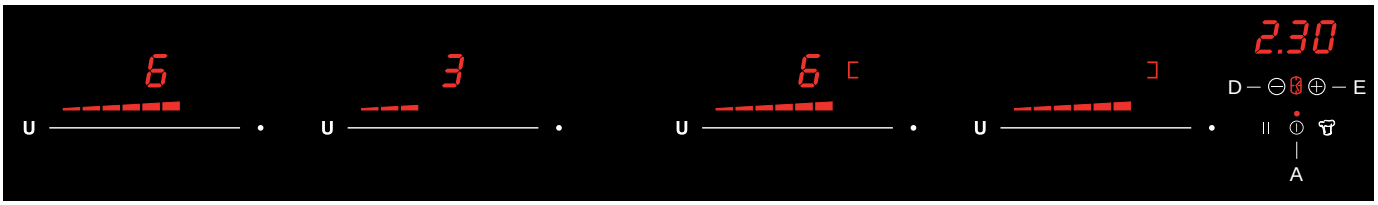
Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si trova tra i tasti (**E**) e (**D**).



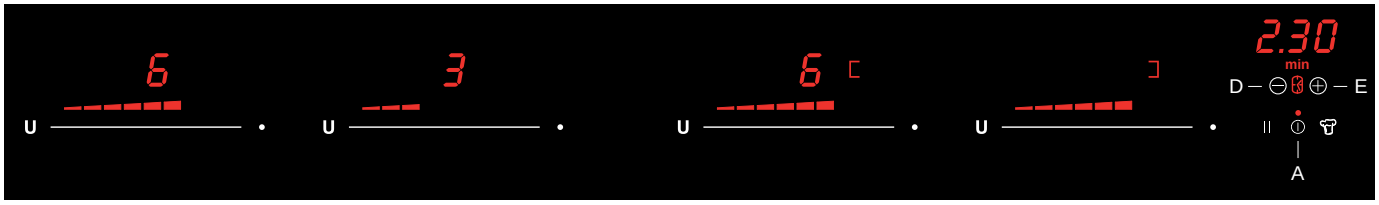
- se non è attiva nessuna zona di cottura: si accende il LED dell'avvertitore.

- Il valore del timer viene impostato agendo sui sensori (**D**) o (**E**).

Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi:



o, in ore e minuti.



Spegnimento avvertitore
Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando (**D**) o (**E**), oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:
- Premere contemporaneamente i sensori (**E**) e (**D**).
- Premere contemporaneamente (**D+E**) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si illumina.
- Premere (**D**) fino al valore »0«. L'avvertitore è disattivato.

FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
E03 + suono continuo, **oppure** **o Er03**	Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del touch control.	Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste , contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E21	L'unità di controllo si spegne a causa di una sovratemperatura per evitare danni all'elettronica.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore.
E22 o Er22	Anomalia della scheda di comando , riguardante i sensori di selezione oppure tensione di alimentazione del touch al di fuori del range consentito.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E20 o Er20	Anomalia della memoria del microcontroller.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E36 o Er36	Corto circuito nel sensore di temperatura del touch control.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E31 o Er31	Anomalia nella configurazione dei moduli induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E47 o Er47	Comunicazione anomala tra Touch Control e uno o più moduli induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E2	Sovra-temperatura nelle bobine di uno o più moduli induzione, per uso scorretto del piano cottura o per guasto della ventola di raffreddamento.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore.
EA	Errore scheda di potenza. Componente guasto.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE ERRORE	LIBRETTO ISTRUZIONI
U400	Tensione al secondario troppo alta (tens al primario > 300V). Il touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a : 1) fornitura di tensione elevata 2) Errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione.	1) Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore. 2) Contattare un elettricista per verifica rete domestica.
E5	Anomalia del filtro della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E6	Anomalia della scheda di potenza.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.
E8	Errata velocità della ventola; errore della ventola sinistra o destra.	Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato specificando il codice di errore.
E9	Difetto del sensore di temperatura di un modulo induzione.	Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.

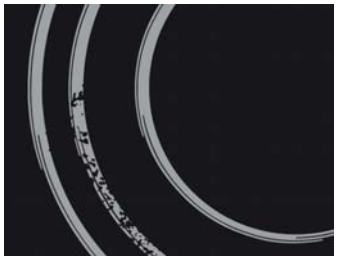
PULIZIA E MANUTENZIONE

A

B

C

D



E

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poiché ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.
Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.
Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (**Fig. A**).
Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (**Fig. A** e **Fig. B**).
La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (**Fig. B**). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (**Fig. C**).
Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perché può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (**Fig. C**).
La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.
Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poiché qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (**Fig. C**).
La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (**Fig. D**).
Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (**Fig. E**), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (**Fig. D**).
Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.
Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.

DOWNDRAFT

UTILIZZO

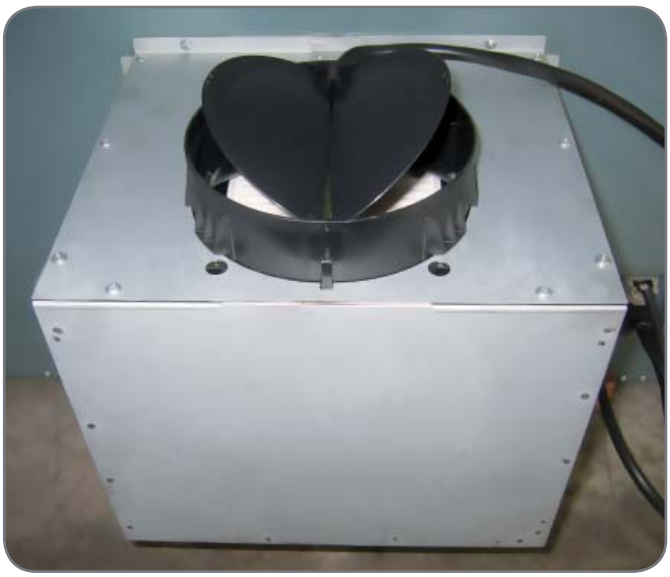
Il prodotto è stato progettato per aspirare i fumi, i grassi e i vapori di cottura. E' realizzato per poter essere utilizzato sia in versione con scarico all'esterno che in versione filtrante.

Versione con scarico all'esterno
Il prodotto può essere installato in versione con scarico verso l'esterno dell'abitazione, in questo caso procedere all'applicazione del canale di evacuazione fino all'esterno (tubi di evacuazione non forniti.)

Bloccaggio della valvola di non ritorno

AVVERTENZA

Prima di connettere il tubo flessibile di uscita dell'aria assicurarsi che le valvole di non ritorno siano libere di ruotare liberamente.



In caso di impianto con scarico all'esterno, l'installazione della valvola di non ritorno impedisce l'entrata di vento e i ritorni d'aria.

Versione filtrante
Nel caso in cui lo scarico dei fumi e dei vapori verso l'esterno non fosse possibile, si può utilizzare il prodotto nella versione filtrante.

Per fare ciò, bisogna installare i filtri carbone.

L'aria riciclata attraverso i filtri carbone viene rinviata nella cucina attraverso un condotto che convoglia l'aria su un lato del mobile **(Fig. 17**).

ATTENZIONE

L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti in materia di ventilazione degli ambienti chiusi. In particolare, l'aria evacuata, non deve essere convogliata in un condotto utilizzato per lo scarico dei fumi o di apparecchi che utilizzano gas o altro combustibile. L'utilizzo di condotti non più in uso non è possibile, salvo parere favorevole di un tecnico qualificato.

SMONTAGGIO DEL FILTRO ANTIGRASSO, MONTAGGIO DEL FILTRO CARBONE

Il montaggio e smontaggio dei filtri antigrasso e dei filtri carbone va effettuato con il downdraft in posizione aperta. Per questo, agire selezionando: ↑↓. Quindi rimuovere il pannello frontale **tirando** contemporaneamente sulla parte superiore di ogni lato. Il pannello ruota in avanti, liberando l'accesso ai filtri antigrasso **(Fig. 15)**. Rimuovere i filtri antigrasso per poter accedere ai filtri carbone **(Fig. 16)**. Il cambio dei filtri carbone va effettuato in funzione della frequenza di utilizzo del Downdraft, e comunque almeno una volta ogni 6 mesi.

AVVERTENZA

Dopo aver sostituito i filtri riposizionare il pannello anteriore, in caso contrario il Downdraft non è abilitato.

CONNESSIONE ELETTRICA DEL DOWNDRAFT

AVVERTENZA

Posizionare la scatola metallica contenente i componenti elettronici ad una distanza non inferiore a 65 cm dal piano cottura a gas o comunque a 65 cm dal punto di aspirazione della cappa.

NOTA

Vi raccomandiamo di installare la scatola metallica contenente i componenti elettronici almeno a 10 cm dal suolo e ad una distanza sufficiente da tutte le fonti di calore (es: lato di un forno, o piano cottura).

ATTENZIONE

Quest'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione H05 VVF a 3 conduttori da 0,75 mm² (neutro, fase e terra). Esso deve esser allacciato ad una rete a 220 – 240 V monofase per mezzo di una presa di corrente normalizzata CEI 60083 che dovrà rimanere accessibile dopo l'installazione, conformemente alle norme per l'installazione stessa. Si declina ogni responsabilità in caso di incidente causato da una mancata messa a terra o da una messa a terra non corretta. L'apparecchio deve essere alimentato mediante un dispositivo di protezione differenziale (RCD) avente una corrente residua nominale non superiore a 30mA. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato chiamare l'assistenza postvendita per evitare ogni rischio.

Dopo aver completato l'installazione è necessario alimentare il downdraft mettendo in posizione "ON" il tasto rosso posto sopra la scatola in metallo che contiene le schede elettroniche.

AVVERTENZA

L'allacciamento del prodotto alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.
Il prodotto deve essere allacciato ad una rete elettrica correttamente predisposta ed installata.
L'impianto elettrico deve essere a norma VDE0100.

PERICOLO

Se il prodotto dovesse presentare qualche anomalia scollegate l'apparecchio oppure rimuovete il fusibile corrispondente alla linea di collegamento dell'apparecchio.

Se il prodotto non è provvisto di spina o se al termine dell'installazione questa non è facilmente accessibile è necessario prevedere un dispositivo di separazione del prodotto dalla rete elettrica che abbia una distanza di apertura dei contatti di tutti i poli di almeno **3 mm**.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ NOTA ⚠

Il presente apparecchio è conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (Direttive Basse Tensione) e 2004/108/CE (Compatibilità Elettromagnetica).

Al momento dell'installazione e delle operazioni di manutenzione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, i fusibili devono essere staccati o rimossi.
Verificare che:

- La potenza sia sufficiente.
- Le linee di alimentazione siano in buono stato.
- Il diametro dei cavi sia conforme alle norme di installazione.

FUNZIONI DEL DOWNDRAFT

A: Tasto ON/OFF luce

La luce si accende e si spegne soltanto a carrello completamente APERTO.
Premendo tale tasto a carrello chiuso prima si avrà l'apertura totale del carrello e successivamente l'accensione della luce.
Il tasto permette di spegnere la luce se accesa.

B: Tasto ON/OFF

Avvia la salita del carrello aspirante e ad apertura completa imposta la 2° velocità di aspirazione.
Con carrello aspirante aperto: spegne il motore e, se accesa, la luce; successivamente ritrae il carrello aspirante.

C: Tasto (-)

Diminuisce le velocità del motore di aspirazione dalla 4° **fino a spegnere il motore senza chiudere il carrello estraibile**.

D: □□□□ Indicatori

- Segnala la velocità impostata mediante l'accensione del solo led relativo.
- Segnala la saturazione filtri mediante il lampeggio di tutti i led.

E: Tasto (+)

Aumenta la velocità del motore di aspirazione, dalla 1° alla 4° velocità senza spostare il pannello aspirante.

F: **Timer**

Trascorsi 10 min dalla sua impostazione, permette di arrestare il motore di aspirazione, di chiudere il carrello e di spegnere le luci, se accese.
La funzione impostata viene segnalata dal lampeggio dei led "**D**" relativo alla velocità impostata.
L'annullamento del timer avviene premendo di nuovo il tasto.

TEMPORIZZAZIONI
Con l'entrata in vigore dal 1° Gennaio 2015 dei nuovi regolamenti della Commissione Europea EU65 "Energy label" e EU66 " Eco-design", ab-biamo reso conforme i prodotti in base ai re-quisiti richiesti. Tutti i modelli nelle versioni energy label di-spongono di una elettronica, con funzioni di temporizzazione delle velocità di aspirazione, superiore a 650m³/h. In effetti i modelli con motore a bordo, con por-tata massima superiore a 650m³/h, prevedono la IVa velocità temporizzata dopo 6 minuti di funzionamento, Trascorsi i tempi di cui sopra il motore di aspirazione passa alla IIIa velocità in maniera automatica. I prodotti in versione external motor, vengono abbinati soltanto con motori remoti dove, come per la versione con motore a bordo, vengono temporizzate le velocità con portate superiori a 650m³/h. (Vedi istruzioni riportate nei motori remoti) I motori remoti, che hanno una portata supe-riore a 650m³/h sia alla IVa che alla IIIa velo-cità, vengono automaticamente temporizzate come segue: dalla IVa velocità, dopo 6 minuti di funzionamento passa automaticamente alla II velocità. Se il prodotto viene impostato alla IIIa velocità, passa automaticamente alla II velocità dopo 7 minuti. Resta comunque possibile modificare le velocità in uso. Il prodotto in modalità stand-by ha un consumo inferiore a 0.5W.

Altre funzioni:

Spegnimento automatico:
Dopo 4 ore di funzionamento ininterrotto dall'ultima impostazione, l'apparecchio si spegne e si chiude automaticamente.

Saturazione filtri antigrasso:
Dopo 30 ore di funzionamento gli indicatori di velocità "**D**" lampeggiano tutti simultaneamente ad indicare la saturazione dei filtri antigrasso.
Per resettare questo allarme mantenere premuto il tasto "**TIMER**" per almeno 3 secondi, quando il carrello è aperto.

Calibrazione:
La cappa effettua l'auto calibrazione ogni 3 cicli completi del carrello.
Premendo per 6 volte consecutive il tasto "**TIMER**" (tempo MAX tra una pressione e l'altra 3 sec.) lampeggiano tutti i led e si resetta la calibrazione.
Dopo i successivi 3 cicli il downdraft esegue l'auto calibrazione.

Stand-by:
A carrello chiuso e luce spenta la scheda comandi, dopo 6 secondi, attiva la funzione di stand-by che riduce la luminosità dei led.
La funzione viene interrotta premendo il tasto "**ON/OFF**" o il tasto "**LUCE**".

Sicurezza antipinzatura:
Qualora un ostacolo impedisca la chiusura del downdraft, la chiusura si interrompe e il downdraft risale.

AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita soltanto da un tecnico autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DOWNDRAFT

Una manutenzione accurata è una garanzia di buon funzionamento e buona resa di un apparecchio nel corso del tempo.

⚠ ATTENZIONE ⚠

Il prodotto dovrà essere scollegato dall'alimentazione elettrica, sia quando si stacca la presa, sia quando si attiva il salvavita, prima di rimuovere i filtri metallici. Dopo la pulizia, bisogna ricollocare i filtri metallici come da istruzioni.

MANUTENZIONE	COME PROCEDERE?	PRODOTTI / ACCESSORI DA UTILIZZARE
Superficie esterna e accessori	Non utilizzare in nessun caso pagliette metalliche, prodotti abrasivi o spazzole troppo dure.	Per la pulizia della superficie esterna della cappa e dello schermo del vano lampada, utilizzare esclusivamente detergenti per uso domestico reperibili in commercio diluiti in acqua, quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido.
Filtro cartuccia a carrello aperto	Dopo 30 ore di funzionamento il downdraft segnalerà la saturazione dei filtri antigrasso. La saturazione è segnalata mediante il lampeggio dei 4 led centrali. Il reset si effettua premendo il tasto timer a carrello aperto per almeno 3 secondi.	La pulizia dei filtri anti-grasso può essere effettuata manualmente o in lavastoviglie. I filtri anti-grasso devono essere puliti regolarmente perché possono costituire un rischio di incendi, reinserire i filtri antigrasso e il pannello frontale facendo attenzione che sia ben agganciato sui due lati in quanto può provocare il blocco del downdraft.
Filtro a carbone	Nella versione ricircolo bisogna sostituire il filtro a carbone attivo periodicamente. Per rimuovere il filtro a carbone bisogna prima di tutto rimuovere il filtro antigrasso e poi tirare la chiavetta in plastica del pannello stesso e staccarlo dalla sua sede. Per inserire il filtro al carbone attivo eseguire l'operazione opposta. Sostituire il filtro al carbone usato in media ogni sei mesi.	

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

SINTOMO	SOLUZIONE
Il prodotto non funziona...	Verificate che: • Non vi sia un black out di corrente. • Sia stata effettivamente selezionata una certa velocità. • La connessione a 9 poli sia ben inserita. • Il tasto rosso di reset posizionato sopra la scatola impianto elettrico sia premuto. • Nella connessione 9 polo accertarsi che i fili siano ben inseriti nel connettore stesso. (In fase di collegamento la troppa pressione esercitata potrebbe piegare i contatti).
Il prodotto ha un rendimento scarso...	Verificate che: • La velocità motore selezionata sia sufficiente per la quantità di fumi e di vapori presenti. • La cucina sia areata sufficientemente da permettere una presa d'aria. • Il filtro al carbone non sia usurato (cappa in versione filtrante). • Il canale uscita aria sia libero e conforme al paragrafo 2. • Le valvole di non ritorno del gruppo di aspirazione siano libere di ruotare.
Il prodotto si arresta nel corso del funzionamento	Verificate che: • Non vi sia un black out di corrente. • Il dispositivo a taglio omnipolare non sia scattato.

SERVIZIO DI ASSISTENZA POST VENDITA

Gli eventuali interventi sull'apparecchio vanno effettuati:
- Dal tuo rivenditore.
- Oppure da un professionista qualificato depositario del marchio.

NOTA

Al momento della chiamata, riportare i riferimenti dell'apparecchio (Type, equipment e data di fabbricazione).
Queste informazioni sono riportate nella targa dati tecnici e targa data posta nella parte inferiore del downdraft.

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

He 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 they 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 c hildren 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 Downdraft (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 guide- lines given by competent authorities.

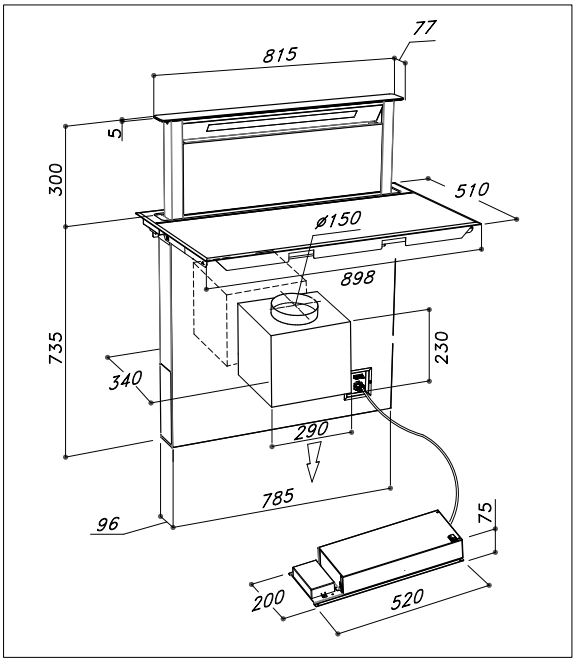
In the case of the version with external motor, for normal downdraft operation, it is necessary to use a suctioning unit (external motor) made by the same manufacturer.
Keep these instructions for use with the appliance. If the appliance should be sold or passed on to others, make sure that the instructions are passed on with it.
We thank you for taking note of these suggestions be- fore 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

S-DDH 2015

Motor on board

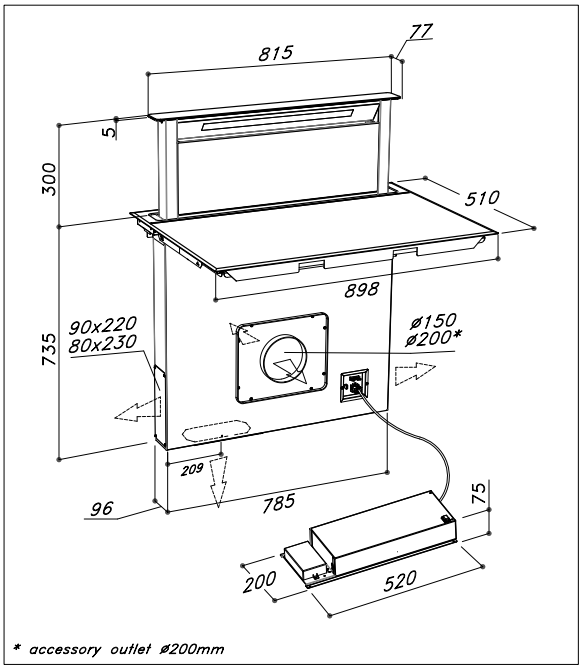


Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

S-DDH 2015

External motor

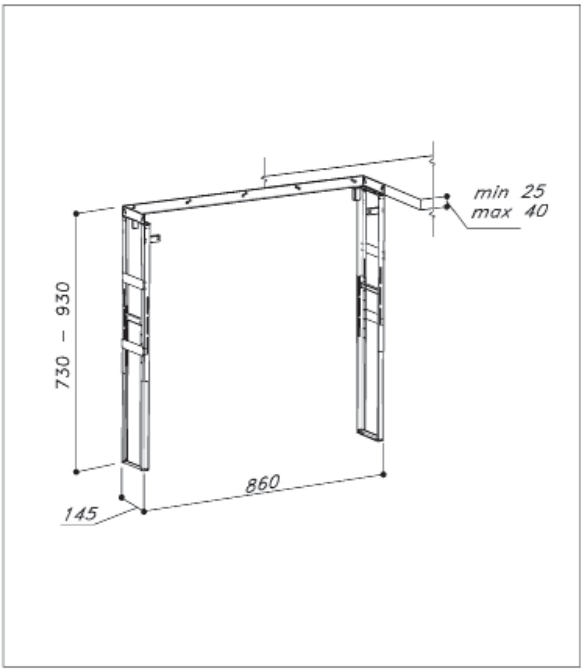


* accessory outlet ø200mm

Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

Struttura metallica d'installazione S-DDH1 S-DDH2

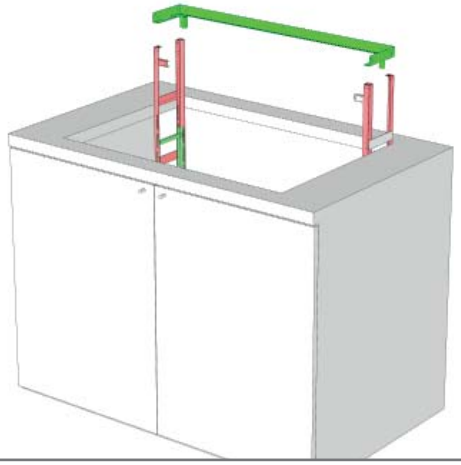


ott 2013

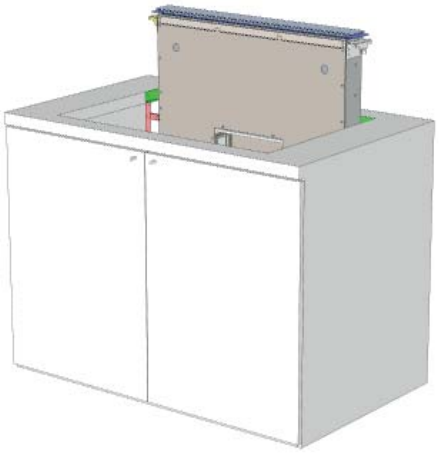
INSTALLATION SEQUENCE

HOLE CUT FOR INSTALLING THE HOB

INSERTION OF THE METAL INSTALLATION STRUCTURE



DOWNDRAFT INSTALLATION



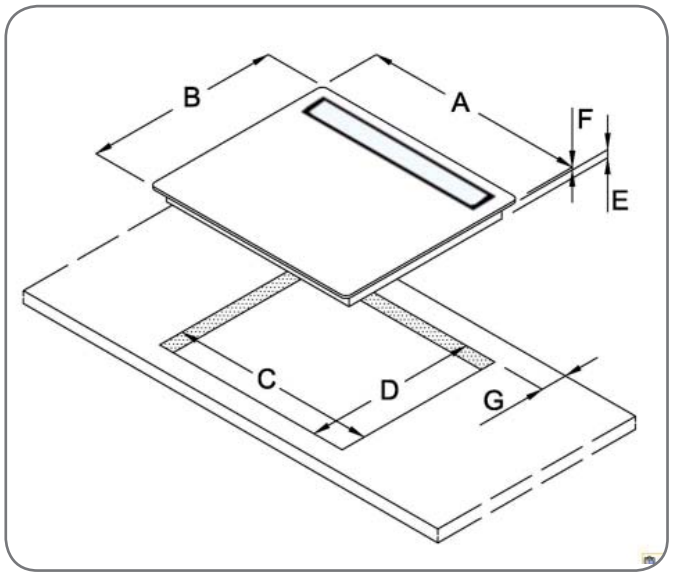
COOKING HOB INSTALLATION

INSTALLATION OF THE COOKING HOB WITH INTEGRATED DOWNDRAFT

CAUTION!

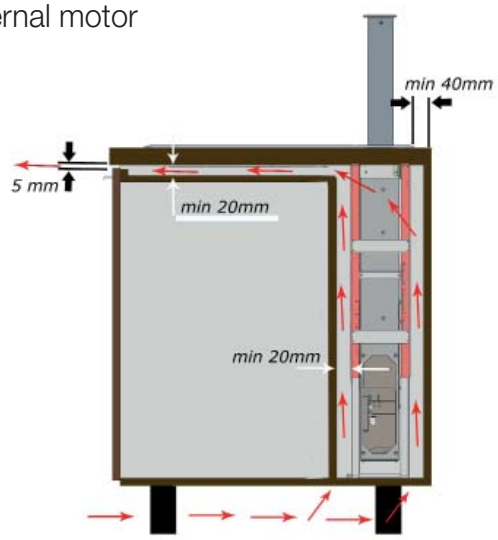
- The installation and the connection of the product to the mains electricity must only be carried out by qualified personnel.
- The kitchen unit into which the product is to be installed must be realised in materials (including adhesives and finishes) that are resistant to a temperature of 100°C.
- 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

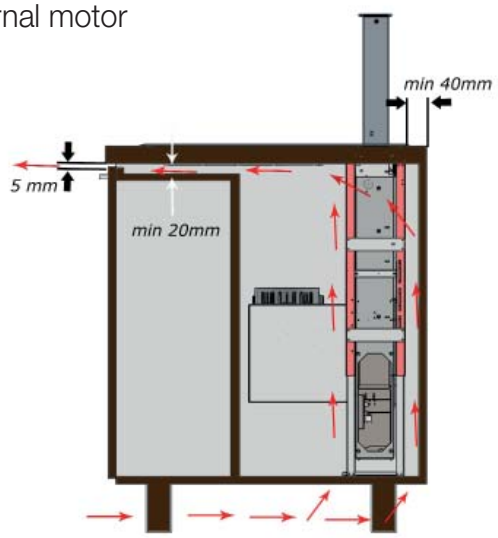


	S-DDH1	S-DDH2
A (mm)	898	898
B (mm)	510	510
C (mm)	860	860
D (mm)	490	490
E (mm)	45	45
F (mm)	5	5
G (mm)	50	50

External motor



Internal motor



- 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:

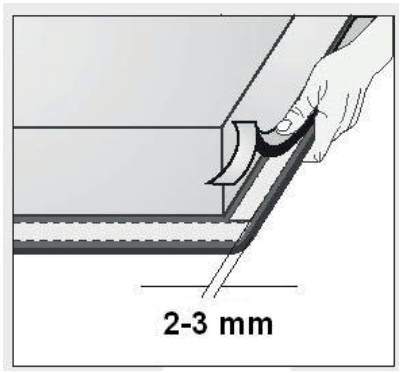
- Utilise an air extraction duct that has a maximum length of not more than 5 metres.
- Limit the number of curves in the duct because each curve reduces the efficiency of the extraction equal to 1 linear metre (E.g., if two 90° curves are utilised, the length of the duct must not exceed 3 metres in 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.



WARNING

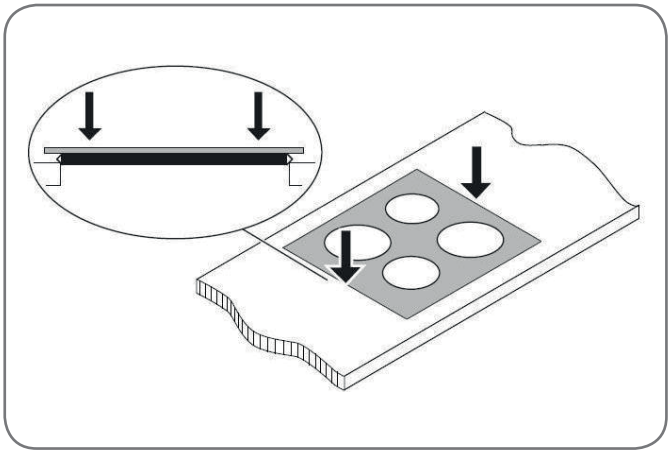
Do not install the cooking hob without the adhesive gasket!

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 accordance 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 overvoltage 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.

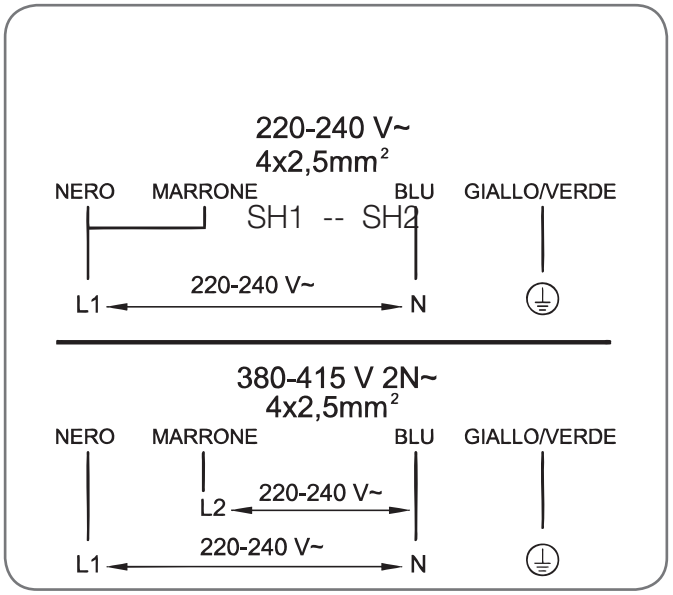
⚠ WARNING ⚠

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 rightl	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

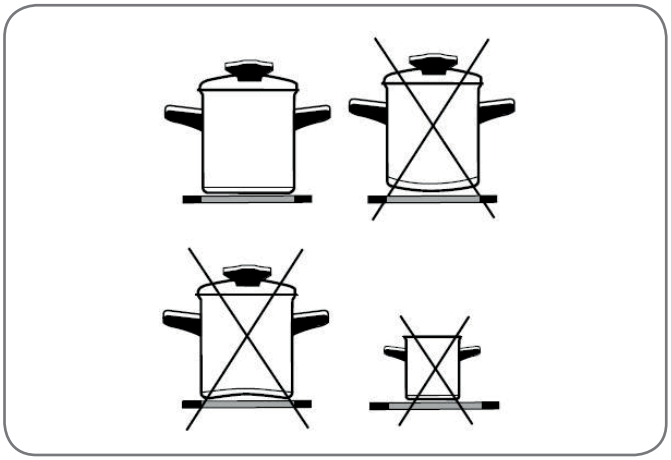
HOTPLATE FUNCTION PRINCIPLE

- 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.

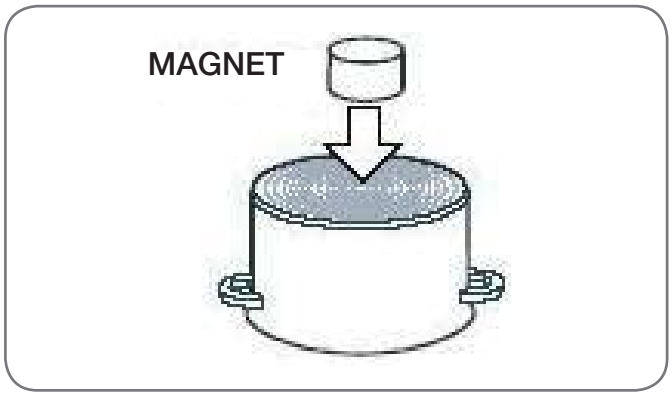
APPROPRIATE COOKWARE FOR INDUCTION HOTPLATES



- 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

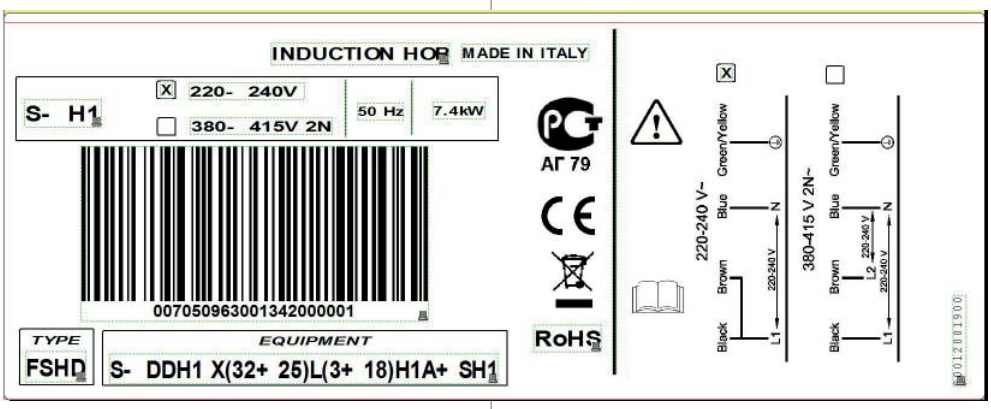
Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.

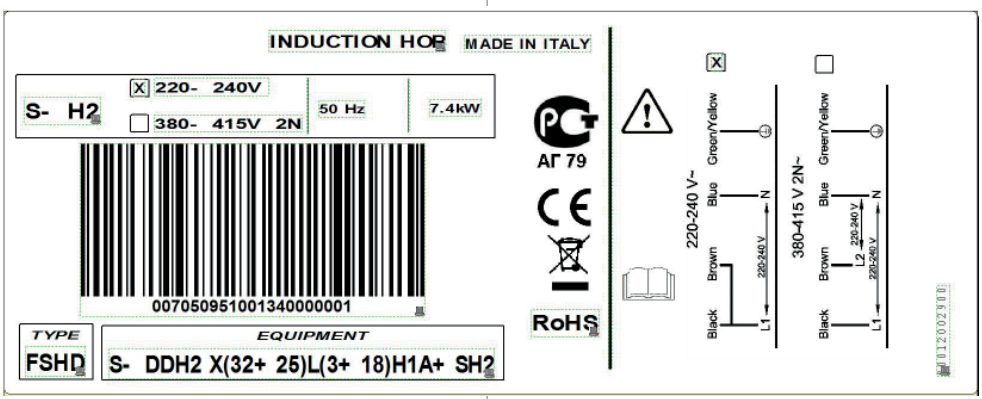
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

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

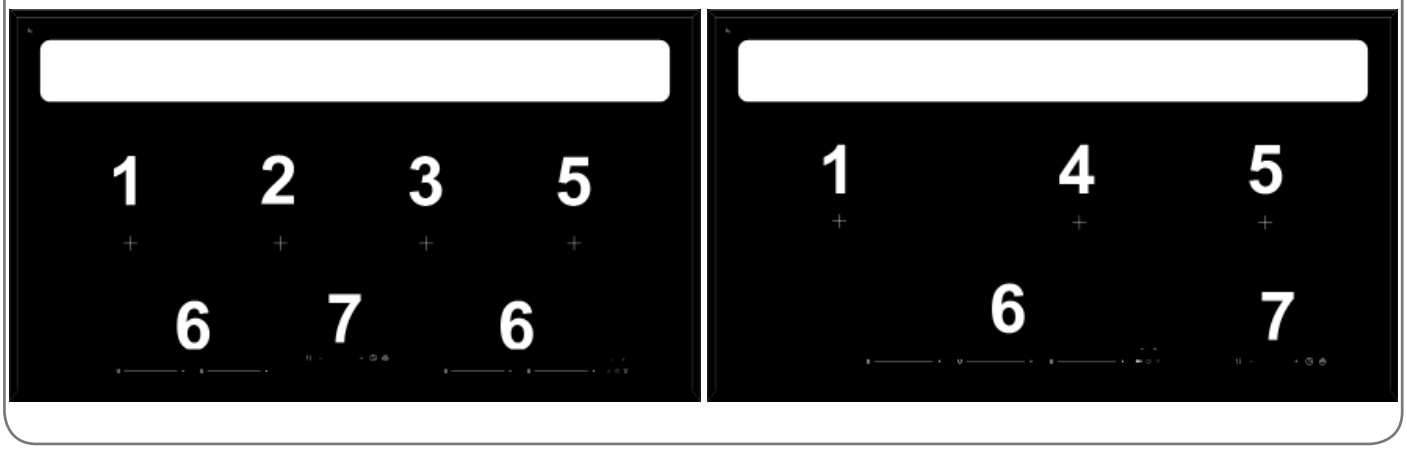
ENERGY SAVING TIPS

- 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 hotplate.
- 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.



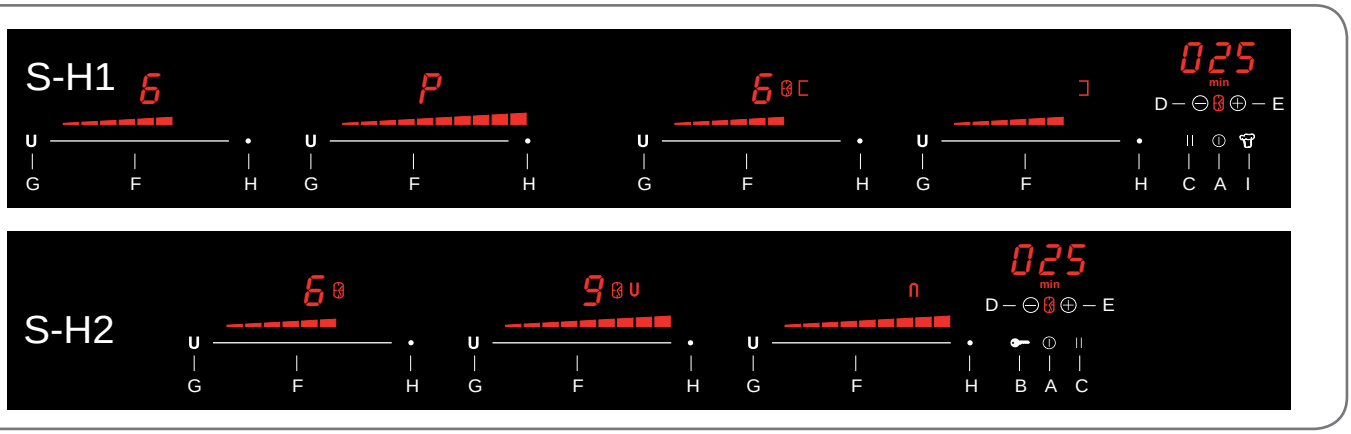


CERAMIC-GLASS COOKTOP



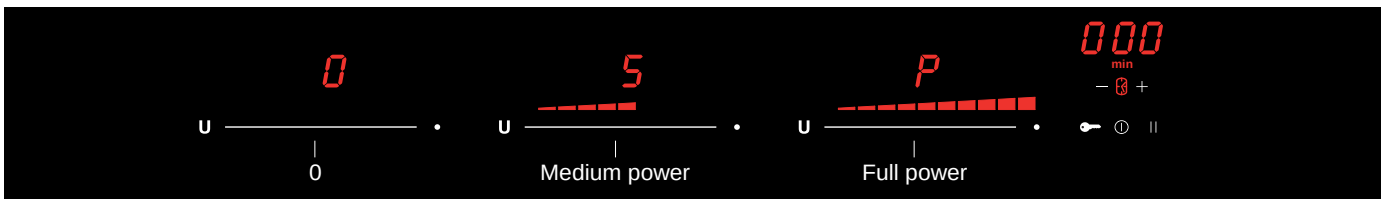
1. Induction hotplate front left
2. Induction hotplate middle left
3. Induction hotplate middle right
4. Induction hotplate middle
5. Induction hotplate front right
6. Hob control panel
7. Downdraft control unit

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

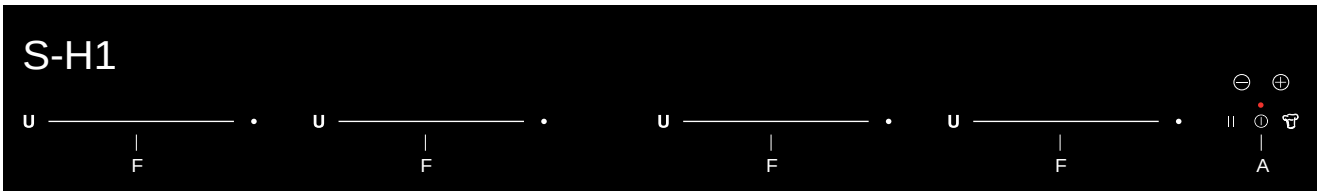


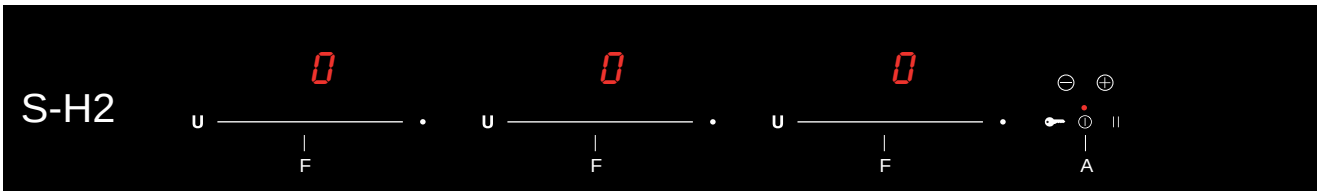
HOB CONTROL

- 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)



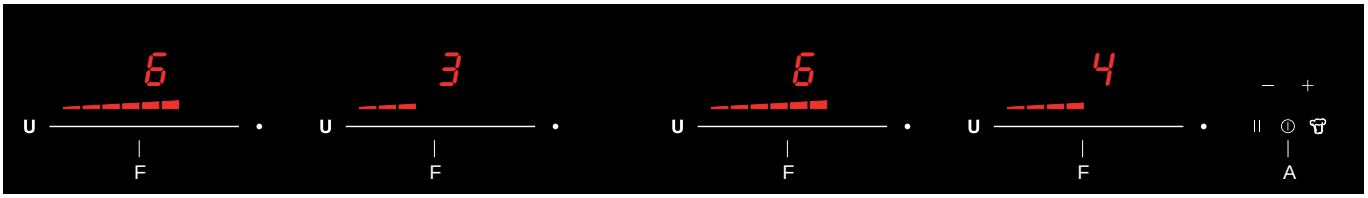


NOTE

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.

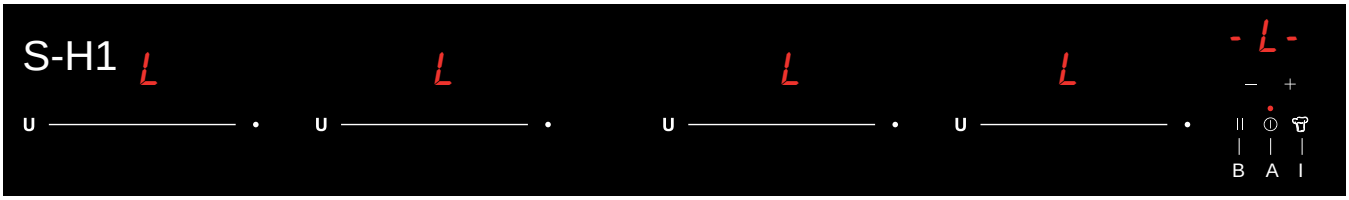
Activating the control unit lock

- 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

NOTE

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 “II”.

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.

NOTE

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.

⚠ Danger ⚠

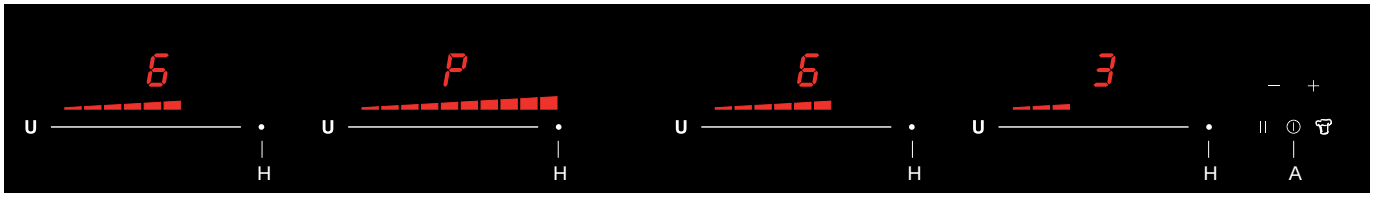
Be careful of burns!

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

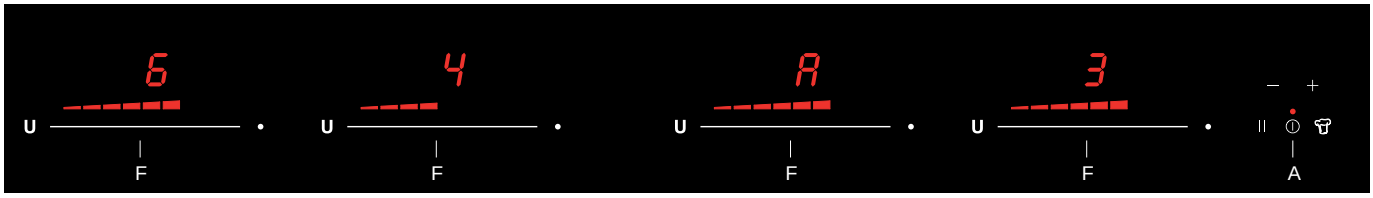
- Press and scroll on the cursor of the wanted zone, until you get to “0” if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.

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

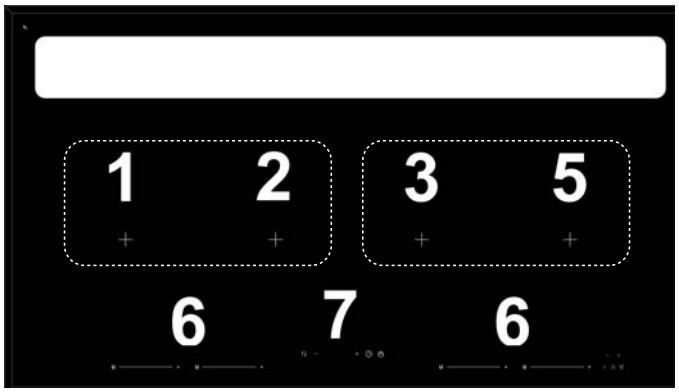
With the bridge function two separate cooking elements /inductors with the same diameter and equal power can be turned on at the same time and controlled with only one operation.

Activating Bridge Function

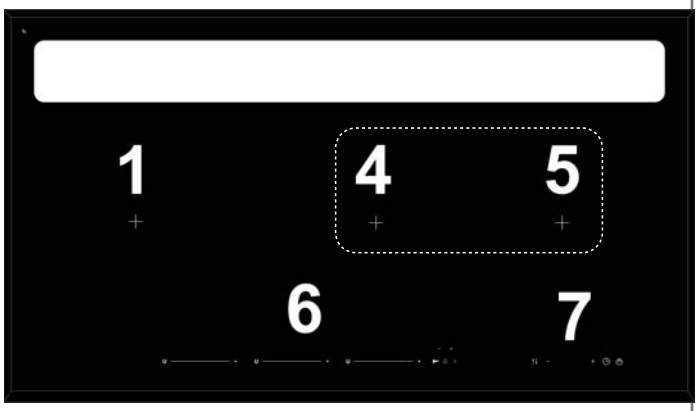
Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0:

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

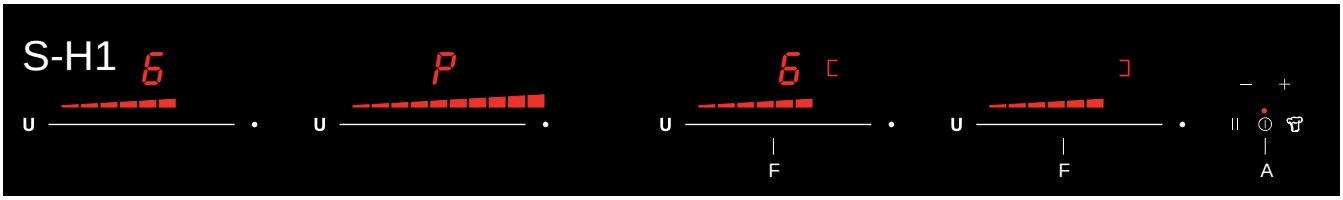
- 1 e 2, 3 e 5.



- 4 e 5



- 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).

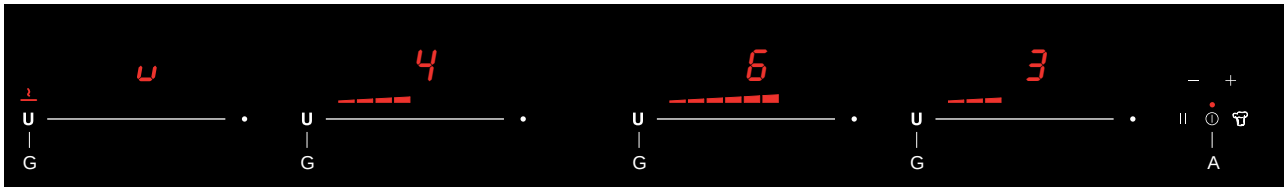
If the bridge function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level “0” and can then be set again.

WARMING FUNCTION

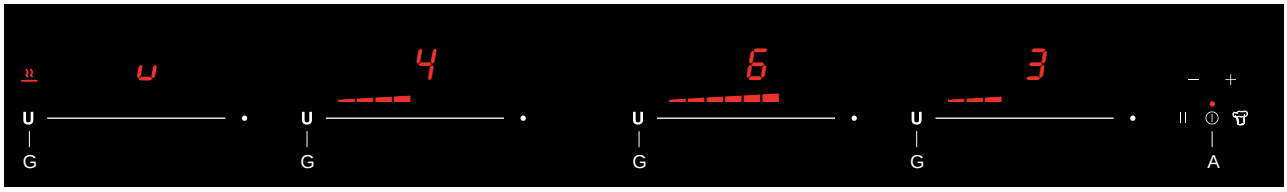
The warming function is used to keep cooked food warm.
Hence this function can also be used as melting or simmer function.

Activating heating function:

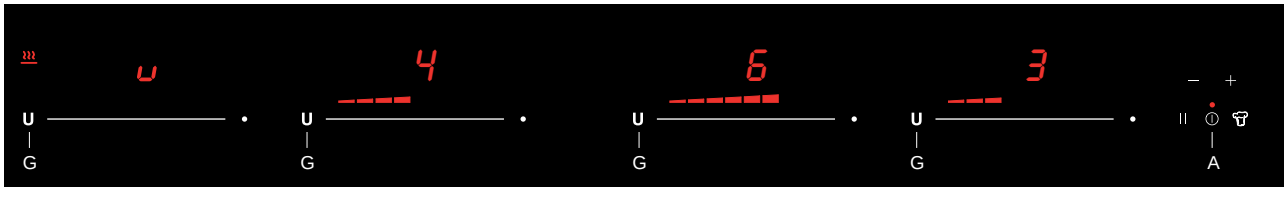
- Pressing the special function key (**G**) of a cooking zone activates the “melting” function. The first LED is activated.



- 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)

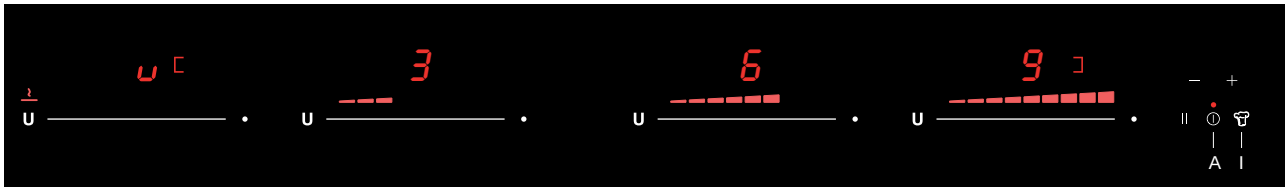
Chef cook function (model S-H1), through a Quick Start button, makes it possible to activate the four cooking zones with pre-set power levels.

- 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

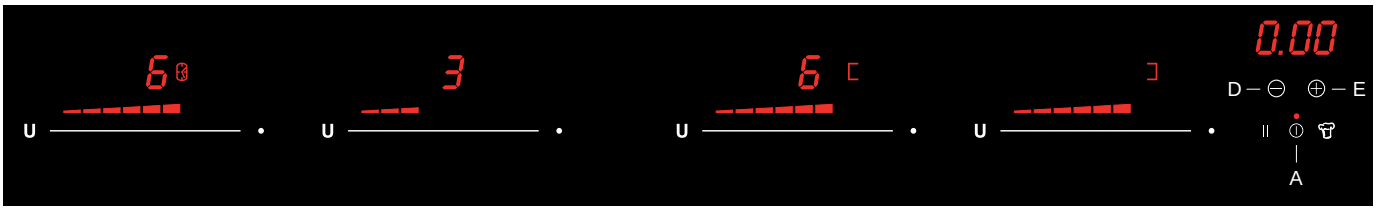
Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, 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.

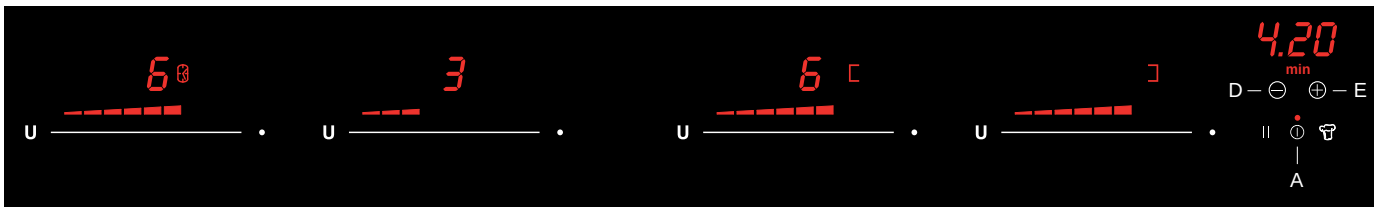
Turning timer on

- 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.



NOTE

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

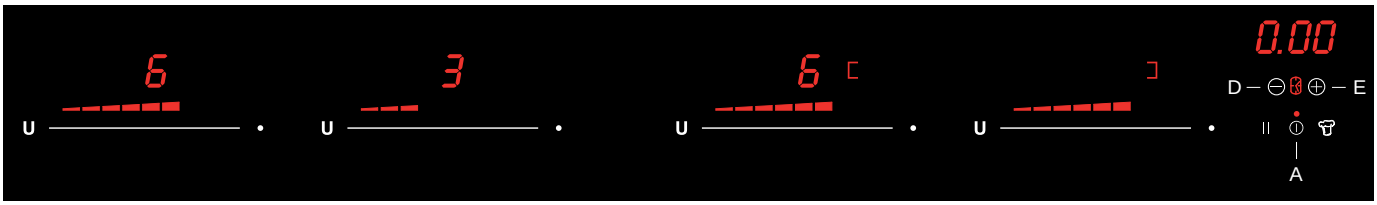
Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

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.

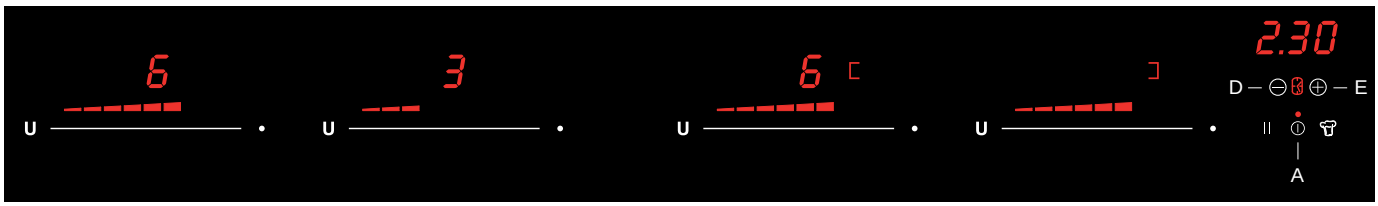
Simultaneously press (**D + E**) as many times as necessary to select the alarm. The respective LED is located between the keys (**E**) and (**D**).



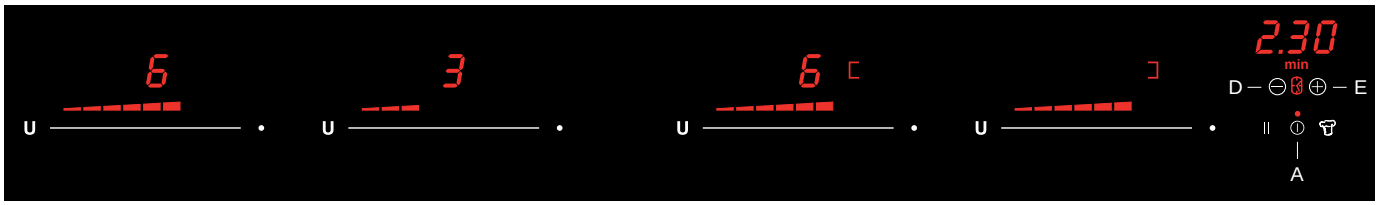
- If no cooking zone is active: the alerter's LED lights on.

- The timer value is set by pressing sensors (**D**) o (**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.

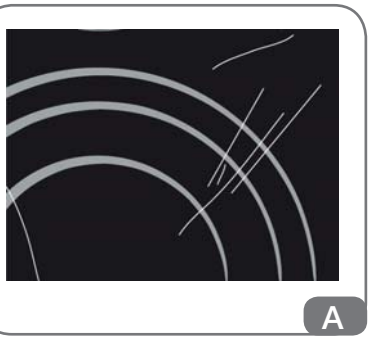
If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:
- Simultaneously press sensor (**E**) and (**D**).
- Simultaneously press (**D + E**) as many times as necessary to select the alerter, the respective LED lights on.
- Press (**D**) until the value »0«. The alerter is deactivated.

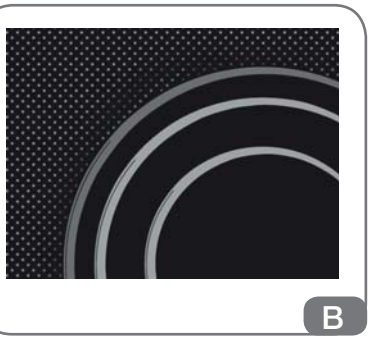
SAFETY FUNCTIONS AND ERROR SIGNALS

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
E03 + continuous tone, or	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.
E21	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to electronics.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E22 or Er22	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.
E20 or Er20	Flash-failure Microcontroller faulty.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E36 or Er36	Control unit cuts off. Short-circuit	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E31 or Er31	Configuration data incorrect. Configuration of induction necessary.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E47 or Er47	Communication error between TC and induction.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E2	Overheating of the induction coils.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
EA	Error on the power board. Component failure.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
U400	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..
E5	Error on filter board.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.

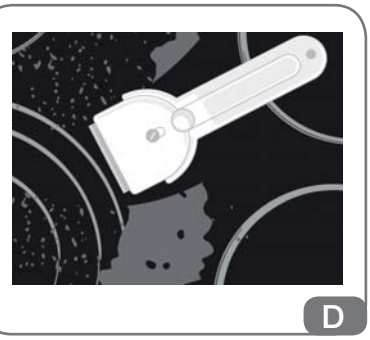
ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	INSTRUCTION MANUAL
E6	Error on power unit.	Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.
E8	Incorrect fan speed; error on fan left or right.	Air exhaust blocked, for example by paper. Contact authorized center for technical assistance - specifying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


B

C


D

E

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**).
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**).
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**).
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.

DOWNDRAFT

USE

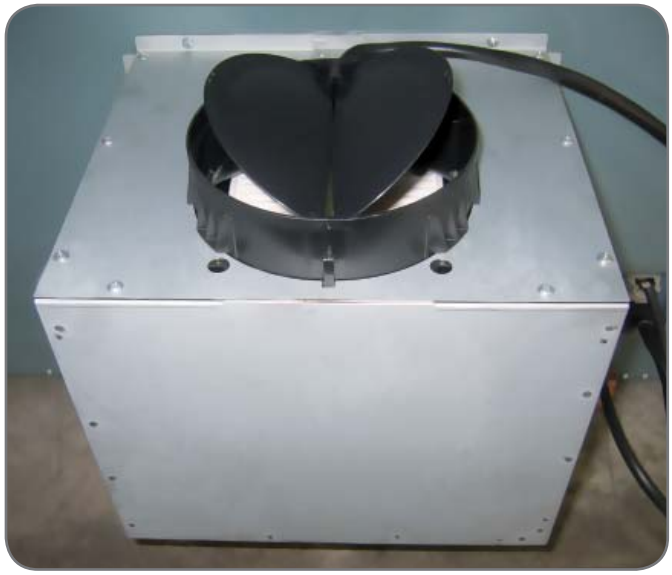
The product has been designed to extract fumes, grease and cooking steam. It has been designed to work in both suctioning mode, with outside evacuation, and filtering mode.

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; ↑↓. 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 mm² (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 requi-rements. All of the models complying with the energy label requirements, are equipped with new electroni-cs including a timer device for suction speeds control, when the air capacity exceeds 650m³/h. Internal motor models, with maximum air capa-city higher than 650m³/h, are equipped with a ti-mer device that automatically switches the suc-tion speed from 4th to 3rd speed, after 6 minutes operation. External motor models are equipped with remo-te motors that , as for internal motor versions, include a timer device that switches down the suction speed when it exceeds 650 m³/h. (See External Motors Instructions) Remote motors, whose air capacity exceeds 650m³/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 au-tomatically switched to 2nd speed, after 7 mi-nutes 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.

WARNING

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE DOWNDRAFT

Careful maintenance ensures proper operation and good performances over time.

⚠ CAUTION ⚠

The hood must be disconnected from the electrical network, both by unplugging the appliance from the socket and activating the magnetic circuit breaker (safety cut-out), before removing the metal grease filters. After cleaning operations, replace the metal grease filters as outlined in the installation instructions.

MAINTENANCE	HOW TO PROCEED?	ACCESSORY PRODUCTS TO USE
External surfaces and accessories	Do not use metallic scrubbers, abrasive products, or hard brushes.	To clean the external surfaces of the cooker hood and the light housing screen use only commercially available household detergents diluted in water. Then rinse with clean water and dry with a soft cloth.
Active charcoal filter with extractable unit open	After 30 hours of operation, the downdraft will signal the grease filter saturation. The saturation is signaled by the blinking of the 4 central leds. To reset, hold down the timer button for at least 3 seconds, while the carriage is open.	The grease filters can be washed by hand or in the dishwasher. These filters need to be cleaned on a regular basis, because otherwise they may represent a fire risk. Refit the grease filters and front panel, making sure that the panis properly fitted at the sides so that it it does not cause the downdraft to stop operating.
Active charcoal filter	In the recirculation mode, the active charcoal filter must be replaced periodically. To remove the charcoal filter first of all it is necessary to remove the grease filter and then pull the plastic key of the panel itself, in order to disengage it from its seating. Follow these steps in reverse order to insert the active charcoal filter. Replace the used charcoal filter on an average of every six months.	

OPERATIONAL ANOMALIES

PROBLEM	SOLUTION
The product does not work...	Check that: • There is not a power outage. • A specific speed has actually been selected. • The 9 pole connection is inserted properly. • The red reset key, found over the electrical system box, is pushed. • Make sure that the wires of the 9 pole connection are inserted properly in the connector itself (during the connection phase, an excessive pressure could bend the contacts).
The product is not functioning at the maximum...	Check that: • The motor speed selected is sufficient for the quantity of fumes and vapours present in the room. • The kitchen is ventilated well enough to allow air for intake. • The charcoal filter is not worn out.(filtering version cooker hood). • The air outlet channel is free and compliant. • The non-return valves of the suctioning unit are free to rotate.
The product stops whilst functioning	Check that: • There is not a power outage. • The omnipolar device has not tripped.

AFTER SALES SERVICE

Any maintenance operation on your appliance should be carried out by:
- Either your retailer;
- Or another qualified professional technician, authorized for that brand.

NOTE

When calling, please mention the appliance details (Type and equipment and production date). This information is mentioned on the rating label and the production date one placed on the lower side of the downdraft.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Обращаем ваше внимание, что данный прибор предназначен только для домашнего использования. Материалы, используемые для упаковки, являются экологически чистыми и могут быть переработаны и утилизированы без угрозы для окружающей среды (о чем свидетельствует соответствующий символ на каждой упаковке). Как только ваше устройство устареет, и вы больше не будете его использовать, необходимо позаботиться о безопасной утилизации, без загрязнения окружающей среды. Обратитесь в специализированную утилизирующую компанию.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней подробно описывается прибор и управление им. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Прибор должен быть подключен к источнику питания в соответствии с инструкциями главы «Электрические подключения», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить **только квалифицированный специалист.**

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!....79
ИСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 79
ИСТРУКЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ....79
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....79

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ....82
ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT....84
ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ....86
ПОРЯДОК УСТАНОВКИ 87
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT....89
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ....93
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ....94
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ....97
ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ И СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ....108
УХОД ЗА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ....110

ВЫТЯЖНАЯ СИСТЕМА DOWNDRAFT

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....113
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ....114
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ DOWNDRAFT....115
ОЧИСТКА И УХОД ЗА DOWNDRAFT....117
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ....118
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ....118

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Подключение прибора к электросети и встраивание может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Отдельные области варочной поверхности, соприкасающиеся с конфорками, могут нагреваться. Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной панели.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр.,картофель фри) готовьте под постоянным контролем.
- Не оставляйте включенными конфорки без посуды на них.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно будет включен.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель.
- При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам.
- Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Будьте осторожны, и не роняйте предметы и посуду на стеклокерамическую поверхность. Даже легкие п редметы (например, солонка) могут разбить и ли повредить керамическую поверхность.
- Нельзя пользоваться варочной панелью, если используется пиролитическая очистка в духовом шкафу (если таковой установлен неподалеку).
- Не подключайте варочную панель к источнику питания с помощью тройников и удлинителей. Поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (имеется риск перегрева нескольких гнезд).
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели. Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- При повреждении стеклокерамической панели, пожалуйста, отключите варочную поверхность не только от питания, но и от вытяжной системы DownDraft.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны пользоваться и ухаживать за прибором без присмотра взрослых.
- ВНИМАНИЕ: Регулярно ухаживайте за варочной поверхностью, в противном случае, жир и масло, оставшиеся на поверхности, могут стать причиной возникновения пожара.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

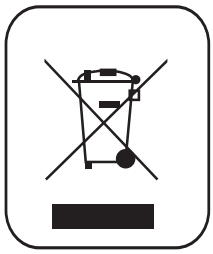
- ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА!
  Не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.
- Используйте только защиту варочной панели, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT

- Вытяжка предназначена для использования, как в версии наружного выброса, так и в версии рециркуляции/фильтрации.
- Вытяжка предназначена для домашнего использования. Устройство должно эксплуатироваться только взрослыми людьми. Проследите, чтобы дети не трогали прибор, не играли с ним или с элементами управления прибора.
- При поставке прибора удалите упаковочный материал самостоятельно. Сразу после получения прибора необходимо вскрыть упаковку и проверить общее состояние прибора. В случае обнаружения недостатков, укажите их в сопроводительных документах. Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и не может быть использован в промышленных или коммерческих целях.
- Производитель не несет ответственности за неисправности, вызванные некорректной установкой или эксплуатацией прибора не по назначению.
- Любые изменения в конструкции прибора запрещаются. Это может быть опасно! Ремонт прибора должен осуществляться только квалифицированными техниками. Прежде, чем приступать к какой-либо операции по чистке или уходу за прибором, необходимо отключить его от электросети.
- Предусмотреть соответствующую вентиляцию помещения, если вытяжка используется одновременно с другими кухонными приборами, которые потребляют источники энергии отличные от электричества.
- Запрещается готовить на открытом огне (фламбе) и работать с газовыми конфорками без посуды, т.к. всасываемое пламя может повредить прибор.
- При жарке продуктов проявляйте особую осторожность во избежание пожара, который могут вызвать масла и жиры. Вовремя осуществяйте чистку и замену жировых фильтров. Накопившийся на них жир может быть пожароопасным.
- Категорически запрещается использование легковоспламеняющихся материалов (дерево, уголь и т.п.) вблизи прибора. Запрещается использовать пароочистители и приборы высокого давления для очистки прибора (в соответствие со стандартами по электробе зопасности).
- Запрещается использование вытяжки без жировых фильтров.
- Минимальное расстояние между закрытым Downdraft и верхней поверхностью должно составлять не менее 400мм.
- Никогда не кладите руки в область выдвижения системы DownDraft.
- Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых. Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Дети не должны играть с прибором. Ухаживать за прибором дети могут также только под присмотором взрослых.
- ВНИМАНИЕ: Регулярно ухаживайте за варочной поверхностью, в противном случае, жир и масло, оставшиеся на поверхности, могут стать причиной возникновения пожара.
- Поврежденный кабель может быть заменен только квалифицированным специалистом сервисного центра.
- Розетка должна находиться в доступном месте.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений, которые не влияют на функциональные характеристики прибора. Отводимый от вытяжки воздух не должен попадать в системы отвода дыма или пара от других приборов, работающих от источников энергии отличных от электричества (системы центрального отопления и т.п.) Необходимо соблюдать правила по отводу воздуха, устанавливаемые компетентными органами.

Для стабильной работы вытяжки **DownDraft** необходимо использовать мотор того же производителя. Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте вместе с ним передать также эти документы. Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора. Инструкция была написана для вашей безопасности и для безопасности окружающих.



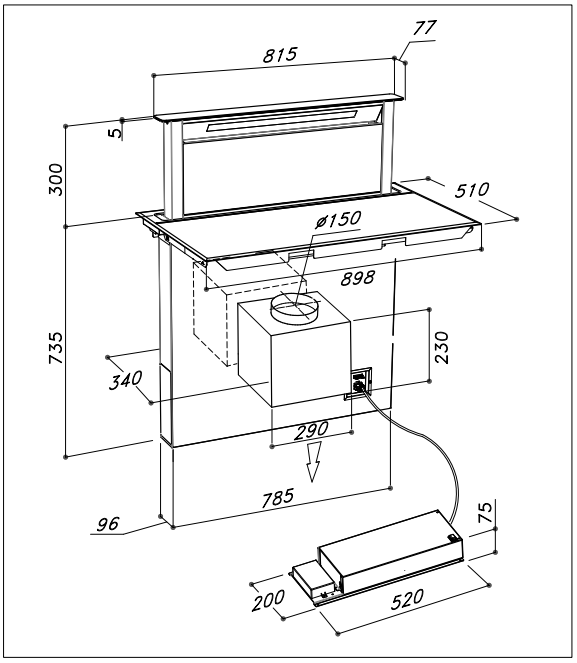
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Этот прибор имеет значок Европейской Директивы 2002/96/CE по уничтожению электрических и электронных приборов (WEEE).

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЧЕРТЕЖ

S-DDH 2015

Motor on board

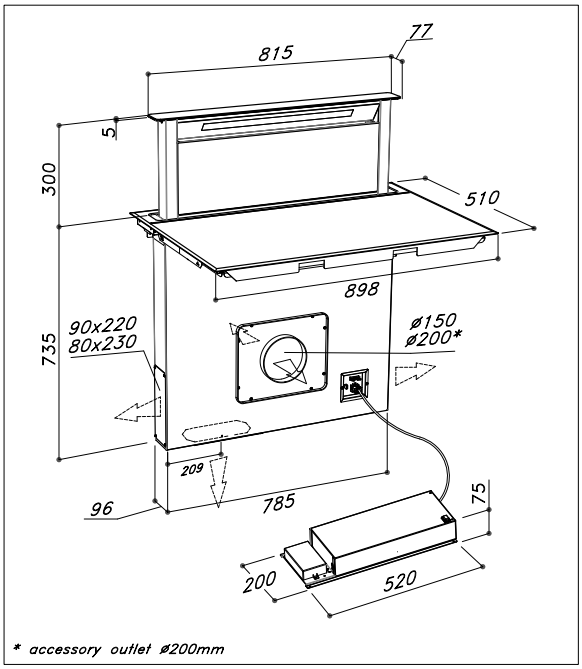


Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

S-DDH 2015

External motor

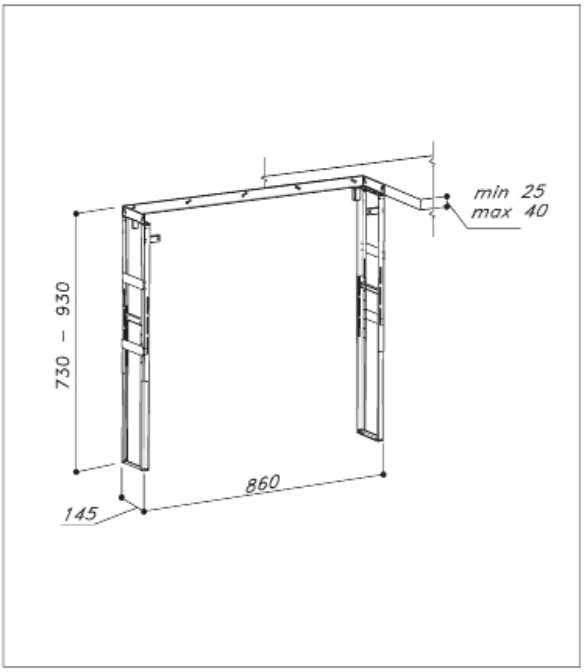


* accessory outlet ø200mm

Apertura Top: 860mm X 490mm
Rectangular opening: 860mm X 490mm

May 2015

Struttura metallica d'installazione S-DDH1 S-DDH2

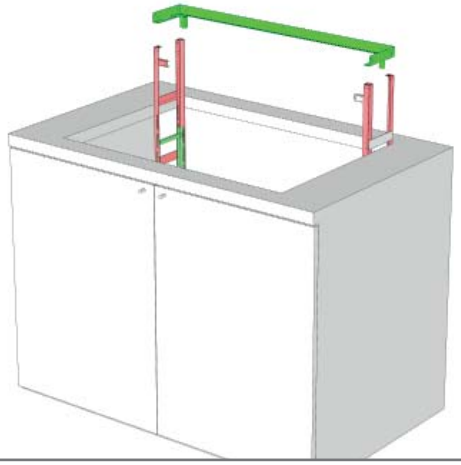


ott 2013

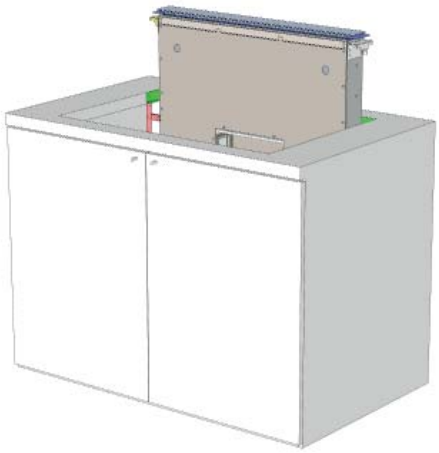
ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

МОНТАЖ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ КОНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВКИ



УСТАНОВКА DOWNDRAFT



УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

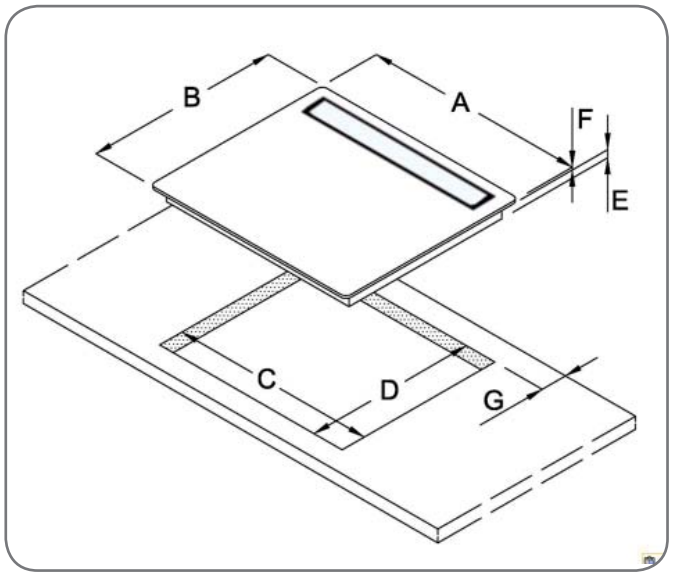
IMMAGINI
IMAGES

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМОЙ DOWNDRAFT

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

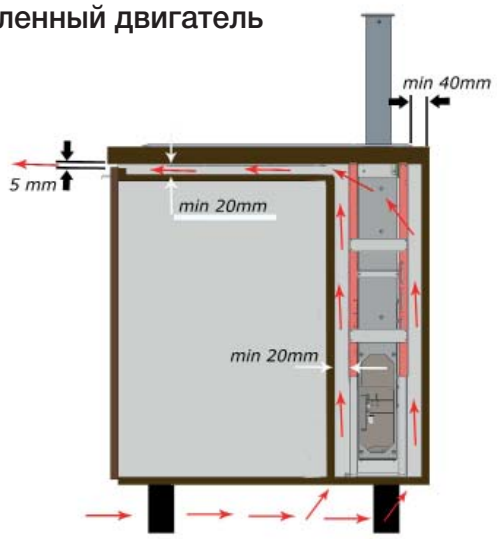
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы был доступ для осуществления технического обслуживания.
- Кухонные шкафы над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи. Во избежание перегрева, а именно для обеспечения поступления достаточного количества воздуха, молдинг столешницы может иметь толщину большую чем толщина самой столешницы, при условии, что в верхней части передней стенки кухонного шкафа сделан вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа. (см. рисунок ниже).
- Прежде, чем делать вырез под вытяжку, убедитесь, что внутри шкафа отсутствуют элементы, которые могут помешать установке прибора. Убедитесь, что размеры вытяжки с мотором подходят для установки в данный шкаф.
- Индукционная варочная панель может быть встроена в с толешницу толщиной от 25 до 40мм.

РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

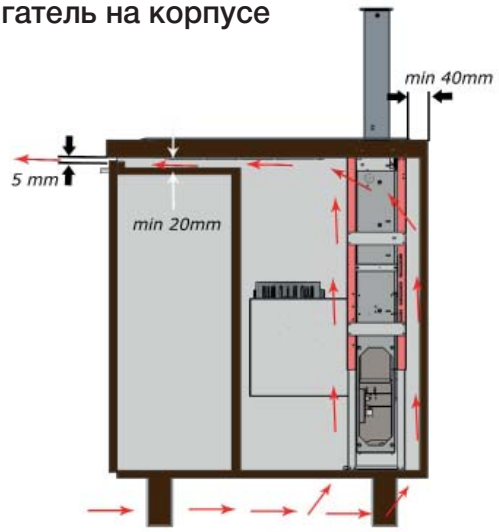


	S-DDH1	S-DDH2
A (мм)	898	898
B (мм)	510	510
C (мм)	860	860
D (мм)	490	490
E (мм)	45	45
F (мм)	5	5
G (мм)	50	50

Удаленный двигатель



Двигатель на корпусе



- Для обеспечения поступления воздуха, необходимого для охлаждения прибора, должен быть предусмотрен воздушный зазор не менее 20 мм (по горизонтали) от нижней поверхности варочной панели и воздушный промежуток не менее 20 мм (по вертикали) от DownDraft (см. рисунок выше).
- Также для обеспечения поступления воздуха, во избежание перегрева изделия, в нижней и задней частях мебели должен быть предусмотрен проход воздуха шириной не менее 50 мм.
- Убедитесь, что в нижней части кухонного шкафа обеспечивается поступление воздуха для охлаждения продукта.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки только оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. Также для достаточного охлаждения прибора в верхней и нижней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.

Перед усатновкой прибора, убедитесь, что ни один компонент не поврежден. В случае обнаружения недостатков, свяжитесь с продавцом и не начинайте установку. Перед установкой вытяжки DownD raft снимите защитную прокладку, обозначенную на рис. 1.

Внимательно изучите инструкцию:

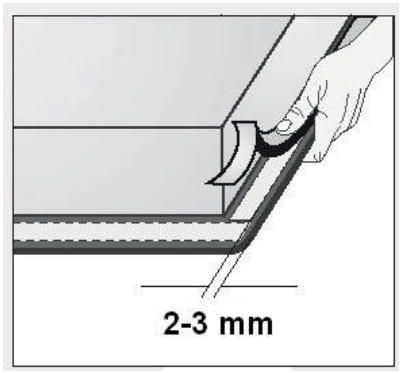
- Для отвода воздуха используйте трубу, длина которой не превышает 5 метров.
- Сократите число загибов/колен, т.к. каждое колено снижает производительность на 1 погонный метр (например, если вы используете 2 колена по 90 °, то длина трубы не должна превышать 3 метров).
- Избегайте резких изменений направления.
- Используйте трубы с постоянным диаметром по всей длине 150мм-200мм.
- Используйте трубопроводы, утвержденные действующими нормами. В случае невыполнения вышеизложенных правил, производитель не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть (шумы, сокращение мощности всасывания вытяжки). Гарантия в таком случае аннулируется и считается недействительной.

1. Установите опорный кронштейн для монтажа вытяжки DownDraft в задней части сделанного отверстия (см. рис. 2).
2. Опорный кронштейн нужно установить примерно на два / три миллиметра ниже верхней поверхности столешницы, см. рис. 3.
3. Прикрепите опорный кронштейн вытяжки DownDraft к столешнице, поставляемыми винтами для деревянных столешниц. Для столешниц, выполненных из других материалов используйте соответствующие винты.
4. Используйте верхние или нижние отверстия, расположенные в опорном кронштейне в соответствии с толщиной столешницы, в которую установлен продукт.
5. С нижней стороны опорного кронштейна закрепите две армированные телескопические конструкции, как показано на рис. 4.
6. После закрепления армированных конструкций, опустите их телескопические полозья до нижней части (рис. 5). Прикрепите конструкцию к нижнему основанию с помощью прилагаемых винтов.
7. Убедившись, что конструкция установлена ровно, зафиксируйте ее четырьмя саморезами, как показано на рис. 4.
8. Вставьте вытяжку DownDraft в установленный кронштейн (рис. 7). Крепления расположенные на вытяжке DownDraft должны идеально совпасть и установиться в кронштейн, установленный в кухонном шкафу (см. рис. 8).

9. Установите варочную панель так, чтобы отверстие, сделанное в задней ее части идеально совместилось с самой вытяжкой DownDraft (см. рис. 9).

НАКЛЕЙКА ВСПЕНЕННОГО УПЛОТНИТЕЛЯ

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.



ВНИМАНИЕ

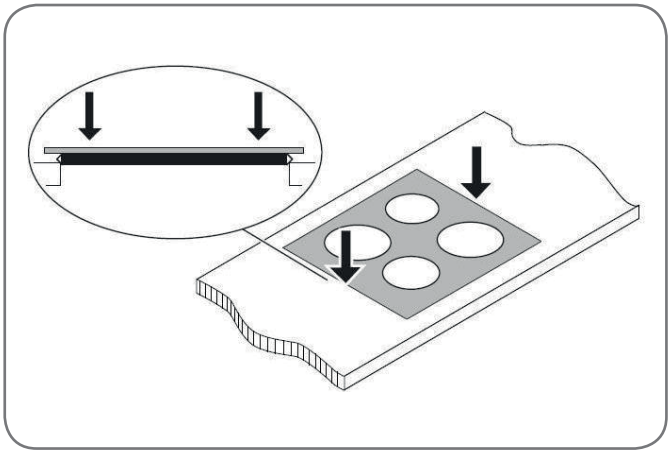
Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!

Чтобы наклеить уплотнитель:

- **снимите с уплотнителя защитную пленку;**
- **приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм;**
- **уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;**
- **при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).**

ПРОЦЕСС МОНТАЖА

- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.



- Установите варочную панель в монтажный проем.
- Сверху прижмите ее по бокам так, чтобы она встала вровень со столешницей.

Если вытяжная система DownDraft встала неровно по отношению к варочной панели, то при помощи регулировочных винтов, расположенных справа и слева от прибора, ее можно отрегулировать (рис. 10A). Чтобы поднять DownDraft необходимо чуть завинтить винты, и чтобы опустить ее необходимо чуть выкрутить винты. Для того, чтобы DownDraft оставалась максимально приближенной к задней части кухонного шкафа, винты, изображенные на рис. 10B, перед установкой должны быть максимально выкручены. Также при помощи винтов (рис. 10B) можно выровнить вытяжную систему DownDraft по отношению к центру варочной панели.

1. Убедитесь, что внутри кухонного шкафа система DownDraft установлена строго вертикально. Отрегулировать ее можно при помощи кронштейнов (рис. 11).
2. При помощи двух винтов (рис.12) зафиксируйте вытяжку.
3. Подсоедините электрический кабель вытяжки, как показано на рис. 13. Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.

Версия DownDraft с внутренним мотором. Установите двигатель, ориентируя выход воздуха в нужное направление - вниз или вверх. Двигатель может быть установлен либо на передней, либо на задней стороне DownDraft. После установки двигателя подсоедините воздуховоды.

Версия DownDraft с удаленным мотором. Поместите узел всасывания (внешний двигатель) в подходящее место и установите воздуховод, как изображено. Затем установите каналы между внешним мотором и самой вытяжкой. Выберите любое отверстие из пяти возможных и установите соединение, входящее в комплект поставки с прибором.

Установите металлический короб (панель управления) с электронными компонентами в легко доступном месте для возможности дальнейшего технического обслуживания. Подключите кабель внутреннего или внешнего двигателя к соответствующему разъему в коробе с электрическими компонентами. Особое внимание уделите цветам кабелей (рис. 18).

4. После завершения монтажа и подключения к сети убедитесь, что предохранительная красная кнопка на коробе с электронными компонентами нажата. Также активируйте поднятие выдвижного блока путем нажатия кнопки

5. Когда блок DownDraft полностью поднимется, отвинтите и снимите предохранители (рис. 14). Откройте панель (рис. 15) и установите металлические фильтры на место (рис. 16).

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Электрическое подключение прибора может производиться только квалифицированным специалистом. Защитное заземление должно соответствовать действующим нормам.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Варочная панель функционирует при напряжении 220V-240V~.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

НАСТРОЙКА СЕНСОРОВ

Для обеспечения нормальной работы сенсоров, после каждого подключения варочной панели к электросети производится их автоматическая настройка. Все цифровые индикаторы загораются на несколько секунд. Во время настройки на поверхности сенсоров не должно находиться никаких предметов, в противном случае, настройка будет приостановлена до тех пор, пока вы их не уберете. Во время настройки сенсоров использование варочной панели невозможно.

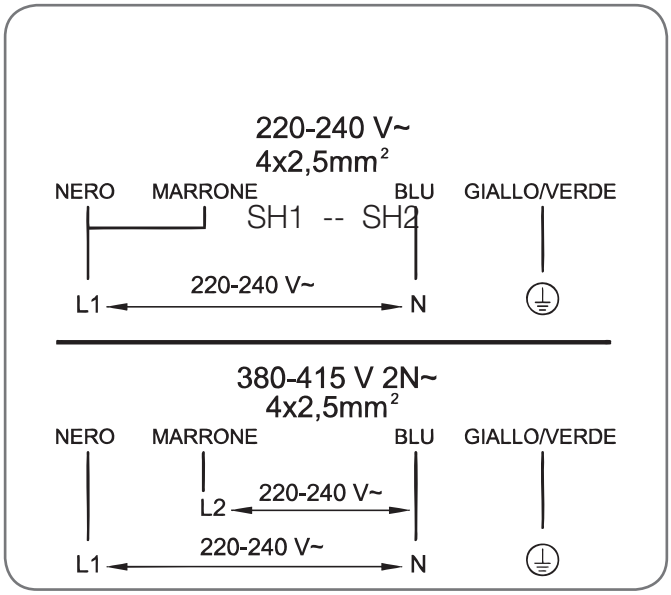
ВНИМАНИЕ

Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления (PE) подключите к клемме, обозначенной символом заземления. Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

СХЕМА УСТАНОВКИ:

Варочные поверхности SH1 и SH2 оснащены силовыми кабелями.

Подключение необходимо осуществлять согласно информации на заводской табличке или схеме, которая изображена ниже.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

	S-H1	S-H2
Ширина (мм)	898x630	898x510
Напряжение	220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz	
Тип переключения	Элекронные датчики	
Рабочие зоны (Ø, мм/kW)		
Передняя левая	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Средняя левая	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Средняя	-	184x220, 2,1 (P=3,7)
Средняя правая	184x220, 2,1 (P=3,7)	-
Передняя правая	184x220, 2,1 (P=3,7)	184x220, 2,1 (P=3,7)
Полная мощность(W)	7400	7400

P= Макисмальная мощность

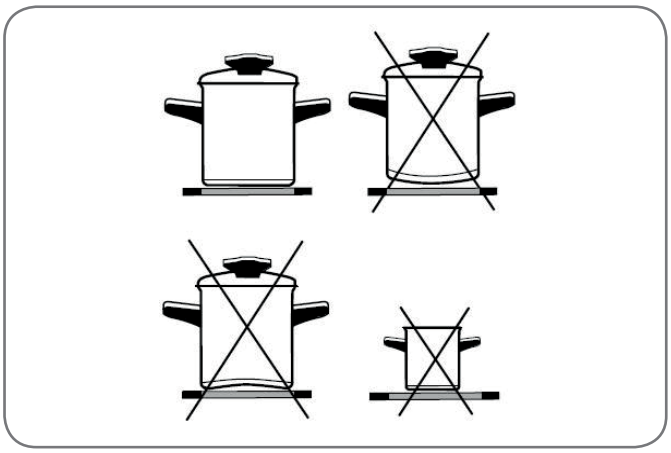
Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем:

- Стеклокерамическая варка оснащена тремя или четырьмя конфорками. Поверхность панели ровная, на ней нет места, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

СОВЕТ

Если вы на конфорку пролили сахарный сироп или другое сильно подслащенное вещество, немедленно протрите его и удалите остатки сахара скребком, даже если конфорка еще горячая. Иначе конфорка может повредиться. В остальных случаях, во избежание повреждения стеклокерамической поверхности, очистку производите, когда конфорки остынут.

Подходящая посуда



- Приготовление на индукционной варочной панели возможно только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Э то стальная э малированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто

  соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

Зона конфорки	Мин. Ø дна посуды.		Макс. Ø дна посуды
184x220 мм (одинарн.)	Ø 115 мм		Ø 180 мм
184x220 мм (одинарн.) функция Bridge	Ø 135 мм		Ø 180 мм
184x220 мм (двойн.) функция Bridge	2 зоны	-	380x220 мм
	4 зоны	Ø 330 мм	Ø 400 мм

Проверка посуды с помощью магнита

Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

Распознавание посуды.

Одно из преимуществ индукционной варочной панели — наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ U. Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратиться. Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Конфорка может повредиться:

- Если на конфорке нагревать пустую посуду;
- Вы используете глиняную посуду, которая оставляет царапины;
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, протрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки;
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

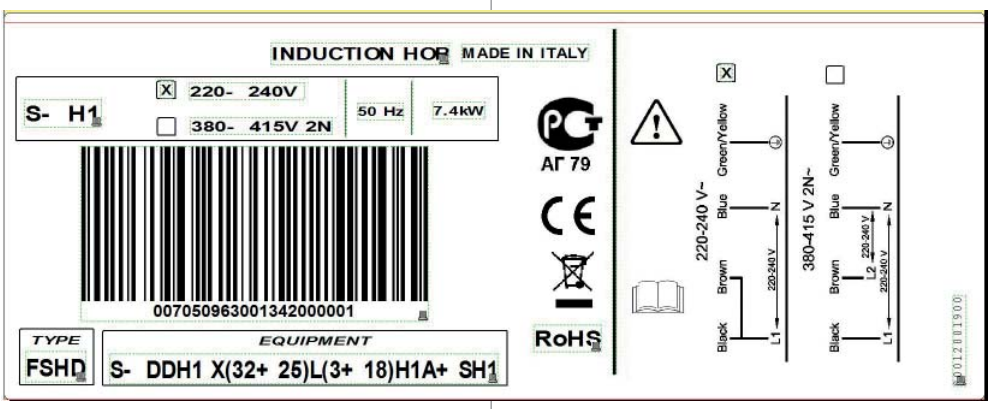
СТЕПЕНЬ НАГРЕВА

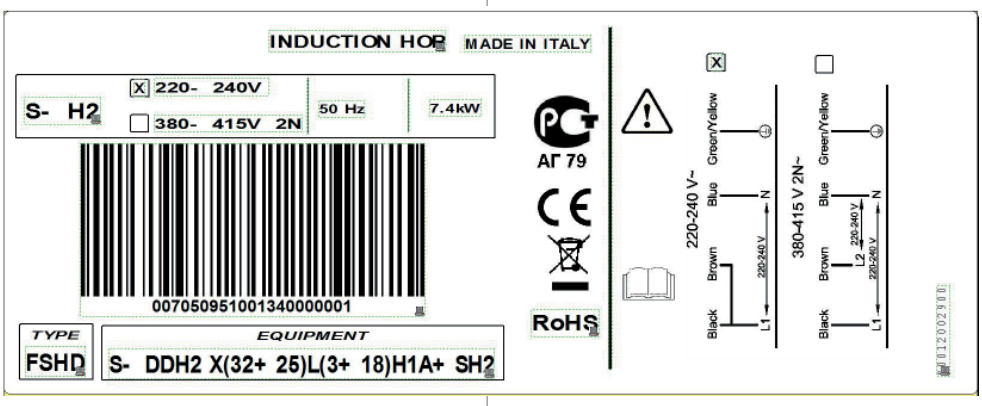
Каждая конфорка имеет десять степеней нагрева. В таблице приведены примеры использования различных степеней нагрева.

Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1-2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4-5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, зажаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7-8	Зажаривание.
9	Начало приготовления, зажаривание.
A	Начальная автоматическая настройка.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

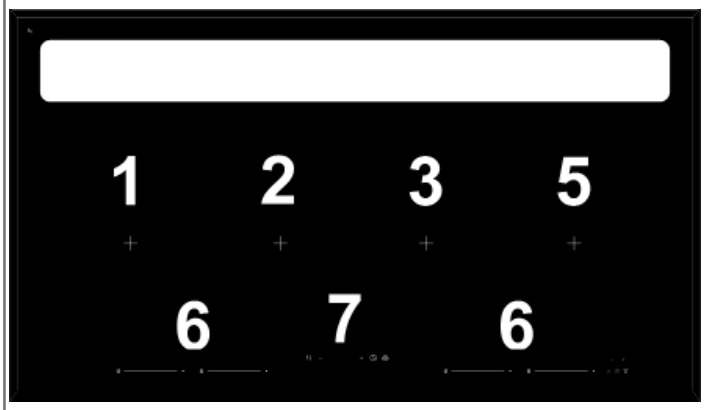
СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

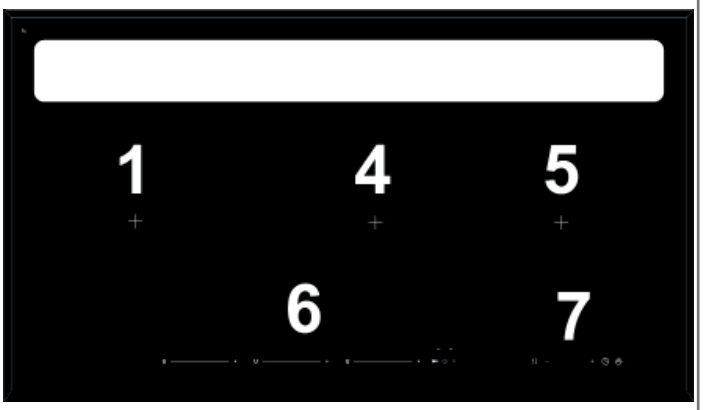
- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна. Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- При приготовлении блюд на пару всегда наливайте достаточное количество воды в кастрюли, иначе это может привести к перегреву, который может повредить, как посуду, так и варочную поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.





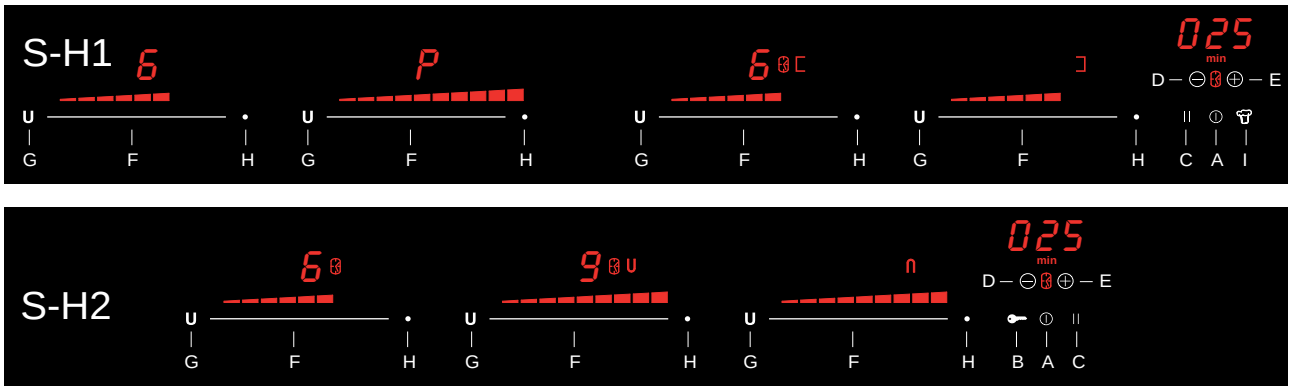
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ





1. передняя левая индукционная конфорка
2. средняя левая индукционная конфорка
3. средняя правая индукционная конфорка
4. средняя индукционная конфорка
5. передняя правая индукционная конфорка
6. панель управления варочной поверхностью
7. управление вытяжной системой Downdraft

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



A. Включение и выключение варочной панели.
B. Включение или выключение автоматической блокировки кнопок или функции «Защита от детей». (S-H2)
C. Сенсор паузы и восстановления функции
D. Сенсор установки таймера (-)
E. Сенсор установки таймера (+)
F. Индикация мощности нагрева
G. Сенсор функции нагрева
H. Режим максимальной мощности нагрева Booster
I. Функция Шеф-повар (S-H1)

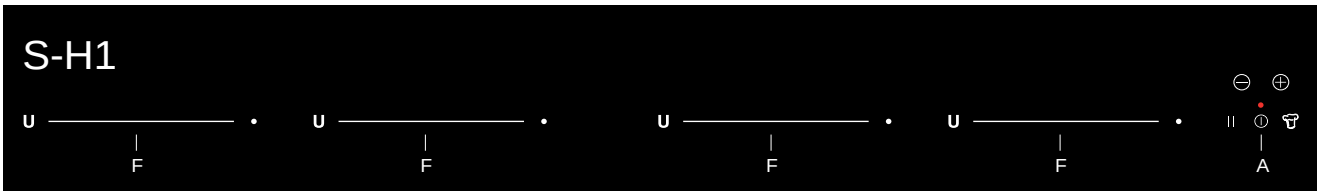
РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ

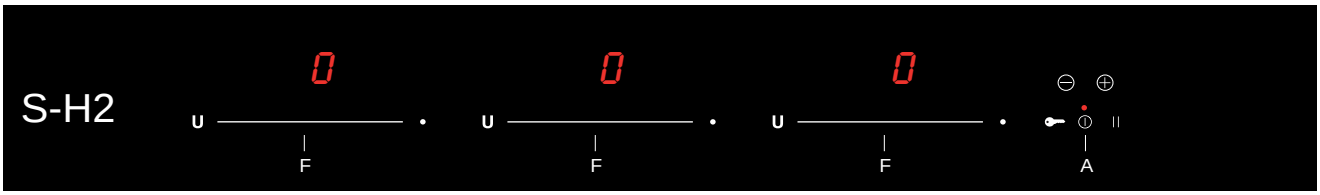
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- После подключение варочной панели к электросети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Варочная панель готова к работе.
- Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках) .
- Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. A не менее 1 секунды.
- Варочная панель включится и над сенсором A загорится индикатор (S-H1).
- На цифровых индикаторах конфорок загорятся "0" (S-H2).

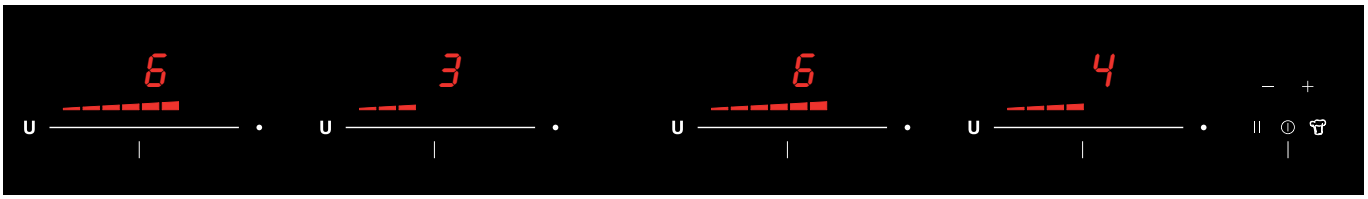




Если вы не производите дальнейших установок, то варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

- После включения варочной панели (сенсором **A**) в течение 10 секунд можно включить конфорки.
- С помощью слайдера установите мощность нагрева от 1 до 9 P (F).
- При первом касании уровень установится в соответствии с той частью слайдера, которой вы коснетесь. На слайдере загорятся контрольные индикаторы в соответствии с установленным уровнем. Если проводить пальцем вдоль слайдера, то значение будет меняться (увеличиваться или уменьшаться соответственно). Сдвиг вправо-уровень увеличивается, а сдвиг влево-уровень снижается. Когда вы отводите палец от слайдера, то конфорка начинает работать на установленной мощности.



Если на определенной области слайдера удерживать палец не менее 3 секунд, то автоматически начнется процесс приготовления (см. раздел Быстрый автоматический нагрев).

Изменение уровня мощности конфорок.

- Если проводить пальцем вдоль слайдера, то значение будет меняться (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- Когда вы отводите палец от слайдера, то конфорка начинает работать на установленной мощности.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

- Выберите конфорку, которую необходимо выключить.
- Сенсором (F) установите степень нагрева "0". Короткий звуковой сигнал подтвердит, что конфорка выключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав на сенсор вкл./выкл. A.
- Прозвучит звуковой сигнал и все индикаторы погаснут, кроме тех, которые указывают на индикацию остаточного тепла "H".
- Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной панели и отдельных конфорок.

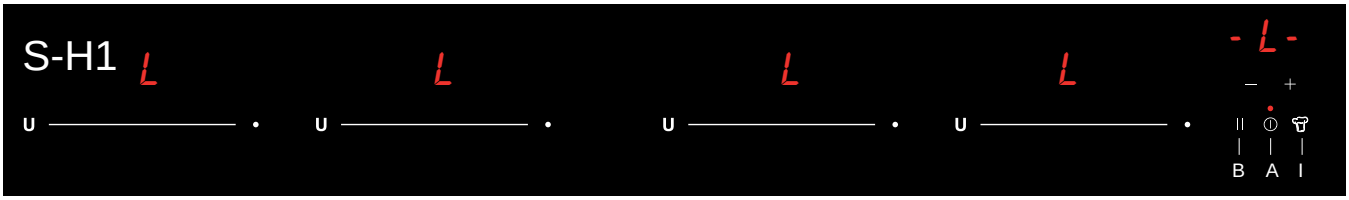
Активация блокировки панели управления.

- Варочная панель должна быть включена.

Модель S-H1

Одновременно нажмите “B и I” и сразу после этого опять кнопку (B). На всех цифровых индикаторах загорится символ "L". Блокировка включена.

- Защитная блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора (A).
- Если варочная панель отключена, когда функция блокировки активирована, эта функция останется в памяти до тех пор, пока варочная панель не будет снова включена.



Разблокирование панели управления:

- Варочная панель должна быть включена.
- **Временное разбокирование**: Одновременно нажмите “B и I”. Теперь вы можете использовать элементы управления. Но при этой функции панель все равно вскоре заблокируется.
- **Постоянное разблокирование**: Одновременно нажмите “B и I” и сразу после этого опять кнопку (I). При этой функции блокировки отключится совсем.

Model S-H2

- [a]ажимайте на сенсор (B) примерно 1 секунду, над сенсором загорится соответствующий индикатор. Блокировка включена.
- Блокируются все сенсоры, за исключением сенсоров (A) и (B).
- Если варочная панель отключена, когда функция блокировки активирована, эта функция останется в памяти.
- Когда заканчивается установленное время на таймере, его можно изменить при помощи сенсоров (D) или (E). Для этого не нужно разблокировать панель управления.

ОТКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

- Варочная панель должна быть включена.
- Удерживайте сенсор (B) 1 секунду; после этого отключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.

ФУНКЦИЯ ПАУЗА

Используйте режим паузы, когда необходимо на короткое время прервать процесс приготовления (например, для очистки плиты во время приготовления или чтобы открыть входную дверь).

ВНИМАНИЕ

Включение функции возможно только в том случае, если работает хотя бы одна конфорка. Данная функция может быть активирована даже с ошибками конкретной зоны приготовления, тогда отображение ошибки будет скрыто. Также будет скрыта индикация остаточного тепла, специальные сообщения, такие как A, P или сообщение об отсутствии посуды, т.к. отображение функции ПАУЗА имеет приоритет. Если во время работы данной функции есть общая ошибка в работе, то управление отключится и завершит режим.

Включение функции ПАУЗА:

- Удерживайте сенсор (C) 1 секунду, над сенсором (C) загорится соответствующий индикатор, и на всех дисплеях отобразится символ “II”.

Пока функция ПАУЗА включена:

- Таймеры, которые были запрограммированы, заблокируются и продолжат работать, когда функция ПАУЗА отключится.
- Режим максимальной мощности нагрева Booster автоматически отключается.
- Расчет остаточного тепла и ограничение продолжительности работы продолжат функционировать.
- Функциональные индикаторы Таймера, мультизоны продолжают светиться в соответствии с их состоянием.

Максимальная продолжительность паузы составляет 10 минут. Через 10 минут режим паузы заканчивается выключением плиты. Во время работы функции ПАУЗА для выключения панели управления можно использовать кнопку (A). В этом случае режим ПАУЗА также отключится.

Отключение функции Пауза:

- Нажмите на сенсор (C), загорятся светодиоды над слайдером одной из зон приготовления.
- В течение 10 секунд нажмите и проведите слева направо по курсору подсвеченной области.

Светодиод над клавишей ПАУЗА отключится, и все настройки выставленные перед режимом Пауза восстановятся.

ФУНКЦИЯ ВОЗВРАТА

Если панель была случайно отключена через главный выключатель (A), все настройки можно восстановить с помощью функции возврата. После отключения панели с главного выключателя у пользователя есть 6 секунд для повторного включения панели, а затем есть еще 6 секунд, чтобы нажать кнопку паузы (C) для восстановления настроек. Функция возврата работает при условии, что активна хотя бы одна конфорка (уровень приготовления >0).

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Стеклокерамическая варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла "H". При индукционном нагреве конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения конфорки или варочной панели на цифровом индикаторе конфорки загорается символ "H", обозначающий, что конфорка горячая. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд. Даже когда символ "H" исчезает, конфорка все еще может быть горячей.

⚠ОПАСНО⚠

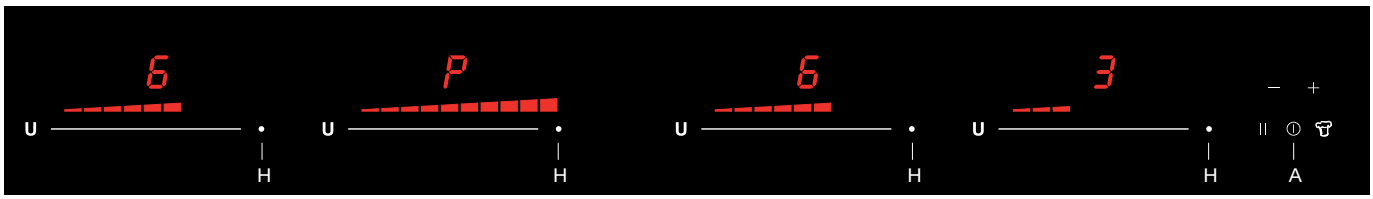
Осторожно: опасность ожога!

Режим максимальной мощности нагрева (обозначается символом “P”)

Для быстрого приготовления пищи можно дополнительно включить режим максимальной мощности нагрева. Таким образом, благодаря дополнительной мощности конфорок можно быстро нагреть большое количество пищи. После включения, время работы в режиме максимальной мощности нагрева 10 минут, затем мощность нагрева автоматически переключается на 9. Во время активации режима максимальной мощности мощность других конфорок ограничена. Это отображается на дисплее - в течение нескольких секунд периодически мигает выбранный уровень и ограниченная мощность.

Включение режима максимальной мощности.

- Нажмите сенсор (H) на выбранной конфорке, режим макисмальной мощности активирован. На цифровом индикаторе загорится символ "P".



Досрочное выключение режима макисмальной мощности.

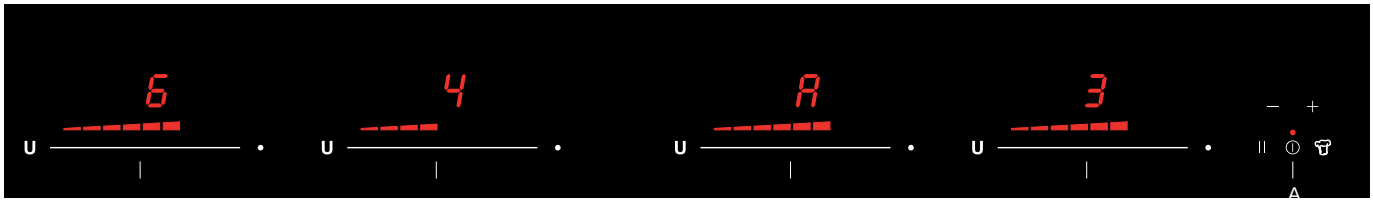
- Если вы хотите выключить конфорку, то нажмите и проведите по слайдеру до значения “0” или до нужного уровня приготовления.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если функция автоматического приготовления активирована, то конфорка в течение ограниченного времени автоматически включится на максимальную мощность, а затем переключится на пониженный уровень мощности, чтобы возобновить приготовление. Функция автоматического приготовления активируется на любой не занятой конфорке, где выставлена любая мощность кроме "9".

- Чтобы задать нужное значение, проведите по слайдеру и удерживайте его на нужном уровне не менее 3 секунд.
- На дисплее будут поочередно отображаться символ «A» и заданный уровень мощности.

По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева для основного приготовления.



Как только время, приведенное в таблице ниже, истечет, то функция отключится и «A» исчезнет. Вы также можете отключить автоматический режим приготовления в любое время, установив настройку питания на «0».

Уровень мощн.	1	2	3	4	5	6	7	8
Время нагнетания	48”	1’44”	2’28”	3’12”	4’08”	1’20”	1’68”	2’16”

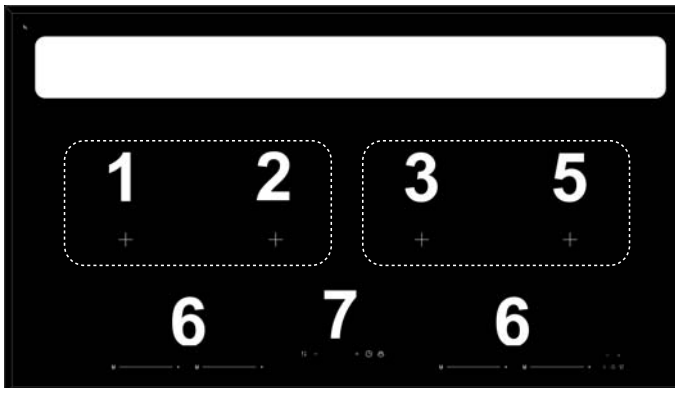
Функция Bridge

Функция служит для объединения двух конфорок с одинаковым диаметром и с одинаковой мощностью. В результате чего они работают как одна конфорка.

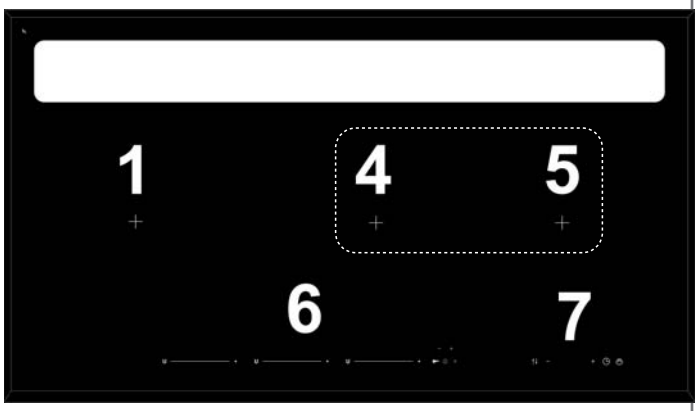
Включение функции Bridge.

- Независимо от того, на каком уровне установлены мощности конфорки, на 0 или ином, в любом месте на слайдерах (F) одновременно нажмите:

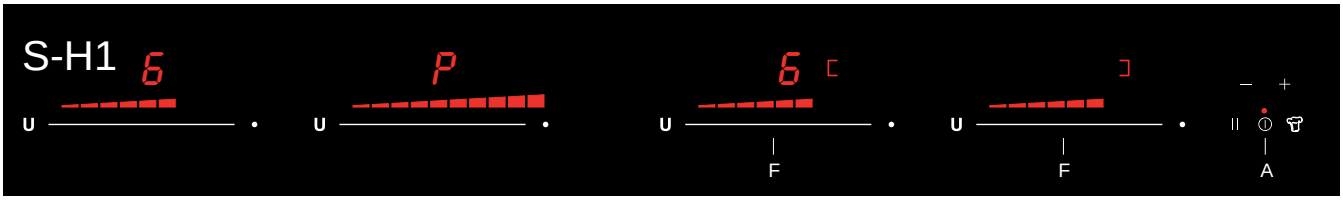
- 1 и 2, 3 и 5.



- 4 и 5



- Теперь две области работают одновременно, справа от соответствующих дисплеев загорятся индикаторы. Уровень мощности отображается на дисплее зоны управления, в то время, как дисплей контролируемой зоны отключается.
- Когда функция Bridge активирована, можно выставить таймер, и светодиод загорится рядом с обеими конфорками, но установить особенно мощную функцию приготовления невозможно.



- Если в течение 10 минут ни на одну из двух конфорок не будет установлена какая-либо посуда, то функция Bridge автоматически деактивируется. Одна конфорка останется в качестве единственной и основной с установленным уровнем мощности, а вторая просто отключится.

Отключение функции Bridge.

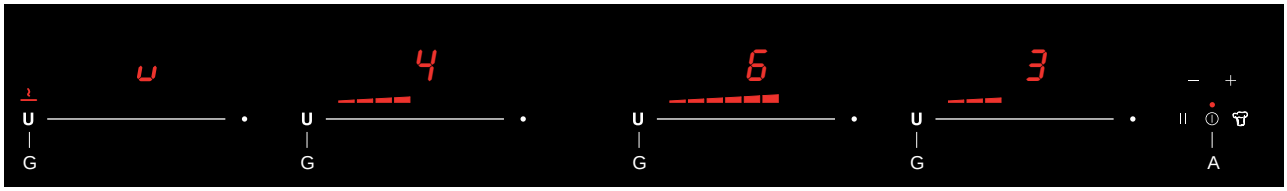
- Одновременно каснитесь слайдеров (F) (в любом месте) на задействованных конфорках.
  Функция деактивирована, индикаторы двух зон приготовления отображают "0 " и готовы к новым настройкам.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

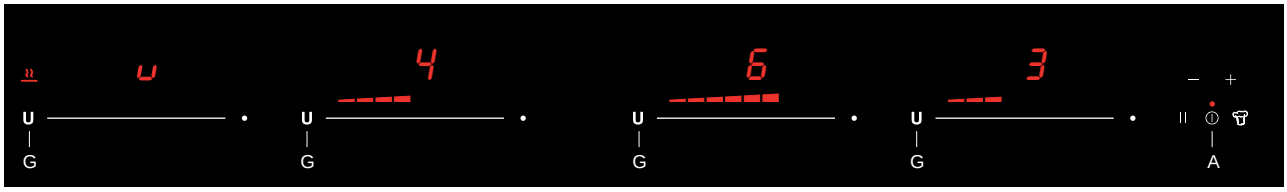
Функция подогрева используется для поддержания приготовленной пищи в теплом состоянии. Эта функция также может использоваться, как функция оттайки, томления или приготовления на медленном огне.

Включение функции подогрева:

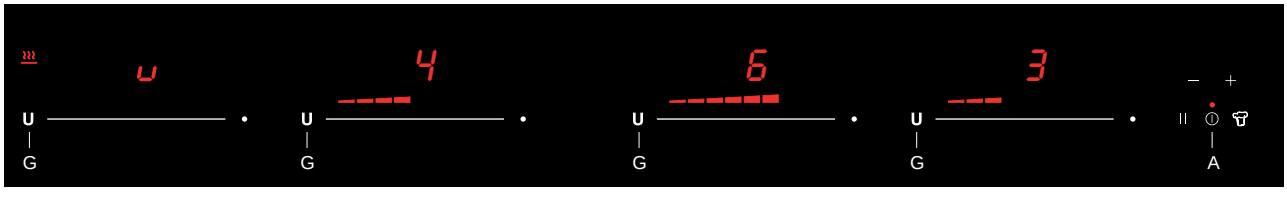
- Нажатие специальной функциональной клавиши (G) активирует функцию "оттайки". Загорится первый индикатор над клавишей (G).



- Повторное нажатие на клавишу (G) активирует режим «томления», загорится второй индикатор над клавишей (G).



- Третье нажатие на клавишу (G) активирует режим "приготовления на медленном огне" . Загорится третий индикатор над клавишей (G).



Четвертое нажатие на клавишу (G) **отключит** функцию **подогрева.**

ФУНКЦИЯ ШЕФ - ПОВАР (МОДЕЛЬ S-H1)

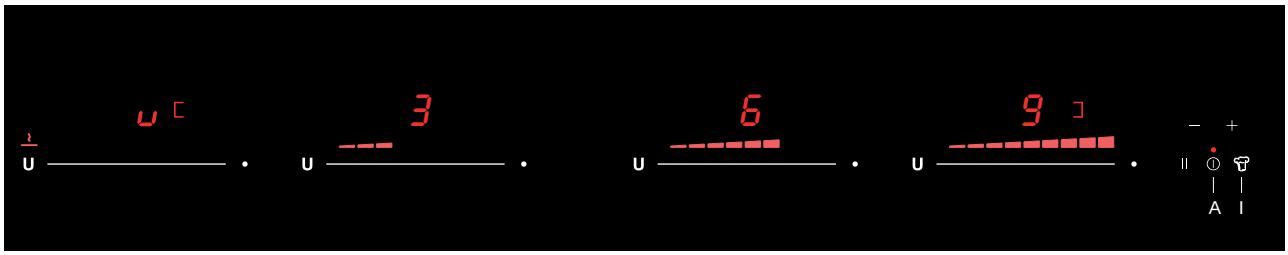
(Модель S-H1). Простым нажатием на специальную кнопку, можно активировать четыре зоны приготовления, с заранее установленными уровнями мощности.

- Подогрев
- Низкая температура (деликатное приготовление)
- Средняя температура (приготовление на медленном огне)
- Высокая температура (кипячение или быстрое приготовление пищи)

Функция шеф-повар используется для профессионального приготовления блюд.

Включение функции Шеф-повар:

- После включения варочной панели нажмите на клавишу **I**. На всех дисплеях отобразится конфигурация, показанная ниже.



Отключение функции Шеф-повар:

- Нажмите на клавишу (**I**). Все дисплейные индикаторы погаснут кроме индикатора над клавишей (**A**), который показывает, что варочная панель все еще включена.

ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Максимальная непрерывная работа конкретной конфорки ограничена, и продолжительность отображается на приведенной диаграмме. Когда конфорка выключена предохранительным механизмом, индикатор отображает символы «0» или «H». В таких случаях выключите конфорку, прикоснувшись к ползунковому регулятору/ слайдеру (F) в начале, доведя настройку мощности до «0».

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальное время работы, ч	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Пример: Установите регулятор мощности на уровень 5 и оставьте его в течение некоторого времени. Если вы не измените вышеуказанную настройку, предохранительный механизм выключит конфорку через 4 часа.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

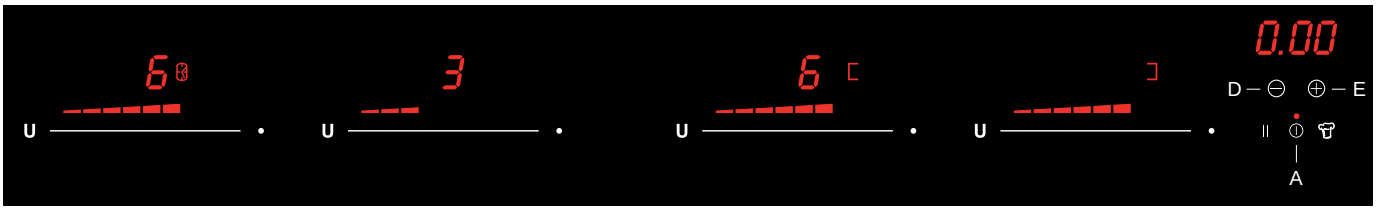
Индукционная варочная панель оснащена специальной системой, которая защищает электронику от перегрева. Защита имеет несколько уровней. Если температура конфорки сильно повышается, включается двухступенчатый вентилятор. Если этого недостаточно, автоматически выключается функция PowerBoost, далее при необходимости снижается уровень мощности конфорок вплоть до полного выключения. Варочной панелью можно вновь пользоваться после того, как она остынет.

ТАЙМЕР

Использование таймера облегчает приготовление, устанавливает время работы конфорки.

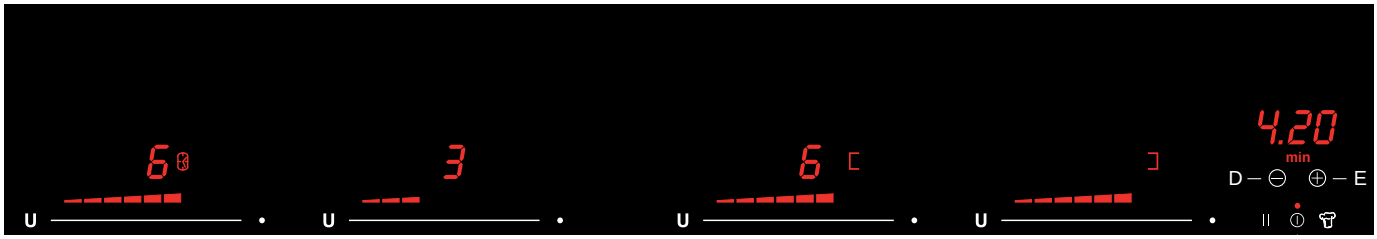
Включение функции Таймер

- Сама варочная поверхность и конфорка, где будет включена функция ТАЙМЕР должны быть включены.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E), дисплей таймера отображает “0.00”.



- Нажмите (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите установить таймер. Светодиод таймера загорается только для активных зон приготовления.
- В течение 10 секунд после нажатия (D + E) установите значение таймера, нажав на датчики (D) или (E).
- Значение таймера может отображаться:
  - в минутах и секундах до 9 мин 59 сек;

- в часах и минутах до 9 часов 59 минут, в данном случае слово “min” будет отображается под дисплеем таймера.



NOTE

Время работы таймера может быть установлено для каждой конфорки отдельно.

Изменение заданного времени приготовления:

- Время приготовления можно изменять в любое время работы функции ТАЙМЕР.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) .
- Нажмите (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите переустановить таймер. Конфорка обозначается подсветкой светодиода справа от индикатора.
- Нажмите сенсоры (D) или (E).
- Если время не изменить в течение 10 секунд после нажатия на сенсоры (D + E), то таймер сохранит обратный отсчет до регулировки.

Проверка оставшегося времени приготовления:

- Последний таймер установлен всегда, (светодиод справа от дисплея рассматриваемой зоны приготовления имеет более сильное освещение).
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) .
- Нажимайте сенсоры (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите увидеть оставшееся время. Зона определяется освещением светодиода справа от дисплея.
- Оставшееся время выбранной зоны приготовления будет отображаться на дисплее таймера.

Выключение функции Таймер

По истечении заданного времени раздастся звуковой сингал, и конфорка выключится.
Отключите сигнал, нажав на сенсор (D) или (E), или через 2 минуты он выключится автоматически.

Если вы хотите отключить таймер до окончания заданного времени:

- Нажмите одновременно сенсоры (D) и (E)
- Нажимайте сенсоры (D + E) одновременно столько раз, сколько необходимо, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите отключить таймер. Зона обозначается подсветкой светодиода справа от дисплея.
- Нажимайте сенсор (D) до значения “0”.
- Световая точка в левой части дисплея погаснет, и таймер отключается.

БУДИЛЬНИК С ФУНКЦИЕЙ ОПОВЕЩЕНИЯ:

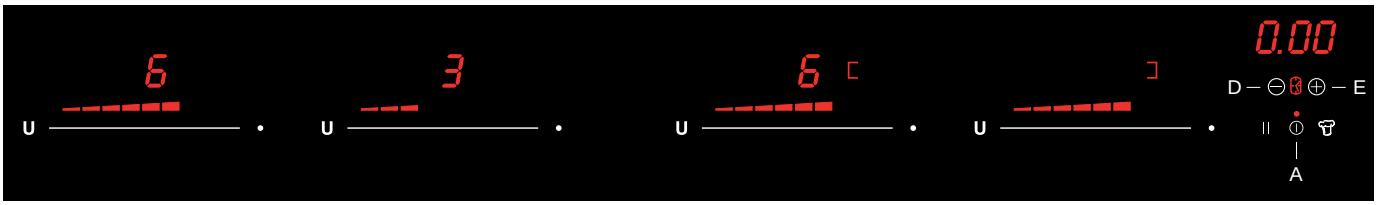
Таймер может быть использован, как будильник, даже если он уже используется, как таймер на одной из конфорок. Используется, чтобы через определенное время прозвучал звуковой сигнал.

Установка будильника:

С выключенной варочной панелью:

- Коснитесь сенсора (A) для активации варочной панели.
- Одновременно нажмите сенсоры (D) и (E) для активации будильника. Дисплей таймера отображает значения “0.00” и:
  - Если активна какая-то зона приготовления: соответствующий индикатор горит справа от цифры индикации мощности первой активной конфорки, начиная слева.

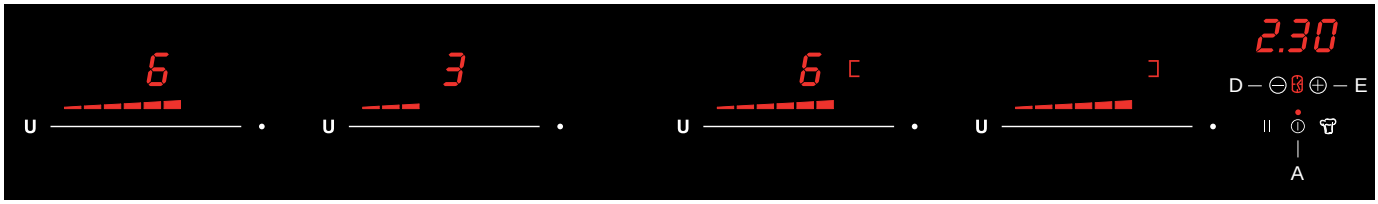
Одновременно нажимайте (D + E) столько раз, сколько необходимо для выбора конфорки, на которой нужно выставить будильник. Соответствующий индикатор загорится м ежду сенсорами (D) и (E).



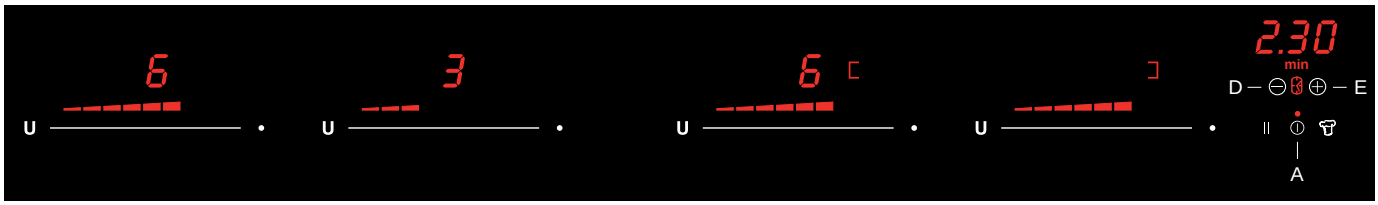
- Если зоны приготовления неактивны: загорается предупредительный индикатор.

- Значение таймера устанавливается с помощью сенсоров (D) и (E).

Возможна установка времени в секундах и минутах :



или в часах и минутах.



Выключение будильника

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, который можно отключить, коснувшись сенсора (D) или (E), или через 2 минуты звуковой сигнал выключится автоматически.

Если вы хотите отключить будильник до истечения заданного времени

- Одновременно нажмите сенсоры (E) и (D).
- Одновременно нажимайте (D) или (E) столько раз, сколько необходимо для выбора конфорки, на которой нужно отключить будильник, соответствующий индикатор горит.
- Нажимайте на сенсор (D) до значения "0".
  Будильник выключен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E03 + продолжительный сингал или	Варочная поверхность выключилась после 10 секунд. На панели управления разлита вода или лежит предмет.	Очистите панель управления. Если проблема не решилась, то обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E21	Блок управления выключился от перегрева.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E22 or Er22	Неисправность блока управления или короткое замыкание.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E20 or Er20	Неисправен микроконтроллер.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E36 or Er36	Неисправность блока управления или короткое замыкание.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E31 or Er31	Неверные данные конфигурации. Необходима настройка индукции.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E47 or Er47	Ошибка соединения между сенсорной панелью и индукцией.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E2	Перегрев индукционных катушек.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
EA	Ошибка на плате питания. Сбой компонента.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
U400	Вторичное напряжение силового блока слишком высокое (первичное > 300в). Блок управления отключается через 1 секунду и раздается непрерывный звуковой сигнал. Это может быть из-за: 1) подачи слишком высокого наряжения 2) неправильного подключения к сети.	1) Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки. 2) Свяжитесь с электриком вашей домашней сети.
E5	Ошибка сетевого фильтра.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E6	Ошибка силового блока.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E8	Неверная скорость вращения вентилятора.	Выхлоп воздуха заблокирован, например, бумагой. Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.
E9	Неисправен температурный датчик катушки.	Звонить в техническую службу и сообщить код ошибки.

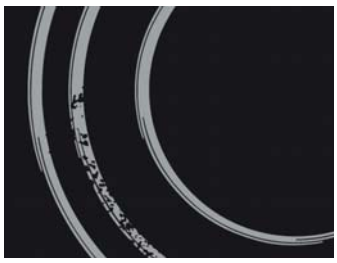
ОЧИСТКА И УХОД

A

B

C

D


E

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.
Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (Рис.A).
ВНИМАНИЕ: Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. (Рис. A и B). Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.
Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (Рис.B).
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо. Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (Рис.C).
Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (Рис. C).
Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Скребок используйте только в том случае, когда загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики. (Рис. D).
При использовании скребок следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (Рис. E)), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (Рис. D).
Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.
Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

DOWNDRAFT

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Вытяжка предназначена для очистки воздуха от дыма, жиров, пара, образующихся во время приготовления пищи. Вытяжка предназначена для использования как в версии наружного выброса, так и в версии рециркуляции.

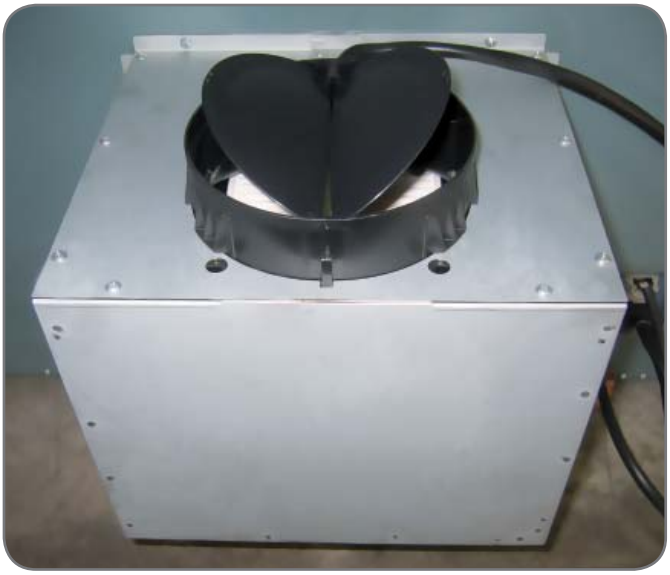
Отвод воздуха наружу

Продукт можно установить с отводом воздуха наружу. В данном случае, выводится вытяжной канал (приобретается отдельно) снаружи помещения.

Блокировка обратного клапана

ВНИМАНИЕ

Перед тем как подсоединить воздуховод, проверьте обратный клапан, он должен свободно вращаться.



При установке вытяжки с внешним мотором рекомендуется установка клапана обратного хода, который предотвращает попадание ветра и возврат воздуха.

Версия фильтрации

Если нет возможности внешнего отвода воздуха, вытяжку можно использовать в режиме фильтрации.

В этом случае необходимо использование угольных фильтров. В режиме рециркуляции очищенный угольными фильтрами воздух попадает на кухню из трубы, которая выводится с одной из сторон шкафа (Рис. 17).

ВНИМАНИЕ

Монтаж вытяжки должен производиться с учетом действующих норм вентиляции закрытых помещений. отработанный воз дух не должен попадать в трубопровод, используемый для отвода воздуха от приборов, работающих на газу или других горючих материалах. Использование не используемых трубопроводов должно производиться только с разрешения квалифицированного специалиста.

Снятие жировых фильтров, установка угольных фильтров.

Замена угольных и жировых фильтров в вытяжках Downdraft производится при открытой вытяжке.

Чтобы открыть вытяжку необходимо нажать кнопку ↓↑, затем снять переднюю панель, потянув одновременно за ее верхнюю часть с обеих сторон. Панель развернется вперед, и можно будет получить доступ к жировым фильтрам (рис. 15). Снимите жировые фильтры для доступа к угольным фильтрам (рис. 16). Замену угольных фильтров необходимо производить по мере загрязнения, примерно каждые 6 месяцев.

ВНИМАНИЕ

После замены фильтров, необходимо установить переднюю панель из нержавеющей стали на место, иначе вытяжка не будет функционировать.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ DOWNDRAFT

ВНИМАНИЕ

Короб с элементами управления необходимо устанавливать под столешницей в непосредственной близи с вытяжкой. Минимальное расстояние до газопровода или путепровода для легковоспламеняющихся веществ (газовые трубы) 65 см.

СОВЕТ

Рекомендуется установить короб с элементами управления на высоте мин. 10 см от пола и на безопасном расстоянии от всех источников тепла (стенка духового шкафа или варочная поверхность).

ВНИМАНИЕ

Данный прибор имеет проводной кабель H05 VVF03, сечение 0,75 мм2 (нейтральный, фазы, заземление). прибор подключается к сети 220-240 В с одной фазой с помощью стандартной розетки IEC 60083, которая должна находится в легко доступном месте и которая должна быть установлена в соответствие со стандартами. Мы не несем никакой ответственности за аварии, вызванные неправильным заземлением или его отсутствием. необходимо использование предохранителя с номинальным остаточным током не превышающим 30 ма. если обнаружится повреждение шнура питания, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания во избежание риска.

Как только установка будет завершена, необходимо подать электропитание в вытяжку Downdraft, нажав красную кнопку на металлическом коробе.

ВНИМАНИЕ

Подключение к электрической сети должно осуществляться только квалифицированными специалистами. Электрическая система должна соответствовать стандарту VDE0100.

ОПАСНО

Если в работе вытяжки обнаружены сбои, отключите ее от сети или отключите предохранитель, отвечающий за питание вытяжки.

Если вилки нет (прямое подключение к сети) или розетка не находится в доступном месте, то должен быть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее
3 мм.

Электрическое подсоединение

Данный прибор соответствует требованиям европейских директив 2006/95/EC (Директива о низком напряжении) и 2004/108/EC (Директива об электромагнитной совместимости).

Во время установки прибора и проведения технического обслуживания обязательно отключите его от электрической сети или выньте или отключите предохранители. Проверьте:

- мощность сети достаточная.
- провода находятся в хорошем состоянии.
- диаметр кабеля соответствует требованиям установки.

Установку прибора должен осуществлять квалифицированный сотрудник сервисной службы.

ФУНКЦИОНИРОВНИЕ DOWNDRAFT

A: **Управление подсветкой ON/OFF**

Подсветка включается только, когда вытяжка полностью открыта. При нажатии на данную кнопку в закрытом состоянии, сначала откроется вытяжка, затем включится подсветка. Данная клавиша также выключает подсветку.

B: **Включение/выключение ON/OFF**

Данная клавиша открывает вытяжку. Когда вытяжка полностью открыта, включается вторая скорость всасывания.
Если вытяжка находится в открытом состоянии, нажатие данной клавиши выключает мотор, если он был включен, и подсветку. Затем происходит закрытие вытяжки.

C: (-) **Клавиша**

Данная клавиша снижает скорость всасывания с 4-ой до полного выключения, но не закрывает вытяжку.

D: **Индикаторы**

- Подсветка соответствующей цифры указывает на установленную скорость мотора.
- Мигание всех индикаторов одновременно указывает на загрязнение фильтров.

E: (+) **Клавиша**

Увеличивает скорость всасывания с первой до 4-ой, но не открывает панель.

F: **Таймер**

Данная функция позволяет автоматически выключать и закрывать вытяжку через 10 минут после ее включения.

Мигание индикатора “D” на установленной скорости указывает на то, что функция таймера включена. Повторное нажатие данной клавиши отключает функцию таймера.

В результате новых правил EU65 «Energy label» и EU66 «Ecodesign», изданных Европейской Комиссией, которые вступилив силу с 1 января 2015 года, наши продукты были адаптированы в соответствии с этими требованиями. Все модели, соответствующие требованиям энергетической маркировки, оснащены новой электроникой, включая устройство таймера для контроля скорости всасывания, когда объем воздуха превышает 650 м³ / ч. Модели с внутренним двигателем с максимальной производительностью свыше 650 м³ / ч оснащаются таймером, который автоматически переключает скорость всасывания с 4-й на 3-ю скорость после 5 минут работы. Модели с внешним двигателем оснащены дистанционными двигателями, которые, как и для версий с внутренним двигателем, включают в себя таймер, который отключает скорость всасывания, когда она превышает 650 м / ч. (См. Инструкции для внешних двигателей). Дистанционные двигатели, чей расход воздуха превышает 650 м³ / ч на 4-й и 3-й скорости, будут иметь следующие функции управления таймером по умолчанию: скорость всасывания автоматически переключается с 4-й на 2-ю скорость после 6 минут работы. Если прибор работает на 3-й скорости, он автоматически переключается на вторую скорость после 7 минут работы. Рабочие скорости также могут быть изменены во время работы. Энергопотребление прибора в режиме ожидания ниже 0,5 Вт.

Другие функции:

Автоматическое отключение:
После 4 часов непрерывной работы, прибор автоматически отключается.

Загрязнение фильтров:
После 30 часов работы, индикатор скорости “D” начнет мигать, указывая на загрязнение фильтров. Для сброса удерживайте кнопку таймера в течение 3 секунд, вытяжка при этом должна быть в открытом состоянии.

Калибровка:
Каждые 3 полные цикла вытяжка производит самостоятельную калибровку. Сброс калибровки производится посредством нажатия на клавишу таймера 6 раз (максимальный интервал между нажатиями 3 секунды), все индикаторы при этом будут мигать. После 3 полных циклов вытяжка снова произведет самостоятельную калибровку.

Режим ожидания Stand-by:
Когда вытяжной блок выключен и свет не горит, через 6 секунд панель

управления активирует функцию Stand-by, **при этом яркость светодиодов снижается. Данная функция отключается при нажатии на клавиши ON/OFF или клавишу подсветки LIGHT.**

Система безопасности:
Если при закрывании вытяжки создана помеха, то вытяжка остановится и снова откроется.

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ DOWNDRAFT

Тщательный уход за вытяжкой является залогом ее стабильной работы и хорошей производительности в течение долгого времени.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед тем, как снимать металлические фильтры необходимо отключить вытяжку от сети, выключив вытяжку и вынув штепсель из розетки. После очистки необходимо установить фильтры на место согласно инструкции.

УХОД	ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СРЕДСТВА/ АКСЕССУАРЫ
Наружная поверхность и аксессуары	НЕЛЬЗЯ использовать металлическую губку и любые абразивные чистящие средства или жесткую щетку.	Для очистки внешней поверхности использовать бытовые чистящие средства, разбавляя их водой. Смыть водой. Протереть насухо мягкой тканью.
Фильтр	После 30 часов работы подсветка на панели начнет мигать (4 центральные светодиода), указывая на загрязнение фильтра. Для сброса необходимо нажимать в течение 3 секунд на кнопку таймера при открытой вытяжке.	Жировые фильтры можно мыть вручную или в посудомоечной машине.Необходимо регулярно чистить жировые фильтры. В противном случае возрастает риск возникновения пожара. Установите масляные фильтры и переднюю панель ровно, чтобы они не приводили к остановке DOWNDRAFT.
Активный угольный фильтр	В версии рециркуляции необходимо периодически производить замену угольного фильтра. Как снять и заменить фильтры описно в главе "Снятие жировых и установка угольных фильтров" Рекомендована замена фильтров каждые 6 месяцев.	

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТЬ	РЕШЕНИЕ
Вытяжка не работает...	Убедитесь, что: • Вытяжка включена в розетку. • Установлена правильная скорость. • Разъемы правильно подсоеденены. • Нажата красная клавиша на металлическом коробе. • Нет отключения электроэнергии. Не выбило автомат в электрощитке.
Вытяжка имеет низкую производительность...	Убедитесь, что: • Выбрана скорость мотора достаточная для фактического количества дыма, пара. • Кухня достаточно проветривается для забора воздуха. • Угольный фильтр заменен (для версии фильтрации). • Воздуховод свободен и правильно смонтирован. • Обратный клапан свободно вращается.
Вытяжка выключается во время работы…	Убедитесь, что: • Нет отключения электроэнергии. • Не сработало многополюсное отключающее устройство..

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вытяжки может производиться:

- Вашим дилером;
- Или специализированным авторизованным техником.

ПРИМЕЧАНИЕ

При обращении за технической помощью необходимо указать данные вытяжки (модель, тип, серийный номер). Эта информация указана на информационной табличке прибора.

Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор и напоминаем основные условия гарантийного обслуживания продукции Sirius.

Внимание! Прежде чем начать пользоваться изделием, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и с условиями гарантийного осбслуживания. Строго соблюдайте изложенные в инструкции по эксплуатации рекомендации завода изготовителя по установке, подключению и использованию изделия. **Информацию об авторизованных сервисах центрах вы можете получить на сайте www.sirius-russia.ru в разделе "Сервис", а также по телефону: 8-495-363-38-08..** Для подтверждения гарантийного срока необходимо сохранять прилагаемые к изделию при продаже документы: кассовый/товарный чек, инструкцию по эксплуатации и надлежащим образом заполненный гарантийный талон. Гарантийный талон должен быть обязательно полностью запонен и четко указаны: модель, серийный номер изделия, дата продажи, четкая печать фирмы-продавца, подпись покупателя. Модель и сирийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. Тщательно проверьте внешний вид изделия, а также его комплектностьсогласно описанию или договору купли-продажи, претензии по внешнему

виду и комплектности предъявляйте незамедлительно припринятии товара. Для установки/ подключения мы рекомендуем обращаться в наши авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или сделать это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями. Однако изготовитель не несет ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате, выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! При подключении изделия необходимо выполнить защитное заземление. При эксплуатации без заземления возникает риск поражения электрическим током. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный здоровью и имуществу при пользовании изделием без заземления.

Условия гарантийного обслуживания продукции Sirius.

Гарантийный срок и срок службы на бытовую технику, ввезенную через официальных импортеров, составляет 24 месяца. На аксессуары (всегда) и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается. Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их специалистам сервиса при обращении за гарантийным обслуживанием.

Внимание! Бытовые приборы Sirius предназначены исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Гарантийный ремонт выполняется бесплатно, Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается обязательство по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без внимания платы с покупателя (потребителя), при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия изложенных в инструкциях. Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных едениц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные детали. В случае устранения специалистами сервиса неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Обращаем ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуйте заполнения!

Гарантийные обязательства не распространяются на следующие виды работ:
- инструктаж владельца по использованию изделия;
- работы, оговоренные в настоящей инструкции по эксплуатации, по регулировке и прочему уходу за изделием;
- очистка изделия снаружи либо изнутри;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения и т.д.).
Гарантийные обязательства не распространяются, не устанавливаются:
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- на недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильному напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
- на изделия, которые подвергались конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены тип, модель, серийный номер изделия;
- на недостатки изделий, которые вызваны не зависящими от производителя причинам, такими как нестабильность параметров электросети, установленных ГОСТом и локальными государственными стандартами, явления природы и стихийные бедствие, пожар, домашние и дикие животные, насекомые, попадания внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами;
- на внешние и внутренние загрязнения царапины, трещины, вмятины, потертости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки. **В случае возникновения вопросов по гарантийному обслуживании и сервису, а также по иным вопросам, касающимся техники Sirius обращайтесь по электронной почте: service@sirius-russia.ru.** При обращении обязательно сообщите модель, серийный номер прибора.

Сведения о продаже

Изделие_____

Модель_____

Серийный номер _____

Дата покупки: _____

Упаковку вскрыл, проверил комплектность____

_____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия претензий по внешнему виду и комплектности не имею, с условиями гарантии ознакомлен___

_____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик_____

Дата установки и подключения_____

Работу выполнил_____

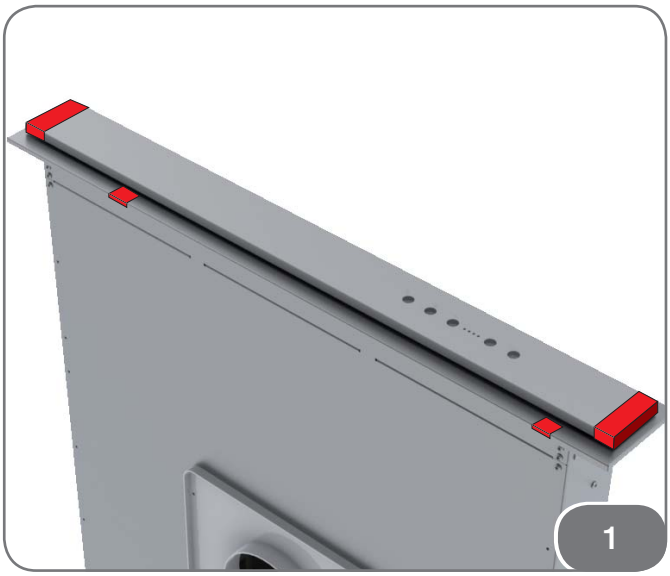
ФИО и подпись мастера

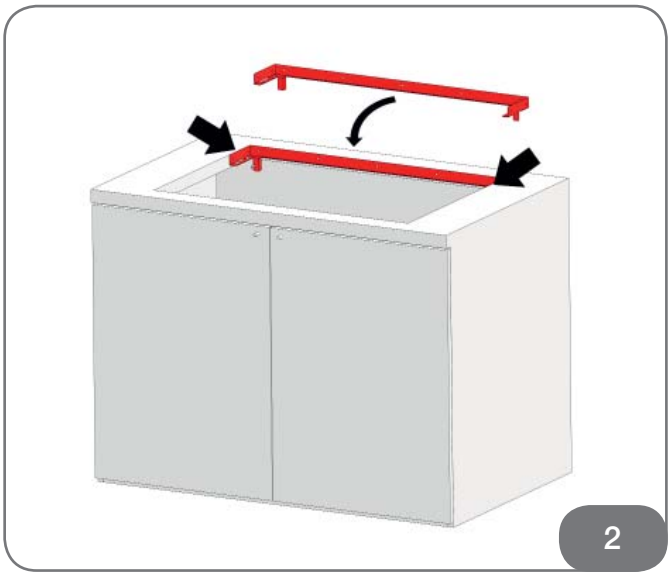
Работу принял, качеством работы

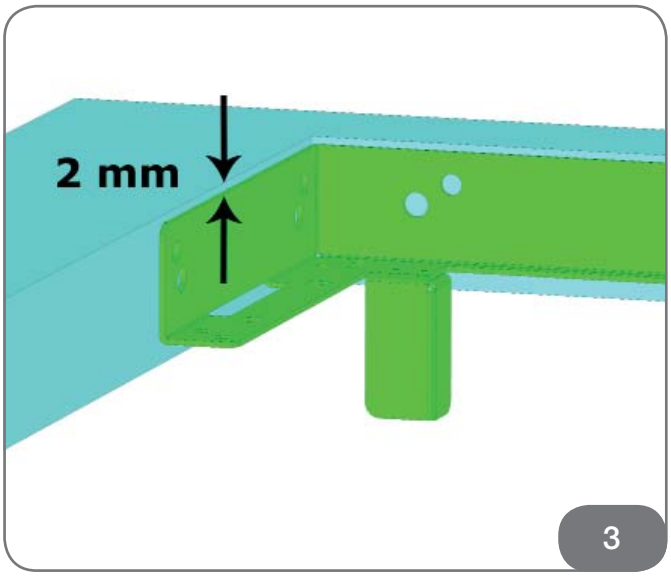
удовлетворен_____

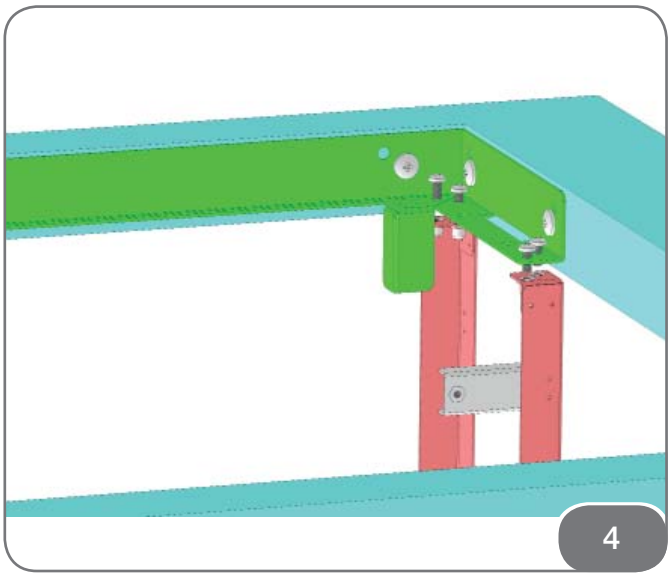
Подпись покупателя

IMMAGINI
IMAGES

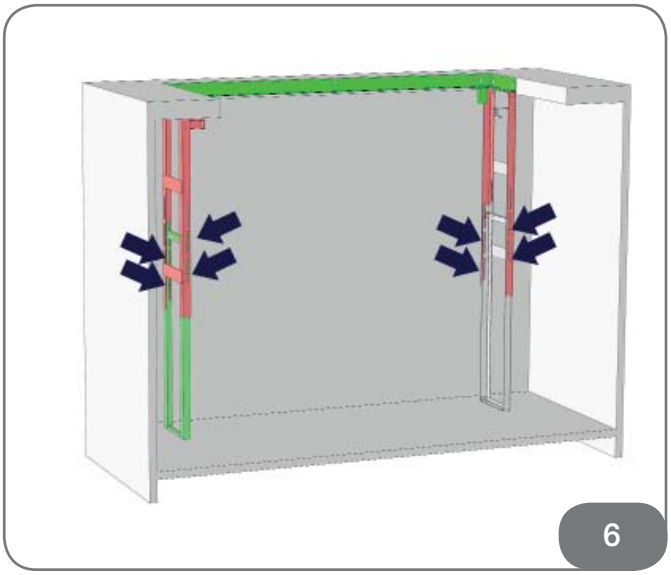

1

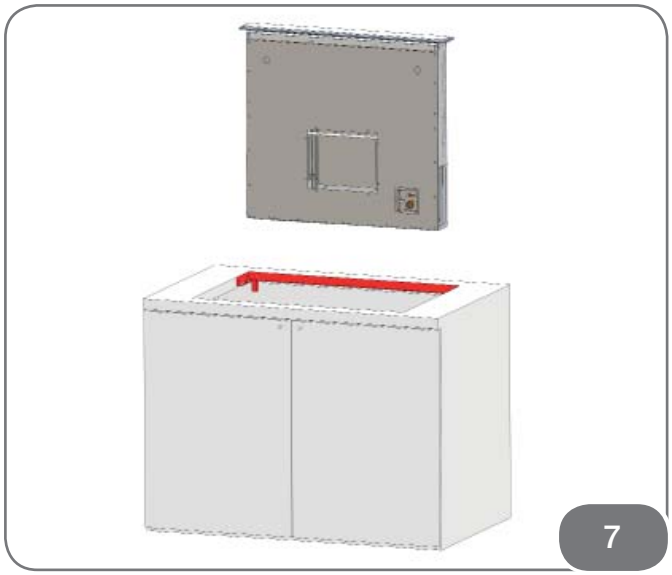

2

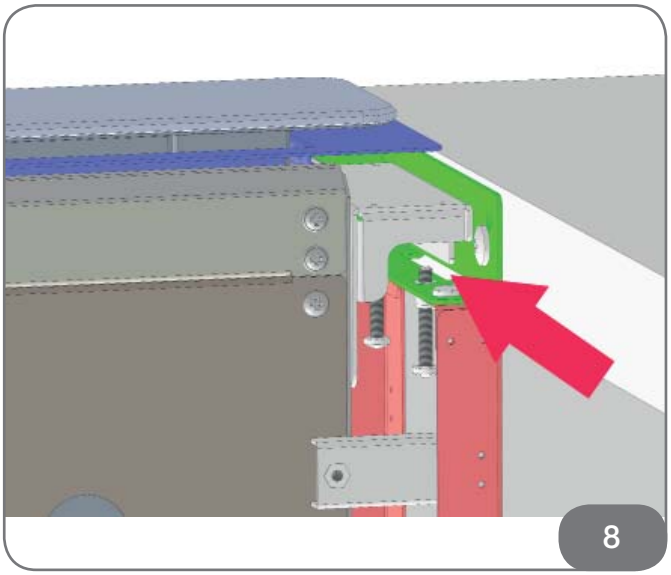

2 mm
3

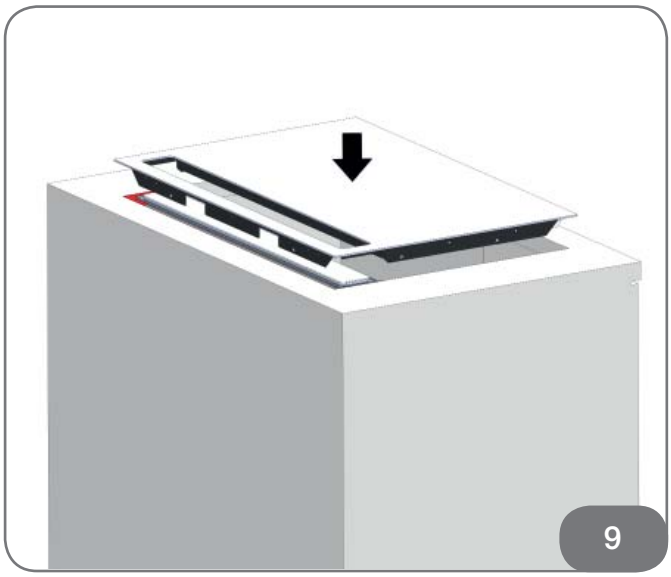

4

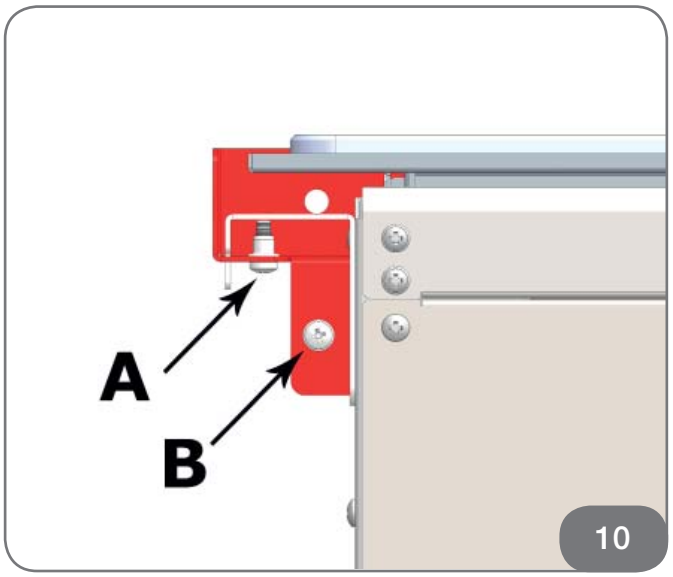
5

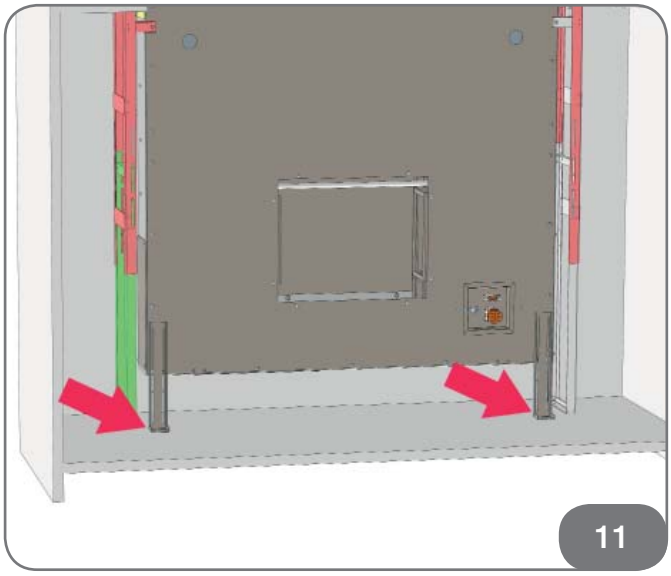

6

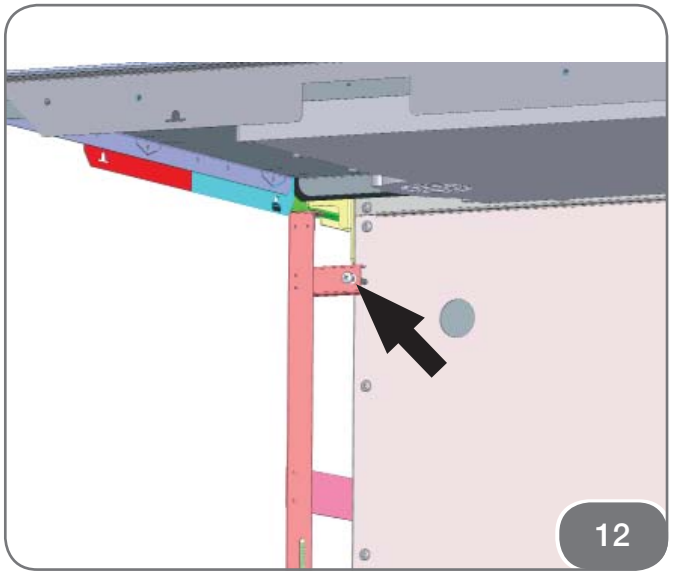

7

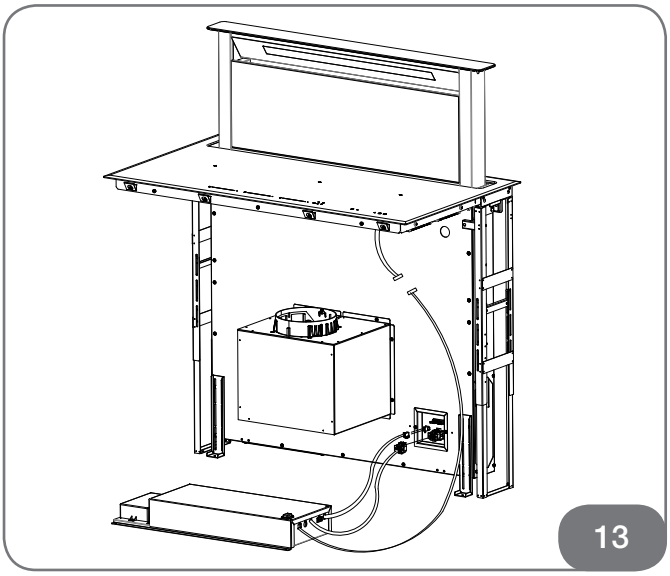

8


9

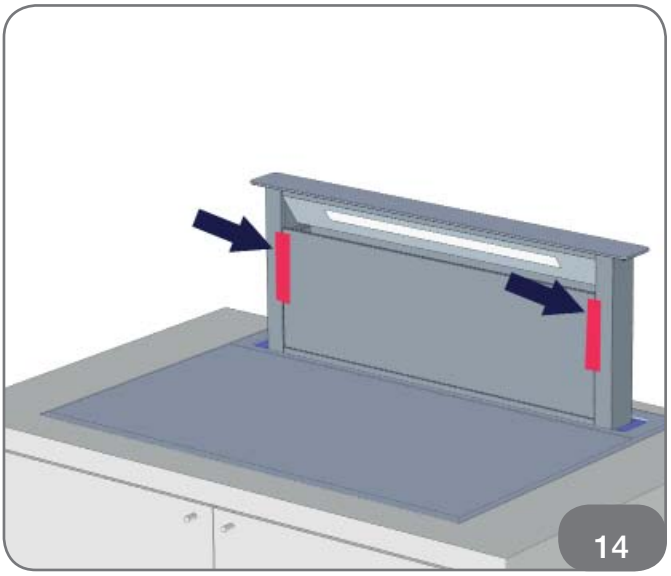

A
B
10


11

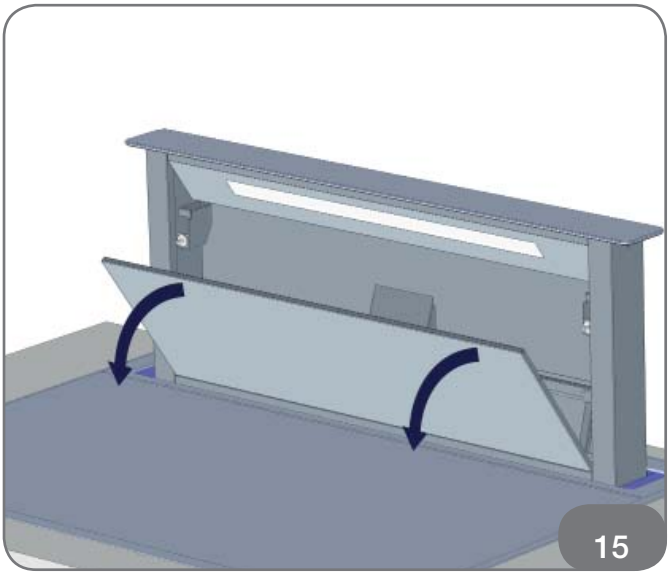

12



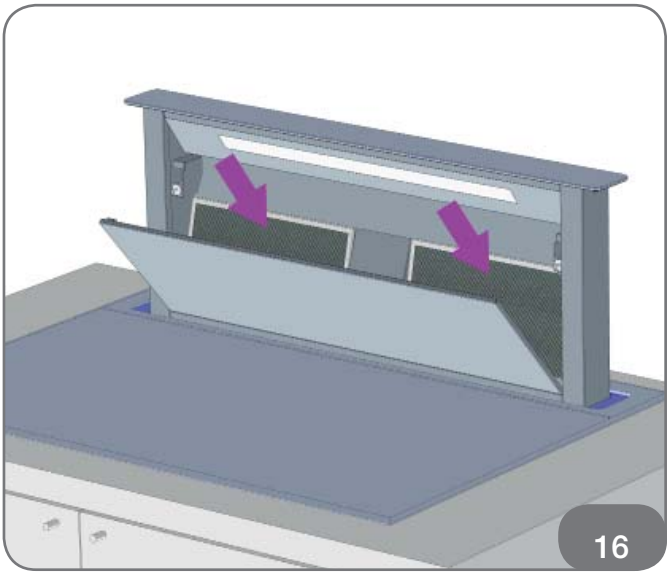
13



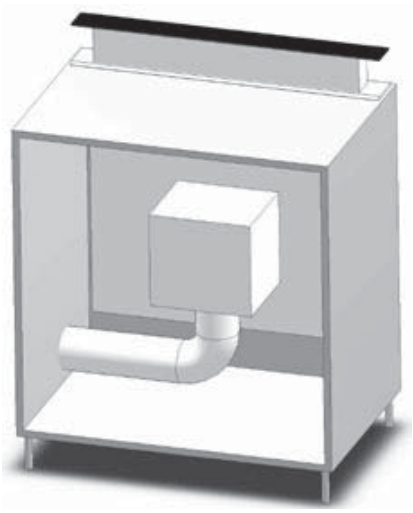
14



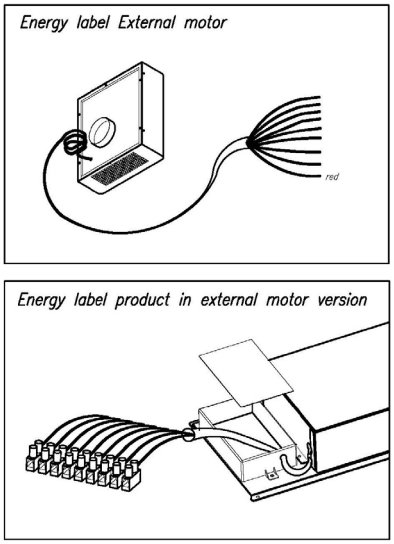
15



16



17



18

Creazione, layout and styling: “ Type Engineering S.r.l.”per “Sirius S.p.A.”